

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

INTRODUZIONE:

Criteri generali per l'approvvigionamento delle derrate alimentari

TUTTE LE INDICAZIONI CHE SEGUONO, IN ORDINE ALLE DERRATE ALIMENTARI DESCRITTE SONO DA RITENERSI VINCOLANTI.

Le derrate alimentari utilizzate per la refezione scolastica dei Comuni devono rispettare i Criteri Minimi Ambientali – CAM- approvati con D.M. 10 marzo 2020 pubblicati su G.U. n.90 del 4 aprile 2020.

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

Per il servizio di ristorazione scolastica del Comune di Serravalle Scrivia sono quindi utilizzabili le sole derrate alimentari descritte in codesto allegato.

Eventuali variazioni devono essere sottoposte ad esplicita approvazione da parte del competente servizio del Comune di Serravalle Scrivia.

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

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

Si raccomanda di approvvigionarsi da fornitori che certifichino la qualità dei prodotti e che dimostrino l'adozione di sistemi di garanzia della qualità e di regole di buona pratica di produzione.

La Società Appaltatrice deve richiedere ai propri fornitori una dichiarazione attestante la conformità al D.Lgs. 26 maggio 1997, n°155 e succ. mod. ed eventuali dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti Leggi in materia. Tali documenti devono essere archiviati presso il Centro Cottura e resi disponibili in caso di verifiche ispettive da parte del Committente.

Si raccomanda di definire un piano di approvvigionamenti in base al menù settimanale, evitando così eccessive scorte di alimenti in magazzino.

È preferibile acquistare confezioni rispondenti alla necessità giornaliera per evitare di conservare alimenti deperibili in confezioni aperte.

Dove possibile, è preferibile acquistare derrate alimentari confezionate con materie prime di origine nazionale.

Nessuna derrata alimentare deve derivare da colture di organismi geneticamente modificati.

I mezzi utilizzati per il trasporto delle derrate alimentari devono essere igienicamente e tecnologicamente idonei ed in perfetto stato di manutenzione.

Gestione delle materie prime

Le derrate alimentari confezionate devono essere mantenute nelle loro confezioni originali fino al momento dell'utilizzo.

Non è ammesso l'utilizzo nel ciclo produttivo di derrate, che al momento della somministrazione abbiano superato il termine minimo di conservazione.

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

Tracciabilità

Deve essere garantita in tutte le fasi di approvvigionamento, produzione e trasformazione e distribuzione la rintracciabilità degli alimenti. La Società Appaltatrice deve pertanto essere prontamente in grado di individuare il fornitore, il lotto e/o la data di produzione e/o di confezionamento e la data di arrivo di ogni derrata alimentare. I documenti necessari per

garantire la tracciabilità devono essere archiviati presso il Centro Cottura fino al completo esaurimento del lotto di consegna e resi disponibili in caso di verifiche ispettive da parte del Committente.

Etichettatura

Tutte le materie prime devono essere conformi alla legislatura concernente l'etichettatura dei prodotti alimentari.

Tali indicazioni devono essere riportate in etichetta, nel caso di prodotti confezionati, e sui documenti di accompagnamento nel caso di prodotti sfusi.

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

Imballi

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

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

Prodotti Biologici

I prodotti biologici, vegetali ed animali, derivano da produzioni garantite e certificate da organismi esterni riconosciuti dal Ministero dell'agricoltura di ogni stato membro. Debitamente etichettati secondo normativa.

L'agricoltura biologica è un metodo di produzione definito dagli specifici Regolamenti CEE e dalla normativa nazionale.

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

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

Prodotti congelati o surgelati

Le confezioni devono essere originali ed intatte e tali da garantire l'autenticità del prodotto contenuto.

Devono essere conformi alla direttiva sanitaria che ne regola il commercio.

Non devono presentare anomalie che possano denunciare interruzioni nella catena del freddo.

I prodotti devono essere consegnati con automezzi igienicamente idonei che ne garantiscano il trasporto ad una temperatura non superiore a - 18°C.

Le confezioni **devono** riportare le seguenti indicazioni:

- denominazioni di vendita completata dal termine "surgelato";
- data di produzione di facile lettura;
- il TMC completato della indicazione del periodo in cui il prodotto può essere conservato presso il Consumatore;
- le istruzioni relative alla conservazione del prodotto dopo l'acquisto, completate dalla indicazione della temperatura di conservazione o dell'attrezzatura richiesta per la conservazione;
- l'avvertenza che il prodotto, una volta scongelato non deve essere nuovamente congelato e le eventuali istruzioni per l'uso;
- l'indicazione del lotto.

Si escluderanno dal ciclo produttivo i prodotti surgelati che:

- presentino meno di 6 mesi di validità conservativa;
- presentino segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte esterna della confezione e di grumi all'interno;
- presentino confezioni rotte.

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

Utilizzo

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

È vietato lo scongelamento in acqua.

È vietato congelare un prodotto fresco.

Il prodotto, una volta scongelato, non potrà essere nuovamente congelato e deve essere

consumato entro ventiquattrore.

Prodotti dietetici

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

CEREALI E PRODOTTI DA FORNO

I cereali e prodotti da forno utilizzati per la ristorazione scolastica devono essere conformi ai Criteri Ambientali Minimi – CAM approvati con D.M. n.65 del 10.03.2020 per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari.

FARINA

Requisiti di legge

La farina bianca non deve essere trattata con agenti imbiancanti o altri additivi non consentiti dalla legge.

Caratteristiche

La farina non deve presentarsi contaminata da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe, peli di roditori o altri agenti infestanti o da frammenti metallici; non deve presentare grumi, sapori e odori acri.

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

Imballi e Confezioni

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

LIEVITO NATURALE

Caratteristiche

Prodotto composto da microrganismi sviluppatasi naturalmente. Questo tipo di lievito, detto anche crescente, lievito di pane o lievito madre, si ottiene con diversi passaggi da un pezzo di pasta fresca di farina, lasciato riposare per circa due settimane alla temperatura di circa 25 °C e nel quale si sviluppano i fermenti dell'aria e della farina stessa che fanno gonfiare l'impasto. **Confezioni**

Bustine

Etichettatura

Sulle confezioni dei lieviti selezionati posti in commercio devono essere riportati il nome o la ragione sociale e la sede legale della ditta, la sede dello stabilimento di produzione, le

caratteristiche del prodotto e gli estremi dell'autorizzazione rilasciata dal Ministero della Sanità.

PANE

Ingredienti

Farina, acqua, lievito naturale (pasta madre), con o senza l'aggiunta di sale.

È da preferire il pane senza condimenti, nel caso, è ammesso l'utilizzo del solo olio di oliva nei tipi e nei limiti consentiti.

Caratteristiche

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

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

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

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

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

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

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

Trasporto

Nel caso di utilizzo di contenitori rigidi, essi devono essere lavabili e muniti di copertura a chiusura, in modo che il prodotto sia al riparo da polveri e altri fonti di inquinamento.

Tali

contenitori devono essere utilizzati esclusivamente per il trasporto del pane.

È consentito l'uso di altri contenitori (es. sacchi di carta) purché siano in possesso dei requisiti specifici previsti dalla legge.

Nelle varie fasi di commercializzazione i contenitori non devono essere accatastati e devono essere tenuti sollevati da terra.

Il trasporto non deve avvenire promiscuamente ad altri prodotti. Il documento di trasporto deve riportare:

- il tipo di pane fornito, completo di ingredienti
- la quantità di prodotto

PANE GRATTUGIATO

Caratteristiche

Deve essere ottenuto dalla macinazione di pane secco, fette biscottate, cracker, gallette o altri prodotti simili provenienti dalla cottura di una pasta preparata con sfarinati di frumento, acqua e lievito, con o senza aggiunta di pane comune.

