

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEGLI ALIMENTI, METODI DI PREPARAZIONE E COTTURA

I piatti da preparare per le varie scuole, sono specificati nei menù settimanali secondo le tavole delle grammature allegate al presente Capitolato.

I tipi e le caratteristiche delle materie prime dovranno essere conformi a quelli prescritti nell'elenco seguente ed esclusivamente di prima qualità.

Ogni variazione di menù e delle tabelle merceologiche o delle grammature verrà sempre comunicata per iscritto alla ditta.

La Ditta aggiudicataria potrà apportare variazioni al menù previsto in seguito a mancata consegna di derrate o per altri fatti contingenti (dimostrabili), purché vengano preventivamente segnalati al Comune per l'approvazione.

La Ditta si servirà preferibilmente da fornitori locali di provata fiducia e serietà.

Il menù allegato potrà subire delle variazioni in relazione a indicazioni dell'Autorità

Sanitaria Locale, ai manifestati gusti dell'utenza e anche allo scopo di evitare il noto problema dell'"assuefazione", che porta spesso ad un rifiuto di pasti e di combinazioni inizialmente graditi. E' anche previsto che il menù cambi a seguito del successo di iniziative di Educazione Alimentare a livello nazionale o locale, comprese quelle sostenute dallo stesso Ente.

E' richiesta alla Ditta appaltatrice la disponibilità a sostituire prodotti alimentari che, pur rispondendo ai requisiti merceologici previsti in questo Capitolato, non venissero giudicati idonei sotto il profilo organolettico, su segnalazione del Comune, sentiti i suoi consulenti e l'eventuale Comitato Mensa.

Le derrate alimentari devono avere confezione ed etichettatura conformi alle leggi vigenti. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

Tutte le derrate fornite (impiegate per la preparazione dei pasti in legume e quelle destinate alla fornitura del pasto crudo) devono essere etichettate o inequivocabilmente identificabili ai fini della tracciabilità.

Presso il centro cottura dovranno essere disponibili le schede tecniche delle materie prime, utilizzate per la preparazione dei pasti riportanti, almeno, le seguenti informazioni:

-) Denominazione del prodotto
-) Ingredienti
-) Valori nutrizionali
-) Standard microbiologici
-) Modalità di conservazione

FONTI PROTEICHE

La fonte proteica giornaliera va scelta tra gli alimenti sotto indicati. E' consigliabile alternarne l'utilizzo, in modo che venga rappresentata mediamente una volta alla settimana.

CARNE: vanno alternate : carne magra di vitellone, di pollo, di tacchino, di coniglio e di maiale.

Carne bovina: deve essere ottenuta dal sezionamento del quarto posteriore di vitellone (scamone, fesa, sottofesa, girello, lombo) preferibilmente allevato e macellato in Italia o comunque proveniente da animali abbattuti in stabilimenti CEE.

I tagli di carne forniti devono essere confezionati sottovuoto o in atmosfera protettiva.

La carne deve altresì:

- * provenire da animali che abbiano trascorso almeno l'ultimo periodo di allevamento in Italia;
- * essere etichettata in conformità a quanto disposto dal Regolamento 1760/2000/CEE;
- * esserne specificata la provenienza (stabilimenti di macellazione o sezionamento nazionali riconosciuti CEE);
- * aver subito un periodo di frollatura di almeno 10 giorni;
- * presentare grana fine, colorito brillante rosso-roseo, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido ben disposto tra i fasci muscolari che assumono aspetto marezzato, livelli medi di marezzatura e venatura, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta;
- * presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di contaminazioni microbiche e fungine;
- * Non deve presentare segni di un pregresso scongelamento, odori e sapori anomali ed impropri.

La confezione deve riportare un'etichetta chiara e leggibile, indicante la data di lavorazione e confezionamento, la data di scadenza, l'ubicazione e il numero di bollo CEE del macello e laboratorio di sezionamento, la categoria, il taglio.

Si richiede certificazione analitica o dichiarazione sottoscritta, attestante che la carne commercializzata è conforme alle norme applicative della direttiva CEE, concernente il divieto dell'impiego di sostanze ad azione estrogena, androgena o gestagena e di tireostatici.

