

ALLEGATO 4 - TABELLE MERCEOLOGICHE DEGLI ALIMENTI

GRUPPO 1: CARNI FRESCHE REFRIGERATE

1. CARNI AVICOLE FRESCHE REFRIGERATE

Prodotti:

- a) pollo intero
- b) cosce di pollo
- c) petto di pollo
- d) fesa di tacchino
- e) anatra intera
- f) faraona intera

Caratteristiche merceologiche ed organolettiche:

Nei riguardi della definizione dei tagli, delle forme di presentazione e della qualità della carne si fa riferimento alle prescrizioni contenute nei regolamenti UE n. 1308/2013 e n. 543/2008 (e s.m.i.).

Tutte le carni devono essere di classe A.

Pollo intero eviscerato

Cosce e sotto cosce di pollo: ovvero femore, tibia e fibula unitamente alla muscolatura che li ricopre. Le due sezionature vanno effettuate in corrispondenza delle articolazioni.

Petto di pollo (con forcella): petto (senza pelle) con la clavicola e la punta cartilaginea dello sterno.

Fesa di tacchino: il petto intero, spellato, mondato dello sterno e delle costole.

Le carni oggetto della fornitura debbono aver subito come unico metodo di conservazione la refrigerazione, dal momento della produzione fino alla consegna in maniera costante ed ininterrotta.

I tagli debbono essere: integri, tenuto conto della presentazione, puliti, esenti da ogni elemento estraneo visibile, da sporcizia o da sangue, privi di odori e sapori atipici, prima e dopo la cottura, privi di ossa rotte sporgenti, privi di coaguli ed ematomi, di conformazione buona, carne soda e di spiccata lucentezza, di colore bianco rosa (petto), di colore castano (arti posteriori), priva di edemi ed ematomi, con sottile strato di grasso a ricoprire il petto.

Caratteristiche igienico-sanitarie:

Le carni debbono provenire da animali allevati, macellati e sezionati in Italia e possedere i requisiti igienico sanitari previsti dalla legge. Le carni dovranno presentare bollatura sanitaria in conformità alla vigente normativa. Gli animali da cui provengono le carni non devono essere stati trattati con antibiotici ed essere stati allevati a terra.

Confezionamento, imballaggio e trasporto:

Il confezionamento e l'imballaggio debbono garantire una protezione efficace delle carni durante il trasporto e le manipolazioni. I prodotti utilizzati per il confezionamento e l'imballaggio debbono essere conformi alla normativa vigente in materia. Le cosce e i petti di pollo e la fesa di tacchino dovranno essere confezionati in vassoi ad uso alimentare avvolti in film trasparente.

Il trasporto deve avvenire secondo le disposizioni vigenti (Reg. CE n. 852 e 853 del 2004 e s.m.i., d.P.R. n. 327/1980 nelle parti in vigore), utilizzando mezzi di trasporto e/o contenitori idonei in modo da garantire una temperatura interna della carne da -1° C a +4 ° C.

Etichettatura:

Sulle singole confezioni debbono essere riportate direttamente o su etichetta inamovibile appostavi in maniera inamovibile, le seguenti indicazioni, indelebili, facilmente visibili e chiaramente visibili:

1. denominazione di vendita;
2. stato fisico del prodotto;
3. denominazione e sede della ditta produttrice;
4. data di scadenza con la dicitura “da consumarsi entro”;
5. data di confezionamento;
6. una dicitura che consenta di identificare il lotto del prodotto;
7. peso netto;
8. modalità di conservazione;
9. riproduzione del bollo sanitario riportante il nr. di identificazione dello stabilimento riconosciuto UE che ha effettuato la macellazione e/o il sezionamento e/o il confezionamento.

2. CARNI BOVINE FRESCHE REFRIGERATE

Tagli anatomici

Noce, sottofesa, fesa, roastbeef, magatello, scamone, spalla, reale, petto, pancia, braciola.

Trippe fresche refrigerate confezionate in sottovuoto o surgelate.

Fegato di vitellone fresco refrigerato.

Specie e categoria: bovini di produzione nazionale o da stabilimenti autorizzati UE.

Età: 18 - 24 mesi

Tagli anatomici confezionati sottovuoto e refrigerati:

Le carni debbono essere di grana fine o quasi fine, tessuto adiposo esterno compatto e di colore bianco, uniforme e ben distribuito tra i fasci muscolari che assumono un aspetto di mazzatura media, consistenza soda e pastosa e tessitura abbastanza compatta. (Stato di ingrassamento 1 – molto scarso o 2 – scarso-secondo la griglia UE). Le carni devono essere pulite, esenti da ogni elemento estraneo visibile, da sporcizia o da sangue, privi di odori e sapori atipici, prima e dopo la cottura, del tutto disossate, privi di coaguli ed ematomi.

I tagli devono essere confezionati dopo un'accurata rifilatura in modo tale che al momento dell'utilizzo si abbia uno scarto massimo del 7% (tessuto adiposo, e connettivale di copertura ed il liquido di trasudazione).