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

PRODOTTI SOSTITUTIVI DEL PANE: CRACKER, CROSTINI, FETTE BISCOTTATE

Caratteristiche

Cracker

Sono prodotti ottenuti dalla cottura rapida di uno o più impasti anche lievitati, di uno o più sfarinati di cereali, anche integrali, con acqua e con l'eventuale aggiunta di sale, di zuccheri, oli e grassi, malto, prodotti maltati, crusca alimentare e altri ingredienti, nonché aromi e additivi consentiti. Devono essere friabili e croccanti e spezzarsi nettamente quando sottoposti a masticatura o frattura manuale.

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

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

Fettebiscottate

Sono prodotti ottenuti dalla cottura, frazionamento mediante tranciatura trasversale, eventuale stagionatura e successiva tostatura di uno o più impasti anche lievitati, di uno o più sfarinati di cereali, anche integrali, con acqua e con l'eventuale aggiunta di sale, di zuccheri, oli e grassi, malto,

prodotti maltati, crusca alimentare e altri ingredienti, nonché aromi e additivi consentiti.

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

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

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

Crostini

Sono prodotti ottenuti dalla cottura e successiva tostatura di uno o più impasti anche lievitati, di uno o più sfarinati di cereali, anche integrali e con l'eventuale aggiunta di sale, di zuccheri, oli e grassi, malto, prodotti maltati, crusca alimentare e altri ingredienti, nonché aromi e additivi consentiti.

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

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

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

Imballi

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

Confezioni

Cracker monoporzioni da 25 g

Fettebiscottate monoporzioni da 18 g

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

PIZZA

Ingredienti

Farina, mozzarella, pomodori pelati, olio extra vergine di oliva, lievito di birra, acqua, sale marino.

Non è ammesso l'impiego di additivi e grassi diversi dall'olio d'oliva extra vergine.

Caratteristiche generali

La produzione deve essere di giornata, lo spessore della pasta lievitata deve essere tale da consentire una cottura sufficiente ed uniforme, inoltre la pizza non deve presentare zone di sovra o sottocottura, bruciature, annerimenti, rammollimenti.

Le teglie di cottura devono possedere un ottimo stato di igiene, non presentare ruggine né fessure o scalfitture.

Imballi

La pizza deve essere alloggiata in teglie di acciaio inox.

Trasporto

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

FOCACCIA

Ingredienti

Farina, lievito di birra, olio di oliva extra vergine e sale marino.

La composizione può variare parzialmente da quella consigliata, purché si tratti di ricette adeguate a buona tecnica di panificazione e non siano previste aggiunte di additivi alimentari e di grassi diversi dall'olio extra vergine di oliva.

La quantità di sale e di olio deve essere pari complessivamente al 4% dell'impasto iniziale (2% di sale e 2% di olio).

Caratteristiche

Il prodotto deve essere a lievitazione naturale e fresco di giornata. Lo spessore della pasta deve consentire una cottura omogenea.

La cottura deve avvenire in forno in teglie con ottime caratteristiche igieniche, deve essere uniforme e non presentare bruciature, annerimenti o rammollimenti.

Imballi

Il prodotto deve essere confezionato, nel rispetto delle norme igieniche vigenti, in contenitori di cartonato alimentare richiudibili o in altri contenitori per uso alimentare.

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO

Caratteristiche

La pasta deve essere di recente ed omogenea lavorazione prodotta di pura semola ricavata dalla macinazione di grani duri a frattura vitrea. Anche utilizzando farina integrale.

Essa deve essere consegnata essiccata ed in perfetto stato di conservazione.

Si richiede la fornitura di una vasta gamma di forme di pasta per garantire un'alternanza quotidiana. Non deve avere odore di stantio o di muffa, tracce di tarme o ragnatele, sapore acido piccante od altrimenti sgradevole. Non deve presentarsi fratturata, alterata, avariata o colorata artificialmente. Deve essere immune in modo assoluto da insetti. Qualora fosse rimossa non deve lasciare cadere polvere o farina. Deve essere di aspetto uniforme resistente alla cottura ed alla pressione delle dita.

Imballi

Confezioni originali chiuse all'origine dal fabbricante o dal confezionatore.

Conservabilità

Non devono essere accettate consegne di merce con meno di 18 mesi al TMC.

L'approvvigionamento previsto presso il magazzino deve essere tale da non determinare uno stoccaggio della stessa merce per oltre 45 giorni.

PASTA ALL'UOVO

Caratteristiche

La pasta all'uovo può essere fresca, surgelata o secca.

Poiché la pasta all'uovo fresca è un prodotto altamente deperibile, che necessita di una particolare attenzione, è preferibile utilizzare quella secca che può essere conservata in ambiente non

refrigerato, purché fresco e asciutto. In ogni caso se si sceglie di utilizzare la pasta all'uovo fresca preferire quella confezionata in atmosfera modificata o sottovuoto.

Per alcune preparazioni (es. lasagne) è preferibile utilizzare pasta surgelata ponendo attenzione alla temperatura di conservazione (-18°C).

PASTA RIPIENA

Caratteristiche

La pasta con ripieno può essere fresca o secca.

Le paste ripiene devono contenere ripieni di verdura e latticini.

Le paste fresche devono essere confezionate in contenitori originali sottovuoto o in atmosfera modificata.

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

Il ripieno deve essere compatto, non gommoso, di sapore aromaticamente bilanciato, poco sapido con assenza di retrogusti. Deve essere esente da additivi, coloranti e conservanti compresi gli esaltatori di sapidità (glutammato monosodico).

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

Trasporto

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

Conservabilità

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

RISO

Caratteristiche

Il riso deve rispondere al primo grado per la qualità richiesta, resistere alla cottura per non meno di 15 minuti dalla sua immissione in acqua bollente, senza che i grani subiscano eccessiva alterazione di forma. Deve provenire dall'ultimo raccolto disponibile in commercio. Il riso deve essere secco, intero e pulito; non deve possedere grani striati di rosso, vaiolati, ambrati, corpi estranei e impurità varie. Non deve essere brillato e provenire da raccolti di imperfetta maturazione.

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

Il riso non deve avere odore di muffa, né altro odore diverso da quello che gli è proprio. **Imballi**

Il prodotto deve essere mantenuto in confezioni originali, possibilmente sottovuoto, conformi alla vigente normativa e conservato in luogo idoneo, fresco ed asciutto.

Conservabilità

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

Utilizzo

Per la preparazione di risotti si consigliano i superfini, Arborio e Carnaroli;

RISO INTEGRALE

Caratteristiche

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

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

Imballi

Il prodotto deve essere conservato in confezioni sigillate, originali, possibilmente sottovuoto. Il prodotto deve essere conservato in luogo idoneo, fresco ed asciutto.

Conservabilità

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

ALTRI CEREALI (es. orzo, miglio, segale, avena, ecc.)

I cereali e prodotti da forno utilizzati devono essere conformi ai Criteri Ambientali Minimi – CAM approvati con D.M. n.65 del 10.03.2020 per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari.

Caratteristiche

La granella deve essere uniforme, integra e pulita; non deve presentare semi e sostanze estranee, muffe e attacchi da parassiti animali. I granelli dell'orzo devono essere arrotondati, di colore bianco- giallo paglierino

Questi cereali possono essere utilizzati per la preparazione di minestre, creme, zuppe, ecc.

Conservabilità

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

ORZO TOSTATO E MACINATO

Caratteristiche

Devono essere del tipo extra, ovvero contenente un minimo del 45 % di polpa di frutta.

Sono ottenute dalla mescolanza, portata ad appropriata consistenza, di zucchero e polpa di una sola specie di frutta nelle seguenti varietà: pesca, albicocca, ciliegia, prugna.

Il prodotto deve essere privo di coloranti artificiali, edulcoranti sintetici e conservanti.

Il prodotto si deve presentare con una massa omogenea o con frutta intera o in pezzi, gelificata, ben cotta e traslucida.