È vietato l'uso di eventuali prodotti pronti a cuocere preconfezionati, anche congelati o surgelati.

Carne avicole: i tagli (fuselli, sovracosce, petto di pollo, fesa di tacchino) devono presentare inequivocabili caratteristiche di freschezza, derivanti da una recente macellazione. La cute ed i tessuti muscolari avranno colorito bianco-rosa con consistenza sodo-pastosa, non flaccida né infiltrata di sierosità e non dovranno presentare segni di traumatismo.

È vietato l'uso di eventuali prodotti pronti a cuocere preconfezionati, anche congelati o surgelati. Le carni devono provenire da animali allevati sul territorio comunitario, macellati in stabilimenti riconosciuti idonei CEE

Carne suina: lombo disossato. Il tessuto muscolare deve presentare tutti i caratteri organolettici tipici della carne suina fresca (color rosa chiaro, consistenza pastosa), senza segni di cattiva conservazione o di invecchiamento. Le carni devono provenire da animali allevati e macellati in Italia o comunque abbattuti in stabilimenti CEE.

Può essere utilizzata la carne macinata, **purché la macinatura si svolga immediatamente prima della cottura** (es. macinato per ragù, per polpette ecc.....).

Cottura : al vapore, su bistecchiera, al forno con utilizzo di latte e/o succo di limone, in umido con aggiunta di pomodoro e di olio a fine cottura, (non salare mai la carne prima della cottura).

PESCE: va data la preferenza ai pesci surgelati o freschissimi, deliscati, tipo filetti o tranci, surgelati individualmente o interfogliati (filetti di merluzzo o nasello, filetti di platessa, filetti di persico, seppie, pesce spada in tranci ecc.....).

Durante il trasporto, la temperatura deve essere mantenuta ad un valore pari o inferiore a -18°C; sono tuttavia tollerate durante il trasporto brevi fluttuazioni verso l'alto non superiori a 3°C.

La consegna dei prodotti congelati o surgelati deve avvenire con veicoli costruiti ed attrezzati in modo da garantire, durante tutto il trasporto, il mantenimento della temperatura nei termini sopra descritti. Il prodotto non deve subire interruzioni della catena del freddo e non si devono quindi evidenziare caratteristiche derivanti da alterazioni termiche.

I filetti e i tranci di pesce congelati o surgelati devono essere in buono stato di conservazione, devono presentare aspetto e caratteristiche organolettiche paragonabili a quelle presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza.

La glassatura monostratificata, se presente, non deve essere superiore al 20% del peso totale lordo dichiarato sulla confezione

Per il pesce impanato, va riportata chiara indicazione del tipo di pesce utilizzato.

Le carni devono essere di colore bianco, assenza di colore estraneo o macchie anomale. Devono essere assenti pelle, spine, parti estranee o resti di lavorazione e la panatura non dovrà presentare colorazioni brunastre; la grana, di pezzatura omogenea, sarà esente da punti di distacco del prodotto.

I pesci surgelati vanno scongelati lentamente in frigorifero ed utilizzati rapidamente, allo scongelamento non devono sviluppare odore di rancido o di ammoniacca.

I bastoncini di pesce, ottenuti da filetti di merluzzo, devono essere in confezione originale, prodotti con carni di colore bianco, prive di macchie anomale, di pelle, di spine, di parti estranee o di resti di lavorazione. La panatura non deve essere superiore al 40 % in peso.

Sono da evitare i prodotti prefritti, soprattutto con oli e grassi vegetali idrogenati.

Cottura : lessato o al vapore e condito con olio crudo e prezzemolo, al forno con latte o con succo di limone o/e con olio extravergine di oliva crudo a fine cottura, al cartoccio, in padella a fondo antiaderente con pangrattato e succo di limone, con pomodoro.

I bastoncini di pesce, ottenuti da filetti di merluzzo, devono essere cotti al forno.

TONNO: al naturale o all'olio d'oliva (la frequenza consigliata è mediamente quindicinale) prodotto in stabilimenti nazionali o comunitari, riconosciuti dalle vigenti normative.