La data di confezionamento non deve essere antecedente a 4 giorni dalla data di consegna.

Le carni dovranno provenire esclusivamente da allevamenti italiani e stabilimenti di macellazione e sezionamenti italiani abilitati nell'ambito della UE e pertanto muniti del bollo UE M (macellazione) ed S (sezionamento).

Devono soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica (Reg. UE n. 625/2017, D. lgs. n. 27/2021, REG. CE n. 852 e 853 del 2004, D. Lgs. n. 193/07 e successivi aggiornamenti, d.lgs. 158/06, Legge n. 283/1962 nelle parti in vigore) e presentare il marchio della visita sanitaria e di classifica.

Devono presentare caratteristiche igieniche ottime, con assenza di alterazioni microbiche e fungine. Devono possedere ottime caratteristiche microbiologiche. Devono essere prive di sostanze ad attività antibatterica (sulfamidici, antibiotici, ecc..) e di sostanze estrogene o sostanze ad azione anibronigena o gestagena, da altre sostanze ad effetto anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione nonché altre sostanze che si trasmettono alle carni che possono nuocere alla salute umana come definito dalla normativa vigente; le carni debbono essere dichiarate esenti da BSE.

Temperatura del prodotto e dei locali di produzione e deposito:

Lo stoccaggio della carne bovina destinata ad essere confezionata sottovuoto per la fornitura deve essere effettuato in locali frigoriferi permanentemente tenuti ad una temperatura inferiore od uguale a + 2 C° Durante le operazioni di sezionamento e di confezionamento la temperatura interna della carne non deve mai oltrepassare i + 6 C°. Subito dopo il confezionamento, il prodotto deve essere immesso nei depositi frigoriferi nei quali la temperatura interna delle singole confezioni deve rimanere inferiore od uguale a + 2 C° fino al momento della spedizione.

Imballaggio primario e secondario:

I materiali impiegati per il confezionamento sottovuoto devono essere perfettamente conformi alla vigente normativa in quanto a composizione e prove di migrazione. L'imballaggio secondario deve garantire la protezione delle confezioni anche durante le operazioni di carico, scarico, trasporto ed immagazzinamento. Al momento della consegna non è ammessa presenza di abbondante sierosità nelle confezioni a maggiore garanzia della frollatura e freschezza dei tagli; saranno inoltre contestate le singole confezioni che abbiano perso il sottovuoto.

Etichettatura:

Si intendono richiamate le disposizioni vigenti (Reg. CE n. 1760/00, 853/04, n. 1162/09, n. 1169/11, e relativa normativa di esecuzione) riportante indicazioni sull'etichettatura obbligatoria delle carni bovine nonché termini e modalità di applicazione supplementari per consentire l'attività degli operatori e delle organizzazioni che intendono fornire informazioni facoltative sulle proprie carni bovine.

Le seguenti indicazioni indelebili, facilmente visibili e chiaramente leggibili devono essere riportate su etichetta inserita o apposta in forma inamovibile e in maniera tale da non consentire la riutilizzazione sulle confezioni sottovuoto destinate ad essere utilizzate per la preparazione dei pasti:

1. denominazione del prodotto;
2. stato fisico: fresco;
3. termine minimo di conservazione, indicato chiaramente con la menzione "da consumarsi preferibilmente entro" seguita dalla data composta da giorno, mese ed anno;
4. modalità di conservazione;
5. data di produzione espressa in giorno mese ed anno.

6. riproduzione del bollo sanitario UE che identifica il laboratorio di produzione e confezionamento;
7. nome, ragione sociale e sede del macellatore/confezionatore;
8. numero di riferimento o codice di riferimento che evidenzia il nesso tra le carni e l'animale o gli animali;
9. numero di approvazione del macello e Stato cui è situato lo stesso impianto ed indicazione recante le parole "Macellato in Italia, numero di approvazione...";
10. numero di approvazione del laboratorio di sezionamento e Stato in cui è situato lo stesso impianto ed indicazione "Sezionato in Italia, numero di approvazione...";
11. Stato di nascita: Italia o Paese UE;
12. Stato in cui ha avuto luogo l'ingrasso: Italia o Paese UE;
13. Stato in cui ha avuto luogo la macellazione: Italia;
14. ove necessario la definizione del taglio anatomico (es. spezzatino di). Inoltre, per tutte le partite di carne consegnate che provengano dalla stessa azienda di allevamento dovrà essere consegnata agli uffici (anche mediante trasmissione via fax) una dichiarazione attestante che la carne fornita proviene da bovini non alimentati con farine di origine animale.

3. CARNI SUINE E ALTRE CARNI FRESCHE REFRIGERATE DI PROVENIENZA NAZIONALE O DA STABILIMENTI AUTORIZZATI UE

Tagli richiesti di maiale: lonza, polpa di coscia, carré, filetto, salsicce, cotecchino

Altre carni fresche o surgelate: coniglio intero, a pezzi o disossato, agnello e capretto

Maiale

Le carni devono soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica (Reg. UE n. 625/2017, D. lgs. n. 27/2021, REG. CE n. 852 e 853 del 2004, D. Lgs. n. 193/07 e successivi aggiornamenti, Legge n. 283/1962 nelle parti in vigore) e presentare il marchio della visita sanitaria e di classifica.

