COMUNE DI POGGIORSINI

CITTA' METROPOLITANA DI BARI

*****

3 - PIANO ALIMENTARE

ALLEGATO

CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

ANNI SCOLASTICI 2016/2017 – 2017/2018

I N D I C E

CAPITOLO 1 - REQUISITI E DEFINIZIONI **pag. 3**
CAPITOLO 2 - CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI **pag. 8**
CAPITOLO 3 - MENU' **pag. 59**
CAPITOLO 4 – GRAMMATURE **pag. 64**

CAPITOLO 1

REQUISITI E DEFINIZIONI

REQUISITI DI PROCESSO/DI PRODOTTO

Tutti i prodotti devono essere conformi alle relative normative vigenti in tema di sicurezza alimentare (pacchetto igiene).
Ogni prodotto deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine. I valori devono essere conformi al Reg. CE 2073/05 e successive modifiche.
E' vietato l'uso di alimenti modificati geneticamente(OGM).
Il confezionamento deve garantire un'idonea protezione del prodotto.
La confezione e gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.
Per tutti i prodotti confezionati la shelf life residua alla consegna deve essere pari al 70%, ad eccezione dei prodotti freschissimi, con shelf life inferiore ai 10 giorni, per i quali la predetta percentuale è ridotta al 50%.

PRODOTTI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

In base ai Regolamenti Reg. CE 834/2007 e Reg. CE 889/2008 e al D.Lgs. n. 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 ai 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.

I prodotti BIOLOGICI (con % BIO non inferiore al 95%) devono riportare in etichetta le seguenti indicazioni:

1. indicazioni che suggeriscano all'acquirente che il prodotto o i suoi ingredienti sono stati ottenuti conformemente alle norme di produzione biologica: in italiano BIOLOGICO, ma anche abbreviazioni quali: BIO, ECO;

2. indicazione che il prodotto è stato ottenuto od importato da un operatore assoggettato alle misure di controllo;

3. menzione del nome e/o del numero di codice dell'autorità o dell'organismo di controllo cui il produttore è assoggettato;

4. logo comunitario ed indicazione del luogo in cui sono state coltivate le materie prime agricole di cui il prodotto è composto, «Agricoltura UE», «Agricoltura non UE», «Agricoltura UE/non UE» (obbligatorio dal 1/7/2010).

Per quanto riguarda le caratteristiche merceologiche ed organolettiche dei singoli prodotti rimane valido quanto stabilito dai Reg. CE specifici.

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

Denominazione d'origine, 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;
- la cui qualità o le cui caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente ad un particolare ambiente geografico, inclusi i fattori naturali e umani;
- la cui produzione, trasformazione e elaborazione avvengono nella zona geografica delimitata". (Reg. CE n. 510/06, art. 2. Per i vini si fa riferimento al D.Lgs. n. 61/10).

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

Indicazione geografica, 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:

- come originario di tale regione, di tale luogo determinato o di tale paese e
- del quale una determinata qualità, la reputazione o altre caratteristiche possono essere attribuite a tale origine geografica e
- la cui produzione e/o trasformazione e/o elaborazione avvengono nella zona geografica delimitata".

(Reg. CE n. 510/06, art. 2. Per i vini si fa riferimento al D.Lgs. n. 61/10).

PRODOTTI S.T.G. – Specialità Territoriale Garantita:

Questo marchio di origine è volto a tutelare produzioni che siano caratterizzate da composizioni o metodi di produzione tradizionali, secondo quanto disciplinato dal regolamento CE n. 509/2006. Si tratta di prodotti agricoli e alimentari che hanno una "specificità" legata al metodo di produzione o alla composizione legata alla tradizione di una zona, ma che non vengano prodotti necessariamente solo in tale zona.

PRODOTTI DA AGRICOLTURA INTEGRATA

La produzione integrata (PI) è un sistema agricolo di produzione a basso impatto ambientale, che prevede l'uso coordinato e razionale di tutti i fattori della produzione per ridurre al minimo il ricorso a mezzi tecnici che hanno un impatto sull'ambiente o sulla salute dei consumatori. In particolare vengono richiamate le disposizioni della legge 3 febbraio 2011, n. 4 recante "Disposizioni in materia di etichettatura e di qualità dei prodotti alimentari".

PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI

Prodotti agroalimentari tradizionali, sono quelli "le cui procedure delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultano consolidate nel tempo" e sono presenti all'interno dell' "Elenco Nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali" pubblicato annualmente a cura del Ministero per le Politiche Agricole (D.Lgs. n. 173/98, D.M. 350/99).

ALTRI PRODOTTI AGROALIMENTARI TIPICI:

Per tipico si intende tutto ciò che un determinato territorio veicola al prodotto rendendolo "unico" e non riproducibile con le stesse caratteristiche in altri luoghi. Il concetto di tipico non può quindi essere attribuito schematicamente a ciò che si produce in una certa area e, quindi, considerarlo semplice sinonimo di locale. Il concetto di prodotto agroalimentare tipico esclude, quindi, la possibilità che lo stesso prodotto possa essere rinvenuto con le stesse caratteristiche in altre aree, perché comprende alcune caratteristiche peculiari, che vanno dalla sua collocazione all'interno della tradizione e della cultura locale, alla localizzazione geografica dell'area di produzione, alla qualità della materia prima e alle tecniche di produzione.

PRODOTTI DELLA FILIERA PUGLIESE O INTERAMENTE PUGLIESE

I prodotti di filiera pugliese sono quelli i cui ingredienti principali sono coltivati/prodotti, lavorati e confezionati in Puglia. I prodotti di filiera interamente pugliese sono quelli i cui ingredienti principali sono coltivati/prodotti, lavorati, confezionati e distribuiti da piattaforme interamente pugliesi.

PRODOTTI A KM0

I prodotti a km0 sono quelli i cui ingredienti principali sono coltivati/prodotti, lavorati e confezionati ad una distanza non superiore a 70 km dal luogo di consumo.

PRODOTTI DELL'AGRICOLTURA SOCIALE

L'agricoltura sociale (Legge n. 381/91) è un concreto esempio di multifunzionalità, che si realizza quando l'azienda, congiuntamente alla produzione agricola, produce beni e servizi per il mercato o nell'interesse collettivo. Utilizza i fattori produttivi dell'azienda agricola per garantire servizi alla persona, intervenendo a sostegno delle fasce più deboli della popolazione: soggetti con disabilità fisiche e psichiche, con problemi di dipendenze, detenuti ed ex detenuti, giovani in difficoltà.

Per l'Unione Europea è "il nesso fondamentale tra agricoltura sostenibile, sicurezza alimentare, equilibrio territoriale, conservazione del paesaggio e dell'ambiente, nonché garanzia dell'approvvigionamento alimentare".

Tra questi prodotti si elencano a titolo esemplificativo:

- prodotti da aziende che integrano la disabilità (Legge 12 marzo 1999, n. 68 - Norme per il diritto al lavoro dei disabili);
- prodotti da aziende che integrano il lavoro dei detenuti (Legge 22 giugno 2000 n. 193 - Norme per favorire l'attività lavorativa dei detenuti);
- prodotti provenienti da terreni confiscati alla criminalità, grazie alla legge di iniziativa popolare 109/96.

PRODOTTI DEL MERCATO EQUO E SOLIDALE

Commercio Equo e Solidale è un approccio alternativo al commercio convenzionale; esso promuove giustizia sociale ed economica, sviluppo sostenibile, rispetto per le persone e per l'ambiente, attraverso il commercio, la crescita della consapevolezza dei consumatori, l'educazione, l'informazione. Il Commercio Equo e Solidale è una relazione paritaria fra tutti i soggetti coinvolti nella catena di commercializzazione: dai produttori ai consumatori.

Obiettivi del Commercio Equo e Solidale, secondo la "Carta Italiana dei Criteri del Commercio Equo e Solidale" sono:

1. promuovere migliori condizioni di vita nei Paesi economicamente meno sviluppati, rimuovendo gli svantaggi sofferti dai produttori per facilitarne l'accesso al mercato;
2. tramite la vendita di prodotti, divulgare informazioni sui meccanismi economici di sfruttamento, favorendo e stimolando nei consumatori la crescita di un atteggiamento alternativo al modello economico dominante e la ricerca di nuovi modelli di sviluppo;
3. organizzare rapporti commerciali e di lavoro senza fini di lucro e nel rispetto e valorizzazione delle persone;
4. promuovere i diritti umani, in particolare dei gruppi e delle categorie svantaggiate;
5. mirare alla creazione di opportunità di lavoro a condizioni giuste, tanto nei Paesi economicamente svantaggiati come in quelli economicamente sviluppati;
6. favorire l'incontro fra consumatori critici e produttori dei Paesi economicamente meno sviluppati;
7. sostenere l'autosviluppo economico e sociale;
8. stimolare le istituzioni nazionali ed internazionali a compiere scelte economiche e commerciali a difesa dei piccoli produttori, della stabilità economica e della tutela ambientale;
9. promuovere un uso equo e sostenibile delle risorse ambientali.

Individuazione dei prodotti del Commercio Equo e Solidale:

1. si considerano prodotti del commercio equo e solidale quelli importati e distribuiti da organismi iscritti alle Associazioni AGICES e/o WFTO/IFAT, secondo gli standards dalle stesse adottati in conformità alle caratteristiche della filiera integrale del Commercio Equo e Solidale;

2. sono altresì prodotti del commercio equo e solidale quelli realizzati nella filiera di prodotto quando siano certificati in base ai criteri individuati dalle organizzazioni esterne di certificazione del Fair Trade, come quelle associate in FLO.

CAPITOLO 2

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE

DELLE DERRATE ALIMENTARI

Ove non indicato in termini tassativi, è lasciato alla ditta concorrente la formulazione della proposta circa la qualificazione dei prodotti che la stessa si impegna a fornire (biologici, DOP, IGT, STG, KM0, filiera corta, filiera pugliese, filiera strettamente pugliese, da produzione integrata, commercio equo e solidale, tradizionale, tipici, agricoltura sociale).
La proposta formulata dovrà comunque sempre rispettare, per l'ammissione alla procedura, i requisiti minimi previsti dal capitolato speciale di appalto e le caratteristiche merceologiche di seguito rappresentate, mentre conseguirà punteggi aggiuntivi per le migliorie rispetto ai predetti requisiti minimi e caratteristiche obbligatorie.

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE CARNI

CARNI BOVINE FRESCHE

Caratteri generali della **CARNE SOTTOVUOTO**
Il colore della carne sottovuoto deve essere rosso scuro finché la confezione è intera, deve ritornare rosso brillante dopo poco tempo dall'apertura dell'involucro, e comunque deve presentare le caratteristiche previste per le carni commercializzate senza confezione. I tagli devono essere confezionati dopo un'accurata rifilatura in modo tale che al momento dell'utilizzo si abbia uno scarto massimo del 6-7%, per scarto s'intende il grasso e il connettivo di copertura.
La carne deve essere priva di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana, come dal D.L. 27 gennaio 1992, n° l18.
La confezione deve avere le seguenti caratteristiche:
- involucro integro, l'indice del sottovuoto è rappresentato dalla perfetta aderenza dell'involucro alla carne;
- etichettatura conforme al D.L. n.109/92;
- i materiali impiegati per il confezionamento del sottovuoto (imballaggio primario) devono essere perfettamente conformi alla vigente normativa per quanto riguarda la composizione e le prove di migrazione.

I tagli di carne estratti dalla confezione per essere lavorati devono essere posti in teglie con doppio fondo forato, per impedire il loro contatto con l'eventuale liquido di sgocciolamento e mantenute a temperature di refrigerazione fino al momento dell'utilizzo.

BOVINO ADULTO FRESCO

Caratteristiche generali.

La carne di bovino adulto deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della legge n°283 del 30 aprile 1962, e del D.L. 286/94 e successive modifiche, presentare in ogni sua parte il marchio della visita sanitaria e di classifica:

- deve provenire da allevamenti nazionali o C.E.E. e da stabilimenti riconosciuti C.E.E.;
- deve essere specificata la provenienza;
- deve essere dichiarata la data di macellazione che non deve essere superiore a giorni 6 (sei);
- deve presentare grana fine, colorito brillante, colore roseo-rosso, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, ben disposto fra fasci muscolari che assumono aspetto marezzato, marezzatura media, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta;
- deve essere dichiarata l'assenza di estrogeni, legge 3 febbraio 1961, n° 4;
- deve essere trasportata a temperature comprese tra 0° C e +4° C;
- deve essere conservata sino al momento della cottura a temperature comprese tra 0° C e +4° C;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- deve possedere ottime caratteristiche microbiologiche.

Inoltre devono essere carni d'animali non appartenenti alla categoria vitelli; essere priva di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché d'altre sostanze che si trasmettano alle carni e possano nuocere alla salute umana come da direttiva del consiglio 86/469/CEE.

L'età dell'animale deve essere dichiarata e non deve superare i 24 mesi, deve essere dichiarata l'appartenenza delle carcasse alla categoria A o E, secondo il regolamento C.E.E. 1026/91; non sono, altresì, accettate carcasse dichiarate di vacca o che presentino le caratteristiche di consistenza e di colore dei muscoli di tale specie.

Per i tagli richiesti vedere l'elenco allegato.

CARNE TRITA

La carne di bovino adulto, proveniente dai tagli Reale e Spalla, deve possedere i requisiti fissati dal D.P.R. n. 227/92 e in particolare deve:

- avere buone caratteristiche microbiologiche (vedere tabella limiti di contaminazione);
- non avere avuto trattamenti con conservanti o sostanze atte a mantenere il colore;
- contenere una quantità di grasso inferiore al 12%;
- contenere una quantità di parti connettivali macinate in quantità non superiore al 3%;
- provenire dal taglio di carne previsto dalla scheda merceologica;
- non contenere residui di visceri.

La carne trita non deve contenere sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che si trasmettano alle carni e possano nuocere alla salute umana, come stabilito dalle direttive del consiglio 86/469/CEE del 16/09/86.

CARNE DI VITELLO

Le caratteristiche generali valgono quelle del bovino adulto fresco, inoltre non deve aver subito l'azione di sostanze estrogene; le carni di vitello sono di un colore roseo più o meno intenso; la consistenza è cedevole, la

grana finissima, la tessitura piuttosto lassa odore latteo. Il grasso si presenta di colorito bianco con sfumature rosse, ha consistenza soda e si trova depositato soprattutto nella regione perirenale ed in corrispondenza del bacino; scarsi o addirittura assenti i depositi adiposi sottocutanei. Nei soggetti in ottimo stato di nutrizione il grasso che infiltra il tessuto muscolare può dare la cosiddetta venatura, in nessun caso però le carni si presentano marezzate o prezzemolate. I tendini e le fasce aponeurotiche appaiono di colore bianco lucente.

La carne di vitellone deve provenire da bestie del peso vivo da kg. 180 a kg. 220. Anche per questo tipo di carne vale la direttiva del consiglio 86/469/CEE e successive.

I tagli richiesti sono quelli specificati in seguito.

CARNI BOVINE CONSERVATE

Caratteristiche Merceologiche della **BRESAOLA**.

La bresaola richiesta è quella tipica della Valtellina IGP prodotta da un pezzo unico della coscia di manzo o di bue, utilizzando diversi tagli come fesa, sottofesa e noce; deve essere conforme al D.L. 537/92 e provenire da uno stabilimento con bollo L, il processo di stagionatura deve essere di almeno novanta giorni.

Il prodotto deve risultare compatto uniforme, senza parti esterne eccessivamente essiccate e con la parte interna completamente matura, la consistenza deve essere soda senza zone di rammollimento e comunque il prodotto deve risultare adatto ad essere affettato.

Gli additivi usati devono essere quelli permessi in qualità e in quantità al D.M. 27/02/96, n° 209.

Caratteristiche Merceologiche dell'**ESTRATTO DI CARNE**

Per estratto di carne s'intende il prodotto ottenuto dalla carne muscolare bovina, liberata dalle sostanze albuminoidi coagulabili e dai grassi, e deve possedere le seguenti caratteristiche:

- residuo secco a 100° non meno di 80,00% su sostanza secca;
- azoto totale non meno di 11,00% su sostanza secca;
- ammoniaca non più di 1,00% su sostanza secca;
- creatina totale non meno di 7,80% su sostanza secca;
- anidride fosforica totale non meno di 8,20% su sostanza secca; ceneri totali non più di 29% su sostanza secca;
- cloruro sodico calcolato dal cloro presente non più del 5,00% su SS.;
- sostanze grasse non più di 2,00% su SS.;
- sostanze non solubili in acqua ed in etere etilico non più di 1,00% su SS.;

Possono essere tollerate percentuali di azoto totale non inferiori a 10,50% e di creatina totali non inferiori a 7,40% riferite alla SS..

TAGLI ANATOMICI DEL QUARTO ANTERIORE BOVINO ADULTO

BRIONE

muscoli: bicipite branchiale, estensore anteriore del metacarpo.

base ossea: omero (anteriore), radio (anteriore).

CAPPELLO DEL PRETE

muscoli: retrospinoso, deltoide, piccolo rotondo, trapezio (parte).

base ossea: fossa retrospinosa della fossa.

FESONE DI SPALLA

muscoli: anconei, deltoide, piccolo rotondo, trapezio (parte).

base ossea: angolo scapolo-omerale.

FUSCELLO

muscoli: antispinoso, trapezio (parte), omotracheliano (parte).

base ossea: fossa antispinosa della scapola.

GERETTO ANTERIORE

muscoli: estensore obliquo e laterale del metacarpo, flessori e estensore anteriore delle falangi.

base ossea: radio e ulna.

PUNTA DI PETTO

muscolo: sterno-omerale, sterno-aponeurotico, CON FIOCCO sterno-trochiniano, intercostali.

base ossea: prime quattro emisternebre.

REALE

muscoli: lungospinoso, romboide, angolare della scapola, splenio, lungo del collo.

base ossea: prime quattro vertebre dorsali con parte delle coste (4 - 5 cm).

TAGLI ANATOMICI DEL QUARTO POSTERIORE BOVINO ADULTO

CONTROFILETTO

muscoli: lungo dorsale, lungo spinoso, traverso spinoso, lungo costale, intercostali.

base ossea: emivertebre lombari e ultime cinque emivertebre dorsali con porzione delle coste.

FILETTO

muscoli: piccolo psoas, grande psoas, iliaco.

base ossea: inferiore al corpo dell'ileo e alle ipofisi traverse, lateralmente alle semivertebre lombari e alle ultime due dorsali.

SCAMONE

muscoli: tensore fascia lata, glutei, porzione superficiale del lungo vasto.

base ossea: fossa sacro-iliaca.

NOCE

muscoli: retto anteriore, vasto mediale, vasto laterale, vasto intermedio.

base ossea: femore e rotula.