L'aroma, il sapore e l'odore devono richiamare le caratteristiche del tipo di frutta da cui derivano. Devono essere prive di caramellizzazione o cristallizzazione degli zuccheri, sineresi, sapori estranei, ammuffimenti, presenza di materiale estraneo.

Caratteristiche

Deriva da grani d'orzo maltizzati, tostati e torrefatti. Tale prodotto è anche chiamato orzo solubile in quanto è ottenuto disidratando opportunamente il liquido estratto a caldo con acqua potabile da orzo torrefatto e costituito esclusivamente dalle sostanze estraibili dall'orzo.

Il prodotto non deve essere attaccato da parassiti, deve essere puro e privo di corpi estranei.

Etichettatura

Può essere messo in vendita con scritte indicanti la natura degli ingredienti adoperati per la sua preparazione.

FIOCCHI DI CEREALI

Caratteristiche

Derivano dallo schiacciamento dei chicchi dei cereali (riso, miglio, farro, orzo, segale, avena, frumento).

Devono essere uniformi e puliti, indenni da parassiti ed insetti, non devono presentare corpi estranei quali ad esempio larve, frammenti di insetti ecc., né alterazioni di tipo microbiologico.

GRASSI DA CONDIMENTO

Deve essere utilizzato olio e.v.o., limitando l'impiego di burro a poche preparazioni che prevedano espressamente in ricetta l'impiego di tale prodotto.

L'olio da utilizzarsi è esclusivamente l'olio extravergine di oliva italiano a crudo biologico, come condimento delle verdure, o aggiunto a fine cottura nelle altre preparazioni.

Il burro va utilizzato a crudo a cottura ultimata.

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

L'olio extravergine deve essere biologico. L'olio di girasole è ammesso per eventuali frittture; altri oli vegetali possono essere usati nelle frittture solo se idonei a detto uso alimentare ed in possesso di certificazioni riconosciute dalla Commissione Europea che ne garantiscano la sostenibilità ambientale, inclusa l'origine non da terreni ad alta bio-diversità e ad elevate scorte di carbonio, così come definiti dall'art. 29 della direttiva (UE) n. 2018/2001;

Caratteristiche

Privo di impurità; deve avere sapore gradevole, colore giallo paglierino o dorato, odore fragrante, gusto sapido che ricorda quello delle olive.

L'olio deve essere di produzione italiana. Acidità libera (acido oleico): max 1 per 100 g Rancidità (kreiss): assente

Perossidi: max 20 (MEQ MED 0/Kg)

Imballi

Le confezioni devono essere da 1 a 5

l.

I contenitori devono essere di vetro, di colore scuro e dotati di idoneo sistema di chiusura.

Etichettatura

Le confezioni devono recare impresso, oltre alle previste indicazioni per legge, l'anno di produzione

Conservabilità

Alla consegna l'olio deve avere ancora un anno di conservazione.

Stoccaggio

L'olio deve essere conservato in luogo fresco e asciutto, al riparo da fonti di calore e dalla luce diretta.

Le confezioni devono essere sempre conservate ben chiuse anche se parzialmente consumate.

BURRO

Preparazione

Il burro deve essere ottenuto da crema di latte vaccino pastorizzato, separata per centrifugazione e aver subito un processo di pastorizzazione.

Gli additivi devono essere assenti.

Deve avere un contenuto di materia grassa non inferiore all'80%.

Caratteristiche

Il burro di buona qualità deve avere consistenza soda, deve essere spalmabile, di aspetto omogeneo e con ripartizioni di acqua uniforme.

Deve avere sapore dolce e colore bianco-giallognolo caratteristico.

Non deve essere in qualunque modo alterato, né avere gusto di rancido o alterazioni di colore sulla superficie.

Non deve presentare, in superficie o in sezione, agglomerati o vacuoli anche di minime

dimensioni. Deve essere fresco e non sottoposto a congelamento.

Imballi

Le confezioni devono essere originali e sigillate.

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

Trasporto

Il trasporto deve avvenire a temperature comprese fra + 1°C e + 6°C.

Conservabilità

Al momento della consegna la conservabilità deve essere di almeno 30 giorni.

ALIMENTI CONSERVATI

SALUMI

I salumi utilizzati per la ristorazione scolastica devono essere conformi ai Criteri Ambientali Minimi – CAM approvati con D.M. n.65 del 10.03.2020 per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari. I salumi somministrati devono essere privi di polifosfati e di glutammato monosodico (sigla E621).

PROSCIUTTO COTTO

Caratteristiche

Il prodotto deve avere un periodo di stagionatura inferiore ai 14 mesi a decorrere dalla salagione.

Deve essere ottenuto dalla coscia suina intera di prima qualità. Non deve essere un prodotto ricostituito e quindi in sezione devono essere chiaramente visibili i fasci muscolari.

Le carni utilizzate devono essere di provenienza nazionale.

Deve contenere nitriti e/o nitrati secondo una buona tecnica industriale ed entro i limiti di legge.

Deve essere confezionato senza l'aggiunta di additivi con attività gelificante o addensante, polifosfati e caseinati.

Il prodotto deve essere pastorizzato dopo confezionamento. Deve avere sapore gradevole, colore e profumo caratteristici.

Deve essere di cottura uniforme, drogato in giusta misura, ben pressato, privo di parti

cartilaginose, aree vuote (bolle) e rammollimenti.

La superficie esterna non presenterà patinosità superficiale, né odore sgradevole

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

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

Al taglio deve presentare colorito roseo, senza importanti infiltrazioni di macchie tra le masse muscolari, con carne rosa e chiara, compatta e grasso bianco sodo ben rifilato.

I prosciutti interi devono essere confezionati, sottovuoto, in idonei involucri integri e sigillati; all'interno dell'involucro non deve essere presente liquido percolato.

Non deve essere acquistato prosciutto pre-affettato.

Pezzatura

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

Etichettatura

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

Trasporto

Il trasporto deve avvenire ad una temperatura non superiore a + 6° C.

Conservabilità

Al momento della consegna il prodotto deve avere almeno ancora 60 giorni di conservazione.

Stoccaggio

Deve essere conservato a temperatura di refrigerazione come da indicazioni del produttore.

Utilizzo

È sempre preferibile che il prosciutto sia affettato in tempi il più possibile ravvicinati al momento del consumo.

PROSCIUTTO CRUDO E BRESAOLA

Prodotti con muscoli di bovini adulti, come da normativa vigente, in stabilimenti CEE nazionali, con un minimo di 45 giorni di stagionatura per la bresaola e 12 mesi per il prosciutto crudo.

Il prodotto deve presentarsi non eccessivamente secco,, ben pressato, di consistenza soda.

Deve contenere nitriti e/o nitrati secondo buona tecnica industriale e, comunque, entro i limiti di legge.

Non sono ammessi difetti di conservazione, sia superficiali che profondi, né odori né sapori sgradevoli o anomali.

L'umidità calcolata sulla parte magra deve essere conforme a quanto previsto dalla normativa vigente.

I salumi devono essere affettati in giornata.

FESA DI TACCHINO ARROSTO

La fetta deve essere compatta di colore bianco roseo senza parti connettivali e grasso interstiziale, la superficie

non deve presentare patine, né odore sgradevole.

Non devono essere presenti alterazioni di sapore, odore o colore, né iridescenza, picchiettatura o altri difetti.

L'aroma non deve essere eccessivamente speziato.

Il quantitativo di carne di tacchino deve essere superiore al 70%, il prodotto deve essere privo di polifosfati,

lattosio, caseinati, glutine e altri allergeni.

Il prodotto deve essere intero, essere affettato in giornata ed essere confezionato sottovuoto.

TONNO IN SCATOLA

Caratteristiche

Il prodotto fornito deve provenire dalla lavorazione di pesci appartenenti alle sole specie, di cui è consentito dalla normativa vigente l'inscatolamento con la denominazione di tonno.