Dovranno provenire da allevamenti italiani o autorizzati UE e stabilimenti di macellazione e sezionamenti abilitati nell'ambito della UE e pertanto muniti del bollo UE M (macellazione) ed S (sezionamento).

Devono presentare colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto, venatura scarsa.

La carne deve essere confezionata sottovuoto con etichettatura che dovrà riportare la ditta produttrice, la data di confezionamento, la data di scadenza e tutte le altre diciture obbligatorie per legge.

Coniglio

Ogni coniglio deve essere spellato e presentato in ottemperanza alle norme vigenti, di pezzatura media intorno a 2 kg di peso.

Il confezionamento e l'etichettatura devono essere conformi a quanto richiesto dalla normativa vigente e riportare, in particolare, la data di confezionamento, il nome della ditta produttrice e la sede dello stabilimento di produzione. Devono ottemperare ai regolamenti UE che richiedono che i materiali di imballaggio debbano essere trasparenti ed incolori, resistenti a sufficienza per proteggere i contenuti

durante la manipolazione ed il trasporto; essi non devono alterare i caratteri organolettici della carne o cedere sostanze pericolose. Le carni alloggiate in cassette atte al confezionamento e trasporto di alimenti carnei devono essere assolutamente pulite e sanificate, e non devono presentare polveri ed insudiciamento derivante da trascinamento al suolo delle stesse.

Il trasporto deve avvenire con mezzi muniti di regolare autorizzazione sanitaria, nel completo rispetto delle norme igienico sanitarie (Reg. CE n. 852 e 853 del 2004 e s.m.i., d.P.R. n. 327/1980 nelle parti in vigore), con temperature durante il trasporto non superiori ai + 7 °C.

Agnello e capretto

Devono provenire da allevamenti nazionali o comunitari e da stabilimenti riconosciuti UE.

Deve presentare colore bianco rosato, tessitura compatta ma morbida, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, leggermente infiltrato.

Tagli richiesti: coscia disossata e non, lombo, spalla, costine

Confezionamento: sottovuoto

GRUPPO 2: PRODOTTI ITTICI

Prodotti di provenienza dalle zona di cattura FAO 37 o27.

I prodotti surgelati devono essere a glassatura monostratificata non superiore al 20%.

Tipologie:

Filetti o tranci: merluzzo/nasello in filetti o in tranci, filetto di sogliola, filetto di platessa, filetto di cernia, filetto di scorfano, filetto di trota salmonata, filetto o trancio di salmone, seppie, calamari, vongole e frutti di mare, pesce spada, palombo; altre specie tra quelle indicate nei C.A.M., *sub D*), lett. b), n. 1.

I prodotti surgelati dovranno presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelle presenti nella medesima specie allo stato di freschezza, non dovranno presentare corpi estranei, bruciature da freddo, decongelazioni anche parziali, essiccamenti, disidratazioni, irrancidimento dei grassi, apprezzabile odore ammoniacale prima e dopo la cottura, ossidazione dei pigmenti muscolari, macchie di sangue, pinne o resti di pinne.

Etichettatura dei prodotti ittici:

Deve rispettare il Regolamento CE 1379/2013 sull'etichettatura dei prodotti ittici e

Sulle singole confezioni debbono essere riportate direttamente o su etichetta inamovibile le seguenti indicazioni, indelebili, facilmente visibili e chiaramente visibili con riproduzione del nr. di identificazione dello stabilimento di produzione e confezionamento riconosciuto dall'U.E. ai sensi del Reg. CE n. 853/04 e del D. Lgs. n. 193/07 (il deposito e la distribuzione del pesce, prodotto e sezionato conformemente alle norme sopra richiamate potrà avvenire anche da parte di altra ditta, titolare del deposito munito di autorizzazione sanitaria, ai sensi della normativa vigente):

1. la denominazione di vendita o la denominazione commerciale della specie completata, se del caso, dal termine "surgelato" o "prodotto IQF";
2. il metodo di produzione (pescato o allevato);

3. la zona di cattura per il pescato ed il Paese di provenienza per l'allevato;
4. l'elenco degli ingredienti;
5. la quantità netta o, nel caso di prodotti preconfezionati in quantità unitarie costanti, la quantità nominale;
6. la % di glassatura;
7. termine minimo di conservazione (TMC) completato dall'indicazione del periodo in cui il prodotto può essere conservato presso il consumatore. Il TMC si indica con "da consumarsi preferibilmente entro";
8. il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede del fabbricante o del confezionatore o di un venditore stabilito nella UE;
9. una dicitura che consenta di identificare il lotto di appartenenza del prodotto;
10. le modalità di conservazione del prodotto dopo l'acquisto, completata dall'indicazione della temperatura di conservazione e della attrezzatura richiesta;
11. l'avvertenza che il prodotto una volta scongelato non deve essere ricongelato e le istruzioni per l'uso;
12. la quantità di taluni ingredienti e categorie di ingredienti, quando l'ingrediente figura nella denominazione di vendita o sia messo in rilievo con parole o immagini nell'etichettatura.