FETTA DI MEZZO O SOTTOFESA

muscoli: parametrale, bicipite femorale.

base ossea: femore (parte esterna)

MAGATELLO

muscoli: semitendinoso.

base ossea: femore parte esterna.

PESCE

muscoli: gastrocnemio, parte del flessore superficiale delle falangi.

base ossea: tibia parte posteriore

GERETTO POSTERIORE

muscoli: flessori ed estensori del metatarso e delle falangi.

base ossea: tibia

TAGLI ANATOMICI DEL QUARTO ANTERIORE DEL VITELLO

ALETTA

muscoli: deltoide, piccolo rotondo, trapezio, anconei, antispinoso, retrospinoso.

base ossea: scapola.

TRAVERSINO

muscoli: bicipite branchiale, brachiale (parte), estensore anteriore del metacarpo.

base ossea: omero.

GERETTO DI SPALLA

muscoli: estensore obliquo e laterale del metacarpo, flessori ed estensore anteriore delle falangi.

base ossea: radio e ulna.

FIOCCO DI PUNTA

muscoli: sterno-omerale, sterno-aponeurotico, sterno-trochiniano, intercostali.

base ossea: prima emisternebra.

REALE

muscoli: lungo spinoso, romboide, angolare della scapola, splenio, lungo del collo.

base ossea: prime quattro vertebre dorsali con parte delle coste (4 - 5 cm)

PONTA DI MEZZO

muscoli: sterno-trochiniano, sterno-aponeurotico, intercostali, grande dentato (parte), triangolare dello sterno.

base ossea: rimanenti emisternebre.

PANCIA

muscoli: obliquo esterno, obliquo interno, retto dell'addome, traverso dell'addome.

base ossea: prolungamenti cartilaginei delle ultime costole.

TAGLI ANATOMICI DEL QUARTO POSTERIORE DEL VITELLO

COSTOLETTE

muscoli: lungo dorsale, lungo spinoso, traverso spinoso.

base ossea: ultime otto vertebre dorsali.

NODINI

muscoli: lungo costale, intercostali, base ossea: vertebre lombari.

base ossea: vertebre lombari.

SCAMONE

muscoli: tensore fascia lata, glutei, porzione superficiale del lungo vasto.

base ossea: fossa sacro-iliaca.

FESA

muscoli: semimembranoso, adduttore, retto mediale della coscia (parte), pettineo e sartorio (eventualmente incorporati nella noce).

base ossea: femore (parte interna), regione ischiopubica.

SOTTOFESA

muscoli: paramerale, bicipite femorale, semitendinoso, gastrocnemio, flessore superficiale delle falangi(parte).

base ossea: femore e tibia.

NOCE

muscoli: retto anteriore della coscia, vasto mediale, vasto laterale, vasto intermedio.

base ossea: femore e rotula.

GERETTO POSTERIORE

muscoli: flessore ed estensore del metatarso e delle falangi.

base ossea: tibia.

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE CARNI SUINE

CARNI SUINE FRESCHE

La carne suina deve soddisfare le attuali disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della legge n° 283 del 30/04/62 e del D.L. n° 286/94 e successivi aggiornamenti e presentare il marchio di visita sanitaria e di classifica.

La provenienza deve essere nazionale e possedere le seguenti caratteristiche:

- colore bianco o roseo più o meno scuro;
- consistenza molle, generalmente untuosa;
- resistentissima al taglio, con grana fine serrata, fortemente marmorizzata;
- odore nullo o debole che ricorda l'origine;
- grasso di copertura spesso, quello interno bianco o grigio-bianco, o roseo e sempre molle;
- le superfici articolari di colore azzurro-plumbeo;
- la costituzione anatomica dei fasci deve risultare di fibre lunghe, serrate, riunite da connettivo floscio, facilmente penetrato dal grasso;
- alla cottura sviluppo di odore aromatico caratteristico.

Inoltre deve presentarsi con caratteristiche igieniche ottime con assenza di alterazioni microbiche o fungine; la carne suina deve essere priva di sostanze ad azione antibatterica e anabolizzante e di loro eventuali prodotti di trasformazione, nonché altre sostanze che si trasmettono con la carne e possono nuocere alla salute umana come definito dalla direttiva del consiglio 86/469/CEE del 16/09/86.

La tipologia dei tagli richiesti: carré, lombate, lonza e coscia intera senza cotenna, per la corrispondenza delle regioni anatomiche richieste vedere l'elenco dei tagli anatomici.

CARNI SUINE CONSERVATE

PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA DOP DISSOSSATO

Il prodotto deve essere in possesso di tutte le caratteristiche qualitative previste dalla legge 13/02/90, n° 26 e dal D.M. 15/02/93, n° 253 relativi alla denominazione di origine, e dal D.L. 30/12/92, n° 537 sulla produzione e il confezionamento.

Il colore della carne al taglio deve presentarsi dal rosa al rosso, inframezzato in scarsa misura dal bianco puro delle parti grasse; la carne deve avere un sapore delicato e dolce, fragrante e caratteristico.

Il periodo di stagionatura non deve essere inferiore ai dieci mesi per prosciutto con un peso fra i kg. 7 e i kg. 9, e non superiore ai dodici mesi per quelli di peso superiore, tali pesi sono riferiti a prosciutti con osso all'atto dell'applicazione del contrassegno metallico secondo l'art. 6 della legge 26/90. Il peso del prosciutto disossato deve essere compreso da kg. 7 a kg. 8. La forma esteriore deve essere tondeggiante e priva di difetti e imperfezioni esterne tali da pregiudicare l'immagine del prodotto.

Etichettatura (art.29 D.M.253/93) indicazioni obbligatorie da riportare in etichetta per i prosciutti di Parma confezionati, interi, disossati:

- "prosciutto di Parma" seguita da "denominazione di origine tutelata";
- nome o la ragione sociale o il marchio depositato del produttore o del confezionatore o del venditore;
- la sede dello stabilimento di confezionamento;
- la data di produzione, qualora il sigillo non risulti più visibile;
- la quantità netta;
- il termine minimo di conservazione;
- le modalità di conservazione;
- la dicitura di identificazione del lotto.

E' vietato l'utilizzazione di qualsiasi qualificativo tranne quello di "disossato".

PROSCIUTTO COTTO INTERO SENZA POLIFOSFATI, GLUTAMMATO, GLUTINE, LATTOSIO E PROTEINE DEL LATTE VACCINO

Il prosciutto richiesto deve essere conforme al D.L. n. 537/92 e provenire da uno stabilimento con bollo L.

Il prodotto deve essere avvolto in idoneo involucro plastico o carta alluminata, deve essere munito di dichiarazione riguardante il tipo di prodotto cioè ricavato da cosce di suini nazionali; all'interno dell'involucro non deve esserci liquido percolato.

L'etichettatura deve essere conforme al D.L. n. 109/92.

Il peso non deve essere inferiore a kg. 7 e deve presentare le seguenti caratteristiche:

- il grasso di copertura deve essere compatto senza parti ingiallite o sapore o odore di rancido; non essere in eccesso e non essere preventivamente sgrassato;
- l'esterno non deve presentare né patine né odore sgradevole;
- non deve essere un prodotto "ricostituito" e quindi in sezione devono essere chiaramente visibili i fasci muscolari;
- la fetta si deve presentare compatta di colore roseo senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale;
- l'aroma deve essere dolce e non acidulo;

- non deve presentare alterazioni di sapore, odore, colore né tanto meno “iridescenza”; picchiettature rosse, o decolorate, alveolature o altri difetti;
- gli eventuali additivi aggiunti devono essere dichiarati e presenti nelle quantità consentite dal D.M. n. 209/96; comunque dovrà essere esente da caseinati e/o latte in polvere.

TAGLI ANATOMICI DEL SUINO

COSCIA

muscoli: gastrocnemio laterale, gastrocnemio flessore superficiale falangi, semitendinoso, semimenbranoso, adduttore del femore, pettineo, sartorio, gracile, lungo vasto, quadricipite femorale, tensore della fascia lata.

base ossea: femore, ala dell’ileo, rotula, tibia, perone e parzialmente ossa del tarso.

COSTINE

muscoli: obliquo esterno dell’addome, gran dentato, piccolo dentato posteriore e anteriore, intercostali interni e esterni, diaframma, pettorale profondo.

base ossea: costole recise a livello del loro angolo e prolungamenti cartilaginei.

SCANNELLO

muscoli: gluteo mediano e profondo, scansorio, capsulare, otturatore esterno e interno, coccige, multifido.

base ossea: semivertebre sacrali, prime emivertebre coccigea, ischio, pube, parte dell’ileo.

COPPA

muscoli: trapezio, romboide del capo, dentato ventrale del torace, splenio, lungo dorsale, lungo spinoso, digastrico della nuca, grande complesso.

base ossea: emivertebre cervicali, prime sette vertebre dorsali.

SPALLA

muscoli: sopra spinoso, branchio cefalico, sotto spinoso, piccolo rotondo, sotto scapolare, grande rotondo, anconei, pettorali, branchiale, coracomerale, bicipite brachiale, deltoide.

base ossea: scapola, omero, radio, ulna.

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE CARNI AVICUNICOLE

Caratteri generali

Con questo termine s’indicano le carni dei polli, conigli, tacchini, galline, capponi e i prodotti derivati dalla loro lavorazione come petti e busti di pollo, fesa di tacchino, conigli disossati; gli allevamenti da cui provengono

devono essere nazionali e regolarmente riconosciuti dalla CEE, le loro caratteristiche sono regolate dal D.P.R. n. 503/82 e sua modifica cioè il D . P . R . n . 1 9 3 /88 e dal D.P.R. n. 559/92 e sua modifica D.P.R. n. 364/96.

BUSTO DI POLLO NAZIONALE

I busti di pollo richiesti devono appartenere alla categoria o classe A (secondo il regolamento CEE 1906 e agg.), con un peso da g.1000 a 1100, allevati a terra, sani, ben nutriti, alimentati esclusivamente con mangimi genuini, cresciuti naturalmente senza procedimenti artificiali, macellati da non più di ventiquattro ore al momento della consegna e da non meno di dodici ore alla macellazione deve essere seguito il raffreddamento in cella frigorifera. La temperatura di conservazione e di trasporto compresa fra -1° C e +4° C. Inoltre devono essere:

- completamente eviscerati, la breccia addominale per l'eviscerazione contenuta nei giusti limiti;
- esenti da residui d'intestini, stomaco, fegato, cuore, esofago, trachea e uropigio;
- privi di testa e collo, la resezione del collo deve avvenire a livello della terzultima vertebra cervicale;
- privi di zampe, queste devono essere tagliate a mezzo centimetro circa sotto l'articolazione tarsica;
- Le masse muscolari devono essere ben sviluppate, gli arti posteriori devono essere ampiamente ricoperti di muscoli, la muscolatura del petto oltre che larga e compatta deve essere estesa sino alla cresta dello sterno, la cartilagine sternale deve essere flessibile; i busti devono presentarsi di bell'aspetto, regolari nella conformazione, privi di spuntoni e di vibrisse, completamente spennati e spiumati;
- il busto deve essere esente da fratture, edemi, ematomi, macchie verdastre, abrasioni, fenomeni di decolorazione; il dissanguamento deve essere completo;
- il grasso interno e di copertura deve essere distribuito nei giusti limiti, gli ammassi adiposi non devono essere presenti sia nella regione perineale che in quella della cloaca;
- la pelle deve risultare elastica, pulita, non disseccata;
- la carne deve avere un colorito bianco rosa tendente al giallo, essere di buona consistenza tenera ma non flaccida né infiltrata di sierosità, profumata e saporita, totalmente priva d'odore e di sapori cattivi o anormali;
- i polli non devono aver subito trattamenti ormonali, anabolizzanti, antibatterici né presentare i prodotti di trasformazione di tali trattamenti o qualsiasi sostanza che si trasmetta alla carne e possa nuocere alla salute umana, come definito dalle direttive 86/469/CEE del 16/09/86;
- devono possedere buone caratteristiche microbiologiche di cui alla tabella di seguito esplicitata.

PETTO DI POLLO

I petti di pollo richiesti oltre ai caratteri generali già enunciati devono appartenere alla classe A secondo il reg. CEE 1906/90 e aggiornamenti, provenire da allevamenti nazionali riconosciuti dalla CEE, avere caratteristiche igieniche ottime e non presentare alterazioni microbiche né fungine; la temperatura di conservazione e di trasporto deve essere compresa tra -1° C e +4° C. Il peso di ogni petto di pollo deve essere superiore a gr. 300, deve presentarsi privo di pelle e d'altro residuo come trachea, piume ecc., i contenitori e le confezioni devono essere prive d'essudati o di liquido di sgocciolamento.

Inoltre le carni non devono aver subito trattamenti con sostanze estrogene, devono presentarsi rosee prive di tagli, lacerazioni, ecchimosi, tenere ma non flaccide.
La confezione deve essere originale con marchio del fornitore.

PETTO DI TACCHINO O FESA DI TACCHINO

Oltre a presentare i caratteri generali sopra esposti il petto di tacchino richiesto deve provenire da allevamenti nazionali riconosciuti dalla CEE, essere di classe A con un peso unitario non inferiore a kg.5 (cinque), giovane, maschio, completamente disossato; il gozzo deve essere stato asportato; deve essere presente il solo muscolo pettorale e non deve presentare ammaccature sottocutanee. La carne deve essere priva di sostanze anabolizzanti o ad attività antibatterica o prodotti di trasformazione, nonché altre sostanze che si trasmettano alle carni e possano nuocere alla salute umana, come definito dalla direttiva CEE 86/469 del 16/09/86.
La confezione deve essere originale con marchio del fornitore.

COSCE E SOVRACOSCE DI TACCHINO DISOSSATE

Le cosce e le sovracosce devono essere ben formate, presentare una muscolatura allungata e ben sviluppata, essere prive di zampe sezionate pochi centimetri sotto l'articolazione tarsica; la carne deve presentarsi di colore roseo senza ecchimosi, ematomi, edemi, tagli, lacerazioni e pelle.
Le confezioni non devono presentare né liquidi né essudati d'alcun genere, inoltre devono essere quelle originali con il marchio del fornitore.

TAGLI DI CARNE DA UTILIZZARE NELLE VARIE PREPARAZIONI

POLPETTE

Tagli

REALE (bovino adulto) SPALLA (bovino adulto) REALE (vitello)

SPALLA (vitello)

COTOLETTE

Tagli

NOCE (bovino adulto) SCAMONE (bovino adulto) PETTO (pollo)

FESA (tacchino)

BISTECCHE CON OSSO

Tagli

LOMBATA (vitellone) LOMBATA (vitello)

HAMBURGER

Tagli

REALE (bovino adulto) SPALLA (bovino adulto)

SPEZZATINO

Tagli

REALE (bovino adulto) SPALLA (bovino adulto) REALE(vitello)

SPALLA (vitello) COPPA (suino)

SPALLA (suino)

SOVRACOSCIA (tacchino)

ARROSTI

Tagli

REALE (bovino adulto) NOCE (bovino adulto) FESONE (bovino adulto)

FESA (vitello) COSCIA (vitello) LONZA (suino) FESA (suino) FESA (tacchino)

SCALOPPE

Tagli

NOCE (bovino adulto) SCAMONE (bovino adulto) FESA (vitello)

FESA (tacchino) COSCIA (suino)

BRACIOLE CON OSSO

Tagli

LOMBO (suino)

ROAST BEEF

Tagli

CONTROFILETTO (bovino adulto)

BOLLITO

Tagli

CAPPELLO DI PRETE (bovino adulto)

REALE (bovino adulto)

CARNE TRITA

Tagli

REALE (bovino adulto)

SPALLA (bovino adulto)

FETTINE

Tagli

SCAMONE (bovino adulto)

CONTROFILETTO (bovino adulto)

FESA (vitello)

BRASATO

Tagli

SOTTOFESA (bovino adulto)

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE UOVA

Le uova richieste sono quelle di gallina e devono essere fornite sia in guscio o "fresche", che senza o "conservate" cioè pastorizzate e confezionate in contenitori, entrambe le varietà dovranno rispettare le norme igieniche e sanitarie previste dal D.L. 4 febbraio 1993, n° 65.

La categoria per *qualità* delle uova "fresche" è l'**A extra**, la categoria per il *peso* è la **quattro** che comprende uova del peso da gr. 55 a gr. 60; le uova dovranno pervenire da stabilimenti nazionali riconosciuti dalla CEE, le confezioni saranno quelle originali con il marchio del produttore e conformi al Regolamento 1907/90CEE e sua applicazione Regolamento 1274/91CEE.

L'etichettatura sarà la seguente:

- domicilio, nome e cognome del produttore;
- il numero distintivo del centro d'imballaggio;
- la categoria di qualità e la categoria di peso, le uova della categoria A possono essere distinte con la dicitura "categoria A2" o con la lettera "A" da sola o abbinata all'aggettivo "fresche";
- il numero di uova imballate;
- la data dell'imballaggio, espressa con una serie di due numeri indicanti nell'origine il giorno (da 01 a 31) ed il mese (da 01 a 12);
- la specificazione, con termini chiari e leggibili delle modalità di refrigerazione delle uova e del relativo metodo di conservazione, qualora siano imballate uova refrigerate o conservate.

La composizione chimica percentuale dell'uovo di gallina è la seguente:

1. Acqua gr. 74;

2. Protidi gr. 13;
3. Lipidi gr. 11;
4. Glicidi gr. 1,0;
5. Ceneri gr. 1,2;
6. Colesterolo mg. 250.

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELA LATTE VACCINO FRESCO PASTORIZZATO

LATTE INTERO

É il latte che abbia subito, in un'impresa che tratta latte almeno un trattamento termico od un trattamento di effetto equivalente autorizzato ed il cui tenore naturale di materia grassa sia uguale o superiore al 3,50%, od il cui tenore in materia grassa sia stato portato almeno al 3,50% deve essere genuino ed integro e corrispondere ai seguenti requisiti:

- avere un punto di congelazione inferiore o uguale a -0,520°;
- presentare un peso specifico non inferiore a g. 1028 per litro rilevato su latte a 20° C, o l'equivalente su latte completamente sgrassato a 20° C;
- contenere almeno g. 28 di materie. proteiche per litro ottenute moltiplicando per 6,38 il tenore di azoto espresso in %;
- avere un tenore di materia secca sgrassata non inferiore all'8,50%.

Inoltre deve presentare al consumo le seguenti caratteristiche:

1. prova della fosfatasi alcalina negativa;
2. un contenuto in sieroproteine solubili non inferiore al 14% delle proteine totali;
3. prova della perossidasi positiva.