Il prodotto deve avere odore gradevole e caratteristico, colore uniforme, rosa all'interno con consistenza compatta ed uniforme, non stopposa e deve risultare esente da ossidazioni, vuoti, parti estranee. Non è ammesso il mantenimento di rimanenze di prodotto dopo il consumo.

UOVA FRESCHE

Le uova devono essere di origine nazionale. La categoria di freschezza deve essere A extra, le dimensioni devono essere L (minimo 63 grammi).in confezioni originali, conformi alle norme vigenti La consegna deve avvenire entro 5 giorni dalla data di confezionamento ed il consumo deve avvenire entro 10 giorni successivi alla consegna.

Sono richieste per quelle preparazioni culinarie che richiedono sgusciatura dopo cottura e per quelle preparazioni che richiedono un quantitativo di uova massimo pari a 24.

UOVA FRESCHE PASTORIZZATE

Per preparazioni culinarie che prevedono sgusciatura a crudo sono richiesti ovoprodotti pastorizzati in bottiglie in materiale plastico o in tetrabrik. Alla consegna il prodotto deve garantire ancora un residuo di conservazione di almeno 15 giorni.

E' vietata la conservazione di rimanenze di ovoprodotto in confezioni aperte.

Cottura : la cottura delle uova può essere : sode, strapazzate in teglia antiaderente o al forno.

LATTE : utilizzare latte fresco pastorizzato intero o parzialmente scremato, preferibilmente di "alta qualità". privo di tracce di antibiotici o conservanti chimici (ad esempio acqua ossigenata) o additivi di qualsiasi tipo.

Per il consumo tal quale deve essere utilizzato unicamente latte fresco pastorizzato intero; per le preparazioni culinarie, invece, è consentito anche l'uso di latte UHT intero o parzialmente scremato. Per il purè e della besciamella si userà il latte parzialmente scremato UHT.

Le confezioni (in idoneo materiale per alimenti, da 1 l, a perdere) devono presentarsi integre, prive di ammaccature e sporcizia superficiale

YOGURT: utilizzare yogurt intero o parzialmente scremato, naturale, alla frutta o ai cereali, senza aggiunta di conservanti, coloranti e aromatizzanti.

Lo yogurt deve essere ottenuto esclusivamente con latte vaccino in seguito a sviluppo di particolari microrganismi (*Lactobacillus bulgaricus*, *Streptococcus thermophilus*) in determinate condizioni.

Si consente l'aggiunta di omogeneizzati di frutta.

Il latte impiegato può essere di tipo intero, parzialmente o totalmente scremato; il contenuto in sostanza grassa deve corrispondere a quello per il tipo di latte impiegato, fatta eccezione per lo yogurt magro che può avere un contenuto in sostanza grassa fino all'1%. Deve presentare una acidità lattica non inferiore allo 0,6%. Non deve essere coagulato con mezzi diversi da quelli che risultano dall'attività dei microrganismi utilizzati, in particolare non deve contenere caglio. I prodotti alla frutta non devono contenere antifermantativi; la frutta deve essere di preferenza in purea e ben omogenea al coagulo.

Le confezioni, originali e sigillate da 125 g, devono essere integre, non bombate ed il prodotto non deve presentare ammuffimenti e altre alterazioni o modificazioni delle caratteristiche organolettiche tipiche.

FORMAGGI (o DERIVATI DEL LATTE): si consiglia l'utilizzo di formaggi esenti da sali di fusione, da polifosfati aggiunti e conservanti; evitare l'uso di formaggi fusi e preferire sempre quelli D.O.P; quindi i formaggi consigliati sono : mozzarella , fior di latte, caciotta fresca, ricotta di vacca , ricotta di pecora, stracchino, parmigiano, formaggini magri senza polifosfati, scamorza.

Crescenza o Stracchino: prodotto di puro latte vaccino. Grasso minimo sulla sostanza secca 50%. La pasta deve essere compatta e non eccessivamente proteolizzata. Non deve presentare sapore, odore o colorazioni anomali dovuti a fermentazioni indesiderate o ad altre cause. Forma quadrata molto schiacciata a costa sottilissima, molle ed umido, da consumarsi 15-20 giorni dopo la produzione.

