

ALLEGATO 3

LISTA MERCEOLOGICA

Le specifiche tecniche e le tabelle di seguito riportate si riferiscono a tutti i prodotti alimentari che possono venir impiegati, come alimenti tal quali o come ingredienti, per la preparazione del menù da servire agli utenti. Si sottintende che tutti i prodotti alimentari devono al momento della consegna rispondere alle disposizioni di legge vigenti, comprese le norme sull'etichettatura e sulla rintracciabilità, essere forniti in pezzature e confezioni adeguate all'uso e presentare ottime caratteristiche igieniche ed organolettiche.

Ciò premesso si propone di dare preferenza ai prodotti alimentari nazionali e di prossimità, biologici, tipici, tradizionali, da commercio equo e solidale, prodotti agricoli regionali.

PRODOTTI A BASE DI CEREALI

Pane: fresco, fornito giornalmente, preparato e confezionato non oltre otto ore prima della consegna; non è previsto l'uso e la somministrazione di pane conservato con il freddo (refrigerato o surgelato) o con altre tecniche e poi rigenerato; deve essere 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.

Tipologie:

- pane comune di tipo "00", "0", pane tipo integrale, pane di semola, pane di semolato, pane ai cereali; ingredienti rispettivamente: farina di grano tipo "0", "00" o integrale, semola, semolato, sfarinato di cereali, lievito, acqua, sale;
- pane speciale al latte, all'olio (esclusivamente olio extra vergine di oliva) o con aggiunta di semi anche oleosi, zucca, miele, uvetta, olive;
- pane delle tipologie sopraindicate a ridotto contenuto di sale.

Pane grattugiato: prodotto dal pane essiccato avente le caratteristiche del pane sopraindicato. Le confezioni devono essere in buste sigillate.

Pasta: di semola di grano duro, integrale e paste speciali di semola di grano duro e altri cereali. 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. Resistenza alla cottura: cuocendo 50 grammi di pasta in ½ litro di acqua salata, per almeno 20 minuti, la pasta non deve spaccarsi né disfarsi e lasciare nell'acqua di cottura soltanto un leggero sedimento farinoso. Dovranno essere resi disponibili tutti i formati richiesti e più idonei.

Pasta secca all'uovo: Dovranno essere resi disponibili tutti i formati richiesti e più idonei.

Pasta fresca e pasta fresca all'uovo: prodotta esclusivamente con semola, oppure nel caso della pasta fresca all'uovo prodotta esclusivamente con semola e uova intere, in confezioni sottovuoto oppure in atmosfera protettiva esente da additivi.

Pasta fresca ripiena: in confezioni sottovuoto oppure in atmosfera protettiva esente da additivi (coloranti, conservanti, esaltatori di sapore). Il ripieno dovrà essere di spinaci o qualsiasi altra verdura, ricotta, formaggio parmigiano reggiano e lo stesso ripieno non dovrà essere inferiore al 25% di peso totale del prodotto.

Pasta lievitata: preparata con farina tipo "0" e/o integrale, acqua, sale, e lievito di birra, unico grasso ammesso: olio di oliva extra vergine.

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.

Orzo: diversi gradi di raffinazione.

Altri cereali e derivati: semola di grano duro (semolino), semolino di riso, farina di frumento tipo "00", "0", "1", integrale, farina di mais per polenta, chicchi o fiocchi di riso, avena, farro e mais (corn flakes unici ingredienti mais, malto o miele), riso soffiato, cous-cous, burgul.

Prodotti da forno confezionati e/o freschi: conditi esclusivamente con olio extra-vergine di oliva, di mais, di girasole, di sesamo, tipologie:

- fette biscottate, crackers, pane biscottato e simili;
- biscotti non farciti preparati con farina di grano tenero tipo "0", "00", integrale o di altri cereali, zucchero e/o miele, succo d'uva, burro, uova, frutta fresca, frutta disidratata, frutta secca e oleosa, yogurt, cacao, amido di frumento, malto, glucosio, cereali soffiati, latte, polveri lievitanti, aromi naturali, acido ascorbico E300 – E304, tocoferoli E306 – E309, lecitine E322, acido citrico E330 – E333, (assenti altri tipi di grassi non specificati e altri additivi);
- prodotti da forno preparati con ingredienti integrali, senza grassi aggiunti, senza sale, senza conservanti, senza aromi.

GNOCCHI

Gnocchi di patate: freschi o conservati sottovuoto o in atmosfera protettiva, senza aggiunta di additivi e preparati solo 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, uova, acqua, sale e aromi naturali eventualmente spalmati con olio di semi di girasole, sesamo o mais, preparati anche con spinaci, zucca, radicchi.

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.

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

Frutta e verdura fresche: la consegna dei prodotti stagionali dovrà rispettare il calendario della stagionalità di seguito riportato (tabella12); nel caso la frutta e la verdura siano classificate dalla normativa comunitaria dovranno appartenere a tutte le categorie tranne quella di qualità inferiore per quello specifico prodotto. Non sono previsti i funghi.