Il termine di conservazione con la menzione "da consumarsi entro" seguita dalla data riferita al giorno, al mese e all'anno; il termine di consumazione non può superare i quattro giorni successivi a quello del confezionamento.
La T° di trasporto deve essere compresa da O° C a + 4° C.
La data di ricevimento deve essere al massimo tre giorni prima della scadenza.
La confezione prevista è quella da litri 1.

LATTE PARZIALMENTE SCREMATO

È il latte che abbia subito, in un'impresa che tratta latte, almeno un trattamento termico o un trattamento di effetto equivalente autorizzato ed il cui tenore di materia grassa sia stato portato ad un tasso compreso tra un minimo dell'1,50% ed un massimo dell'1,80%. La confezione prevista è quella da litri 1.

LATTE SCREMATO

È il latte che abbia subito, in un'impresa che tratta latte, almeno un trattamento termico o un trattamento di effetto equivalente autorizzato, ed il cui tenore di materia grassa sia stato portato ad un tasso massimo dello 0,30%. La confezione prevista è quella da ½ litro. Il tenore di materia grassa espressa in percentuale è il rapporto in peso delle parti di materia grassa del latte su 100 parti del latte in questione.
Il tenore di materia grassa prescritto per il latte alimentare può essere ottenuto, se non esiste allo stato naturale, soltanto mediante aggiunta o prelievo di latte o crema di latte o mediante aggiunta di latte scremato o parzialmente scremato. Non sono ammesse altre modifiche della composizione del latte alimentare.

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEL LATTE VACCINO U.H.T.

È il latte ottenuto mediante l'applicazione al latte crudo di un procedimento di riscaldamento continuo ad almeno +135° C per non meno di un secondo in modo da inattivare i microrganismi e le spore, e confezionato in recipienti opachi o resi tali dall'imballaggio e asettici in modo tale che le variazioni chimiche fisiche e organolettiche siano ridotte al minimo; essere conservabile, in modo da non presentare, in caso di controllo a sondaggio, alterazioni palesi dopo mantenimento in un recipiente chiuso per quindici giorni, alla temperatura di 30° C oppure, ove occorra, per sette giorni ad una temperatura di + 5% C.
Se il procedimento di trattamento del latte detto a "Ultra -Alta -Temperatura" viene applicato mediante contatto diretto del latte e del vapore acqueo, questo ultimo deve essere ottenuto da acqua potabile e non deve cedere al latte sostanze estranee, né esercitare su di esso effetti nocivi. L'impiego di tale procedimento non deve comportare alcuna variazione nel tenore di acqua del latte trattato.
Il latte vaccino UHT deve essere fornito nei tipi intero, parzialmente scremato e scremato; le confezioni da utilizzare sono da cc. 500 e cc. 1000 per il latte intero e quello parzialmente scremato, cc. 500 per quello scremato.

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLO YOGURT

Lo yogurt richiesto può essere proveniente da latte intero, parzialmente scremato, scremato con o senza aggiunta di frutta le caratteristiche devono far riferimento alla legge 994/29 e sue modifiche e alla legge 54/97 per quanto concerne il tenore in grassi e additivi; le confezioni devono riportare le indicazioni previste dal D.L. n° 109/92. La pezzatura richiesta è quella da gr.125.
Il trasporto deve essere effettuato con mezzi idonei per assicurare il mantenimento della temperatura tra 0° C e 4° C come da D.P.R. n . 327/80.

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEI FORMAGGI DA TAVOLA

FORMAGGI A PASTA CRUDA

CRESCENZA

- latte di mucca;
- forma parallelepipeda di cm 18 di lato e scalzo di cm 4;
- peso Kg. 1,8-2 confezione multipla oppure porzione gr. 100;
- pasta morbida, burrosa, mantecata, bianca, fondente, compatta;
- maturazione 8-10 giorni circa;
- grasso sul secco minimo 48%;
- avvolgimento in carta bianca seguito da impacchettamento con secondo foglio.

TALEGGIO

- latte di mucca intero;
- forma parallelepipeda quadrangolare, scalzo diritto con facce piane;
- peso medio da Kg 1,7 a Kg.2,2;
- pasta molle unita colore che va dal bianco al giallo pallido con sapore acidulo leggermente aromatico;
- crosta sottile morbida rosata, leggermente rugosa;
- maturazione 30-40 giorni;
- grasso su secco minimo 48%;
- confezione in carta alimentare con altro foglio etichettato.

FORMAGGI A PASTA CRUDA FILATA

CACIOCAVALLO

- latte mucca;
- forma ovale o tronco-conica, con testina o senza, con presenza d'insenature dipendenti dalla posizione dei legacci;
- peso compreso da Kg. 1,5 e Kg.2,5;
- pasta omogenea, compatta con lievissima occhiatura, di colore bianco o giallo paglierino più carico all'esterno e meno all'interno, sapore aromatico, piacevole, fusibile in bocca, normalmente delicato e tendenzialmente dolce quando il formaggio è giovane, fino a diventare piccante a maturazione avanzata;
- crosta sottile liscia, di marcato colore paglierino, la superficie può presentare leggere insenature dovute a legacci collocati in relazione alle modalità di legature;
- maturazione 30 giorni;
- grasso su secco non inferiore al 38%;

FIOR DI LATTE O MOZZARELLA DI MUCCA

- latte di mucca;
- forma sferoidale-ovoidale, treccia, nodino, bocconcino;
- peso variabile dai gr. 50 dei bocconcini ai gr. 400 della treccia;
- pasta bianca morbida compatta a struttura stratificata, sapore dolce acidulo;
- crosta inesistente;
- maturazione rapida;
- grasso su secco 33°%; umidità 55%.

SCAMORZA

- latte di mucca;
- forma allungata a bisaccia con altezza e diametro variabili;
- peso da Kg. 0,300 a Kg. 0,400;
- pasta a struttura stratiforme omogenea e compatta; sapore gradevole, sapido dell'aroma caratteristico se affumicata crosta sottile;
- maturazione rapida 10 giorni;
- grasso sul secco 25%.

FORMAGGI A PASTA SEMICOTTA E COTTA

EMMENTHAL

- latte vaccino intero;
- forma cilindrica a faccia piana scalzo alto convesso h. cm. 13/25 diam. cm. 70/100;
- peso Kg. 60/130;
- pasta di colore giallo pallido o avorio, tessitura da taglio, compatta con abbondante occhiatura caratteristica rappresenta a occhi tondi regolari con interno opaco delle dimensioni di un ciliegia o di una noce, sapore dolce leggermente pungente;
- crosta solida colorata dal giallo al bruno chiaro;
- maturazione;
- grasso sulla sostanza secca 45%.

FONTAL

- latte vaccino intero a titolo di grasso prestabilito e ad acidità naturale;
- forma cilindrica con scalzo di cm. 9 circa e un diam. di cm. 40;
- peso Kg. 8-18;
- pasta tenera compatta con scarsa e piccola occhiatura, colore bianco paglierino; sapore dolce fondente;

- crosta sottile compatta di colore marrone chiaro;
- maturazione in 90 giorni;
- grasso sulla sostanza secca minimo 45%.

PARMIGIANO REGGIANO

- latte vaccino parzialmente scremato per affioramento;
- forma cilindrica a scalzo alto da 18 a 24 cm. diam. da 35 a 45 cm.
- peso da 24 a 40 Kg. comunque mai inferiore a Kg. 24;
- pasta minutamente granulosa, frattura a scaglia, occhiatura minuta appena visibile con colore da leggermente paglierino a paglierino, aroma caratteristico fragrante saporito, ma non piccante;
- crosta circa 6 mm. di spessore di tinta scura ed oleata, oppure gialla dorata;
- maturazione 12 mesi;
- grasso sulla sostanza secca 32%.

PARMIGIANO REGGIANO (tipologia GRATTUGIATO)

La denominazione è riservata al formaggio grattugiato proveniente da forme di parmigiano reggiano ed avente i seguenti parametri tecnici:

- presenza di grassi sulla sostanza secca non inferiore al 32%;
- età non inferiore ai dodici mesi ed entro i limiti fissati dallo standard di produzione additivi assenti;
- caratteri organolettici conformi alle definizioni stabilite dallo standard di produzione;
- umidità non inferiore al 25% e non superiore al 35%;
- aspetto non pulverolento ed omogeneo, particelle con diametro non inferiore a mm. 0,5 non superiori al 25%;
- quantità di crosta non superiore al 18%;
- composizione aminoacidica specifica del “Parmigiano Reggiano”.

LATTICINI

RICOTTA DI PECORA O ROMANA

- siero di latte ovino di razze siciliana, comisana e sarda;
- forma del contenitore;
- peso Kg. 2 circa;
- pasta compatta morbida granulosa, soffice di sapore dolce delicato caratteristico di colore bianco si presenta senza crosta;

- composizione bromatologica: proteine 8%, lipidi 25%, glicidi 4%, acqua 63%.

RICOTTA DI VACCA

- siero di latte vaccino;
- forma del contenitore;
- peso da Kg 1 a Kg. 3;
- pasta morbida bianchissima, sapore delicato;
- matura in un giorno;
- composizione bromatologica: proteine 15%, lipidi 8%, glicidi 5%, acqua 72%.

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEL PANE

PANE COMUNE

Il pane deve essere prodotto con farine di grano tenero del tipo 00, seguendo le modalità indicate dalla legge n. 580 del 04/07/67. Preparato giornalmente secondo buona tecnica di lavorazione, dovrà essere fresco di giornata, di pezzatura adeguata, non caldo, scevro da cattivi odori. È tassativamente vietato l'uso di pane riscaldato, surgelato, congelato, o non completamente cotto.

Le farine impiegate per la panificazione devono possedere i requisiti di composizione come umidità, ceneri, cellulosa o sostanze azotate previste dalla legge 04/07/67, n° 580 agli articoli 7 e 16; non devono essere trattate con sostanze imbiancanti o altro non consentito dalla legge; inoltre la farina impiegata non deve risultare addizionata artificialmente di fibra. Il pane deve inoltre possedere le seguenti caratteristiche:

- crosta friabile, omogenea, aderente alla mollica, di colore caratteristico per i vari tipi di pane;
- mollica di colore paglierino chiaro a porosità regolare con vacuoli numerosi ed uniformi e regolari, priva di cavità per difettosa lievitazione, elastica, superficie lucida, deve possedere odore gradevole caratteristico;
- volume notevole, cioè pane leggero;
- aroma e sapore caratteristici e gradevoli;

La fornitura deve essere garantita:

1. in recipienti idonei per il trasporto degli alimenti come dai decreti 21/03/73 e modificazioni, 25/06/81 e 26/04/93, n. 220;
2. in recipienti lavabili e muniti di copertura e chiusura come da art. 26 della legge 04/07/67, n. 580;
3. ogni pezzatura dovrà essere fornita protetta da una pellicola di protezione traforata.

Ogni fornitura dovrà essere accompagnata da una dichiarazione riguardante il peso della merce, il tipo di prodotto e gli ingredienti.

PANE INTEGRALE

Il pane deve essere prodotto con lievitazione naturale da farine integrali che non deve risultare addizionata artificialmente di crusca, per le altre caratteristiche si rimanda a quelle prescritte per il pane comune.

Inoltre all'analisi organolettica il gusto e l'aroma non devono presentare eccessivo sapore di lievito di birra, odore rancido, sapore di farina cruda, di muffa o altro.

PANE ALL'OLIO

Il pane deve essere a lievitazione naturale, con aggiunta di olio di oliva ed escluso l'olio di sansa e quello di oliva rettificato; devono essere specificati gli ingredienti usati nella fabbricazione e comunque deve possedere non meno del 4,5% di sostanza grassa totale riferito alla sostanza secca.

Anche per questo tipo di pane si fa riferimento alle caratteristiche generali.

PANE GRATTUGGIATO

Il prodotto richiesto dovrà provenire dalla macinazione di pane confezionato con farina 00 secco, e comunque proveniente dalla cottura di una pasta preparata con sfarinato di frumento 00, acqua, lievito naturale, con caratteristiche corrispondenti alle norme dettate nella legge n° 580/67, la confezione richiesta è quella originale con marchio del produttore e conforme a quanto previsto nel D.L. 27/01/92, n°109.

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEI BISCOTTI SECCHI

Le confezioni devono presentarsi intatte, sigillate e devono rispondere ai requisiti previsti dal D.L. 27/01/92, n° 109 quindi presentarsi indenni da infestanti, parassiti, larve, frammenti d'insetti, da muffe, o altri agenti infestanti; non devono possedere i seguenti difetti: presenza di macchie, spezzature o tagli, rammollimenti atipici, sapore e odore anormali.

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLA PASTA DI SEMOLA

La pasta di semola di grano duro deve possedere le caratteristiche riportate nella legge 04/07/67, n° 189 art.28 e 29 e successive modifiche presenti nella legge 08/06/71, n° 440, sono escluse dalla fornitura le paste contenenti miscelazione di farine di grano tenero anche se dichiarate sulla confezione.

La pasta di semola non deve possedere spezzature o tagli, presentare macchie bianche o nere o bolle d'aria; il prodotto deve risultare indenne da attacchi di parassiti o di infestanti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti. Per ogni tipo di pasta devono essere specificate: tempo di cottura, resa cioè aumento di peso con la cottura. Devono essere garantiti i formati richiesti; le confezioni devono pervenire sigillate e intatte con tutte le indicazioni previste dal D.L. 27/01/92, n° 109.

CARATTERITICHE MERCEOLOGICHE DEL RISO

Caratteri Generali devono corrispondere a quelli previsti dalla legge 18/03/58, n° 325.
La varietà richiesta è quella *Parboiled*, le confezioni dovranno essere quelle originali conformi alle vigenti normative e conservate in luogo idoneo cioè fresco ed asciutto.

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE LEGUMI SECCHI

CECI E LENTICCHIE

I ceci secchi appartenenti alla specie *Cicer arietinum e* lenticchie alla specie *Villalaba, Leonessa o di Altamura* devono essere di buona qualità, la categoria richiesta è la I (prima), e possedere le seguenti caratteristiche:
- puliti;
- di pezzatura omogenea;
- sani, non devono presentare attacchi di parassiti vegetali o animali;
- privi di muffe, d'insetti, o altri corpi estranei come frammenti di pietrisco o steli;
- privi di residui di pesticidi usati in fase di produzione o di stoccaggio;
- uniformemente essiccati, l'umidità della granella non deve superare il 13%;
- il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta;
- il confezionamento deve avvenire in sacchi di iuta del peso da kg. 5 a kg. 20.

La confezione deve riportare in caratteri leggibili:
- identificazione (nome ed indirizzo o simbolo dell'imballatore e/o speditore);
- natura del prodotto;
- origine del prodotto (la denominazione della regione italiana di provenienza);
- caratteristiche commerciali (come categoria, calibro massimo mm. 8, ecc.).

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELL'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

La denominazione di "olio extravergine d'oliva", riservata all'olio che, ottenuto meccanicamente dalle olive, non abbia subito manipolazioni chimiche, ma soltanto il lavaggio, la sedimentazione e la filtrazione, che non contenga più dell'l% in peso d'acidità espressa come acido oleico senza tolleranza alcuna; alla denominazione di "olio extravergine d'oliva" potrà essere aggiunta l'indicazione della provenienza.

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEGLI ORTAGGI FRESCHI

BARBABIETOLE ROSSE

Le barbabietole richieste sono quelle della specie *Betula vulgaris rubra* L. varietà *rapacea*, raccolte nei primi stadi dello sviluppo con un diametro massimo di mm. 40.

CARCIOFI

I carciofi appartenenti alla specie *Cynara scolymus* L. devono essere forniti allo stato fresco, ed esclusi quelli destinati alla trasformazione alimentare; dopo condizionamento ed imballaggio i capolini devono presentare le seguenti caratteristiche:

- essere di aspetto fresco, in particolare senza alcun segno di avvizzimento;
- interi, sani, in particolare esenti da alterazioni che ne pregiudichino la conservazione e la commestibilità;
- puliti, in particolare esenti da impurità e da ogni residuo di antiparassitari;
- privi di odore o sapore estranei.

La categoria richiesta è la I (prima), i capolini di questa categoria devono essere di buona qualità, devono presentare forma normale e tipica della varietà ed in relazione a questa le brattee centrali devono essere ben serrate. Inoltre i fasci vascolari della parte inferiore non devono presentare un inizio di lignificazione.

Il calibro richiesto è quello corrispondente a cm. 6 inclusi e cm. 7,5 esclusi.

Ogni imballaggio deve contenere capolini della stessa varietà, qualità, calibrazione; il condizionamento deve rapporto ad un determinato calibro ed impacco, cioè tale da occupare completamente la capacità dell'imballaggio senza stipature eccessive.

Gli steli non devono superare i cm. 10 di lunghezza e devono presentare un taglio netto; se l'imballaggio è in legno il prodotto deve essere separato dal fondo, dalle fiancate ed eventualmente dal coperchio mediante carta o altro mezzo di protezione adatto.

All'esterno d'ogni imballaggio devono essere apposte, in caratteri leggibili e indelebili le seguenti indicazioni:

- <u>identificazione</u> (nome e indirizzo o simbolo d'identificazione dell'imballatore e/o speditore);
- <u>natura del prodotto</u> ("carciofi" per imballi chiusi);
- <u>denominazione della varietà (</u>la denominazione "Poivrade" o "Bouquet" per i carciofi di diametro compreso da cm. 3,5 inclusi a cm. 6 esclusi);
- <u>origine del prodotto</u> (denominazione della regione italiana di produzione);
- <u>caratteristiche commerciali</u> (categoria, numero dei frutti o peso netto, calibro indicato mediante i diametri minimi e massimi).

Le *cultivar* richieste sono: Violetto di Toscana, Tozzo di Bretagna, Romano, Spinoso, Verde di Chioggia o Veneziano.

CAROTE

Le carote richieste devono essere fornite fresche ed escluse quelle destinate alla trasformazione industriale e dopo condizionamento e imballaggio devono presentare i seguenti requisiti:

- essere sane, sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- pulite, cioè lavate, prive di sostanze estranee visibili come terra, polvere o residui antiparassitari o diserbanti;
- praticamente esenti da parassiti o da attacchi parassitari;
- non legnose, non germogliate, non biforcate e sprovviste di radici secondarie;
- prive di umidità esterna anormale, cioè sufficientemente "riasciugate" dopo eventuale lavaggio;
- prive di odore e/o sapore estranei.

La categoria richiesta è la I (prima), le carote devono essere di buona qualità, essere intere, con aspetto fresco e presentare le caratteristiche della varietà; è ammessa una colorazione verde o rosso-violacea al colletto di cm. l al massimo per le radici la cui lunghezza non superi i cm. 8 e di cm. 2 al massimo per le altre radici.

Il calibro richiesto è quello di mm. 30 di diametro per le carote novelle che sono quelle che non hanno subito arresti di sviluppo con peso da g. 100 a g. 150, per quelle della raccolta principale idem.

Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere carote della stessa origine, varietà, qualità e calibro; la parte visibile del contenuto deve essere rappresentativa dell'insieme. Le carote devono essere presentate in mazzi con relative foglie, verdi e sane; le radici di ogni mazzo devono essere di calibro pressappoco uniforme e i mazzi di ogni imballaggio devono avere un peso pressoché uniforme ed essere disposti su uno o più strati ordinati. Gli imballaggi devono essere condizionati in modo che sia garantita una protezione adeguata ed eseguita con materiali che non possano provocare alterazioni esterne o interne al prodotto.

Ogni imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili, indelebili e visibili dall'esterno, le indicazioni seguenti:

- identificazione (nome e indirizzo o simbolo di identificazione rilasciato da un servizio ufficiale);
- natura del prodotto (denominazione "carote in mazzo");
- origine del prodotto (denominazione della regione italiana di produzione);
- caratteristiche commerciali (categoria, calibro, numero mazzi presenti).

CAVOLFIORE

Il prodotto richiesto è l'infiorescenza del *Brassica Oleracea* L. varietà *botrytis* e deve essere fornito allo stato fresco ed escluso quello destinato alla trasformazione industriale, dopo condizionamento ed imballaggio deve presentare le infiorescenze come di seguito:

- aspetto fresco;
- intere, sane, pulite in particolare senza residui di fertilizzanti o di antiparassitari;
- prive di umidità esterna anormale;

- prive di odore e/o sapore estraneo.

La categoria richiesta è la I (prima) e quindi di buona qualità e presentare le caratteristiche tipiche della varietà con infiorescenze resistenti, di grana serrata, di colore da bianco a bianco avorio ed esclusa qualsiasi altra colorazione; privi di difetti, come ad esempio: macchie, escrescenza di foglie fra i corimbi, danni da roditori, da insetti o da malattia, tracce di gelo, ammaccature. Inoltre per la presentazione "con foglie" o "coronati", le foglie devono avere aspetto fresco.

Il calibro minimo richiesto è quello corrispondente cm. 15 di diametro massimo della sezione normale all'asse dell'infiorescenza.

La presentazione richiesta è quella "con foglie" che deve possedere le seguenti caratteristiche: le foglie di rivestimento sane e verdi in numero ed in lunghezza sufficienti per coprire e proteggere internamente l'infiorescenza, il torsolo dev'essere tagliato leggermente al di sotto dell'inserzione dell'ultima foglia di protezione.

Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo cioè contenere infiorescenze della stessa qualità, dello stesso tipo, calibro e forma e possibilmente colorazione uniforme.

All'esterno di ogni imballaggio devono essere apposte, in caratteri leggibili ed indelebili, le indicazioni seguenti:

- identificazione (nome e indirizzo dell'imballatore e lo speditore oppure simbolo riconosciuto)
- natura del prodotto ("cavolfiori" per gli imballaggi chiusi);
- origine del prodotto (denominazione della regione italiana di produzione);
- caratteristiche commerciali (categoria, metodo di calibrazione, calibro e numero delle infiorescenze).

CAVOLI CAPPUCCI e dei CAVOLI VERZOTTI

I cavoli derivanti dalla specie *Brassica oleracea* L. nelle varietà bianchi, rossi e verzotti devono essere forniti allo stato fresco ed esclusi quelli destinati alla trasformazione industriale; dopo condizionamento ed imballaggio devono essere:

- interi, d'aspetto fresco, non aperti, non prefioriti;
- sani, sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti all'uso;
- non ammaccati né altrimenti danneggiati, esenti da insetti e/o da altri parassiti, esenti da alterazioni causate dal gelo;
- puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili, privi d'umidità esterna anormale;
- privi d'odore e/o sapore estranei.

Il torsolo deve essere tagliato leggermente al di sotto dell'inserzione delle prime foglie che debbono rimanere ben attaccate; il taglio deve essere netto. La categoria richiesta è la I (prima) quindi devono essere di buona qualità e presentare tutte le caratteristiche tipiche della varietà, e a seconda della specie presentarsi compatti cioè presentarsi con foglie ben attaccate e solo i cavoli conservati possono avere le foglie di protezione mancanti. I cavoli verdi di Milano e i cavoli primaticci devono, secondo la varietà, essere presentati defogliati in modo

appropriato, in tal caso è ammessa la presenza di un certo numero di foglie di protezione; quelli verdi possono essere gelati superficialmente.

Il calibro richiesto è quello corrispondente al peso minimo di gr. 800.

Ogni imballaggio o, in caso di spedizione alla rinfusa, ogni partita deve contenere soltanto cavoli della stessa origine, varietà, qualità, con forma e colorazione omogenee. La parte visibile del contenuto dell'imballaggio deve essere rappresentativa dell'insieme.

Il condizionamento deve garantire una protezione adeguata del prodotto, la presentazione può essere sia quella alla rinfusa sia l'imballo a strati, comunque non devono contenere corpi estranei; i materiali impiegati non possono provocare danni sia esterni sia interni.

Per i cavoli verzotti e i cappucci, ogni imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato leggibili, indelebili e visibili dall'esterno, le indicazioni seguenti:

- identificazione (nome e indirizzo dell'imballatore e/o speditore o simbolo riconosciuto);
- natura del prodotto ("cavoli cappucci bianchi" ecc., se il contenuto non è visibile dall'esterno);
- origine del prodotto (denominazione della regione italiana di produzione)
- caratteristiche commerciali (categoria, calibro, peso o numero dei pezzi contenuti nell'imballo).

Le *cultivar* richieste sono:

1. cavolo Cappuccio a foglia verde, con foglie lisce di colore verde pallido, lucide e così serrate l'una sull'altra da formare una palla liscia compatta;
2. cavolo Cappuccio a foglia rossa, compatto come il primo ma di colore porpora;
3. cavolo Verza o di Milano con foglie più aperte, grinzose, di colore verde scuro all'esterno e di un verde sempre più chiaro man mano che si va verso il cuore.

CIPOLLE

Le cipolle richieste appartengono alla specie *Allium cepa* L. e devono essere fornite fresche ed escluse le cipolle verdi a foglia intera e le cipolle destinate alla trasformazione industriale. I bulbi dopo condizionamento ed imballaggio devono essere:

- interi, sani, sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili, esenti da danni provocati dal gelo;
- sufficientemente secchi per l'uso previsto;
- privi d'umidità esterna anormale;
- privi d'odore e/o sapore estranei.

Lo stelo deve essere ritorto o presentare un taglio netto e non superiore a cm. 4 di lunghezza.

La categoria richiesta è la I (prima), le cipolle di questa categoria devono essere di buona qualità e devono presentare il colore e la forma della varietà di forma sferoidale o sferica tipica, costituite da molte foglie squamiformi carnose e ricoperte all'esterno da squame secche e membranose, pelucide di colore bianco argenteo, o giallastro, o ramato, o violaceo. I bulbi devono essere: resistenti e compatti, non germogliati, privi di stelo

vuoto e resistente, privi di rigonfiamenti causati da uno sviluppo vegetativo anormale, praticamente privi di ciuffo radicale.

La calibrazione minima richiesta è pari o superiore a mm. 70.

Il contenuto d'ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto cipolle d'uguale origine, varietà, qualità e calibro, inoltre la parte visibile deve essere rappresentativa dell'insieme.

La presentazione richiesta può essere alla rinfusa, le cipolle devono essere condizionate in modo tale da garantirne la protezione, con materiali puliti, nuovi e di sostanze che non possano alterare internamente o esternamente i prodotti.

Ciascun imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili, indelebili e visibili dall'esterno, le indicazioni seguenti:

- identificazione (nome e indirizzo dell'imballatore e/o speditore o simbolo d'identificazione);
- natura del prodotto ("Cipolle", se il contenuto non è visibile dall'esterno);
- origine del prodotto (denominazione della regione italiana di produzione);
- caratteristiche commerciali (categoria, calibro espresso dai diametri minimo e massimo dei bulbi, peso).

Le *cultivar* richieste sono:

- Cipolline borrettane;
- Grossa piatta d'Italia, Bianca gigante di giugno, Bianca della regina, Bianca di Napoli;
- Gialla pomasca, Dorata di Parma, Rossa di Tropea.

FINOCCHI

I finocchi richiesti sono quelli della specie dolce e devono essere:

- interi;
- sani, privi di tagli e cicatrizzazioni, d'attacchi parassitari e da marciume;
- privi d'umidità esterna.

La categoria richiesta è la I (prima), i finocchi di questa categoria devono essere di buona qualità, con radici asportate di netto alla base, essere esenti da difetti tali da pregiudicarne l'aspetto generale, con guaine esterne serrate e carnose, tenere e bianche.

Il calibro minimo richiesto è mm. 80.

La presentazione richiesta è quella in strati, il condizionamento deve essere tale da garantire una protezione adeguata, i materiali utilizzati all'interno dell'imballaggio devono essere nuovi, puliti e di sostanze che non provochino alterazioni esterne o interne al prodotto. Il contenuto d'ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere finocchi di una stessa qualità, varietà e calibro, la parte visibile dell'imballaggio deve essere rappresentativa dell'insieme

Ogni imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili, indelebili e visibili dall'esterno, le identificazioni seguenti:

- identificazione (nome e indirizzo o simbolo di identificazione, rilasciato da un servizio ufficiale, dell'imballatore o dello speditore);

- natura del prodotto (“finocchi”);
- origine del prodotto (denominazione della regione italiana di produzione);
- caratteristiche commerciali (categoria, calibro, numero dei pezzi presenti).

LATTUGHE, INVIDIE RICCE E SCAROLE

Le insalate richieste sono quelle della specie *Lactuca sativa* L. *capitata* (lattuga a cappuccio, compresa la lattuga a cappuccio riccia denominata del tipo “Iceberg”), dalla *Lactuca sativa* L. *longifolia* Lam. (lattuga romana) e da incroci di queste due varietà; le indivie ricce derivate dalla specie *Cichorium endivia* L varietà *crispa* Lam. e le scarole *Cichorium endivia* L. var. *latifolia* Lam.

Le insalate devono essere fornite allo stato fresco ed escluse quelle destinate alla trasformazione industriale, i cespi devono essere:

- interi;
- sani, sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- d’aspetto fresco, turgidi, non prefioriti;
- puliti e mondati, cioè praticamente privi di foglie imbrattate o d’ogni altro substrato e privi di sostanze estranee visibili, quindi privi di parassiti e di danni provocati da parassiti;
- privi d’umidità esterna anormale;
- privi d’odore e/o sapore estranei.

Per le lattughe, è ammesso un difetto di colorazione tendente al rosso, causato da un abbassamento di temperatura durante il ciclo vegetativo, semprechè l’aspetto non ne risulti seriamente alterato. Le insalate devono essere di sviluppo normale ed il torsolo deve essere reciso in modo netto in corrispondenza della corona fogliare esterna.

La categoria richiesta è la I (prima), le insalate devono essere di buona qualità e possedere le seguenti caratteristiche: essere ben formate, consistenti (ad esclusione delle lattughe in coltura protetta), esenti da danneggiamenti e alterazioni che ne pregiudichino la commestibilità, esenti da danni provocati dal gelo. Le lattughe devono avare un solo grumolo, ben formato; per le lattughe in coltura protetta e per la lattuga romana è ammesso un grumolo meno regolare, inoltre le indivie ricce e le scarole devono presentare una colorazione gialla della parte centrale.

La pezzatura minima richiesta è g. 300 per quelle in coltura di pieno campo e g. 200 per quelle in coltura protetta.

Il contenuto d’ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto insalate della stessa origine, varietà, qualità e pezzatura, la parte visibile dell’imballaggio deve essere rappresentativa dell’insieme.

La presentazione richiesta è quella a due strati, ed il condizionamento deve essere tale da garantire una protezione adeguata del prodotto e razionale cioè senza vuoti o pressione eccessiva; i materiali utilizzati all’interno dell’imballaggio devono essere nuovi, puliti e di sostanze che non possono provocare alterazioni

esterne o interne dei prodotti, gli imballaggi devono essere privi di qualsiasi corpo estraneo e, più specialmente, di foglie staccate o parti di torsolo.

Ogni imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili, indelebili e visibili dall'esterno, le indicazioni seguenti:

- identificazione (nome e indirizzo dell'imballatore e/o speditore o simbolo d'identificazione riconosciuto);
- natura del prodotto ("lattuga", "lattuga a cappuccio", "radicchio di Chioggia" ecc.);
- indicazione se "ottenute in coltura protetta";
- il nome della varietà;
- origine del prodotto (denominazione della regione italiana di produzione);
- caratteristiche commerciali (categoria, pezzatura come peso minimo dei cespi e numero cespi, peso netto).

Le *cultivar* richieste sono: Radicchio di Treviso, Cicoria belga, Lattuga romana, Radicchio di Chioggia, Lattuga cappuccio, Lattuga da taglio.

MELANZANE

Le melanzane o *Solanium melongena* L. nelle varietà *esculentum*, *insanum* e *ovigerum* devono essere fornite allo stato fresco ed escluse quelle destinate alla trasformazione industriale, dopo condizionamento ed imballaggio devono essere:

- intere;
- d'aspetto fresco, consistenti;
- sane, sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- pulite, praticamente esenti da sostanze estranee visibili;
- munite del calice e del peduncolo, che possono essere lievemente danneggiati;
- giunte ad uno stadio di sviluppo sufficiente, senza che la polpa sia fibrosa o legnosa e senza sviluppo eccessivo di semi;
- prive d'umidità esterna anormale;
- prive d'odore e/o sapore estranei.

La categoria richiesta è la I (prima), le melanzane di questa categoria devono essere di buona qualità e presentare le caratteristiche variolati, ed essere praticamente esenti da bruciature da sole; possono tuttavia presentare i seguenti difetti, purché non pregiudichino l'aspetto generale, la qualità, la conservazione e la presentazione del prodotto:

- lieve difetto di forma;
- lieve decolorazione della base;
- lievi ammaccature e/o lievi lesioni cicatrizzate di superficie totale non superiore a cm. quadrati tre. Il calibro richiesto secondo il diametro è mm. 50 per le melanzane lunghe e mm. 90 per quelle globose.

La polpa deve presentarsi fibrosa, verdiccia di sapore amaro.

Ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere melanzane della stessa origine, varietà, categoria, qualità e calibrazione e sostanzialmente dello stesso grado di sviluppo e colorazione, con omogeneità di lunghezza sufficientemente uniforme. La parte visibile del contenuto deve essere rappresentativa dell'insieme, il condizionamento deve garantire una protezione adeguata del prodotto con materiali nuovi, puliti e di sostanze che non possano provocare alterazioni esterne o interne dei prodotti; gli imballaggi devono essere privi di qualsiasi corpo estraneo.

Inoltre, ogni imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili, indelebili e visibili dall'esterno, le indicazioni seguenti:

- identificazione (nome e indirizzo o simbolo riconosciuto da un servizio ufficiale);
- natura del prodotto ("melanzane", se il contenuto non è visibile dall'esterno denominazione della varietà);
- origine del prodotto (denominazione della regione italiana di produzione);
- caratteristiche commerciali (categoria, calibro dal diametro minimo al massimo o dal peso minimo al massimo).

Le *cultivar* richieste sono: Melanzane lunghe di Chioggia, Melanzane violacee di Firenze.

PEPERONI DOLCI

I peperoni dolci richiesti derivano dal *Capsicum annuum* L devono essere forniti allo stato fresco ed esclusi quelli destinati alla trasformazione industriale, devono essere:

- interi, di aspetto fresco, ben sviluppati;
- sani, sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti all'uso;
- puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili;
- privi di danni prodotti dal gelo, privi di lesioni non cicatrizzate, privi di bruciature prodotte dal sole;
- muniti di peduncolo;
- privi di umidità esterna anormale;
- privi di odore e/o sapore estranei.

La categoria richiesta è la I (prima), i peperoni dolci di questa categoria devono essere di buona qualità, essere consistenti, avere una forma, uno sviluppo e un colore normali per la varietà a cui appartengono, ed essere esenti da macchie; il peduncolo può essere leggermente danneggiato o tagliato purché il calice risulti integro.

Il calibro minimo richiesto è di mm. 80 con tolleranza in uno stesso imballaggio di mm. 20 differenza di diametro tra quello più grande e quello più piccolo.

Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto peperoni dolci di uguale origine, varietà, qualità, calibro e stessa colorazione e grado di maturazione.

Il condizionamento deve garantire una protezione adeguata del prodotto ed i materiali interni usati devono essere nuovi, puliti e di sostanze non tossiche; la parte visibile del contenuto deve essere rappresentativa dell'insieme.

Ogni imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili, indelebili e visibili dall'esterno, le seguenti indicazioni:

- identificazione (nome ed indirizzo dell'imballatore e/o speditore o simbolo di identificazione riconosciuto ufficialmente);
- natura del prodotto ("Peperoni dolci" e l'indicazione del colore, se il contenuto non è visibile dall'esterno, tipo commerciale "lunghi", "quadrati senza punta", "quadrati appuntiti", "appiattiti", o nome della varietà se il contenuto non è visibile dall'esterno);
- origine del prodotto (denominazione della regione italiana di produzione);
- caratteristiche commerciali (categoria, calibro espresso dai diametri minimo e massimo, peso o numero dei pezzi).

Le *cultivar richieste* sono: Peperoni dolci lunghi, Peperoni dolci quadrati senza punta, Peperoni dolci quadrati appuntiti, Trottola.

POMODORI DA TAVOLA O DA INSALATA

I pomodori o *Lycopersicum esculentum Mill*, destinati al consumo allo stato fresco ed esclusi quelli destinati alla trasformazione industriale devono essere del tipo tondo ed avere le seguenti caratteristiche:

- interi, di aspetto fresco;
- sani, sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili come terra, polvere o residui antiparassitari;
- privi di umidità esterna anormale;
- privi di odore e/o sapore estranei.

La categoria richiesta è la I (prima), i pomodori di questa categoria devono essere di buona qualità, sufficientemente turgidi e presentare le caratteristiche tipiche della varietà; sono escluse le screpolature non cicatrizzate e i frutti con la zona peripeduncolare di consistenza e colore visibilmente anormali "dorso verde".

Il calibro minimo richiesto è quello da mm. 57 a mm. 67, la superficie esterna deve presentarsi liscia, la polpa compatta e con pochi semi; i pomodori da cuocere devono essere a parete spessa, resistenti a sezione tonda.

Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere pomodori della stessa origine, varietà, qualità e calibro; i pomodori della categoria I devono essere praticamente omogenei per quanto riguarda la maturità e la colorazione, per i pomodori "oblunghi" anche la lunghezza deve essere sufficientemente uniforme.