È possibile scegliere tra tonno all'olio di oliva o extravergine o al naturale. È vietato l'impiego di tonno in olio di semi e di conservanti.

L'olio deve riempire la scatola ed essere limpido e trasparente, di colore giallo ed avere una bassa acidità.

È ammessa la presenza di tracce di acqua quale residuo della cottura e asciugatura delle carni. Il sale aggiunto deve essere in giusta misura (1.5 – 2 %).

Il prodotto deve avere almeno sei mesi di maturazione ed essere di prima scelta.

Le carni devono essere prive di lembi di pelle, porzioni di pinne, frammenti di frattaglie o altro materiale estraneo.

Odore, colore e consistenza devono essere come di seguito descritto:

- odore: all'apertura della scatola le carni di tonno debbono avere odore caratteristico e gradevole; debbono essere assenti odori ammoniacali o di idrogeno solforato dovuti a processi di

biodegradazione già presenti nelle carni o causati da inadempienze nelle fasi di lavorazione;

- colore: il tessuto muscolare deve essere di colore uniforme di tonalità variante da rosa o rosso bruno secondo la specie e non deve presentare altre colorazioni anomale;

- consistenza: i fasci muscolari devono essere interi, della consistenza caratteristica e disposti in fasci concentrici, uniformi nella loro sezione e ben aderenti tra loro; non devono esserci briciole in quantità superiori al 18 %; nella confezione i fasci muscolari, sezionati in tranci, debbono avere proporzioni adeguate al tipo di contenitore.

Imballi

Il tonno deve essere acquistato in confezioni originali esenti da fenomeni di alterazioni.

I contenitori non devono presentare difetti come bombaggio, ruggine, ammaccature, distacco della vernice, corrosioni interne.

Confezioni

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

PELATI , POLPA e PASSATA di POMODORO

I pelati, polpa e passata di pomodoro utilizzati per la ristorazione scolastica devono essere conformi ai Criteri Ambientali Minimi – CAM approvati con D.M. n.65 del 10.03.2020 per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari.

POMODORI PELATI

Caratteristiche

I pomodori pelati devono essere del tipo lungo tipo S. Marzano, di origine italiana, non derivati da organismi geneticamente modificati; preferibilmente provenire dall'ultimo raccolto, e devono rispondere ai seguenti requisiti minimi:

- presentare colore rosso caratteristico del prodotto sano e maturo;
- avere odore e sapore caratteristici del prodotto ed essere privi di odori e sapori estranei;
- essere interi o comunque tali da non presentare lesioni che modifichino la forma o il volume del frutto per non meno del 70% del peso del prodotto sgocciolato per recipienti di contenuto netto non superiore a g 400 e non meno del 65% negli altri casi;
- essere privi di larve, di parassiti, di alterazioni di natura parassitaria costituita da macchie necrotiche di qualunque dimensione interessanti la polpa e non presentare, in misura sensibile, maculature d'altra natura (parti depigmentate, residui di lesioni meccaniche o cicatrici di accrescimento) interessanti la parte superficiale del frutto ed essere esenti da marciumi interni lungo l'asse striale;
- peso del prodotto sgocciolato non inferiore al 60% del peso netto;
- residuo secco al netto di sale aggiunto, non inferiore al 4%.

La media del contenuto in bucce, determinata almeno su 5 recipienti, non deve essere superiore a 3 cmq per ogni 100 g di contenuto ed in ogni recipiente il contenuto di bucce non deve superare il quadruplo di tale limite.

Il prodotto deve avere una vita residua superiore al 50%.

Imballi

I contenitori di banda stagnata devono essere puliti, non arrugginiti, non ammaccati, non bombati. Possono essere utilizzate confezioni da 1 Kg o da 3 Kg

Etichettatura

Ogni contenitore deve riportare le seguenti dichiarazioni: denominazione e tipo di prodotto, peso netto, nome della ditta produttrice e confezionatrice, termine minimo di conservazione, luogo di produzione.

Conservabilità

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

Passata di pomodoro

E' possibile l'impiego della passata di pomodoro (in contenitori di vetro) che deve essere

preparata utilizzando prodotti freschi di origine nazionale, sani, integri, privi di additivi aromatizzanti artificiali, sostanze conservanti, condimenti grassi e coloranti (D.M. 27 febbraio 1996, n° 209 e succ. mod., D.M. 30 aprile 1998, n° 250).

SALE FINO E GROSSO

Caratteristiche

Il prodotto deve essere pulito, privo di impurità fisiche e di contaminazioni di natura chimica e ambientale. È preferibile utilizzare il sale marino integrale.

Per l'utilizzo a crudo, si consiglia l'impiego di sale iodurati/iodato.

OLIVE VERDI E NERE IN SALAMOIA

Caratteristiche

Le olive, verdi o nere, devono essere snocciolate.

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

Il prodotto deve essere pastorizzato, ma le olive devono essere il più possibile intatte, non spaccate o spappolate, per un effetto di un eccessivo trattamento termico. Il prodotto non deve avere difetti di sapore, colore, odore o quant'altro.

VERDURE SOTTACETO

Caratteristiche

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

Le verdure devono essere immerse in un liquido di governo costituito da soluzioni acquose

di aceto e/o correttori di acidità.

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

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

SUCCHI DI FRUTTA

I succhi di frutta utilizzati per la ristorazione scolastica devono essere conformi ai Criteri Ambientali Minimi – CAM approvati con D.M. n.65 del 10.03.2020 per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari.

Caratteristiche

Il prodotto non deve essere contaminato da Patulina.

Possono essere ottenuti da succo naturale, succo concentrato o purea di frutta con aggiunta di acqua.

Hanno un tenore minimo di succo e/o in purea pari al 40 – 50 % di frutta, senza zuccheri aggiunti.

Devono esser privi di coloranti, edulcoranti artificiali, antifermentativi e conservanti, ad eccezione dell'acido citrico o ascorbico come antiossidanti.

Devono avere il sapore caratteristico del tipo di frutta da cui derivano, con l'esclusione dell'impiego di frutti immaturi o alterati ovvero di specie diverse da quelle dichiarate.

CONFETTURE DI FRUTTA

Caratteristiche

Devono essere del tipo extra, ovvero contenente un minimo del 45 % di polpa di frutta.

Sono ottenute dalla mescolanza, portata ad appropriata consistenza, di zucchero e polpa di una sola specie di frutta nelle seguenti varietà: pesca, albicocca, ciliegia, prugna.

Il prodotto deve essere privo di coloranti artificiali, edulcoranti sintetici e conservanti.

Il prodotto si deve presentare con una massa omogenea o con frutta intera o in pezzi, gelificata, ben cotta e traslucida.

L'aroma, il sapore e l'odore devono richiamare le caratteristiche del tipo di frutta da cui derivano.

Devono essere prive di caramellizzazione o cristallizzazione degli zuccheri, sineresi, sapori estranei, ammuffimenti, presenza di materiale estraneo.

Imballi

È preferibile la fornitura di monoporzioni da 30 g circa.

MIELE

Caratteristiche

Il prodotto deve essere di origine e produzione regionale o italiana.

Imballi

Il prodotto deve essere commercializzato e trasportato esclusivamente in contenitori idonei e conformi alla normativa vigente.

CIOCCOLATO

Le tavolette di cioccolato utilizzate per la ristorazione scolastica devono provenire da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una *multistakeholder* iniziative quale il *Fairtrade Labelling Organizations*, il *World Fair Trade Organization* o equivalenti.

Ingredienti

Il cioccolato fornito nella refezione scolastica deve avere i seguenti ingredienti: zucchero, latte in polvere, burro di cacao, pasta di cacao, lecitina, aromi naturali, cacao 30% minimo.