Per garantire una maggiore freschezza si consiglia una fornitura almeno bisettimanale. I prodotti ortofrutticoli dovranno avere un adeguato stato di sviluppo e di maturazione, essere di recente raccolta, integri delle loro qualità nutritive tali da garantire il miglior rendimento alimentare. Devono presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie al fine di consentire il trasporto, una discreta conservazione a temperatura ambiente, le operazioni connesse e rispondere alle esigenze commerciali della ristorazione collettiva. Inoltre devono essere puliti, turgidi, di pezzatura uniforme, esenti da difetti visibili, sapori ed odori estranei, non germogliati nel caso di vegetali a bulbo o tuberi. Patate, cipolla ed aglio non devono essere stati trattati con radiazioni gamma.

Verdure surgelate: le verdure surgelate dovranno rispondere ai requisiti organolettici soddisfacenti, l'aspetto degli ortaggi deve risultare il più possibile omogeneo per quanto riguarda il colore, la pezzatura, e il grado di intergrità, con pezzi separati senza ghiaccio sulla superficie o nella confezione. L'impiego della verdura surgelata andrà limitato ai periodi di difficile reperibilità, utilizzandola al massimo una volta per settimana come contorno e una volta a settimana come ingrediente (ad esempio a integrazione nelle minestre). Tipologie: asparagi, bietina, carciofi, fagiolini fini, spinaci.

Legumi freschi: fagioli, piselli, fave.

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

Legumi surgelati: piselli fini, legumi misti, fagioli.

UOVA

Ovoprodotto: uova di gallina intere sgusciate e pastorizzate.

Uova di gallina fresche: prodotte da animali allevati a terra di categoria A extra, categoria di peso "S", "M" oppure "L".

CARNI FRESCHE REFRIGERATE

Carni fresche, refrigerate, provenienti da animali nati, allevati e macellati in Italia. Per la conservazione della carni deve essere utilizzata esclusivamente la refrigerazione, dal momento della produzione fino alla consegna, in maniera costante ed ininterrotta. Assenza di odori e sapori estranei, di ecchimosi, coaguli sanguigni.

Le carni in confezioni sottovuoto o in atmosfera protettiva dovranno possedere i requisiti merceologici previsti per le carni fresche refrigerate non confezionate, la data di confezionamento non deve essere antecedente a 4 giorni dalla data di consegna. I tagli devono essere confezionati dopo un'accurata rifilatura in modo tale che al momento dell'utilizzo si abbia uno scarto massimo del 7%. Per scarto si intende il tessuto adiposo e connettivale di copertura ed il liquido di trasudazione.

Il colore della carne sottovuoto deve virare entro 30 minuti dall'apertura della confezione alla pigmentazione specifica della specie, l'odore deve essere tipico del prodotto fresco. L'involucro deve essere ben aderente alla carne.

Carni bovine fresche refrigerate

Le carni, in confezioni sottovuoto o atmosfera protettiva, dovranno provenire da bovini adulti di età compresa tra 18 e 24 mesi, essere di grana fine o quasi fine, con tessuto adiposo esterno compatto e di colore bianco, uniforme e ben distribuito tra i fasci muscolari che assumono un aspetto di marezzatura media, consistenza soda e pastosa, tessitura abbastanza compatta, con stato di ingrassamento 1 – molto scarso oppure 2 – scarso (secondo la griglia CE).

Tagli anatomici:

per arrosto: fesa esterna, filetto, lombata, scamone;

per fettine / bistecche: fesone di spalla, filetto, girello, lombata, roast – beef, scamone;

per spezzatino: fesa, girello di spalla, noce, scamone, sottospalla;

per brasato: girello, noce, scamone;

per ragù, polpette: da scegliere tra i tagli anatomici sopraindicati.

Carni fresche di suino

Le carni, in confezioni sottovuoto o atmosfera protettiva, dovranno provenire da suini di prima qualità, presentare colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto, venatura scarsa.

Tagli anatomici: carrè, filetto, lonza, polpa di coscia.

Carni avicunicole fresche refrigerate

I tagli delle carni avicunicole, sfusi, in confezioni sottovuoto o in atmosfera protettiva, devono essere di colorito bianco – rosa (carni avicole) e rosato tendente al rosso (carni cunicole), di

buona consistenza, non flaccida, non infiltrata di sierosità. I tagli del pollame devono rientrare nella classe "A" e provenire da animali allevati a terra.

Tagli anatomici:

cosce di pollo (ovvero femore, tibia e fibula unitamente alla muscolatura che li ricopre);

petto di pollo (con forcina) 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;

busto con cosci di coniglio disossati.