La parte visibile del contenuto dell'imballaggio deve essere rappresentativa dell'insieme, i pomodori devono essere condizionati in modo che sia garantita una protezione adeguata del prodotto con materiali nuovi, puliti e di sostanze che non possono provocare alterazioni esterne o interne dei prodotti.

L'apposizione di un timbro o un'etichetta sui pomodori è vietata, gli imballaggi devono essere privi di qualsiasi corpo estraneo.

Ogni imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili, indelebili e visibili all'esterno, le indicazioni seguenti:

- identificazione (nome ed indirizzo dell'imballatore e/o speditore o timbro riconosciuto);

- natura del prodotto ("pomodori" e tipo commerciale, se il contenuto non è visibile dall'esterno);

- Se prodotti in coltura protetta (serra o copertura in plastica);
- nome della varietà;

- origine del prodotto (denominazione della regione italiana di produzione);

- caratteristiche commerciali (categoria, calibro espresso dai diametri minimo e massimo).

Le *cultivar* richieste sono: Pomodoro a cuore di bue Marmande.

SEDANI A COSTE

I sedani a coste devono essere forniti freschi ed esclusi quelli destinati alla trasformazione industriale; dopo condizionamento ed imballaggio devono presentare le seguenti caratteristiche:
- interi, la parte superiore può essere stata tagliata;
- sani, di aspetto fresco, sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- privi di danni causati dal gelo;
- privi di coste cave, di germoglio e di steli fioriferi;
- puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili;
- praticamente privi di attacchi parassitari e di parassiti;
- privi di umidità esterna eccessiva;
- privi di odore e/o sapore estranei:

La radice principale deve essere pulita bene e non può superare la lunghezza di cm. 5, i sedani da coste devono presentare uno sviluppo normale, tenuto conto del periodo di produzione ed uno stato tali da consentire il trasporto e tutte le operazioni connesse.

La categoria richiesta è la I (prima) che corrisponde a sedani di buona qualità, di forma regolare ed esenti da tracce di malattie sia sulle foglie che sulle nervature principali, inoltre queste non devono essere spezzate, sfilacciate, schiacciate o aperte. Per i sedani sbiancati, le foglie devono presentare una colorazione tra il bianco e il bianco-giallastro o bianco-verdastro su almeno la metà della loro lunghezza.

Il calibro è stabilito in base al peso, quello richiesto è più di g. 800 per cui sedani del gruppo "grosso", classificazione che deve essere rispettata perché trattasi di prima categoria.

Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto sedani da coste della stessa origine, qualità, colorazione e calibro; la parte visibile deve essere rappresentativa dell'insieme. La presentazione richiesta è in mazzi, il numero dei mazzi contenuti per imballaggio deve essere uguale; il condizionamento deve garantire una protezione adeguata del prodotto, i materiali usati devono essere nuovi, puliti e di sostanze che non possano provocare alterazioni esterne o interne. Gli imballaggi devono essere privi di corpi estranei.

Ogni imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili, indelebili e visibili dall'esterno, le indicazioni seguenti:

- identificazione (nome e indirizzo o simbolo di identificazione ufficiale);

- natura del prodotto ("sedani da coste" con la menzione "sbiancati" o l'indicazione del tipo di colore, quando il contenuto dell'imballaggio non è visibile dall'esterno);

- origine del prodotto (denominazione della regione italiana di provenienza);
- caratteristiche commerciali (categoria, calibro espresso dalla menzione "grossi", numero dei mazzi e di sostanze non tossiche).

ZUCCHINE

Le zucchine richieste devono essere ad uno stadio di maturazione non troppo avanzato, con semi teneri, destinate ad essere consumate fresche ed escluse le zucchine destinate alla trasformazione industriale. Le caratteristiche richieste dopo condizionamento ed imballaggio sono le seguenti:

- presentarsi intere e munite del peduncolo che può essere lievemente danneggiato;

- di aspetto fresco;

- consistenti;

- sane, sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;

- esenti da danni provocati dagli insetti o da altri parassiti;

- esenti da cavità, screpolature;

- pulite, praticamente esenti da sostanze estranee visibili;

- giunte ad uno stadio di sviluppo sufficiente, e prima che i semi siano diventati duri;

- prive di umidità esterna anormale;

- prive di odore e/o sapore estranei.

La categoria richiesta è la I (prima), devono essere di buona qualità e presentare le caratteristiche della varietà con un peduncolo non superiore a cm. 3.

La calibrazione richiesta secondo lunghezza è da cm.15 a cm. 21 con peso medio di gr. 150.

Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere esclusivamente zucchine della stessa origine, qualità, calibro e sostanzialmente dello stesso grado di sviluppo e di colorazione; la parte visibile dell'imballaggio deve essere rappresentativa dell'insieme.

Le zucchine devono essere condizionate in modo che sia garantita una protezione adeguata del prodotto; i materiali utilizzati all'interno dell'imballaggio devono essere nuovi, puliti e di sostanze che non possono provocare alterazioni esterne o interne dei prodotti.

Ogni imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili, indelebili e visibili dall'esterno, le indicazioni seguenti:

- identificazione (nome e cognome o simbolo di identificazione ufficiale);

- natura del prodotto ("zucchine", se il contenuto non è visibile dall'esterno);

- origine del prodotto (denominazione della regione italiana di provenienza);

- caratteristiche commerciali (categoria, calibro espresso in lunghezza o in peso).

Le *cultivar* richieste sono: Zucchine Striate d'Italia e Striata Pugliese, Zucchina Tonda verde, Zucchina Bolognese o ortolana di Faenza.

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE TUBERI FRESCHI

PATATE

Le patate devono essere fornite allo stato fresco ed escluse quindi quelle destinate alla trasformazione industriale; devono presentarsi:

- intere;

- sane, prive di marciume, attacchi peronosporici, virosi, attacchi da insetti o altri animali, ferite di qualsiasi origine aperte o superficiale, danni da trattamenti antiparassitari;

- senza tracce d'inverdimento epicarpale (presenza di solanina), germogliazione incipiente (germogli in ombra) né germogli filanti;

- pulite, cioè senza incrostazioni terrose o sabbiose aderenti o sciolte nel sacco;

- non devono avere odore o sapore particolari di qualunque origine, avvertibili prima o dopo la cottura;

- la polpa deve essere esente da maculosità brune e non deve presentarsi a cuore cavo.

Ogni imballaggio nazionale deve essere quello in uso sul mercato, per il prodotto estero il confezionamento deve essere in tela di iuta o canapa con imboccatura cucita, cartellinate e impiombate.

La categoria richiesta è la I (prima) quindi patate di buona qualità con caratteristiche proprie della varietà. Il calibro richiesto è 45/75 con peso unitario superiore a g. 100.

Ogni imballaggio deve riportare in caratteri leggibili le indicazioni seguenti:

- identificazione (nome e indirizzo o simbolo riconosciuto);

- natura del prodotto (denominazione della varietà);
- origine del prodotto (denominazione della regione italiana di produzione);
- caratteristiche commerciali (pezzatura e calibro - merce lavata).

Le *cultivar* richieste sono:

1. per le preparazioni bollite o arrosto: Primura (Bologna) Nazionali (Italia) Desiré (Italia);
2. per le preparazioni arrosto: Bintje (Olanda) Tondello da forno (Italia).

ORTAGGI FRESCHI

CALENDARIO DEGLI 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, cavoli, cavolfiori, cicoria, cipolle, erbette, finocchi, patate, porri, lattuga, indivia, prezzemolo, sedano, spinaci, verze, zucca.

MARZO

carciofi, carote, cicorietta, coste, erbette, finocchi, lattughino, pasqualina, patate, porri, radicchio, rapanelli, rosmarino, salvia, sedano, spinaci, verze.

APRILE

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

MAGGIO

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

GIUGNO

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

LUGLIO

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

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, cipolle, coste, erbette, fagioli, fagiolini, insalate, melanzane, patate, piselli, pomodori, sedano, spinaci, zucca, zucchine.

OTTOBRE

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

NOVEMBRE

barbabietole, carciofi, carote, catalogna, cavoli, cavolfiori, cavolini di Bruxelles, cicoria, cipolle, coste, fagioli, fagiolini, finocchi, funghi, insalata belga, lenticchie, ceci, patate, porri, lattuga, radicchio trevisano, sedano, spinaci, verze, zucca.

DICEMBRE

barbabietole, carciofi, carote, catalogna, cavoli, cavolfiori, cavolini di Bruxelles, cicoria, cipolle, coste, erbette, fagioli, ceci, lenticchie, finocchi, funghi, indivia, lattuga, scarola, patate, pori, radicchio trevisano, sedano, spinaci, verze, zucche.

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEI POMODORI PELATI

I pomodori pelati devono essere quelli di tipo lungo privati della buccia con le eventuali aggiunte previste dalla legge; devono essere ottenuti dal frutto fresco, sano, maturo e ben lavato ed avere i seguenti requisiti:

- presentare colore rosso caratteristico del prodotto sano e maturo;
- avere odore e sapore caratteristici del pomodoro ed essere privi di odori e sapori estranei;
- essere privi di larve di parassiti e di alterazioni di natura parassitaria costituite 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 all'asse stilare;
- il peso del prodotto sgocciolato non inferiore al 60% del peso netto;

- 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;

- residuo secco, al netto di sale aggiunto, non inferiore al 4%;

- media del contenuto in bucce, determinata su almeno cinque recipienti, non superiori a 3 cm quadrati per ogni 100 grammi di contenuto; in ogni recipiente il contenuto in bucce non deve superare il quadruplo di tale limite.

I pelati di qualità superiore sono quelli che oltre ai sopra elencati requisiti presentino i seguenti:

- peso del prodotto sgocciolato non inferiore al 70% del peso netto;

- residuo secco, al netto del sale aggiunto, non inferiore al 4,5%;

- media del contenuto in bucce, determinata su almeno cinque recipienti, non superiore a 1,5 cm. quadrati per ogni 100 grammi di contenuto; in ogni recipiente il contenuto in bucce non deve superare il quadruplo di tale limite. A questi pelati è permessa l'aggiunta di succo di pomodoro parzialmente concentrato, avente residuo secco non inferiore all'8%.

L'acidità volatile espressa in acido acetico non deve superare lo 0,20% di residuo secco al netto del sale aggiunto; l'aggiunta di cloruro di sodio deve essere tale che la percentuale dei cloruri nel prodotto finito, espressa come NaCl, non superi il 10% del residuo secco.

I contenitori dei pelati non devono presentare difetti come: ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne o altro, devono presentare il marchio del fornitore e consegnati in confezione originale.

La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla legge 283/62; dal D.M. 21/03/73 e successive modifiche.

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEL DOPPIO CONCENTRATO DI POMODORO DI QUALITA' SUPERIORE.

Per doppio concentrato di pomodoro s'intende il succo di pomodoro sottoposto a processo di concentrazione ed il cui residuo secco, al netto del sale aggiunto, non sia inferiore al 28% e presentare le seguenti caratteristiche:

- colore rosso, odore e sapore caratteristici del prodotto ottenuto da pomodoro sano e maturo ed essere privi di odore e sapore estranei;

- assenza di accentuata separazione di liquido, di formazione di grumi e di frammenti di pomodori;

- rapporto zuccheri, percentuale di zuccheri nel residuo secco al netto di sale aggiunto, non inferiore a 48;

- rapporto acidità, percentuale di acidi nel residuo secco al netto del sale aggiunto, espressa come acido citrico monoidrato, non superiore a 8,5;

- acidità, espressa in acido acetico, in misura non superiore a 0,20% di residuo secco, al netto di sale aggiunto;

- impurità minerali in misura non superiore a 0,05% di residuo secco al netto del sale aggiunto;

- muffe, determinate con il metodo microscopico proposto da Howard, nei limiti non superiori a 50% di campi v i s i v i .

L'aggiunta di NaCl è consentita nella misura del 10% del residuo secco.

FRUTTA FRESCA

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEGLI AGRUMI

Gli agrumi richiesti sono limoni della specie Citrus *limonia*, mandarini della specie *Citrus reticulata* (Blanco), arance della specie *Citrus sinensis* che devono essere forniti allo stato fresco, esclusi quelli destinati alla trasformazione industriale.

Le caratteristiche qualitative che gli agrumi devono presentare dopo condizionamento e imballaggio devono essere le seguenti:

- interi;

- sani, sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;

- esenti da danni e/o alterazioni dovuti al gelo;

- puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili;

- privi d'umidità esterna anormale;

- privi d'odore e/o sapore estranei.

- Gli agrumi devono essere stati raccolti con cura e aver raggiunto un adeguato grado di sviluppo e di maturazione rispondente alle caratteristiche proprie della varietà e della zona di produzione. Il loro grado di maturazione deve essere tale da consentire:

- il trasporto e le operazioni connesse;

- l'arrivo al luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti.

Inoltre, il grado di colorazione deve essere tale che al luogo di destinazione gli agrumi possano raggiungere la colorazione normale della varietà, tenuto conto dell'epoca di raccolta, della zona di produzione e della durata del trasporto. Il trattamento di deverdizzazione non deve modificare le caratteristiche organolettiche naturali.

Il contenuto minimo in succo è espresso dal rapporto tra il peso totale del frutto ed il succo estratto a mezzo di pressa a mano.

Limoni 35%

Mandarini40%

Arance 35%

La colorazione deve essere normale per il tipo varietale, per i limoni verdelli è prevista una colorazione verde su tutta la superficie purché sia verde chiaro.

La categoria richiesta è la I (prima). La calibratura richiesta è la seguente: Limoni cal. 3 (mm.63-72) Arance cal. 4 (mm.77-88) Mandarini cal. 4 (mm.50-60) Clementini cal. 4 (mm.50-60).

La calibrazione deve essere omogenea e i frutti presentati in strati ordinati.

Ogni imballaggio deve contenere soltanto agrumi della stessa origine, varietà, qualità, stesso calibro e stesso grado di maturazione. La parte visibile del contenuto dell'imballaggio deve essere rappresentativa dell'insieme.

Per i frutti incartati la carta deve essere sottile, asciutta, nuova e inodore e comunque il condizionamento degli agrumi deve garantire una protezione adeguata e l'imballo deve essere nuovo.

L'imballaggio deve inoltre recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, indelebili e visibili dall'esterno le indicazioni seguenti:

- identificazione (nome e indirizzo o simboli di identificazione rilasciati o riconosciuti da un servizio ufficiale);

- natura del prodotto (designazione della specie, se il prodotto non è visibile dall'esterno, salvo per quanto riguarda le clementine e i mandarini per i quali questa designazione è obbligatoria; denominazione della varietà per le arance; designazione del tipo (es: limoni primofiore, clementine senza semi, ecc.);
- origine del prodotto (paese di origine ed eventualmente zona di produzione o denominazione della regione italiana di produzione);

- caratteristiche commerciali (categoria, calibro corrispondente alle scale di calibrazione; numero dei frutti; indicazione dell'impiego di un agente conservatore in conformità al regolamento comunitario; deverdizzazione nel caso di superamento delle percentuali normalmente ammesse).

Le *cultivar* richieste sono:
- LIMONI: Sicilia e Campania
- ARANCE: Moro, Tarocco, Sanguinello, Ovale Calabrese, Washington Navel
- MANDARINI: Sicilia e Campania

Le regioni di appartenenza degli agrumi saranno quelle italiane con terreni a vocazione produttiva.

CARATTERISTICHE MERCEOLOGOCHE DELLE BANANE

Le banane richieste devono essere fornite allo stato fresco, sono esclusi i frutti da cuocere o destinati alla trasformazione industriale, e possedere le seguenti caratteristiche:

- intere;

- sode;

- sane, sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;

- pulite, praticamente prive di sostanze estranee visibili;

- praticamente esenti da parassiti;

- praticamente esenti da attacchi parassitari;

- col peduncolo intatto, senza piegature né infezioni fungine e senza tracce di disseccamento;

- prive di malformazioni e normalmente ricurve;

- praticamente prive di ammaccature;

- praticamente esenti da danni dovuti a basse temperature;

- prive di umidità esterna anormale;

- prive di odore e/o sapore estranei.

Inoltre le mani o i frammenti di mani devono presentare:

- una parte sufficiente del cuscinetto di colorazione normale, sana, senza infezioni fungine;

- un taglio netto e non smussato del cuscinetto, senza tracce di strappo né frammenti di gambo del casco.

Le banane devono presentare un adeguato grado di sviluppo, tale da consentire:

- il trasporto e le operazioni connesse;

- l'arrivo al luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti.

La categoria richiesta è la I (prima), il peso al netto della buccia non inferiore a g. 150. La polpa a maturazione completa dovrà presentarsi di colore avorio rosato, omogenea senza semi, dal sapore dolce caratteristico.

Il calibro richiesto è cm 26 di lunghezza e circonferenza minima mm 20.

Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere esclusivamente banane di origine, varietà e/o tipo commerciale e qualità identici; la parte visibile del contenuto dell'imballaggio deve essere rappresentativa dell'insieme.

Il condizionamento della frutta deve garantire un'adeguata protezione e i materiali utilizzati all'interno devono essere nuovi, puliti e fabbricati con sostanze che non possano provocare alterazioni esterne o interne dei prodotti, inoltre gli imballaggi devono risultare privi di corpi estranei.

Le banane devono essere presentate in mani o frammenti di mani composti minimo da quattro frutti.

Ogni imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili, indelebili e visibili dall'esterno le indicazioni seguenti:

- identificazione (nome e indirizzo o marchio convenzionale rilasciato da un servizio ufficiale);

- natura del prodotto (nome della varietà o del tipo commerciale "banane" se il contenuto non è visibile dall'esterno);
- origine del prodotto (paese di origine e, per i prodotti comunitari, zona di produzione, denominazione nazionale, regionale o locale);
- caratteristiche commerciali (categoria, peso netto, calibro espresso in lunghezza minima e, eventualmente, lunghezza massima).

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE MELE E PERE

Le mele e le pere richieste devono essere fornite allo stato fresco, dopo condizionamento ed imballaggio devono presentare le seguenti caratteristiche:

- intere;

- sane, sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;

- pulite, praticamente prive di sostanze estranee visibili;

- praticamente prive di parassiti;

- praticamente prive di alterazioni dovute ai parassiti;

- prive di umidità esterna anormale;

- prive di odore e/o sapore estranei.

Inoltre devono essere raccolte con cura ad un grado di sviluppo tale da poter:

- proseguire il processo di maturazione in modo tale da raggiungere il grado di maturità appropriato in funzione delle caratteristiche varietali;

- sopportare il trasporto e le operazioni connesse;

- arrivare in condizioni soddisfacenti al luogo di destinazione.

La colorazione deve essere quella prevista per il tipo varietale, la polpa deve risultare croccante non farinosa. La categoria richiesta è la I (prima).