Imballi

Il prodotto deve pervenire in confezioni integre e chiuse.

TE' DETEINATO

Il prodotto è sottoposto a trattamento effettuato mediante il solvente diclorometano, avente le caratteristiche chimico-fisiche e di purezza previste dal D.M. 12 dicembre 1979. Il the deteinato deve contenere una quantità inferiore a 0,1 % di caffeina sulla sostanza secca, deve avere un residuo di diclorometano inferiore a 15 ppm e un tenore di umidità compreso tra 6 e 10 %.

ACQUA

L'acqua utilizzata per la ristorazione scolastica deve essere acqua minerale in bottiglia.

Caratteristiche

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

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

Imballi

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

Etichettatura

Indicazioni obbligatorie secondo quanto riportato dal DM del 1 febbraio 1983.

LATTE E DERIVATI

Il latte e lo yogurt utilizzati nella ristorazione scolastica devono essere conformi ai Criteri Ambientali Minimi – CAM approvati con D.M. n.65 del 10.03.2020 per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari.

È preferibile utilizzare latte fresco, soprattutto per il consumo diretto.

Nelle preparazioni alimentari che richiedono latte come ingrediente, può essere utilizzato anche latte biologico a lunga conservazione o UHT italiano.

I formaggi devono essere biologici o, se non disponibile, a marchio di qualità DOP o IGP o «di montagna» in conformità al regolamento (UE) n. 1151/2012 e al regolamento (UE)n. 665/2014.

LATTE

Caratteristiche

In base al trattamento di conservazione subito, può essere fresco o a lunga conservazione.

Il prodotto acquistato, in base al contenuto di grassi, deve essere intero (min. 3,2 % di grasso) o parzialmente scremato (1 – 8 % di grasso).

Deve avere subito un trattamento termico almeno pari alla pastorizzazione. Deve essere confezionato.

Il colore deve essere opaco, bianco tendente leggermente al giallo; il sapore dolciastro, gradevole; l'odore gradevole e leggero.

Non deve presentare tracce di antibiotici o conservanti (es. acqua ossigenata), né additivi di alcun tipo.

Etichettatura

Lattefresco

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

Trasporto e stoccaggio

Lattefrescopastorizzato

Il trasporto e la conservazione devono avvenire a temperatura compresa fra 0 °C e + 4 °C. Può essere conservato al massimo 4 giorni.

La durabilità residua al momento della consegna deve essere di almeno 3 giorni. Latte a lunga conservazione UHT

Può rimanere a temperatura ambiente fino al momento del consumo.

La durabilità al momento della consegna deve essere di almeno 75 giorni.

All'apertura della confezione deve essere conservato in frigorifero per un massimo di 2 giorni.

YOGURT

Caratteristiche

È ottenuto da latte pastorizzato fermentato con *Streptococcus thermophilus* e *Lactobacillus bulgaricus*, il cui contenuto al momento della consegna deve essere superiore a 10^8 per grammo per ogni fermento.

Possono essere aggiunti ingredienti diversi, come frutta, a pezzi o in purea, malto, cereali, zucchero. Non sono ammessi additivi, aromi o addensanti.

Il prodotto deve presentare un gusto tipico, leggermente acidulo, odore caratteristico e colore

bianco latte o tendente al colore del frutto cui è stato addizionato. La sua consistenza deve essere quasi cremosa, di aspetto liscio, omogeneo senza separazione del siero.

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

Trasporto e stoccaggio

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

La durabilità residua al momento della consegna deve essere di almeno 15 giorni. Può essere conservato al massimo 30 giorni.

Imballi

Il prodotto deve essere confezionato in porzioni monodose da g 125.

FORMAGGI

Caratteristiche

Date le loro differenti caratteristiche nutrizionali ed organolettiche si possono differenziare in formaggi a lunga stagionatura, a media stagionatura, a breve o brevissima stagionatura.

Formaggi stagionati (a lunga e media stagionatura):

Hanno una maggiore conservabilità rispetto a quelli freschi.

Se consumati saltuariamente, è possibile acquistare tagli confezionati sottovuoto; in caso contrario acquistare forme intere.

Il trasporto e la conservazione devono rispettare le indicazioni fornite dal produttore. Essi devono presentare la crosta pulita e priva di muffe in eccesso o non caratteristiche.

È preferibile utilizzare formaggi stagionati a denominazione di origine protetta, le cui caratteristiche devono

rispondere tassativamente ai propri disciplinari di produzione approvati da specifiche norme.

Formaggi freschi (a breve o brevissima stagionatura):

Contengono un'elevata quantità di acqua che, in particolari condizioni, può favorire la crescita microbica.

Devono essere prodotti con latte pastorizzato e senza additivi. Devono essere confezionati in porzioni monodose.

Il trasporto e la conservazione devono avvenire a temperature comprese fra 0 °C e + 4°C. Possono essere utilizzati formaggi freschi con fermenti vivi senza aggiunta di polifosfati.

Il prodotto deve essere consegnato entro 3 giorni dalla data di produzione e consumato non oltre i 5 giorni dalla data di consegna.

Sono preferibili confezioni in monodose che abbiano al momento della consegna almeno 15 giorni di durabilità prima della scadenza.

UOVA

Le uova (incluse quelle pastorizzate liquide o con guscio) devono essere biologiche. Non è ammesso l'uso di altri ovo prodotti.

UOVA

FRESCHE

Caratteristiche

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

Devono essere esenti da rotture, incrinature e imbrattamenti. Il guscio e la cuticola devono essere normali, netti, intatti.

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

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

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

Il germe deve avere uno sviluppo impercettibile.

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

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

Imballi e Etichettatura

Devono essere in confezioni sigillate ed originali.

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

Devono riportare sulla confezione la data di confezionamento e del termine minimo 13

di conservazione

Stoccaggio

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

Conservabilità

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

UOVA PASTORIZZATE FRESCHE

Caratteristiche

Si tratta di uova di gallina, intere sgusciate e pastorizzate, di produzione biologica. Devono essere in confezioni originali.

Confezioni

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

CARNI

Le carni utilizzate devono essere biologiche, devono essere fresche e confezionate sottovuoto, di provenienza esclusivamente nazionale.

CARATTERISTICHE DELLE CARNI SOTTOVUOTO

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

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

Le confezioni devono avere le seguenti caratteristiche:

- i materiali impiegati per il confezionamento sottovuoto (imballo primario) devono essere perfettamente conformi alla vigente normativa in quanto a composizione e prove di migrazione;
- l'involucro deve essere integro e ben aderente alla carne, indice della presenza del sottovuoto;
- le confezioni devono essere adeguatamente protette in modo tale da prevenire
rotture accidentali

durante le operazioni di carico/scarico.

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

- Denominazione della specie e relativo taglio anatomico
- Stato fisico: fresco
- Categoria commerciale degli animali da cui le carni provengono es. bovino adulto
- Termine minimo di conservazione, indicato chiaramente con menzione "da conservarsi preferibilmente entro"
- Modalità di conservazione
- Il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede sociale del produttore/ confezionatore
- La sede dello stabilimento di produzione / confezionamento
- La riproduzione del bollo sanitario e del numero CEE che identifica il laboratorio di sezionamento ("S") conformemente alla legislazione vigente
- La data di confezionamento
- Sulla confezione secondaria devono essere fissate o stampate una o più etichette riportanti le stesse indicazioni di cui sopra
- Su ciascun imballo secondario deve essere indicato il peso netto

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

- la perdita anche parziale del sottovuoto per difetto di materiale o per eventuali lacerazioni dell'involucro preesistenti alla consegna;
- la presenza all'interno dell'involucro di un eccessivo deposito di sierosità solidificata, liquidi disciolti o presenza di macchie superficiali.