PRODOTTI A BASE DI CARNE CRUDI O COTTI

Le seguenti categorie di prodotti carnei devono presentare, per quanto applicabili, le stesse caratteristiche indicate nel capitolo precedente per le materie prime da cui derivano.

Prosciutto cotto di alta qualità: prodotto con cosce refrigerate, senza aggiunta di polifosfati, caseinati, lattati, proteine derivanti dalla soia, esaltatori di sapidità (glutammato di sodio). Deve essere di cottura uniforme, pressato, privo di parti cartilaginee, senza aree vuote (bolle, rammollimenti) di color rosa chiaro con grasso bianco, sodo e ben rifilato. La composizione richiesta è la seguente: carne suina fresca, sale, destrosio o altro zucchero non proveniente dal latte, aromi naturali, preferibilmente privi di nitrati.

Prosciutto crudo con disciplinare DOP

Bresaola punta d'anca della Valtellina IGP

PRODOTTI ITTICI

Prodotti freschi o in confezioni sotto vuoto o surgelati, appartenenti anche a specie locali.

Trota e filetti di trota freschi, HAMBURGER E POLPETTE DI TROTA

Filetti o i tranci di pesce surgelati devono essere a glassatura monostratificata non superiore al 20%. La fornitura deve riguardare: filetto di merluzzo (*Gadus morhua*), filetto di nasello (*Merluccius merluccius*), tranci di palombo (*Mustelus Mustelus*), filetti di orata (*Sparus Aurata*), filetti di branzino (*Dicentrarchus labrax*), filetti e tranci di salmone (*Salmo salar*), cefalo (*Mugil cefalus*).

Bastoncini di pesce surgelati devono essere preparati esclusivamente con tranci di merluzzo (minimo 65% sul peso totale), di pezzatura omogenea, con carni di colore bianco, prive di macchie anomale, di pelle, di spine, di parti estranee o di resti di lavorazione e di qualsiasi altra alterazione. La panatura non dovrà presentare colorazioni brunastre, esente da punti di distacco del prodotto.

Filetti di trota cotti al vapore in confezioni sottovuoto: Filetti di trota (*Oncorhynchus Mykiss*) cotti al vapore in confezioni sottovuoto, privi di miospine, il pesce deve essere consegnato allo stabilimento di trasformazione entro le 24 ore dalla pesca e il processo di trasformazione deve iniziare entro le 24 ore dal ricevimento.

Tonno all'olio di oliva: Il prodotto dovrà avere odore 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). L'acqua deve essere assente e i pezzetti di tonno non devono superare il 5% del peso totale.

PRODOTTI LATTIERO-CASEARI

Latte: latte di alta qualità fresco pastorizzato intero.

Latte UHT: come ingrediente (ad esempio della besciamella).

Yogurt di latte intero

Yogurt alla frutta costituito esclusivamente da yogurt intero, zucchero e polpa di frutta.

Ricotta di latte intero

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

Formaggi a pasta molle: caciotta fresca, crescenza, robiola, stracchino, taleggio.

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

Formaggi a pasta dura: asiago DOP, fontina DOP, Montasio DOP stagionatura superiore a 60 giorni, latteria 60 giorni di stagionatura, pecorino e caprino fresco.

Formaggi stagionati: grana padano DOP, parmigiano reggiano DOP in confezioni sottovuoto, stagionatura naturale compresa fra i 18 e i 24 mesi.

OLI E GRASSI

Olio di oliva extra vergine

Olio di semi: di arachide

Burro: pastorizzato, fresco.

VARIE

Pomodori pelati: tipo San Marzano ed altre varietà di selezione tradizionale, provenienti dall'ultimo raccolto.

Passata di pomodoro

Olive nere o verdi snocciate in salamoia.

Pesto alla genovese: preparato esclusivamente con basilico, pinoli, formaggio pecorino e grana, olio di oliva extra vergine.

Miele: vergine italiano di qualità di un unico fiore

Preparato di frutta a base di ...: preparazione con minimo 60 grammi di frutta su 100 grammi di prodotto, gusti vari

Zucchero: zucchero di barbabietola e di canna

Infusi di frutta: in filtro o sfusi

Camomilla: deve essere di montagna, di fiori tubolari setacciati e confezionata in filtri.

Cacao

Cioccolato

Gelati: devono essere confezionati con panna, latte intero o scremato, uova, zucchero, aromi naturali, ingrediente caratterizzante (cacao, vaniglia, frutta ecc.), pectine. Gelato tipo fior di latte o alla frutta, gelato tipo biscotto, gelato in coppetta gusti vari (fior di latte, cacao, frutta, ecc.)

Aceto: di vino, di mele

Sale marino iodato grosso e fine anche integrale: senza additivi e anti-agglomerati

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

Frutta essicata: fichi, prugne, albicocche.

Alimenti da utilizzare per la preparazione delle diete speciali e delle alimentazioni particolari

Alimenti da utilizzare per la preparazione delle diete speciali e delle alimentazioni particolari