La calibratura richiesta è la seguente:

- Mele: cal. 70-75 (mm. 70-75 di diametro) peso di ciascun frutto al netto dello scarto g. 200.

- Pere: cal. 65-70 (mm. 65-70 di diametro) peso di ciascun frutto al netto dello scarto g. 200.

Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto mele o pere della stessa origine, varietà e qualità ed aventi un grado di maturazione uniforme. La parte visibile del contenuto dell'imballaggio deve essere rappresentativa dell'insieme, la presentazione richiesta deve essere quella in strati ordinati.

Le mele e le pere devono essere condizionate in modo che sia garantita una protezione adeguata del prodotto; i materiali utilizzati all'interno dell'imballaggio devono essere nuovi, puliti e di sostanze che non possano provocare alterazioni esterne o interne del prodotto. Gli imballaggi non devono recare corpi estranei.

Ogni imballaggio deve inoltre recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili, indelebili e visibili dall'esterno le indicazioni seguenti:

- identificazione (nome e indirizzo o simboli di identificazione rilasciato da un servizio ufficiale);

- natura del prodotto (designazione della specie "mele" o "pere", denominazione della varietà);
- origine del prodotto (regione italiana di provenienza);

- caratteristiche commerciali (categoria, calibro corrispondente alle scale di calibrazione, numero dei frutti contenuti).

Le *cultivar* richieste sono:

MELE:

1. Per il consumo a crudo:

- Golden Delicius gialle con polpa croccante dolce aromatica;

- Stark Delicius rosse globose con cinque protuberanze od a forma leggermente conica ed allungata;
- Renetta grigia tirolese media a polpa compatta un po' acida;
- Stay manred o Redstayman a polpa croccante;
- Stayman Winsap;

2. Per il consumo da cotto:

- Imperatore o Emperor Alexander grosse a buccia rosso verde e polpa tenera zuccherina.

PERE:

- Abbe Feetel o Abate;

- Beurré o Butirra di colore giallo o giallo rossa, a polpa fine, succosissima, zuccherina, molto profumata;
- Curé o Curato o Spadona di colore verde o rossa, con polpa zuccherina, acidula, profumata;
- Doyenne du Comice o Decana del Comizio;
- Kaiser o Imperatore colore giallo scuro, coperta di ruggine, polpa bianca molto succosa, profumata, zuccherina;
- William' Duchess o William grossa a buccia giallo rosata con polpa burrosa;
- Passe Crassane o Passa Crassana a frutto irregolare, allargato verdastro con sfumature rosse, un po' acidula.

CALENDARIO DEI PRODOTTI FRUTTICOLI FRESCHI

GENNAIO

arance, banane, cachi, limoni, mandaranci, mandarini, mele, pere, pompelmi.

FEBBRAIO

arance, banane, limoni, mandarini, mele, pere, pompelmi.

MARZO

arance, banane, limoni, mele, pere, pompelmi.

APRILE

banane, limoni, mele, pere, pompelmi, nespole.

MAGGIO

banane, ciliege, fragole, lamponi, limoni, mele, pere, pompelmi, prugne, nespole.

GIUGNO

albicocche, amarene, banane, ciliege, fragole, fichi, limoni, mele, pere, prugne.

LUGLIO

albicocche, anguria, amarene, banane, ciliege, fichi, limoni, meloni, mele, pere, susine, pesche.

AGOSTO

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

SETTEMBRE

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

OTTOBRE

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

NOVEMBRE

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

DICEMBRE

arance, ananas, banane, cachi, limoni, mandaranci, mandarini, mele, pere, pompelmi.

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEI SUCCHI DI FRUTTA

I succhi di frutta richiesti nelle varietà albicocca, ananas, arancia, mela, pera, pesca, pompelmo, devono essere ottenuti dai frutti con procedimento meccanico, fermentescibile ma non fermentato, avente il colore, l'aroma e il gusto caratteristici del succo dei frutti da cui proviene e contenere almeno il 70% di frutta.

I prodotti devono riportare sull'imballaggio:

- denominazione a loro riservata;
- elenco degli ingredienti e degli additivi e la quantità;
- nome della ditta produttrice e della ditta confezionatrice;
- luogo di produzione;
- la menzione "zuccherato" per i succhi di frutta con aggiunta di zuccheri;
- il termine minimo di conservazione.

Il contenuto di ogni bottiglia o tetrabrik deve corrispondere a quanto dichiarato in etichetta.

Il prodotto non deve contenere né anidride solforosa né antifermentativi aggiunti, inoltre non deve presentare alcuna alterazione.

Le confezioni devono essere fornite in tetrabrik da gr. 200.

ALIMENTI SURGELATI

CARATTERI GENERALI

Per alimento *surgelato* s'intende il prodotto sottoposto ad un particolare processo di congelamento detto "surgelazione", che permette di superare con la rapidità necessaria, in funzione della natura del prodotto, la zona di cristallizzazione massima e di mantenere la temperatura del prodotto in tutti i suoi punti, dopo la stabilizzazione termica, ininterrottamente a valori pari o inferiori a -18° C.

Le materie prime destinate alla produzione d'alimenti surgelati devono essere sane, in buone condizioni igieniche, d'adeguata qualità merceologica e devono avere il necessario grado di freschezza.

La preparazione dei prodotti da surgelare e l'operazione di surgelazione devono essere effettuate senza indugio mediante attrezzature tecniche tali da contenere al minimo le modifiche chimiche, biochimiche e microbiologiche.

Le materie prime utilizzate nella produzione degli alimenti surgelati composti possono essere sottoposte ad un precedente trattamento di conservazione e contenere additivi nelle quantità inferiori al 50% dei limiti stabiliti dal Decreto Ministeriale 27 febbraio 1996, n. 209.

Nella produzione degli alimenti surgelati composti è consentita l'aggiunta d'additivi, ivi compresi gli antiossidanti con esclusione degli additivi conservanti, nella quantità del 50% della dose massima consentita dalla legge.

La temperatura degli alimenti surgelati deve essere mantenuta in tutti i punti del prodotto ad un valore pari a -18° C, è consentita una breve fluttuazione verso l'alto della temperatura purché non superiore a 3° C sia durante il trasporto che durante lo stoccaggio nelle celle.

L'etichettatura degli alimenti surgelati deve riportare le seguenti modalità e integrazioni rispetto a quelle previste per gli altri prodotti:

- denominazione di vendita, completata dal tennine "*surgelato*";
- il termine minimo di conservazione completato dall'indicazione del periodo in cui il prodotto può essere conservato presso il consumatore;
- le istruzioni relative alla conservazione del prodotto dopo l'acquisto, completate dalle indicazioni della temperatura di conservazione o dell'attrezzatura richiesta per la conservazione;
- l'avvertenza che il prodotto, una volta scongelato, non deve essere ricongelato e le eventuali istruzioni per l'uso;
- l'indicazione del lotto.

Per la produzione e l'immagazzinamento vedi art. 6 D.L. n. 110/92.

I prodotti non devono presentare segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazioni di cristalli di ghiaccio o brina sulla parte più esterna della confezione.

Il ripristino della temperatura deve avvenire a temperatura compresa tra 0° e +4° C cioè in cella refrigerata. È tassativamente vietato:

- l'immersione in acqua sia fredda che calda, per il ripristino della temperatura;
- congelare un prodotto fresco o scongelato;
- l'uso della temperatura del forno per desurgelare i prodotti.

Inoltre, i surgelati non devono presentare i seguenti difetti:

- alterazioni di colore o di sapore;
- bruciature da freddo;

- parziali decongelazioni;
- ammuffimenti;
- fenomeno di putrefazione profonda.

Il test di rancidità deve risultare negativo.

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE VERDURE SURGELATE E LEGUMI SURGELATI.

Le verdure surgelate devono essere di buona qualità e quindi corrispondere alle caratteristiche organolettiche e merceologiche del prodotto fresco di prima qualità.

La temperatura in ogni punto del prodotto non deve essere superiore a -18° C. Le verdure devono risultare:

accuratamente pulite, mondate, tagliate se il tipo d'utilizzazione lo richiede;
- non presentare fisiopatie quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito, o attacchi fungine o attacchi d'insetti, né malformazioni;
- non devono presentare un aspetto "impaccato" ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie;
- non devono esserci corpi estranei d'alcun genere né tantomeno insetti o parassiti;
- l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto d'origine;
- la consistenza, dopo desurgelazione, non deve essere legnosa né apparire spappolata. La glassatura richiesta è quella del 4%.

S'intendono comunque richiamate tutte le caratteristiche generali dei prodotti surgelati.

ASPARAGI

Le punte d'asparagi devono appartenere alla varietà verde o verde violetto con cime diritte di dimensioni uniformi, compatte, rotonde e piene con un calibro di almeno mm. 10 di diametro.

BIETOLA IN FOGLIE O ERBETTA

Le foglie di bietola devono appartenere alla specie Beta *divulgar* varietà cicla normalmente sviluppate ed esclusa la varietà a coste più grosse.

CUORI DI CARCIOFI

I capolini surgelati devono presentare le brattee interne tenere, verdognole, polpose, ben serrate ed essere esenti da ogni difetto; inoltre i fasci vascolari della parte inferiore non devono presentare un inizio di lignificazione.

FAGIOLINI

I fagiolini surgelati devono aver raggiunto un sufficiente sviluppo; una volta riportati a temperatura ambiente devono presentarsi molto teneri, senza filo, esenti da qualsiasi difetto, chiusi e con semi poco sviluppati, la colorazione deve essere uniforme e il prodotto deve essere privo d'attacchi da Colletricu lindenmunthianum.

Il calibro richiesto è quello corrispondente alla dizione *fini*, quindi con diametro non superiore a mm. 9.

PISELLI

I semi richiesti sono quelli appartenenti alla specie Pisum *sativum L.*, devono essere di buona qualità, presentare forma, sviluppo, colore della varietà; dopo ripristino della temperatura ambiente devono risultare teneri, succosi, sufficientemente consistenti, non essere farinosi.

Il calibro richiesto è quello corrispondente alla dizione *finissimi*, quindi con un diametro non superiore a mm.8.

CAVOLFIORE

Le infiorescenze della specie *Brassica 01eracea* L. varietà *botrytis* L. devono essere di qualità superiore cioè presentarsi con lo sviluppo, la forma e la colorazione tipici della varietà; devono essere ben formate, resistenti e compatte, con grana molto serrata, di colore uniformemente bianco o leggermente paglierino.

SPINACI

Gli spinaci richiesti sono la varietà a foglia piccola, appartenente alla categoria I (prima) e quindi di buona qualità.

ZUCCHINI

Gli zucchini dopo desurgelazione devono presentarsi con le caratteristiche del prodotto fresco per cui vedere scheda merceologica.

MELANZANE

Per il prodotto surgelato si richiede il calibro e la categoria del prodotto fresco.

FAGIOLI

I fagioli richiesti, appartenenti alla specie Phaseolus *vulgaris*, devono essere di buona qualità, di pezzatura omogenea e privi di pesticidi usati in fase di produzione o stoccaggio, non sono ammessi additivi d'alcun genere.

Le *cultivar* richieste sono: Borlotti, Borlottini o Regina, Abbondanza, Cannellino, Bianco di Toscana, di Lima.

FINOCCHI

Per il prodotto surgelato si richiedono le caratteristiche già enunciate nel prodotto fresco.

ORTAGGI MISTI E LEGUMI PER MINESTRONE

Le caratteristiche sono quelle già segnalate per ciascun ortaggio, la composizione è la seguente: patate 25%, fagiolini 8%, cavolfiore 4%, carote 10%, piselli 10%, cavolo verza 4%, pomodori 8%, borlotti 10%, sedano 5%, zucchine 10% prezzemolo 0,5%, porri 5%, basilico 0,5%.

ORTAGGI MISTI PER MINESTRONE

Le caratteristiche sono quelle già segnalate per ciascun ortaggio, la composizione è la seguente: patate 25%, bietola 25%, zucchini 25%, pomodori 6%, sedano 6%, porri 6%, verza 6%, prezzemolo 0,5%, basilico 0,5%.

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEL PESCE FRESCO SURGELATO

Il pesce surgelato deve essere di buona qualità, presentarsi in buono stato di conservazione, deve avere caratteristiche organolettiche e aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza.

La temperatura in ogni punto del prodotto non deve essere superiore a -18° C. La glassatura richiesta non deve essere superiore al 4%.

Il peso di una porzione di pesce surgelato è di gr. 250. Il pesce deve essere fornito nelle seguenti pezzature:

- intera, cioè provvisto di testa e coda, eviscerato e del peso di gr. 250 prima della desurgelazione;
- tranci, in confezione originale del peso ciascuno di gr. 250 prima della desurgelazione;
- filetti, perfettamente deliscati in confezione originale, surgelati individualmente (I.Q.F.) o interfoliati del peso ciascuno di gr. 250 prima della desurgelazione.

Il confezionamento dei molluschi cioè seppie, calamari, polpi, moscardini, mitili, vongole, deve essere quello originale, se il prodotto è di importazione deve seguire il decreto di recepimento della direttiva 90/675/CEE.

La pelle deve presentare le colorazioni tipiche della specie; deve essere tesa e ben aderente ai tessuti sottostanti, deve essere integra ed esente da lacerazioni.

La forma deve essere quella tipica della specie, l'odore deve essere gradevole, la consistenza della carne, valutata quando la temperatura ha raggiunto quella dell'ambiente, deve essere soda ed elastica.

Inoltre la carne del pesce surgelato non dovrà presentare:

- corpi estranei;
- bruciature da freddo;
- decongelazioni anche parziali;
- essiccamenti;
- disidratazioni;
- irrancidimento dei grassi;
- ossidazione dei pigmenti muscolari;
- macchie di sangue;
- pinne e resti di pinne.

Le varietà di pesce richieste sono le seguenti: sogliola Dover, filetti di limanda, filetti di platessa, filetti di merluzzo, filetti di cernia, filetti di scorfano, trote intere, tranci di salmone, palombo, nasello intero, seppie, totani, vongole, cozze, gamberetti.

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE VARI PRODOTTI

PASTA FRESCA ALL'UOVO / PASTE RIPIENE – MARCHIO DI TUTELA

Deve rispondere ai requisiti previsti dall'art. 9 del DPR n. 187/2001 e Circolare Ministeriale 32/85, art. 31 della legge 580/67.

Le confezioni devono essere intatte e le etichette riportare tutte le indicazioni previste dal D.Lgs. n. 109/92 e successive modifiche.

Shelf life: il prodotto deve essere utilizzato non oltre l'80% del suo periodo di conservazione, cioè del tempo che intercorre tra la data di confezionamento e quella di scadenza.

PESTO

Il pesto confezionato deve essere prodotto e confezionato in Italia.

Deve essere esente da conservanti, prodotto con basilico, olio extra vergine di oliva, pinoli, grana/parmigiano e/o pecorino.

Non deve contenere grassi non meglio identificati. Deve presentare buone caratteristiche microbiche.

L'etichettatura deve essere conforme al D. Lgs. n. 109/1992 e successive modifiche.

Deve essere inserito nel prontuario sempre aggiornato degli alimenti per celiaci.

MOUSSE DI FRUTTA

La purea è il prodotto della setacciatura della parte commestibile di frutti interi o pelati. Deve rispondere a quanto previsto dal D.Lgs. n. 151 del 21/05/2004.

Non deve contenere zuccheri aggiunti né conservanti. L'etichettatura deve essere conforme al D.Lgs. n. 109/1992 e successive modifiche.

Il prodotto non deve presentare alcuna alterazione e deve essere esente da anidride solforosa o antifermentativi aggiunti.

Qualora richieste devono essere inserite nel Prontuario, sempre aggiornato, degli alimenti per celiaci.

SPEZIE E AROMI

I prodotti interi o macinati non devono essere avariati, esauriti o in qualunque altro modo sofisticati.

Devono rispondere ai requisiti previsti dal R.D. 3/8/1890 n. 7045 e L. 283/1962, e le confezioni devono essere conformi al D.Lgs. n. 109/92 e successive modifiche.

Devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale, non devono inoltre essere soggetti ad attacchi parassitari (crittogame o insetti).

Le confezioni devono essere intatte e conformi alla normativa vigente.

Le spezie dovranno essere, altresì, fornite per insaporire i piatti in bustine monodose confezionate in conformità alle normative vigenti in materia.

SALE MARINO GROSSO / SALE FINO IODATO

Deve essere autentico sale naturale, non deve contenere impurità e corpi estranei. Conforme alla Legge 55 del 21/3/2005. Il sale iodato deve essere conforme al D.M. 10 agosto 1995 n. 562.

L'etichettatura deve essere conforme al D.Lgs. n. 109/92 e successive modifiche ed al D.M. 31/01/1997 art.5.

Dovrà essere fornito alle scuole e reintegrato secondo necessità, ai sensi della Legge 55 del 21/03/2008, sale fino iodato per l'utilizzo come condimento.

Il sale fino iodato dovrà essere, altresì, fornito come condimento in bustine monodose da 2 gr. confezionate in conformità alle normative vigenti in materia.

ACETO DI VINO BIANCO

Dovrà essere ottenuto dalla fermentazione acetica di puro vino e prodotto in osservanza del disposto D.P.R. 12.2.1965, n. 162.

Il grado di acidità totale espressa in acido acetico dovrà essere non inferiore a gr. 6% per millimetri, quantità in alcole non superiore all'1,5% in volume.

L'aceto dovrà essere contenuto nei recipienti di cui all'art. 32 D.P.R. del 162/1965 muniti di contrassegno statale di garanzia, applicato in modo tale da impedire che il contenuto del recipiente possa esser estratto senza la rottura del contrassegno stesso.

Sui recipienti deve essere riportata in lingua italiana la denominazione di aceto o di aceto di vino, devono essere inoltre indicati:

- il nome e la sede della ditta produttrice;

- lo stabilimento ove l'aceto è stato prodotto, mediante la dicitura "prodotto nello stabilimento di…" seguita dal nome della località di produzione. Se la sede e lo stabilimento si trovano nella stessa località deve essere applicata la dicitura "sede e stabilimento di produzione in …" seguita dal nome della località;

- la qualità del contenuto reale di aceto con l'indicazione della sua gradazione di acidità così espressa "contenuto minimo lt……a gradi……di acidità" con tolleranza del 2.5%;

- gli estremi dell'autorizzazione ministeriale di cui all'art.42 del D.P.R. n. 162 del 12.2.1965.

Non dovranno essere presenti né coloranti né conservanti. Dovrà essere fornito alle scuole e reintegrato secondo necessità.

L'aceto dovrà essere, altresì, fornito come condimento monodose in bustine da 5 ml. confezionate in conformità alle normative vigenti in materia.