STOCCAGGIO, TRASPORTO E CONSERVABILITÀ

Stoccaggio

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

Trasporto

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

UTILIZZO

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

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

CARNI BOVINE

Caratteristiche

L'età dell'animale, di 18 mesi al massimo, deve essere dichiarata. I tagli devono essere:

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

di categoria E (carcasse di altri animali femmine)

- di conformazione U (Ottima = profili nell'insieme convessi, sviluppo muscolare abbondante) oppure

conformazione R (Buona = profili nell'insieme rettilinei, sviluppo muscolare buono)

- con stato di ingrassamento 2 (Scarso = sottile copertura di grasso, muscoli quasi ovunque apparenti)

Il tessuto muscolare deve presentare tutti i caratteri organolettici tipici della carne di bovino adulto giovane (vitellone), senza segni di invecchiamento, di cattiva conservazione o di alterazioni.

Sono da preferire carni già disossate, in tagli anatomici pronti per l'uso.

Tagli richiesti

Quarto posteriore:

- Filetto, controfiletto, fesa, noce, scamone, magatello, fetta di mezzo;

Quarto anteriore:

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

Conservabilità

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

Nota

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

CARNI SUINE

Caratteristiche

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

Le lombate di peso di 4 – 5 Kg devono provenire da suini di peso morto non inferiore ai 130 Kg. Esse devono essere prive di osso, senza grassi solidi in superficie (mondatura zero) e la sezione del lombo deve essere corrispondente esclusivamente a muscoli che hanno per base ossea le

vertebre lombari e le ultime 11 vertebre toraciche con i corrispondenti segmenti di costole. I grassi presenti devono avere colorito bianco e consistenza soda.

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

Conservabilità

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

Tagli richiesti

- Carrè o lombate o lonza

CARNI AVICOLE

Le informazioni "senza antibiotici", "rurale in libertà" o "rurale all'aperto" devono figurare nell'etichetta e nei documenti di accompagnamento di tutte le carni consegnate per ciascun conferimento.

Caratteristiche

Non sono ammesse carni ottenute da riproduttori maschi o femmine.

I polli a busto e gli altri tagli anatomici da questi derivati devono presentare inequivocabili

caratteristiche di freschezza derivanti da una recente macellazione e devono, inoltre, evidenziare nettamente le caratteristiche organolettiche dei tessuti che li compongono, siano essi ricoperti o privati della propria pelle.

La cute, se presente, deve avere colorito giallo-rosa, consistenza elastica, deve risultare asciutta alla palpazione digitale e non deve evidenziare segni di traumi patiti in fase di trasporto degli animali vivi e durante la macellazione; deve inoltre essere priva di bruciature, penne e piume residue.

I tessuti muscolari devono avere colorito bianco-rosa se riferito ai pettorali oppure colore cuoio-castano per quelli appartenenti agli arti posteriori; i muscoli avranno consistenza sodo-pastosa, spiccata lucentezza, assenza di umidità; se sottoposti alla prova della cottura non potranno in risalto odori o sapori anomali dovuti ad un'irrazionale alimentazione del pollame.

Le modalità di approvvigionamento devono essere condizionate dall'attrezzatura a disposizione; è comunque auspicabile rispettare le indicazioni standard di stoccaggio, ovvero non superiore a 2 giorni.

Tagli richiesti

Si richiedono polli a busto completamente sviscerati, di peso compreso fra 2.0 e 2.2 Kg. Si richiedono inoltre i seguenti tagli commerciali:

Cosce di pollo: dette anche fuselli, fusi o perine

- devono essere di pezzatura omogenea

Anche di pollo: denominazione commerciale: sovracosce

- devono essere di pezzatura omogenea

- la pelle non deve essere presente in eccesso

Petti di pollo: denominazione commerciale: petto con forcina

Fesa di tacchino: denominazione commerciale: filetto o fesa

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

CONIGLIO

La carne di coniglio deve provenire da allevamenti nazionali o comunitari e da stabilimenti riconosciuti C.E.

Tale carne deve presentarsi di colore bianco rosato con consistenza soda, esente da ecchimosi, grumi di sangue od eccesso di esso. Non deve presentare siero, ferite o fenomeni ossidativi.

Tale carne deve essere confezionata sottovuoto.

PRODOTTI ITTICI

I prodotti ittici (pesce, molluschi cefalopodi, crostacei), somministrati, sia freschi che surgelati o conservati, devono essere di origine FAO 37 o FAO 27, rispettare la taglia minima di cui all'All. 3 del regolamento (CE) n. 1967/2006 e non appartenere alle specie e agli stock classificati «in pericolo critico», «in pericolo», «vulnerabile» e «quasi minacciata» dall'Unione Internazionale per la conservazione della Natura (<http://www.iucnredlist.org/search> oppure <http://www.iucn.it/categorie.php>). Le specie di prodotti ittici da pesca in mare ammesse sono, ad esempio: le muggini (cefalo, *Mugil spp.*), le sarde (*Sardina pilchardus*), il sigano (*Siganus rivulatus*, *Siganus luridus*), il sugaro (*Trachurus mediterraneus*), la palamita (*Sarda sarda*), la spatola (*Lepidopus caudatus*), la platessa (*Pleuronectes platessa*), il merluzzo carbonaro (*Pollachius virens*), la mormora (*Lithognathus mormyrus*), il tonno alletterato (*Euthynnus alletteratus*), il tombarello o biso (*Auxis thazard thazard*), il pesce serra (*Pomatomus saltatrix*), il cicerello (*Gymnammodytes cicerelus*), i totani (*Todarodes sagittatus*), oppure quelle indicate negli elenchi di cui al corrispondente criterio premiante (*sub C*, lettera *b*), punto 5). Sono conformi i prodotti ittici certificati nell'ambito di uno schema sulla pesca sostenibile basato su un'organizzazione *multistakeholder* ampiamente rappresentativa, che garantisca che il prodotto appartenga a stock ittici il cui tasso di sfruttamento presenti mortalità inferiore o uguale a quella corrispondente al Massimo Rendimento Sostenibile e sia pescato in conformità alla normativa settoriale quale il *Marine Stewardship Council*, il *Friend of the Sea* o equivalenti. Sono parimenti ammessi anche prodotti ittici non certificati.

Se somministrato pesce di allevamento, sia di acqua dolce che marina, almeno una volta durante l'anno scolastico deve essere somministrato pesce biologico o certificato nell'ambito del Sistema di

Qualità Nazionale Zootecnia o pesce da «allevamento in valle».

Come pesci di acqua dolce sono ammessi *la trota (Oncorhynchus mykiss)* e il *coregone (Coregonus lavaretus)* e le specie autoctone pescate nell'Unione europea.

Non è consentita la somministrazione di «pesce ricomposto» né prefritto, preimpanato, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario

Caratteristiche

Il pesce deve essere presentato perfettamente sviscerato o filettato senza pelle o in tranci; i filetti e le trance di pesce congelati/surgelati, in confezioni originali, devono presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelle presenti nella medesima specie allo stato di freschezza. Allo scongelamento i pesci non devono sviluppare odore di rancido e devono conservare una consistenza simile a quella del prodotto fresco.

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

La glassatura deve essere sempre presente e formare uno strato uniforme e continuo: deve essere indicata la % di glassatura e il peso di prodotto al netto della glassatura.

I filetti dichiarati senza spine non devono presentare spine superiori a 5mm. I filetti e le trance non devono presentare corpi estranei, bruciature da freddo, decongelazioni anche parziali, essiccamenti, disidratazioni, irrancidimento dei grassi, ossidazione dei pigmenti muscolari, macchie di sangue, pinne o resti di pinne. Si orienteranno le scelte, secondo la varietà di prodotti, verso:

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

Imballi

Sulle confezioni deve essere presente il bollo CEE.

Etichettatura

Ai sensi del Reg. CEE 17 dicembre del 1999, n° 104/2000 e delle disposizioni applicative di cui al D.M. 27 marzo 2002. In etichetta deve essere riportata chiaramente la % di glassatura.