Robiola: prodotta da puro latte vaccino. Grasso minimo sulla sostanza secca 50%.

Deve:

- * essere matura e riportare dichiarazione relativa al tempo di stagionatura;
- * avere l'aspetto caratteristico del prodotto;
- * non presentare difetti dovuti a fermentazioni anomale o ad altre cause.

Mozzarella, fior di latte: formaggio fresco a pasta filata di latte vaccino o bufalino, senza conservanti, ricco di fermenti lattici. Il prodotto deve essere di ottima qualità, di fresca produzione, a

forma di bocconcino oppure ovoline. Dovrà essere immersa in liquido di governo, fornita in confezione sigillata che rechi la data di scadenza.

Ricotta: prodotto ottenuto dalla lavorazione del siero di latte di vacca o pecora. Il contenuto massimo di grasso sul totale sarà del 12%. Verrà fornita in confezioni originali.

Burro: Deve essere ricavato esclusivamente da crema di latte vaccino centrifugata e pastorizzata. Il contenuto in peso di materia grassa non deve essere inferiore all'82%. Non dovrà risultare rancido o comunque alterato. Da utilizzare solo per particolari preparazioni.

SALUMI: vanno utilizzati prosciutto crudo, bresaola, o prosciutto cotto di prima qualità, senza polifosfati.

Prosciutto crudo: ottenuto da cosce fresche di suini nazionali. Il periodo di stagionatura che decorre dalla salagione non deve essere inferiore ai 14 mesi.

. Sarà data la preferenza a quel prodotto che presenti:

- basso contenuto di sale;

- sapore caratterizzato da dolcezza, morbidezza, aroma delicato

Al taglio deve presentare colore uniforme, tra il rosa ed il rosso, inframezzato in scarsa misura dal bianco puro del grasso.

I prosciutti disossati devono essere confezionati sottovuoto integro; gli involucri e i materiali di imballaggio devono essere conformi alle disposizioni vigenti che ne regolano l'impiego.

L'etichettatura deve essere conforme al D.L.vo 1169/11, sue modificazioni ed integrazioni.

Prosciutto cotto : deve essere ottenuto esclusivamente da coscia di suina intera nazionale e deve essere di "alta qualità". Rivestito solo parzialmente della propria cotenna e con superficie esterna asciutta e morbida; grasso di copertura non eccessivo, bianco, sodo e ben rifilato, privo di odore, di sapore di rancido e presenza di liquido percolato nell'involucro.

La fetta deve essere compatta, di colore caratteristico rosa opaco, senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale.

Il prosciutto deve essere privo di polifosfati, lattosio, caseinati di calcio, proteine di soia, glutammato e glutine. Si chiede l'assoluta assenza di conservanti ed è vietato l'utilizzo di prosciutto ricostruito o ricomposto.

Il prodotto oggetto della fornitura deve provenire da stabilimenti autorizzati

I prosciutti cotti devono essere confezionati sottovuoto

LEGUMI : se consumati in abbinamento con i cereali (pasta, riso, orzo, ecc.), garantiscono un apporto di proteine elevato e di buona qualità, analogo agli alimenti di origine animale. Oltre ai legumi freschi, possono essere utilizzati legumi surgelati e legumi secchi. Devono essere mondati, privi di muffe, di infestanti, di corpi estranei e soprattutto privi di cereali contenenti glutine (tipo grano, orzo, farro).

Legumi freschi: fagioli, fagiolini, piselli.

Legumi secchi : ceci, lenticchie, fagioli e piselli.

Preparazione dei legumi secchi: per aumentare la loro digeribilità, occorre metterli a bagno in acqua fredda per circa 12 ore, cambiando spesso l'acqua e lessarli con verdure varie (carote, cipolle e sedano).

Scartare i legumi che restano a galla durante l'ammollo (più facilmente infestati da parassiti).