ACQUA OLIGOMINERALE NATURALE

Le acque dovranno rispondere a tutte le seguenti norme:

- R.D. 27/7/1934 n. 1265 per quanto riguarda la loro classificazione in base ai referti delle analisi chimiche;

- D.M. 17/02/1981 relativo alle acque minerali confezionate in contenitori di cloruro di polivinile;

- D.M. 1/02/1983 relativo alle indicazioni obbligatorie da riportare in etichetta;

- D.Lgs. n. 25/1/1992 n. 105, attuazione della direttiva 80/777/CEE, relativa alla utilizzazione e commercializzazione delle acque naturali;

- D.M. 12 novembre 1992, n. 542 recante i criteri di valutazione delle caratteristiche delle acque minerali naturali;

- D.M. 13 gennaio 1993 per la valutazione delle caratteristiche microbiologiche e di composizione delle acque naturali.

L'acqua da tavola deve essere del tipo oligominerale deve cioè presentare un residuo di sostanze minerali disciolte a 180°C inferiore a 0,2 gr. per litro.

Nelle acque minerali non si devono riscontrare sostanze aggiunte alla natura del prodotto, non regolamentate dalla legislazione vigente.

Tipologie di fornitura richiesta: bottiglie in PET da 1,5 lt - bottiglie in PET da cl. 500.

CAPITOLO 3

MENU'

I menù dovranno essere preparati con rotazione di cinque settimane e rispettosi delle grammature previste nel capitolo successivo, conformi ai L.A.R.N. aggiornati per fasce di età degli alunni della scuola di infanzia e della scuola primaria di primo grado.

I SETTIMANA

	LUNEDI'	**MARTEDI'**	**MERCOLEDI'**	**GIOVEDI'**	**VENERDI'**
PRIMO	Pasta e lenticchie	Cavatelli al pomodoro	Grattini in brodo vegetale	Pizza di patate	Lasagna al forno
SECONDO	Scamorza	Insalata di polpo e carote julienne	Schiacciatina di vitello	Affettato di fesa di tacchino	Ricotta
CONTORNO	Insalata mista	=	Patate al forno	Carote/Finocchi alla julienne	Zucchine trifolate
PANE	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
FRUTTA	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione

II SETTIMANA

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
PRIMO	Penne al pomodoro	Riso e patate	Pasta al forno	Riso e lenticchie	Pasta al pesto
SECONDO	Bastoncini di merluzzo	Schiacciatina di vitello	Prosciutto cotto	Mozzarella	Polpettine di vitello al pomodoro
CONTORNO	Zucchine gratinate	Spinaci al vapore	Carote Julienne	Insalata di pomodori	Patate al forno
PANE	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
FRUTTA	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione

III SETTIMANA

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
PRIMO	Riso e piselli	Orecchiette pomodoro e basilico	Ravioli di magro in brodo vegetale	Pasta e ceci	Maccheroni gratinati
SECONDO	Prosciutto cotto	Lonza di maiale al forno	Parmigiano reggiano/grana padano	Petto di pollo arrosto	Polpettine di pesce impanate
CONTORNO	Barbabietola lessa	Patate al forno	Insalata mista	Bietoline lesse	Patate al forno
PANE	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
FRUTTA	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione

IV SETTIMANA

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
PRIMO	Risotto al pomodoro	Pasta e verdure di stagione	Pizza margherita	Orecchiette al sugo di polpette	Pasta e lenticchie
SECONDO	Insalata caprese	Brasato di manzo	Bresaola	Polpette di vitello al sugo	Bastoncini di pesce
CONTORNO	=	Patate al forno	Insalata mista	=	Zucchine, patate, carote lesse
PANE	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
FRUTTA	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Crostata di marmellata	Frutta fresca di stagione

V SETTIMANA

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
PRIMO	Pasta e patate	Risotto alla crema di zucchine	Pasta e lenticchie	Fusilli al pomodoro	Lasagna al forno
SECONDO	Ricotta	Salsiccia di maiale	Mozzarella	Cotoletta di pollo	Faccine di pesce
CONTORNO	Insalata mista	Patate al forno	Insalata di pomodori	Zucchine trifolate	Spinaci al vapore
PANE	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
FRUTTA	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione

LA FRUTTA FRESCA DEVE ESSERE VARIATA GIORNALMENTE.

PER LA SCUOLA DELL'INFANZIA:

- LA PASTA DEVE ESSERE DI FORMATO PICCOLO;
- LA FETTINA TAGLIATA IN PEZZETTI;
- LA VERDURA CON LA PASTA SEMPRE PASSATA.

CAPITOLO 4

GRAMMATURE

Le Linee di indirizzo Nazionale per la ristorazione scolastica 2010 del Ministero della Salute, Dipartimento per la Sanità pubblica veterinaria, la nutrizione e la sicurezza degli alimenti Gazzetta Ufficiale n. 134 di data 11 giugno 2010 indicano che:

"il pranzo deve apportare circa il 35% del fabbisogno di energia giornaliera che corrisponde a 520- 810 Kcal. per i ragazzi delle scuole elementari e 700-830 Kcal. per i ragazzi delle scuole medie (i valori minimi e massimi per fascia scolastica tengono conto dell'età).Il menù giornaliero deve essere strutturato in modo da fornire circa il 15% di proteine, il 30% di grassi ed il 55% di carboidrati."

I piatti preparati devono rispettare le seguenti grammature.

PRIMI PIATTI

SCUOLA DELL'INFANZIA

Categoria: primo piatto

Ricetta: pasta (vari formati) al pomodoro

ALIMENTO	**PESO NETTO (g)**	**PESO COTTO (g)**
Pasta di semola	50	112
Pomodori pelati	60	42
Olio extravergine di oliva	3	3
Sale marino	qb	
Parmigiano – Grana	2	2
Basilico fresco	5	5
TOTALI		**164**

Categoria: primo piatto

Ricetta: riso con piselli

ALIMENTO	PESO NETTO (g)	PESO COTTO (g)
Riso parboiled	50	118
Pomodori pelati	30	21
Olio extravergine di oliva	3	3
Sale marino	qb	
Parmigiano – Grana	3	3
Cipolle fresche	5	3
Patate fresche	50	45
TOTALI		**193**

Categoria: primo piatto

Ricetta: pasta al forno

ALIMENTO	PESO NETTO (g)	PESO COTTO (g)
Pasta di semola	50	111
Prosciutto cotto	30	21
Olio extravergine di oliva	4	4
Sale marino	qb	
Parmigiano – Grana	10	10
Pomodori pelati	50	35
TOTALI		**181**

Categoria: primo piatto

Ricetta: riso e lenticchie

ALIMENTO	PESO NETTO (g)	PESO COTTO (g)
Riso parboiled	20	47
Lenticchie secche	20	44
Olio extravergine di oliva	2	2
Sale marino	qb	
Brodo di verdure	60	60
Cipolle fresche	5	3
TOTALI		**156**

Categoria: primo piatto

Ricetta: pasta al pesto

ALIMENTO	PESO NETTO (g)	PESO COTTO (g)
Pasta di semola	50	111
Pesto pronto	20	20
Sale marino	qb	
TOTALI		**131**

Categoria: primo piatto

Ricetta: riso con piselli

ALIMENTO	PESO NETTO (g)	PESO COTTO (g)
Riso parboiled	50	117
Piselli surgelati	20	18
Olio extravergine di oliva	3	3
Parmigiano – Grana	3	3
Cipolle fresche	5	3
Sale marino	qb	
TOTALI		**144**

Categoria: primo piatto

Ricetta: orecchiette al pomodoro e basilico

ALIMENTO	PESO NETTO (g)	PESO COTTO (g)
Pasta di semola	50	111
Pomodori pelati	60	42
Olio extravergine di oliva	3	3
Base di verdure	5	5
Parmigiano – Grana	2	2
Basilico fresco	5	3
Sale marino	Qb	
TOTALI		**166**

Categoria: primo piatto

Ricetta: ravioli di magro in brodo vegetale

ALIMENTO	PESO NETTO (g)	PESO COTTO (g)
Ravioli di magro	70	134
Brodo vegetale	100	100
Parmigiano – Grana	2	2
Sale marino	Qb	
TOTALI		**136**

Categoria: primo piatto

Ricetta: pasta e ceci

ALIMENTO	PESO NETTO (g)	PESO COTTO (g)
Pasta di semola	40	89
Ceci secchi	20	87
Olio extravergine di oliva	5	5
Brodo di verdure	100	100
Cipolle fresche	5	5
Sale marino	qb	
TOTALI		**284**

Categoria: primo piatto

Ricetta: maccheroni gratinati

ALIMENTO	PESO NETTO (g)	PESO COTTO (g)
Pasta di semola	50	111
Pomodori ciliegini	60	42
Olio extravergine di oliva	5	5
Parmigiano – Grana	10	10
Mozzarella fresca	10	10
Sale marino	qb	
TOTALI		**178**

Categoria: primo piatto

Ricetta: pasta e patate

ALIMENTO	PESO NETTO (g)	PESO COTTO (g)
Pasta di semola	50	112
Pomodori pelati	30	21
Olio extravergine di oliva	3	3
Parmigiano – Grana	3	3
Patate fresche	50	45
Cipolle fresche	5	3
Sale marino	qb	
TOTALI		**187**

Categoria: primo piatto

Ricetta: risotto alla crema di zucchine

ALIMENTO	PESO NETTO (g)	PESO COTTO (g)
Riso parboiled	50	118
Crema di zucchine	30	26
Olio extravergine di oliva	4	4
Parmigiano – Grana	4	4
Prezzemolo fresco	0,5	5
Aglio fresco	0,5	5
Sale marino	qb	
TOTALI		**162**

Categoria: primo piatto

Ricetta: pasta e lenticchie

ALIMENTO	PESO NETTO (g)	PESO COTTO (g)
Pasta di semola	20	45
Lenticchie secche	20	44
Olio extravergine di oliva	2	2
Brodo di verdure	60	60
Cipolle fresche	5	3
Sale marino	qb	
TOTALI		**154**

Categoria: primo piatto

Ricetta: lasagna al forno

ALIMENTO	PESO NETTO (g)	PESO COTTO (g)
Pasta di semola	50	112
Pomodori pelati	60	42
Olio extravergine di oliva	5	5
Parmigiano – Grana	10	10
Prosciutto cotto	10	10
Mozzarella fresca	10	10
Sale marino	qb	
TOTALI		**189**

Categoria: primo piatto

Ricetta: grattini in brodo vegetale

ALIMENTO	PESO NETTO (g)	PESO COTTO (g)
Grattini all'uovo	50	112
Brodo vegetale	100	100
Olio extravergine di oliva	3	3
Parmigiano – Grana	2	2
Sale marino	qb	
TOTALI		**217**

Categoria: primo piatto

Ricetta: risotto al pomodoro

ALIMENTO	PESO NETTO (g)	PESO COTTO (g)
Riso parboiled	50	118
Pomodori pelati	60	42
Olio extravergine di oliva	3	3
Basilico fresco	5	5
Parmigiano – Grana	2	2
Sale marino	qb	
TOTALI		**170**

Categoria: primo piatto

Ricetta: pasta e verdure di stagione

ALIMENTO	PESO NETTO (g)	PESO COTTO (g)
Pasta di semola	50	111
Verdure di stagione	70	42
Olio extravergine di oliva	2	2
Parmigiano – Grana	2	2
Pomodori pelati	20	14
Sale marino	qb	
TOTALI		**171**

Categoria: primo piatto

Ricetta: pizza margherita

ALIMENTO	PESO NETTO (g)	PESO COTTO (g)
Pasta per pizza	60	60
Origano	1	1
Olio extravergine di oliva	5	5
Mozzarella di mucca	30	30
Pomodori pelati	40	28
Sale marino	qb	
TOTALI		**124**

Categoria: primo piatto

Ricetta: orecchiette al sugo e polpette

ALIMENTO	PESO NETTO (g)	PESO COTTO (g)
Pasta di semola	50	111
Sugo di polpette	60	42
Olio extravergine di oliva	3	3
Parmigiano – Grana	2	2
Basilico fresco	5	3
Sale marino	qb	
TOTALI		**161**

PRIMI PIATTI

SCUOLA PRIMARIA

Categoria: primo piatto

Ricetta: penne al pomodoro

ALIMENTO	PESO NETTO (g)	PESO COTTO (g)
Pasta di semola	70	156
Pomodori pelati	60	42
Olio extravergine di oliva	5	5
Parmigiano – Grana	5	5
Basilico fresco	5	5
Sale marino	qb	
TOTALI		**213**

Categoria: primo piatto

Ricetta: riso e patate

ALIMENTO	PESO NETTO (g)	PESO COTTO (g)
Riso parboiled	70	165
Pomodori pelati	30	21
Olio extravergine di oliva	5	5
Parmigiano – Grana	2	2
Cipolle fresche	5	3
Patate fresche	70	63
Sale marino	qb	
TOTALI		**262**

Categoria: primo piatto

Ricetta: pasta al forno

ALIMENTO	PESO NETTO (g)	PESO COTTO (g)
Pasta di semola	70	156
Pomodori pelati	50	35
Olio extravergine di oliva	5	5
Parmigiano – Grana	10	10
Prosciutto cotto	30	21
Sale marino	qb	
TOTALI		**227**

Categoria: primo piatto

Ricetta: riso e lenticchie

ALIMENTO	PESO NETTO (g)	PESO COTTO (g)
Riso parboiled	30	71
Lenticchie secche	20	44
Olio extravergine di oliva	3	3
Brodo di verdure	80	80
Cipolle fresche	5	3
Sale marino	qb	
TOTALI		**201**

Categoria: primo piatto

Ricetta: pasta al pesto

ALIMENTO	PESO NETTO (g)	PESO COTTO (g)
Pasta di semola	70	156
Pesto pronto	20	20
Sale marino	qb	
TOTALI		**176**

Categoria: primo piatto

Ricetta: riso con piselli

ALIMENTO	PESO NETTO (g)	PESO COTTO (g)
Riso parboiled	60	141
Piselli surgelati	30	27
Olio extravergine di oliva	4	4
Parmigiano – Grana	4	4
Cipolle fresche	5	3
Sale marino	qb	
TOTALI		**179**

Categoria: primo piatto

Ricetta: orecchiette al pomodoro e basilico

ALIMENTO	PESO NETTO (g)	PESO COTTO (g)
Pasta di semola	70	156
Pomodori pelati	80	56
Olio extravergine di oliva	4	4
Base di verdure	5	5
Parmigiano – Grana	3	3
Basilico fresco	5	3
Sale marino	Qb	
TOTALI		**227**

Categoria: primo piatto

Ricetta: ravioli di magro in brodo vegetale

ALIMENTO	PESO NETTO (g)	PESO COTTO (g)
Ravioli di magro	100	190
Brodo vegetale	100	100
Olio extravergine di oliva	4	4
Parmigiano – Grana	3	3
Sale marino	Qb	
TOTALI		**297**

Categoria: primo piatto

Ricetta: pasta e ceci

ALIMENTO	PESO NETTO (g)	PESO COTTO (g)
Pasta di semola	60	134
Ceci secchi	30	67
Olio extravergine di oliva	5	5
Brodo di verdure	100	100
Cipolle fresche	5	3
Sale marino	qb	
TOTALI		**309**

Categoria: primo piatto

Ricetta: maccheroni gratinati

ALIMENTO	PESO NETTO (g)	PESO COTTO (g)
Pasta di semola	70	156
Pomodori ciliegini	60	42
Olio extravergine di oliva	5	5
Parmigiano – Grana	10	10
Mozzarella fresca	10	10
Sale marino	qb	
TOTALI		**223**

Categoria: primo piatto

Ricetta: pasta e patate

ALIMENTO	PESO NETTO (g)	PESO COTTO (g)
Pasta di semola	70	156
Pomodori pelati	30	21
Olio extravergine di oliva	5	5
Parmigiano – Grana	5	5
Patate fresche	70	63
Cipolle fresche	5	3
Sale marino	qb	
TOTALI		**253**

Categoria: primo piatto

Ricetta: risotto alla crema di zucchine

ALIMENTO	PESO NETTO (g)	PESO COTTO (g)
Riso parboiled	70	165
Crema di zucchine	30	26
Olio extravergine di oliva	4	4
Parmigiano – Grana	4	4
Prezzemolo fresco	0,5	5
Aglio fresco	0,5	5
Sale marino	qb	
TOTALI		**209**

Categoria: primo piatto

Ricetta: pasta e lenticchie

ALIMENTO	PESO NETTO (g)	PESO COTTO (g)
Pasta di semola	50	112
Lenticchie secche	30	66
Olio extravergine di oliva	2	2
Brodo di verdure	60	60
Cipolle fresche	5	3
Sale marino	qb	
TOTALI		**243**

Categoria: primo piatto

Ricetta: lasagna al forno

ALIMENTO	PESO NETTO (g)	PESO COTTO (g)
Pasta di semola	70	156
Pomodori pelati	60	42
Olio extravergine di oliva	5	5
Parmigiano – Grana	10	10
Prosciutto cotto	10	10
Mozzarella fresca	10	10
Sale marino	qb	
TOTALI		**233**

Categoria: primo piatto

Ricetta: grattini in brodo vegetale

ALIMENTO	PESO NETTO (g)	PESO COTTO (g)
Grattini all'uovo	70	156
Brodo vegetale	100	100
Olio extravergine di oliva	5	5
Parmigiano – Grana	5	5
Sale marino	qb	
TOTALI		**266**

Categoria: primo piatto

Ricetta: risotto al pomodoro

ALIMENTO	PESO NETTO (g)	PESO COTTO (g)
Riso parboiled	70	165
Pomodori pelati	60	42
Olio extravergine di oliva	5	5
Basilico fresco	5	5
Parmigiano – Grana	5	5
Sale marino	qb	
TOTALI		**222**

Categoria: primo piatto

Ricetta: pasta e verdure di stagione

ALIMENTO	PESO NETTO (g)	PESO COTTO (g)
Pasta di semola	70	156
Verdure di stagione	100	60
Olio extravergine di oliva	3	3
Parmigiano – Grana	2	2
Pomodori pelati	30	21
Sale marino	qb	
TOTALI		**242**

Categoria: primo piatto

Ricetta: pizza margherita

ALIMENTO	PESO NETTO (g)	PESO COTTO (g)
Pasta per pizza	80	80
Origano	1	1
Olio extravergine di oliva	6	6
Mozzarella di mucca	35	35
Pomodori pelati	50	35
Sale marino	qb	
TOTALI		**157**

Categoria: primo piatto

Ricetta: orecchiette al sugo e polpette

ALIMENTO	PESO NETTO (g)	PESO COTTO (g)
Pasta di semola	70	156
Sugo di polpette	80	56
Olio extravergine di oliva	4	4
Parmigiano – Grana	3	3
Basilico fresco	5	3
Base di verdure	5	5
Sale marino	qb	
TOTALI		**227**