GRUPPO 3: PRODOTTI LATTIERO - CASEARI

Latte fresco pastorizzato intero e parzialmente scremato

Latte UHT parzialmente scremato: utilizzato come ingrediente

Panna da cucina UHT: utilizzata come ingrediente

Burro: pastorizzato, fresco.

Yogurt (biologico): intero e scremato, sia naturale che e alla frutta in confezioni da 125 g;

Ricotta: di vacca, rispettivamente da siero di latte vaccino, senza aggiunta di panna e latte intero.

Formaggi a pasta molle: caciotta fresca, caprino fresco, crescenza, robiola, stracchino, taleggio, brie, formaggi spalmabili

Formaggi a pasta filata: mozzarella vaccina anche in filoni, provola, provolone, scamorza

Formaggi a pasta dura: asiago, formaggio tipo fontina, latteria fresco, pecorino fresco.

Formaggi stagionati: parmigiano reggiano DOP in confezioni sottovuoto, stagionatura naturale compresa tra i 18 e i 24 mesi. E' ammessa la fornitura di parmigiano reggiano grattugiato purché l'etichettatura indichi come unico ingrediente il formaggio in oggetto.

Emmenthal, gorgonzola.

Sono vietati tutti i formaggi che contengono sali di fusione (formaggini, sottilette, ...).

GRUPPO 4: PRODOTTI A BASE DI CARNE CRUDI E COTTI NAZIONALI

Dovranno essere conformi alla normativa vigente in materia; le seguenti categorie di prodotti carnei devono presentare, per quanto applicabili, le stesse caratteristiche indicate nel capitolo per le materie prime da cui derivano.

Prosciutto Cotto, Prosciutto cotto tipo Praga, spalla cotta, speck, Salame (contenuto max in grasso 30%),

Coppa e Mortadella, Prosciutto Crudo di Parma, Bresaola Punta D'anca

Pancetta sia tesa che affumicata: da utilizzarsi come ingrediente, ottenuta da pancette selezionate di suino adulto.

Salamelle fresche: a base di carne suina, macinata e miscelata con aromi e insaccata in budello.

GRUPPO 5 PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

Frutta e verdura fresche

Tutti i prodotti ortofrutticoli freschi dovranno essere, ove possibile, di produzione nazionale, rispondere alle Norme di Qualità per i prodotti ortofrutticoli commercializzati all'interno dell'Unione Europea di cui ai relativi regolamenti là dove siano previsti e, in mancanza di questi, secondo le norme di qualità edite dall'I.C.E. (Istituto per il Commercio Estero). Sugli imballaggi dovranno essere apposte le indicazioni relative a: imballatore o speditore, natura del prodotto, origine del prodotto e caratteristiche commerciali (categoria e calibro).

I prodotti ortofrutticoli dovranno essere di prima categoria o di categoria extra, commercialmente esente da difetti, di presentazione accurata ed avere raggiunto lo sviluppo e la maturazione fisiologica che li renda adatti al pronto consumo, essere privi di ogni residuo di antiparassitari o fertilizzanti, presentare le peculiari caratteristiche della specie e cultivar richiesti, non essere attaccati da parassiti animali e vegetali, essere sani e resistenti, cioè esenti da difetti che possano compromettere la loro naturale resistenza quali alterazioni non cicatrizzate, non portare tracce visibili di appassimento, né danni o alterazioni dovute al gelo. I prodotti dovranno essere puliti, interi, esenti da sapori e odori estranei, non presentare aumento artificioso di umidità, né trasudare acqua di condensazione per effetto di improvviso sbalzo termico, essere omogenei ed uniformi.

Gli ortaggi dovranno essere di recente raccolta, quelli a foglia non debbono essere surriscaldati, non presentare alterazioni di colore e, a seconda della specie e cultivar, essere privi di parti e porzioni non direttamente utilizzabili e non strettamente necessarie alla normale conservazione del corpo vegetale reciso.

La frutta non dovrà presentare polpa ammezzata e/o fermentata in processi incipienti o di evoluzione.

Per tutte le verdure e la frutta si deve seguire la disponibilità stagionale (condizioni metereologiche permettendo) come da calendario in Allegato A ai C.A.M. qui sotto riportato (nelle more dell'adozione del calendario ministeriale di stagionalità ai sensi dell'art. 2 dell'allegato 1 al d.m. 18.12.2017) o da calendari regionali.

Gennaio

Frutta: arance, bergamotto, kiwi, limoni, mandarancio, mandarino, mele, pere, pinoli, pompelmi.