FONTE DI CARBOIDRATI

PASTA di semola di grano duro: deve essere usualmente utilizzata la pasta di semola, di grano duro e/o integrale, o pasta secca all'uovo o pasta fresca all'uovo semplice o speciale (farcita). La pasta secca deve presentare le seguenti caratteristiche merceologiche: stato di perfetta conservazione, colore giallo ambrato omogeneo, odore e sapore tipici e gradevoli, che non denuncino alterazioni, aspetto uniforme, resistenza alla pressione delle dita. La pasta non deve presentarsi frantumata, avariata o infestata da parassiti, larve di alcun tipo né da muffe o altri agenti.

E' raccomandabile variare i formati per garantire l'alternanza quotidiana. Per i bambini della scuola materna dovranno essere previsti formati tagliati, ossia più piccoli rispetto al formato di pasta da offrire ai ragazzi della scuola elementare e media.

Preparazione : possono essere utilizzate salse di pomodoro, ragù di carne magra, sugo di verdure miste o singole di stagione con aggiunta di olio crudo a fine cottura, brodo di verdure fresche, brodo di carne sgrassato o preferibilmente di estratto vegetale.

PASTA speciali all'uovo: I formati richiesti per la pasta all'uovo, secca, sono: sfoglie di pasta per pasticcio e deve essere prodotta con semola di grano duro ed almeno 200 grammi di uova o

ovoprodotto per chilogrammo di semola. Non devono presentare infestazione da parassiti o larve di alcun tipo né da muffe o altri agenti.

RISO: il ricorso al riso parboliled deve essere limitato preferibilmente a ricette o situazioni che ne richiedano l'uso particolare, mentre per il comune impiego specie nelle cucine annesse alla mensa è da favorire l'utilizzo di risi nazionali di alta qualità : Arborio, Carnaroli, ecc.....

Il riso deve essere:

-) in grani interi, pressoché uniformi, con tolleranza (per grani rotti, gessati, violati, ambrati, macchiati) ammessa dalle consuetudini commerciali per il riso di prima qualità. La percentuale di rottura, comunque, non deve essere superiore al 12%.
-) indenne da larve, insetti e loro frammenti, da corpi estranei generici e semi infestanti;
-) strofinato tra le mani non deve lasciare traccia di sostanze farinacee;
-) resistente alla cottura per almeno 15 minuti senza che i grani subiscano una eccessiva alterazione della forma.

Il riso non deve avere:

-) punteggiature, perforazioni, odore di muffa o altri odori sgradevoli;
-) una umidità superiore al 15%.

Preparazione : Non preparare il riso diverse ore prima del consumo ed una volta cotto non lasciarlo a temperatura ambiente (pericolo di tossinfezioni da bacillus cereus). Possono essere utilizzate salse di pomodoro, ragù di carne magra, sugo di verdure miste o singole di stagione con aggiunta di olio crudo a fine cottura, brodo di verdure fresche, brodo di carne sgrassato o preferibilmente di estratto vegetale.

ORZO anche proveniente da agricoltura biologica

Da utilizzare in alternativa al riso e alla pasta.

Il prodotto deve essere indenne da larve, insetti e loro frammenti; da corpi estranei generici e semi infestanti.

PANE: il pane deve essere prodotto giornalmente: non è ammesso l'utilizzo di pane riscaldato o rigenerato o surgelato.

Il pane comune deve essere prodotto con farina di grano tenero con grado di raffinazione tipo "0" e "00", lievito, poco sale ed acqua senza l'aggiunta di grassi, o additivi.

La pezzatura deve essere compresa tra 50 e 60 grammi.

All'analisi organolettica il pane deve possedere le seguenti caratteristiche:

-) crosta uniforme, di giusto spessore, friabile e di colore bruno dorato lucente, mollica asciutta ed elastica con alveolatura regolare, bianca;
-) gusto ed aroma non devono essere caratterizzati eccessivamente dal lievito, non deve presentare odore di rancido, di muffa o altro.

La fornitura del pane va pretesa in contenitori lavabili e muniti di copertura a chiusura, protetto dalla polvere e da ogni altra causa di insudiciamento. Sono consentiti, in alternativa, appositi sacchetti di carta "per alimenti" in questo caso i sacchetti dovranno avere una idonea chiusura. E' vietata la chiusura con punti metallici. È fatto divieto al fornitore di riutilizzare sacchi già adibiti al contenimento di farine e semilavorati.