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

Tutti i prodotti ortofrutticoli (frutta, ortaggi, verdure, legumi) utilizzati, siano essi freschi o surgelati o secchi, devono essere ottenuti con metodo biologico.

Fa eccezione la frutta esotica (ananas, banane) che deve essere biologica oppure proveniente da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una

multistakeholder iniziative quale il Fairtrade Labelling Organizations, il World Fair Trade

Organization o equivalenti.

L'ortofrutta non deve essere di quinta gamma e deve essere di stagione secondo il calendario di stagionalità adottato dal Ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi dell'art. 2 del D.M. 18 dicembre 2017 recante "Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche".

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI CONGELATI

Sono ammessi i piselli, i fagiolini, gli spinaci e la bieta surgelati e la frutta non stagionale nel mese di maggio.

Le verdure surgelate devono comunque derivare da materie prime sane, in buone condizioni igieniche, di adeguata qualità merceologica e con il necessario grado di freschezza, non devono aver subito processi che non siano strettamente richiesti dalle operazioni di surgelazione.

Le operazioni preliminari necessari alla surgelazione, il trattamento di congelazione rapida e il confezionamento devono avvenire nel medesimo stabilimento, autorizzato dall'autorità sanitaria.

Le verdure surgelate **devono**:

- essere commercializzate in confezioni originali e sigillate;
- presentare un aspetto il più possibile omogeneo per quanto riguarda la pezzatura, il colore e il grado di integrità del prodotto stesso;
- riportare "elevato grado di interezza", cioè il 90% del peso deve essere costituito da unità intere;
- risultare accuratamente puliti, mondati, tagliati, esenti da corpi estranei, con pezzi ben separati, senza ghiaccio sulla superficie.

Sono invece **da escludersi** quelle confezioni che:

- presentano sulla parte esterna cristalli di ghiaccio comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento del prodotto stesso;

- presentare consistenza legnosa e il prodotto non deve apparire spappolato.
Inoltre si devono accettare forniture aventi scadenza a non meno di 12 mesi dalla data di consegna. La temperatura di trasporto dei prodotti surgelati deve essere non superiore a -18 °C.

Utilizzo

Per le verdure surgelate è possibile procedere a immediata cottura senza passare dalla fase di scongelamento.

Nella preparazione e cottura degli ortaggi a foglia, bisogna porre particolare attenzione per ridurre il rischio di trovare corpi estranei nel prodotto finito (sassi, terriccio, residui di confezione, ecc.).

Sulle confezioni di minestrone surgelato, oltre a quanto sopra, devono essere specificate le verdure che compongono il minestrone e la loro percentuale in peso. Il prodotto deve essere composto da almeno 11 diverse verdure. Le verdure devono essere selezionate, lavate e surgelate singolarmente, poi miscelate e confezionate.

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI

Si opererà per vegetali appartenenti alle categorie commerciali prima ed extra, secondo quanto disposto dai regolamenti dell'unione europea, con adeguato stato di sviluppo e di maturazione naturale, puliti, di pezzatura uniforme, esenti da difetti visibili e da sapori e odori estranei.

Nel contesto della qualità del servizio si inserisce la presenza di documentazione commerciale indicante tipo e varietà della merce, provenienza ed eventuale calibratura. La verdura e la frutta saranno opportunamente variate.

La pianificazione delle forniture deve garantire il mantenimento dei requisiti di categoria fino al momento del consumo. L'approvvigionamento deve essere almeno bisettimanale per gli ortofrutticoli più deperibili e settimanale per quelli più resistenti.

A parità di condizioni sia per la frutta che per la verdura deve essere privilegiata la provenienza nazionale. Devono provenire da operatore regolarmente iscritto alla AGEA con relativi registri e dichiarazioni di spedizione.

La verdura mantiene le sue caratteristiche ottimali se consumata fresca; pertanto stabilire un adeguato piano di approvvigionamento che tenga conto del consumo è particolarmente

importante per questa tipologia di prodotti.

Utilizzo

Prima di conservare le verdure, al fine di aumentarne la conservabilità, ripulirle da terriccio, parti avvizzite o ammaccate.

Nel preparare le verdure, soprattutto quelle a foglia, bisogna porre particolare attenzione alla fase di pulitura e lavaggio, per ridurre il rischio di trovare corpi estranei nel prodotto finito (sassi, terriccio, residui della confezione, insetti, ecc.).

Gli ortaggi e le verdure in genere **devono**:

- avere chiaramente indicata la provenienza;
- presentare le caratteristiche merceologiche della specie o varietà richieste;
- essere al giusto grado di maturazione;
- essere omogenee nella maturazione, freschezza e pezzatura a seconda della specie;
- essere turgide;
- essere esenti da tracce di appassimento, alterazioni, fermentazioni, ammaccature, abrasioni, screpolature;
- essere privi di terrosità sciolta o aderente o di altri corpi estranei.

Sono **esclusi dalla somministrazione**, in generale, gli ortaggi e le verdure che:

- siano attaccati da parassiti animali e vegetali, larve in attività biologica esistenti all'interno della verdura, dermatosi, incrostazioni nere, spacchi semplici o raggianti, necrosi, ecc;
- siano state bagnate artificialmente o presentino fenomeni di condensazione superficiale dovuti ad improvvisi sbalzi termici;
- siano stati manipolati al fine di ottenere anticipata maturazione oppure che siano danneggiati per eccessiva conservazione;
- gli ortaggi a bulbo che presentino germogli.

Oltre alle caratteristiche generali sopraelencate, taluni prodotti devono possedere i seguenti requisiti particolari:

Ortaggi a radice Carote

Le carote non devono essere germogliate, legnose o biforcute e non devono avere odori o sapori estranei. Devono essere intere, fresche, sane, pulite, prive di ogni traccia di terra o di altre sostanze.

E' ammessa una colorazione verde o rosso violacea al colletto per un massimo di 1 cm, nelle carote lunghe fino a 8 cm, ed un massimo di 2 cm per le carote più lunghe.

Ogni collo deve contenere carote di diametro omogeneo anche nel calibro:

- carote novelle a varietà piccola: 10/40 mm di diametro oppure 20/150 g di peso;

- carote a radice grande: 20/40 mm di diametro oppure 50/150 g di peso.

Per la prima categoria non sono ammesse differenze di diametro superiore a 30 mm o di peso superiore ai 200 g tra la carota più piccola e la carota più grande, contenuta nello stesso imballo.

Ortaggi a bulbo

Cipolle, aglio e porri

Interi, sani e puliti. I bulbi devono presentarsi resistenti e compatti, senza germogli a ciuffi. Radicali, privi di stelo. La parte bianca dei porri deve costituire almeno un terzo della lunghezza totale.

Ortaggi a fusto

Finocchi

I grumoli devono essere consistenti, non prefioriti, privi di germogli visibili all'esterno. Le radici devono essere asportate con taglio netto alla base del grumolo.

La lunghezza della parte centrale non deve superare i cm 10. Le guaine esterne devono essere serrate e carnose, tenere e bianche.

Il diametro non deve essere inferiore a 6 cm (D.M. 25 agosto 1972).

Patate

Devono presentare morfologia uniforme, essere di selezione accurata. Peso minimo 60 g per tubero, fino ad un massimo di 150 g Il peso minimo del tubero può essere inferiore a quello previsto soltanto nel caso di rifornimento del prodotto novello.

Non devono presentare tracce di verde e di germogliamento incipiente o in via di evoluzione, immuni da virosi, funghi o parassiti, maculosità bruna della polpa, ferite di qualunque natura,

essere esenti da odori, di qualunque origine. Non devono presentare tracce di verde epicarpale (solanina).

Devono essere imballate in sacchi di fibra, carta o ceste foderate di carta.