Verdura: broccoli, cardi, carote, cavolfiore, cavolo nero, cavolo cappuccio, cavolo verza, cicorie, cime di rapa (broccoletti), finocchi, funghi, indivia, patate, radicchio, sedano, scarola, topinambur, zucca.

Febbraio

Frutta: arance, bergamotto, kiwi, limoni, mandarancio, mandarino, mele, pere, pinoli, pompelmi.

Verdura: broccoli, cardi, carote, cavolfiore, cavolo nero, cavolo cappuccio, cavolo verza, cicorie, cicoria catalogna (puntarelle), cime di rapa (broccoletti), cipolle, finocchi, indivia, olive grandi da mensa, patate, radicchio, scarola, sedano, spinaci, zucca.

Marzo

Frutta: arance, fragole, kiwi, limoni, mele, pere, pompelmi.

Verdura: aglio orsino, asparagi, agretti, broccoli, carciofi, carote, cavolfiore, cavolo nero, cavolo cappuccio, cavolo verza, cicorie, cicoria catalogna (puntarelle), cime di rapa (broccoletti), cipolle, cipollotu, crescione, fagiolini, finocchi, indivia, lattuga, patate novelle, radicchio, ravanelli, rucola, scatola, sedano, spinaci.

Aprile

Frutta: arance, fragole, kiwi, limoni, mele, pere.

Verdura: aglio fresco, aglio orsino, agretti, asparagi, broccoli, carciofi, cavolfiore, cavolo cappuccio, cavolo verza, cicorie, cicoria catalogna (puntarelle), cipolle, cipollotti, crescione, fagiolini, finocchi, indivia, insalate, lattuga, lattuga batavia, lollo, olive grandi da mensa, patate novelle, piselli, radicchio, ravanelli, rucola, scatola, sedano, spinaci, tarassaco.

Maggio

Frutta: amarene, ciliege, fragole, lampone, nespole.

Verdura: aglio fresco, agretti, asparagi, bieta, borragine, broccoli, carciofi, cavolfiore, cavolo romanesco, cicorie, cicoria catalogna (puntarelle), cipolle, cipollotti, crescione, fagiolini, fave, finocchi, indivia, insalate, lattuga, lattuga batavia, lattuga romana, lollo, melanzane, olive grandi da mensa, ortica, patate novelle, piselli, ravanelli, rucola, scarola, tarassaco.

Giugno

Frutta: albicocche, amarene, anguria, ciliege, fragole, lampone, mirtillo, mandorle, melone, nespole, nocciole, pesche, prugne, ribes, susine.

Verdura: aglio fresco, agretti, asparagi, basilico, bieta, borragine, broccoli, carciofi, cetrioli, cavolo romanesco, cetrioli, cicorie, cipolle, crescione, fagioli, fagiolini, fave, finocchi, fiori di zucca, indivia, insalate, lattuga batavia, lattuga romana, lollo, malva, melanzane, olive grandi da mensa, ortica, peperoni, piselli, pomodori, ravanelli, rucola, scatola, taccole, tarassaco, zucchine.

Luglio

Frutta: albicocche, anguria, ciliege, cipolle, corbezzoli, fichi, fragole, lampone, mirtillo, mora, mandorle, melone, nocciole, pere, pesche, prugne, ribes, susine, uva spina.

Verdura: aglio fresco, basilico, bieta, cetrioli, cavolfiore, cavolo romanesco, cicorie, cipolle, crescione, fagioli, fagiolini, fiori di zucca, indivia, insalate, lattuga batavia, lattuga romana, lollo, mais, malva,

melanzane, olive grandi da mensa, ortica, peperoni, pomodori, porri, ravanelli, romanesco, rucola, scarola, taccole, tarassaco, zucca, zucchine.

Agosto

Frutta: albicocche, anguria, corbezzoli, fichi, fichi d'india, lampone, mele, mirtillo, mandorle, melone, more, pere, pesche, prugne, ribes, susine, uva, uva spina.

Verdura: bieta, cavolo romanesco, cetrioli, cipolle, fagioli, fagiolini, fiori di zucca, indivia, insalate, lattuga batavia, lattuga romana, lenticchie, lollo, mais, malva, melanzane, peperoni, pomodori, porri, ravanelli, rucola, scarola, spinaci, taccole, tarassaco, zucca, zucchine.

Settembre

Frutta: anguria, corbezzoli, fichi, fichi d'india, lampone, limone, mele, melograno, melone, more, pere, pesche, prugne, susine, uva, uva spina.

Verdura: bieta, broccoli, carote, cavolfiore, cavolo cappuccio, cavolo verza, cavolo romanesco, cetrioli, cicoria catalogna (puntarelle), cipolle, fagioli, fagiolini, finocchi, fiori di zucca, funghi, indivia, insalate, lattuga batavia, lattuga romana, lollo, mais, malva, melanzane, olive grandi da mensa, pastinaca, peperoni, pomodori, porri, scarola, sedano, spinaci, tarassaco, topinambur, zucca, zucchine.

Ottobre

Frutta: bergamotto, cachi, castagne, cedro, fichi d'india, kiwi, limone, mele, melograno, noci, pere, uva.