SECONDI PIATTI

SCUOLA DELL'INFANZIA

Categoria: secondo piatto

Ricetta: pizza di patate

ALIMENTO	PESO NETTO (g)	PESO COTTO (g)
Patate fresche	80	80
Olio extravergine di oliva	4	4
Latte p. scremato UHT	10	10
Uovo di gallina intero	10	10
Prosciutto cotto senza p.	20	20
Fontina	24	24
Pan grattato	20	20
Sale marino	qb	
TOTALI		**168**

Categoria: secondo piatto

Ricetta: bastoncini di merluzzo

ALIMENTO	PESO NETTO (g)	PESO COTTO (g)
Bast. Merl. Surgelato	70	63
Olio extravergine di oliva	3	3
Limone succo	qb	
Sale marino	qb	
TOTALI		**68**

Categoria: secondo piatto

Ricetta: schiacciatina di vitello

ALIMENTO	PESO NETTO (g)	PESO COTTO (g)
Vitello macinato	80	64
Olio extravergine di oliva	5	5
Sale marino	qb	
TOTALI		**69**

Categoria: secondo piatto

Ricetta: prosciutto cotto senza polifosfati

ALIMENTO	PESO NETTO (g)	PESO COTTO (g)
Prosciutto cotto senza polifosfati	50	50
TOTALI		**50**

Categoria: secondo piatto

Ricetta: mozzarella

ALIMENTO	PESO NETTO (g)	PESO COTTO (g)
Mozzarella fresca	50	50
TOTALI		**50**

Categoria: secondo piatto

Ricetta: polpettine di vitello al pomodoro

ALIMENTO	PESO NETTO (g)	PESO COTTO (g)
Vitello macinato	70	49
Pomodori pelati	70	49
Olio extravergine di oliva	3	3
Latte parz. Screm. UHT	10	10
Sale marino	Qb	
Prezzemolo fresco	Qb	
Origano	Qb	
TOTALI		**111**

Categoria: secondo piatto

Ricetta: lonza di maiale al forno

ALIMENTO	PESO NETTO (g)	PESO COTTO (g)
Lonza di maiale fresco	80	60
Olio extravergine di oliva	3	3
Sale marino	0,5	5
Odori	qb	
TOTALI		**69**

Categoria: secondo piatto

Ricetta: parmigiano reggiano

ALIMENTO	PESO NETTO (g)	PESO COTTO (g)
Parmigiano reggiano	50	50
TOTALI		**50**

Categoria: secondo piatto

Ricetta: petto di pollo arrosto

ALIMENTO	PESO NETTO (g)	PESO COTTO (g)
Petto di pollo	80	72
Olio extravergine di oliva	3	3
Sale marino	qb	
Odori	qb	
TOTALI		**75**

Categoria: secondo piatto

Ricetta: polpettine di pesce impanate

ALIMENTO	PESO NETTO (g)	PESO COTTO (g)
Polpettine pesce surgel.	80	66
Olio extravergine di oliva	3	3
Sale marino	qb	
Pan grattato	5	5
Limone succo	0,5	5
Uovo di gallina intero	20	20
TOTALI		**99**

Categoria: secondo piatto

Ricetta: ricotta vaccina (confezione monodose)

ALIMENTO	PESO NETTO (g)	PESO COTTO (g)
Ricotta vaccina	50	50
TOTALI		**50**

Categoria: secondo piatto

Ricetta: salsiccia di maiale al forno

ALIMENTO	PESO NETTO (g)	PESO COTTO (g)
Salsiccia di maiale	80	64
Olio extravergine di oliva	5	5
Sale marino	qb	
TOTALI		**69**

Categoria: secondo piatto

Ricetta: cotoletta di petto di pollo

ALIMENTO	PESO NETTO (g)	PESO COTTO (g)
Petto di pollo fresco	80	72
Olio extravergine di oliva	2	2
Sale marino	qb	
Pan grattato	5	5
Uovo di gallina intero	20	20
TOTALI		**99**

Categoria: secondo piatto

Ricetta: faccine di pesce impanate

ALIMENTO	PESO NETTO (g)	PESO COTTO (g)
Cuori di merluzzo surgel.	80	66
Olio extravergine di oliva	3	3
Sale marino	qb	
Pan grattato	5	5
Limone succo	0,5	5
Uovo di gallina intero	20	20
TOTALI		**99**

Categoria: secondo piatto

Ricetta: scamorza fresca

ALIMENTO	PESO NETTO (g)	PESO COTTO (g)
Scamorza fresca	50	50
TOTALI		**50**

Categoria: secondo piatto

Ricetta: insalata di polpo e carote julienne

ALIMENTO	PESO NETTO (g)	PESO COTTO (g)
Polpo	80	64
Olio extravergine di oliva	5	5
Prezzemolo	qb	
Carote julienne	100	100
Limone succo	qb	
TOTALI		**169**

Categoria: secondo piatto

Ricetta: fesa di tacchino al forno

ALIMENTO	PESO NETTO (g)	PESO COTTO (g)
Fesa di tacchino fresca	80	80
TOTALI		**80**

Categoria: secondo piatto

Ricetta: insalata caprese

ALIMENTO	PESO NETTO (g)	PESO COTTO (g)
Mozzarella	50	50
Pomodori da insalata	100	100
Sale marino	qb	
TOTALI		**150**

Categoria: secondo piatto

Ricetta: brasato di manzo

ALIMENTO	PESO NETTO (g)	PESO COTTO (g)
Noce di manzo fresco	80	64
Carote	30	21
Olio extravergine di oliva	3	3
Sale marino	qb	
Sedano	qb	
TOTALI		**86**

Categoria: secondo piatto

Ricetta: bresaola DOP

ALIMENTO	PESO NETTO (g)	PESO COTTO (g)
Bresaola DOP	50	50
TOTALI		**50**

SECONDI PIATTI

SCUOLA PRIMARIA

Categoria: secondo piatto

Ricetta: pizza di patate

ALIMENTO	PESO NETTO (g)	PESO COTTO (g)
Patate fresche	100	100
Olio extravergine di oliva	5	5
Latte p. scremato UHT	10	10
Uovo di gallina intero	10	10
Prosciutto cotto senza p.	20	20
Parmigiano – Grana	5	5
Fontina	20	20
Pan grattato	20	20
Sale marino	qb	
TOTALI		**190**

Categoria: secondo piatto

Ricetta: bastoncini di merluzzo

ALIMENTO	PESO NETTO (g)	PESO COTTO (g)
Bast. Merl. Surgelato	100	85
Olio extravergine di oliva	4	4
Limone succo	0,5	5
Sale marino	qb	
TOTALI		**94**

Categoria: secondo piatto

Ricetta: schiacciatina di vitello

ALIMENTO	PESO NETTO (g)	PESO COTTO (g)
Vitello macinato	100	80
Olio extravergine di oliva	5	5
Sale marino	qb	
TOTALI		**85**

Categoria: secondo piatto

Ricetta: prosciutto cotto senza polifosfati

ALIMENTO	PESO NETTO (g)	PESO COTTO (g)
Prosciutto cotto senza polifosfati	60	60
TOTALI		**60**

Categoria: secondo piatto

Ricetta: mozzarella

ALIMENTO	PESO NETTO (g)	PESO COTTO (g)
Mozzarella fresca	60	60
TOTALI		**60**

Categoria: secondo piatto

Ricetta: polpettine di vitello al pomodoro

ALIMENTO	PESO NETTO (g)	PESO COTTO (g)
Vitello macinato	100	80
Pomodori pelati	80	56
Olio extravergine di oliva	5	5
Sale marino	qb	
Prezzemolo fresco	qb	
Origano	qb	
TOTALI		**141**

Categoria: secondo piatto

Ricetta: lonza di maiale al forno

ALIMENTO	PESO NETTO (g)	PESO COTTO (g)
Arista di maiale fresco	100	75
Olio extravergine di oliva	4	4
Sale marino	0,5	5
Odori	qb	1
TOTALI		**85**

Categoria: secondo piatto

Ricetta: parmigiano reggiano

ALIMENTO	PESO NETTO (g)	PESO COTTO (g)
Parmigiano reggiano	60	60
TOTALI		**60**

Categoria: secondo piatto

Ricetta: petto di pollo arrosto

ALIMENTO	PESO NETTO (g)	PESO COTTO (g)
Petto di pollo	100	90
Olio extravergine di oliva	5	5
Sale marino	qb	
Odori	qb	
TOTALI		**95**

Categoria: secondo piatto

Ricetta: polpettine di pesce impanate

ALIMENTO	PESO NETTO (g)	PESO COTTO (g)
Merluzzo surgel.	100	83
Olio extravergine di oliva	4	4
Sale marino	qb	
Pan grattato	7	7
Limone succo	qb	
Uovo di gallina intero	20	20
TOTALI		**114**

Categoria: secondo piatto

Ricetta: ricotta vaccina (confezione monodose)

ALIMENTO	PESO NETTO (g)	PESO COTTO (g)
Ricotta vaccina	60	60
TOTALI		**60**

Categoria: secondo piatto

Ricetta: salsiccia di maiale al forno

ALIMENTO	PESO NETTO (g)	PESO COTTO (g)
Salsiccia di maiale	100	80
Olio extravergine di oliva	5	5
Sale marino	qb	
TOTALI		**85**

Categoria: secondo piatto

Ricetta: cotoletta di petto di pollo

ALIMENTO	PESO NETTO (g)	PESO COTTO (g)
Petto di pollo fresco	100	90
Olio extravergine di oliva	3	3
Sale marino	qb	
Pan grattato	7	7
Uovo di gallina intero	20	20
TOTALI		**120**

Categoria: secondo piatto

Ricetta: faccine di pesce impanate

ALIMENTO	PESO NETTO (g)	PESO COTTO (g)
Cuori di merluzzo surgel.	100	83
Olio extravergine di oliva	4	4
Sale marino	qb	
Pan grattato	7	7
Limone succo	qb	
Uovo di gallina intero	20	20
TOTALI		**114**

Categoria: secondo piatto

Ricetta: scamorza fresca

ALIMENTO	PESO NETTO (g)	PESO COTTO (g)
Scamorza fresca	60	60
TOTALI		**60**

Categoria: secondo piatto

Ricetta: insalata di polpo e carote julienne

ALIMENTO	PESO NETTO (g)	PESO COTTO (g)
Polpo	100	80
Olio extravergine di oliva	5	5
Prezzemolo	qb	
Carote julienne	120	120
Limone succo	qb	
TOTALI		**205**

Categoria: secondo piatto

Ricetta: fesa di tacchino al forno

ALIMENTO	PESO NETTO (g)	PESO COTTO (g)
Fesa di tacchino fresca	100	100
TOTALI		**100**

Categoria: secondo piatto

Ricetta: ricotta vaccina (confezione monodose)

ALIMENTO	PESO NETTO (g)	PESO COTTO (g)
Ricotta vaccina	60	60
TOTALI		**60**

Categoria: secondo piatto

Ricetta: insalata caprese

ALIMENTO	PESO NETTO (g)	PESO COTTO (g)
Mozzarella	60	60
Pomodori da insalata	120	120
TOTALI		**180**

Categoria: secondo piatto

Ricetta: brasato di manzo

ALIMENTO	PESO NETTO (g)	PESO COTTO (g)
Noce di manzo fresco	100	80
Carote	40	28
Olio extravergine di oliva	5	5
Sale marino	qb	
Sedano	qb	
TOTALI		**113**

Categoria: secondo piatto

Ricetta: bresaola DOP

ALIMENTO	PESO NETTO (g)	PESO COTTO (g)
Bresaola DOP	60	60
TOTALI		**60**

CONTORNI

SCUOLA DELL'INFANZIA

Categoria: contorno

Ricetta: zucchine gratinate

ALIMENTO	PESO NETTO (g)	PESO COTTO (g)
Zucchine	100	90
Olio extravergine di oliva	4	4
Sale marino	qb	
Pangrattato	20	20
TOTALI		**125**

Categoria: contorno

Ricetta: spinaci al vapore

ALIMENTO	PESO NETTO (g)	PESO COTTO (g)
Spinaci	100	84
Olio extravergine di oliva	4	4
Sale marino	qb	
TOTALI		**88**

Categoria: contorno

Ricetta: carote julienne

ALIMENTO	PESO NETTO (g)	PESO COTTO (g)
Carote crude fresche	80	80
Olio extravergine di oliva	3	3
Limone succo	qb	
Sale marino	qb	
TOTALI		**83**

Categoria: contorno

Ricetta: insalata di pomodori

ALIMENTO	PESO NETTO (g)	PESO COTTO (g)
Pomodori da insalata freschi	100	100
Olio extravergine di oliva	3	3
Sale marino	qb	
TOTALI		**103**

Categoria: contorno

Ricetta: patate al forno

ALIMENTO	PESO NETTO (g)	PESO COTTO (g)
Patate fresche	100	90
Olio extravergine di oliva	4	4
Rosmarino	0,5	5
Sale marino	0,5	5
TOTALI		**104**

Categoria: contorno

Ricetta: barbabietola rossa in insalata

ALIMENTO	PESO NETTO (g)	PESO COTTO (g)
Barbabietola rossa	100	100
Olio extravergine di oliva	3	3
Succo di limone	qb	
Sale marino	qb	
TOTALI		**103**

Categoria: contorno

Ricetta: insalata mista

ALIMENTO	PESO NETTO (g)	PESO COTTO (g)
Lattuga	30	30
Olio extravergine di oliva	4	4
Pomodori da insalata	100	100
Sale marino	qb	
TOTALI		**134**

Categoria: contorno

Ricetta: bietolina lessa

ALIMENTO	PESO NETTO (g)	PESO COTTO (g)
Bietola	100	86
Olio extravergine di oliva	4	4
Succo di limone	qb	
Sale marino	qb	
TOTALI		**90**

Categoria: contorno

Ricetta: zucchine trifolate

ALIMENTO	PESO NETTO (g)	PESO COTTO (g)
Zucchine	100	90
Olio extravergine di oliva	4	4
Aceto balsamico	qb	
Sale marino	qb	
TOTALI		**94**

Categoria: contorno

Ricetta: finocchi alla julienne

ALIMENTO	PESO NETTO (g)	PESO COTTO (g)
Finocchi crudi	80	80
Olio extravergine di oliva	3	3
Limone succo	qb	
Sale marino	qb	
TOTALI		**83**

Categoria: contorno

Ricetta: carote, patate, zucchine lesse all'olio

ALIMENTO	PESO NETTO (g)	PESO COTTO (g)
Carote	40	36
Patate	40	48
Zucchine	40	32
Sale marino	qb	
Olio extravergine di oliva	5	5
TOTALI		**121**

CONTORNI

SCUOLA PRIMARIA

Categoria: contorno

Ricetta: zucchine gratinate

ALIMENTO	PESO NETTO (g)	PESO COTTO (g)
Zucchine	150	135
Olio extravergine di oliva	4	4
Sale marino	qb	
Pangrattato	20	20
TOTALI		**159**

Categoria: contorno

Ricetta: spinaci al vapore

ALIMENTO	PESO NETTO (g)	PESO COTTO (g)
Spinaci	150	126
Olio extravergine di oliva	4	4
Sale marino	qb	
TOTALI		**130**

Categoria: contorno

Ricetta: insalata di pomodori

ALIMENTO	PESO NETTO (g)	PESO COTTO (g)
Pomodori da insalata freschi	120	120
Olio extravergine di oliva	4	4
Sale marino	qb	
TOTALI		**124**

Categoria: contorno

Ricetta: patate al forno

ALIMENTO	PESO NETTO (g)	PESO COTTO (g)
Patate fresche	150	135
Olio extravergine di oliva	5	5
Rosmarino	qb	
Sale marino	qb	
TOTALI		**140**

Categoria: contorno

Ricetta: barbabietola rossa in insalata

ALIMENTO	PESO NETTO (g)	PESO COTTO (g)
Barbabietola rossa	120	120
Olio extravergine di oliva	3	3
Succo di limone	qb	
Sale marino	qb	
TOTALI		**123**

Categoria: contorno

Ricetta: insalata mista

ALIMENTO	PESO NETTO (g)	PESO COTTO (g)
Lattuga	30	30
Olio extravergine di oliva	5	5
Pomodori da insalata	120	120
Sale marino	qb	
TOTALI		**155**

Categoria: contorno

Ricetta: bietolina lessa

ALIMENTO	PESO NETTO (g)	PESO COTTO (g)
Bietola	150	129
Olio extravergine di oliva	5	5
Succo di limone	qb	
Sale marino	qb	
TOTALI		**134**

Categoria: contorno

Ricetta: zucchine trifolate

ALIMENTO	PESO NETTO (g)	PESO COTTO (g)
Zucchine	150	135
Olio extravergine di oliva	5	5
Aceto balsamico	qb	
Sale marino	qb	
TOTALI		**140**

Categoria: contorno

Ricetta: finocchi alla julienne

ALIMENTO	PESO NETTO (g)	PESO COTTO (g)
Finocchi crudi	120	120
Olio extravergine di oliva	3	3
Limone succo	qb	
Sale marino	qb	
TOTALI		**123**

Categoria: contorno

Ricetta: carote, patate, zucchine lesse all'olio

ALIMENTO	PESO NETTO (g)	PESO COTTO (g)
Carote	50	44
Patate	50	56
Zucchine	50	45
Sale marino	qb	
Olio extravergine di oliva	5	5
TOTALI		**150**

SCUOLA DELL'INFANZIA

E

SCUOLA PRIMARIA

SCUOLA DELL'INFANZIA

Categoria: pane

Ricetta: pane

ALIMENTO	**PESO NETTO (g)**	**PESO COTTO (g)**
Pane tipo 00		50
TOTALI		**50**

SCUOLA PRIMARIA

Categoria: pane

Ricetta: pane

ALIMENTO	**PESO NETTO (g)**	**PESO COTTO (g)**
Pane tipo 00		60
TOTALI		**60**

SCUOLA INFANZIA E PRIMARIA

Categoria: frutta

Ricetta: frutta fresca di stagione

ALIMENTO	**PESO NETTO (g)**	**PESO COTTO (g)**
Frutta fresca di stagione		150
TOTALI		**150**

SCUOLA INFANZIA E PRIMARIA

Categoria: frutta

Ricetta: frutta in confezione monodose

ALIMENTO	**PESO NETTO (g)**	**PESO COTTO (g)**
Frutta conf. Monodose (frutta 100%)		
TOTALI		

SCUOLA INFANZIA E PRIMARIA

Categoria: dolci

Ricetta: crostata di marmellata

ALIMENTO	**PESO NETTO (g)**	**PESO COTTO (g)**
Crostata		50
TOTALI		**50**

Fine Allegato Capitolato Speciale di Appalto “Piano Alimentare”