Ortaggi a foglia

Cavoli, erbe, catalogne, spinaci, verze, sedano, indivia, lattuga, insalata in genere

Devono presentarsi sani, interi, puliti, mondati e turgidi, non essere prefioriti, non avere foglia gialla o rinsecchita, né odori e sapori estranei.

- il torsolo deve essere tagliato al di sotto dell'inserzione delle prime foglie, senza lesioni provocate da insetti o parassiti;

- la lattuga deve avere un sol grumolo ben formato. E' ammesso un difetto di colorazione tendente al rosso; devono avere un peso minimo di almeno 150 g;

- i cavoli devono presentarsi ben serrati;

- gli spinaci devono essere molto puliti, privi di sostanze esterne e di stelo fiorifero; per gli spinaci in cespo la parte comprendente la radice deve essere tagliata immediatamente al di sotto della corona esterna di foglie; per gli spinaci in foglia la lunghezza del picciolo non deve superare i 10 cm;

- i cespi di scarole e indivie ricce non devono essere prefioriti e aperti; il torsolo deve essere tagliato in corrispondenza della corona delle foglie esterne. Devono presentare una colorazione gialla per almeno 1/3 della parte centrale del cespo; l'indivia deve avere un peso minimo di almeno 200 g;

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

Ortaggi a frutto

Pomodori, Melanzane, Peperoni, Zucchine, Zucca

Le melanzane, i peperoni e le zucche devono presentare il peduncolo,

Il peso, ad eccezione della zucca deve essere inferiore a g 200 o superiore a 50 g In particolare:

I pomodori per insalata devono essere maturi in modo omogeneo e pronti per essere consumati entro 2/3 giorni. Devono essere interi, sani, puliti, privi di umidità esterna e di odori estranei.

Devono possedere polpa resistente, senza ammaccature e screpolature, non essere mai

completamente rossi o completamente verdi.

Le zucchine devono avere peso compreso tra 100 e 200 grammi e il peduncolo non può essere maggiore di 3 cm, devono essere intere, sufficientemente sviluppate ma con semi appena accennati, tenere ma consistenti, prive di umidità esterna e di odori e sapori estranei.

Le zucche possono presentare una colorazione e maturazione non adeguata nel punto di appoggio per distacco dal suolo purché sia una zona unica ed uniforme.

Pomodori per sugo

Devono essere maturi in modo omogeneo e di pronto utilizzo e, comunque, conservabili per almeno 3 giorni. Devono essere interi, sani, puliti, privi di umidità esterna, di odori e sapori

estranei, avere la polpa resistente, senza ammaccature e screpolature.

Ortaggi a fiore

Cavolfiori

Infiorescenze ben formate, resistenti, bianco avorio, compatte e in boccio, esenti da danni da roditori. Il diametro delle infiorescenze deve essere superiore a 11 cm.

FRUTTA

La scelta del prodotto deve essere effettuata tra la frutta di stagione, mantenendo comunque una certa varietà nella scelta (non più di due volte la settimana lo stesso tipo di frutta); la fornitura deve essere accompagnata dalla denominazione e sede della ditta confezionatrice del prodotto, dal tipo e varietà della qualifica, dalla eventuale calibratura, dalla provenienza; deve comunque essere scelto il prodotto di tipo extra o di prima qualità ed in particolare **deve** rispondere ai seguenti requisiti:

- essere di recente raccolta e di selezione accurata, presentare le peculiari caratteristiche organolettiche della specie della coltivazione richiesta nell'ordinazione;
- avere raggiunto la maturazione fisiologica che la renda adatta al pronto consumo;
- essere omogenea e uniforme per specie e varietà;
- essere omogenea per maturazione, freschezza e pezzatura;
- essere pulita e priva di terrosità o di altri corpi o prodotti eterogenei;
- essere turgida, non bagnata artificialmente, né trasudante acqua di condensazione in seguito ad improvviso sbalzo termico dovuto a permanenza del prodotto in celle frigorifere o gemente acqua di vegetazione in conseguenza di ferite, abrasioni meccaniche o processi di eccessiva maturazione.

Va **esclusa** dalla somministrazione, in generale, la frutta che:

- porti tracce visibili di appassimento, alterazioni, ammaccature, abrasioni, screpolature;
- sia attaccata da parassiti animali e vegetali, larve in attività biologica esistenti all'interno della frutta, dermatosi, incrostazioni, spacchi semplici o raggianti, necrosi, ecc.;
- abbia subito procedimenti artificiali, impiegati al fine di ottenere anticipata maturazione oppure che siano danneggiati per eccessiva conservazione.

La frutta utilizzata per la preparazione di macedonia, frullati, ecc, potrà presentare qualche difetto, purché non nocivo alla qualità intrinseca del prodotto e senza alterazione dei requisiti minimi.

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

Mele e pere

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

Sono ammessi calibri diversi. Le cultivar richieste per le mele: Golden Delicious, Starking Delicious, Red Delicious, Stayman Red, Jonagold. Le cultivar richieste per le pere: Butirra, William, Abate Fetel, Kaiser, Conference, Passacrassana, Decana del Comizio.

Agrumi

I calibri minimi sono i seguenti: arance cm 6.5; limoni cm 5; mandarini cm 5.

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

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

Albicocche, susine, ciliegie, kaki, nettarine, pesche

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

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

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

Banane

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

Kiwi

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

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

Uva bianca e nera

Deve presentarsi in grappoli con acini ben attaccati e distribuiti uniformemente al raspo e ricoperti della loro pruina, gli acini devono essere asciutti e maturi, puliti, di colorazione conforme, priva di ammaccature. Le cultivar di uva utilizzate sono: Italia, Regina, Olivella, Fragola.

Fragole

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

LEGUMI

I legumi sia secchi che freschi, utilizzati per la ristorazione scolastica devono essere conformi ai Criteri Ambientali Minimi – CAM approvati con D.M. n.65 del 10.03.2020 per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari.

Indipendentemente dallo stato fisico i legumi devono presentare:

- consistenza omogenea e tenera sia nella buccia sia nella polpa;
- odore tipico di buon prodotto;
- sapore tipico non amidaceo (caratteristico del prodotto troppo maturo);
- senza retrogusti anomali derivanti da prodotto fermentato o lasciato invecchiare sulla pianta o dovuto a cattiva lavorazione.

Freschi: i prodotti utilizzati sono rappresentati da diverse tipologie (fagiolini, piselli, fagioli) devono essere ottenuti da baccelli freschi, teneri, non devono essere farinosi e non devono essere giunti a completa maturazione.

I baccelli devono:

- presentare consistenza ferma e carnosa ma non fibrosa né molle, in modo che se premuti tra le dita, si schiaccino senza dividersi;
- presentare semi in fase di sviluppo precoce ed odore tipico del prodotto fresco;
- essere muniti del peduncolo.

Secchi: i prodotti utilizzati sono rappresentati da diverse tipologie (fagioli borlotti, fagioli cannellini, fagioli di Spagna, ceci, lenticchie) e devono essere confezionati possibilmente

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

I legumi secchi devono essere puliti e sani, privi di muffe, insetti o altri corpi estranei, uniformemente essiccati (l'umidità della granella non superiore al 13%) e di pezzatura omogenea.

Il prodotto deve avere consistenza abbastanza tenera e uniforme, senza grani secchi o pelle

raggrinzita, odore e sapore tipico di buon prodotto e colore caratteristico della varietà. Il

prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta.

Le confezioni originali devono essere mantenute in luogo fresco e asciutto e sollevate da terra per ridurre il rischio di infestazione durante la conservazione.

Utilizzo

Il prodotto secco necessita di una preparazione più lunga (ammollo in acqua per almeno 12 ore), che migliora la digeribilità del prodotto stesso; in questa fase è possibile controllare accuratamente la presenza di eventuali insetti o infestanti presenti con più facilità nei legumi secchi.