Verdura: bieta, broccoli, carote, cavolfiore, cavolo cappuccio, cavolo verza, cavolo romanesco, cicoria catalogna (puntarelle), cipolle, fagioli, fagiolini, finocchi, funghi, indivia, lattuga batavia, lattuga romana, lollo, mais, olive grandi da mensa, pastinaca, patate, peperoni, porri, radicchio, scarola, sedano, spinaci, tarassaco, topinambur, zucca.

Novembre

Frutta: arance, bergamotto, cachi, castagne, cedro, kiwi, limone, mandarini, mele, melograno, noci, pinoli.

Verdura: bieta, broccoli, cardi, carote, cavolfiore, cavolo nero, cavolo cappuccio, cavolo verza, cavolo romanesco, cicoria catalogna (puntarelle), cime di rapa (broccoletti), cipolle, finocchi, funghi, indivia, lattuga batavia, lollo, olive grandi da mensa, pastinaca, patate, porri, radicchio, scatola, sedano, topinambur, zucca.

Dicembre

Frutta: arance, bergamotto, castagne, cedro, limone, mandarini, mele, noci, pinoli, pompelmi.

Verdura: broccoli, cardi, carote, cavolfiore, cavolo cappuccio, cavolo verza, cavolo romanesco, cicoria catalogna (puntarelle), cime di rapa (broccoletti), cipolle, finocchi, funghi, indivia, olive grandi da mensa, patate, radicchio, scuola, sedano, topinambur, zucca.

Nota: alcuni prodotti possono trovarsi tutto l'anno (o quasi), perché adatti alla conservazione naturale dopo la raccolta, quali l'aglio, le cipolle, le arance, le mele e le pere, i fagioli e tutti i legumi, le patate

Caratteristiche della frutta:

Calibratura: 130 – 150 grammi per pesche, mele, arance; 60 - 70 grammi per albicocche, mandarini, prugne.

La frutta andrà variata giornalmente e, all'interno di ogni genere di frutta dovrà essere proposto il maggior numero di varietà possibili (es. mele golden, stark ecc.)

Verdure surgelate:

L'utilizzo di verdure surgelate è ammesso unicamente per la preparazione di minestroni, passati, condimenti per pasta e riso.

I requisiti di questi prodotti sono quelli previsti da normativa. Si escluderanno dal ciclo produttivo i prodotti con segni comprovanti di avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte esterna della confezione e di grumi all'interno. Dovrà essere rispettata la catena del freddo e il prodotto, una volta scongelato, non potrà essere ricongelato e dovrà essere consumato entro le 24 ore.

GRUPPO 6: LEGUMI

Legumi freschi: fagioli, piselli e fave

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

Legumi surgelati: piselli, legumi misti, fagioli

Cereali per primi piatti: si potrà richiedere la fornitura di cereali atti a preparare "zuppe". I seguenti prodotti: farro, orzo perlato, dovranno essere mondati, uniformemente seccati, privi di muffe, privi di insetti o corpi estranei.

GRUPPO 7: CONSERVE

Pomodori pelati

Maturi al punto giusto, di produzione nazionale annuale, debbono essere interi, sani e privi di pelle o di peduncoli. I frutti confezionati in latte di banda stagnata ed immersi nel liquido di conservazione.

Debbono avere odore, sapore, colore caratteristici del pomodoro sano e maturo e assolutamente privi di antifermentativi, di acidi correttori, di metalli tossici, di coloranti artificiali anche se non nocivi.

Si applicano i requisiti della l. n. 154/2016 e del d.m. 11.8.2017.

Polpa e passato di pomodoro

Prodotto ottenuto da pomodori nazionali pelati del frutto fresco, maturo e ben lavato, deve presentare i seguenti requisiti: colore rosso, sapore ed odore caratteristico del pomodoro sano e maturo privo di additivi (legge n. 154/2016); privi di larve, di parassiti e di alterazioni di natura parassitaria, privi di sapore ed odori sgradevoli, privi di marciumi interni.

Si applicano i requisiti della l. n. 154/2016 e del d.m. 11.8.2017.

Olive nere o verdi snocciolate in salamoia: il contenuto di ogni scatola deve corrispondere a quanto dichiarato sull'etichetta. Le olive devono corrispondere alla specie botanica e alla cultivar dichiarati dall'etichetta. Il liquido di governo non deve avere difetti di sapore, colore, odore o altro.

Le olive immerse nel liquido di governo devono essere il più possibile intatte, non spaccate, né spappolate per effetto di un eccessivo trattamento termico.

Tonno all'olio d'oliva e al naturale: confezione in latta monoporzione da g 80, oppure pluriporzione per le preparazioni.

Il prodotto dovrà essere gradevole e caratteristico, colore uniforme rosa all'interno, consistenza compatta ed uniforme, non stopposa e dovrà risultare esente da ossidazioni, vuoti e parti estranee (spine, pelle, squame, grumi di sangue).

Capperi sotto sale, Giardiniera, insalata capricciosa

Pesto alla genovese: preparato esclusivamente con basilico fresco, pinoli, formaggio pecorino e grana, olio extravergine d'oliva.

Mousse di frutta: monoporzione in contenitore d'alluminio, proposta in gusti vari (mela, pera, banana, prugna, ecc.) al naturale proveniente da frutti sani, selezionati e puliti, privati delle parti non edibili, sottoposta a trattamento termico stabilizzante, di natura cremosa ed uniforme.

GRUPPO 8: CEREALI E DERIVATI

Pasta secca

Deve essere di semola di grano duro, eventualmente anche integrale. La pasta deve avere odore e sapore gradevoli, colore rispondente alla tipologia specifica, aspetto omogeneo, frattura vitrea ed essere esente da difetti di essiccazione e conservazione.

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

Pasta all'uovo fresca

Deve essere prodotta esclusivamente con semola e uova fresche intere esente da additivi. La pasta fresca potrà essere confezionata sottovuoto e in atmosfera protettiva.

Pasta ripiena fresca

La pasta ripiena fresca dovrà essere in confezioni sottovuoto o in atmosfera protettiva esente da additivi (coloranti, conservanti, esaltatori di sapore). Il ripieno non dovrà essere inferiore al 25% di peso totale del prodotto.

Dopo la cottura i prodotti si devono presentare con la consistenza soda ed elastica.

Il ripieno deve essere compatto, ma non gommoso, di aspetto e sapore caratteristico, aromaticamente bilanciato con assenza di retrogusto.

Le confezioni devono essere di quantità adeguata a soddisfare le esigenze giornaliere.

Pasta ripiena secca

Il ripieno dovrà essere costituito da preparazioni carnee o da prosciutto crudo con un minimo dell'11% sul ripieno.

Dopo la cottura i prodotti si devono presentare con la consistenza soda ed elastica.

Il ripieno deve essere compatto, ma non gommoso, di aspetto e sapore caratteristico, aromaticamente bilanciato con assenza di retrogusto.

Le confezioni devono essere di quantità adeguata a soddisfare le esigenze giornaliere.

Gnocchi di patate

Freschi o conservati sottovuoto o in atmosfera protettiva, senza aggiunta di additivi e preparati con il seguente elenco di ingredienti riportati in ordine di peso decrescente: patate (70% minimo nel caso di gnocchi di sole patate), farina di grano, acqua, sale e aromi naturali spolverati con farina di riso o semola, preparati anche con spinaci, zucca, radicchi e altre verdure. E' ammessa la presenza di derivati quali fiocchi o fecola di patate.

Gnocchi di semolino

Freschi, o conservati sottovuoto o in atmosfera protettiva, senza aggiunta di additivi, preparati solo con il seguente elenco di ingredienti riportati in ordine di peso decrescente: semolato, latte, acqua o brodo, sale.

Riso

Tutte le varietà e gradi di raffinazione, parboiled. Deve risultare di ultimo raccolto, essere in confezione integra, sigillata, in imballaggi sufficientemente robusti tali da garantire l'integrità del prodotto

Altri Cereali

Semola di grano duro (semolino), semolino di riso, farina di frumento tipo "00", "0", "1", integrale, farina di mais per polenta, avena, farro, riso soffiato, cous-cous, grano saraceno, mais in scatola.

GRUPPO 9: PANE E PRODOTTI DA FORNO

Pane

Il pane deve essere:

- a) fresco, fornito giornalmente, completamente cotto, preparato e confezionato non oltre le 8 ore prima della consegna; non è previsto l'uso e la somministrazione di pane conservato con il freddo (refrigerato e surgelato) o con altre tecniche e poi rigenerato;
- b) di pezzatura idonea all'utenza, con diversi formati e deve possedere le seguenti caratteristiche organolettiche: crosta friabile e omogenea, mollica elastica con alveolatura regolare, non deve presentare gusto eccessivo di lievito di birra, odore di "rancido", di muffa o altro;
- c) trasportato in contenitori di materiale dichiarato per alimenti, lavabile e con adeguata ed igienica copertura. Per nessun motivo deve essere stoccato, anche solo temporaneamente, direttamente al suolo.

Tipologie:

- pane comune di tipo "00", "0", pane integrale, pane arabo, pane di semola, pane di semolato. Ingredienti: farina di grano tipo "00", "0" o integrale, semola, semolato, lievito di birra, acqua, sale.

- pane grattugiato: deve essere prodotto da pane essiccato avente le caratteristiche del pane sopraindicato.

Prodotti da forno confezionati

Devono essere conditi esclusivamente con olio extra vergine d'oliva, di mais, di girasole, di sesamo.

Se confezionati devono avere etichettatura conforme alla normativa vigente. Se non confezionati devono essere avvolti in carta per alimenti a soli fini igienici.

Le confezioni debbono presentarsi intatte e sigillate e debbono rispondere a tutti i requisiti di legge. I prodotti debbono essere freschi e non debbono presentare odore, sapore o colore anomalo o sgradevole. I biscotti non debbono presentare in modo diffuso anomalie quali: presenza di macchie, spezzature e tagli o rammollimenti atipici. Devono essere previsti anche biscotti altamente solubili per gli ospiti disfagici ed edentuli.

Tipologie:

- fette biscottate, grissini, cracker;
- biscotti non farciti preparati con farina di grano tenero tipo "0", "00", integrale o di altri cereali;
- pan di Spagna, crostata di marmellata, torte lievitate, preparate anche con frutta fresca.

GRUPPO 10: UOVA (biologiche)

Uova pastorizzate: di gallina intere sgusciate e pastorizzate di provenienza nazionale

Uova di fresche: di gallina, in guscio di categoria A, categoria di peso 54 – 63 g categoria "M" di provenienza nazionale

GRUPPO 11: CONDIMENTI

Olio extra vergine di oliva: ottenuto dal frutto dell'ulivo esclusivamente per spremitura a freddo, prodotto e confezionato in Italia. **Da fornire solo in bottiglie da 0,5 litri.**

Olio di semi di arachide: utilizzato esclusivamente per la cottura.

Senape, maionese, tomato ketchup in confezione top down

Aceto di mele, aceto di vino, aceto tipo balsamico

Sale marino iodato fine e grosso, anche integrale

Per i pasti da servire nelle camere: solo bustine monodose per i condimenti

GRUPPO 12: PRODOTTI DOLCIARI

Cacao in polvere non zuccherato,

Preparati in polvere senza zucchero per budini al cioccolato o alla vaniglia o creme caramel

Miele: vergine italiano in confezione da monodose da 25 grammi

Infusi di frutta e di erbe

Camomilla

Thè in filtri anche deteinato

Caffè in polvere e solubile

Orzo tostato solubile

Marmellate e confetture: in confezione da monodose da 25 grammi. Debbono possedere tutti i requisiti previsti dalla legge.

All'esame organolettico non si debbono riscontrare: caramellizzazione o cristallizzazione degli zuccheri, sineresi, sapori estranei, ammuffimenti.

Panettoni

Prodotti con i seguenti ingredienti: farina di grano tenero "00", zucchero, burro di centrifuga, uova fresche di categoria A, uvetta sultanina, con o senza frutta candita, sale, lievito (preferibilmente senza aromi naturali).

Colombe pasquali

Prodotti con i seguenti ingredienti: farina di grano tenero "00", zucchero, burro di centrifuga, uova fresche di categoria A, con o senza frutta candita, mandorle dolci, sale, lievito (preferibilmente senza aromi naturali).

Biscotti, torte e dolci tradizionali

Tutti gli ingredienti utilizzati devono rispettare i parametri previsti per legge. Per prodotti non realizzati direttamente nella cucina l'etichettatura deve rispettare il Reg. Ce 1169/11, il D. Lgs. 231/17 e successive modifiche. La Ditta appaltatrice dovrà sempre presentare alla Cliente la scheda di composizione dei prodotti offerti.

Frutta essiccata: fichi, prugne, albicocche e uva sultanina.

Frutta secca oleosa: noci, nocciole, mandorle, pinoli, pistacchi.

Zucchero: di barbabietola e di canna anche integrale.

Gelato: Gelato tipo fior di latte o alla frutta, in confezioni da Kg 1 oppure in coppette monoporzioni gusti vari (fior di latte, cacao, frutta, ecc.) a scelta della Cliente.

GRUPPO 13: ALTRI PRODOTTI

Succhi di frutta: Debbono essere prodotti e confezionati secondo la normativa vigente e debbono essere forniti in gusti vari (ananas, mela, pera, albicocca, pesca, arancia, pompelmo, ecc...). La percentuale di frutta utilizzata non deve essere inferiore al 50% e privi di zuccheri aggiunti.

Estratto per brodo di proteine vegetali, sale marino, olio vegetale (massimo 5%), ortaggi misti (cipolle, aglio, carote, sedano, prezzemolo, pomodoro) 3%. (Legge 6.10.1950 n° 836 e successive). No glutammato e grassi idrogenati.

Spezie ed erbe aromatiche fresche ed essiccate

Lievito per dolci

Lievito di birra per preparazione della pizza o prodotti da forno

Fiocchi di patate per purè

Vino bianco e vino rosso da tavola, con almeno una proposta Doc o Docg

Spumante per le ricorrenze

Acqua minerale naturale e gasata: solo **microfiltrata, con divieto di uso di bottiglie di plastica**

GRUPPO 14: MATERIE PRIME PER DIETE SPECIALI

Nel caso di diete speciali quali dieta senza glutine o a ridotto contenuto di proteine, in seguito a certificazione medica, la ditta deve fornire le medesime derrate sopraelencate assenti dell'elemento da escludere dalla dieta, in modo tale da poter confezionare un menù il più possibile simile agli altri utenti. Se esiste un prontuario specifico, la ditta deve prenderne atto e scegliere gli alimenti indicati in esso.