La consegna del pane presso il centro cottura, nei centri refezionali e presso le cucine degli asili nido deve avvenire alla presenza di un incaricato, addetto al ritiro del prodotto; per nessun motivo il pane deve essere lasciato incustodito all'esterno delle strutture

PANE GRATTUGIATO anche proveniente da agricoltura biologica

Confezionato sottovuoto e con etichettatura secondo le normative vigenti. Deve essere ottenuto dalla macinazione del pane secco tipo bianco o integrale.

FONTE DI GRASSI

OLIO EXTRA-VERGINE DI OLIVA : limpido con assenza di difetti all'esame organolettico relativamente all'odore e al sapore. Gli oli di oliva extra vergine dovranno essere giovani (da 3 a 12 mesi dalla produzione), di produzione nazionale (anche relativamente alla coltivazione delle olive), in perfetto stato di conservazione; dovranno avere odore fruttato, fragrante e gradevole, gusto netto, sapido, che ricorda quello dell'oliva; non dovranno quindi rivelare odori come rancido, putrido, di muffa, di verme ecc.

Potranno presentare, secondo la provenienza o la tecnica di lavorazione, una colorazione variante dal giallo paglierino al giallo dorato, fino al giallo verdastro.

Dovranno essere ottenuti dalle olive esclusivamente mediante processi meccanici. Il confezionamento deve essere in bottiglie di vetro scuro o in contenitori metallici. Il confezionamento deve essere in bottiglie di vetro scuro o in contenitori metallici.

FONTE DI MINERALI E VITAMINE

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI: si raccomanda l'uso di prodotti stagionali e non di primizie, di categoria extra o di "prima qualità", di norma di provenienza nazionale.

Requisiti degli ortaggi freschi:

La scelta del prodotto deve essere effettuata tra le verdure di stagione. La verdura deve:

avere chiaramente indicata la provenienza;

- presentare le caratteristiche merceologiche della specie o varietà richieste;
- appartenere, per ciascuna partita, alla stessa specie botanica e zona di provenienza, in relazione alla specie ed alle coltivazioni ordinate;
- essere di recente raccolta, asciutta, priva di terrosità sciolta o aderente e di altri corpi o prodotti eterogenei;
- essere sana, senza ammaccature, lesioni, alterazioni, attacchi parassitari; essere priva di umidità esterna anormale;
- essere omogenea nella maturazione, freschezza e pezzatura a seconda della specie;
- avere raggiunto la maturità fisiologica che la renda adatta al pronto consumo o essere ben avviata a maturazione nello spazio di due o tre giorni;
- non presentare tracce visibili di fertilizzanti o antiparassitari;
- essere del tutto priva di residui di antiparassitari o, comunque, nei limiti ammessi dalla vigente legislazione;
- essere confezionata nello stesso collo in modo da presentare una certa uniformità per quanto riguarda peso, qualità e calibro, con una tolleranza di pezzi non omogenei non superiore al 10%;

VERDURE SURGELATE

I sotto elencati prodotti (gli unici utilizzabili surgelati) avranno un uso limitato e solamente legato alla necessità di utilizzo "fuori stagione" o su specifica autorizzazione dell'Amministrazione Comunale.

- piselli,
- fagiolini,
- zucchine,
- spinaci/erbette,
- cavolfiori,
- carote disco,
- minestrone surgelato (devono essere specificate, da parte del fornitore, le verdure che compongono il minestrone - almeno 10 verdure diverse - e la loro percentuale in peso).

I prodotti dovranno essere di ottima qualità e presentare dopo lo scongelamento le caratteristiche organolettiche e merceologiche delle medesime specie fresche, senza odori sgradevoli od estranei in conseguenza di sostanze aggiunte per la conservazione e/o per la congelazione ed essere privi di qualsiasi altro difetto o corpi estranei.

In particolare i vegetali dovranno risultare, specialmente per le qualità in foglie, esenti da ogni traccia di terrosità e di parti non utilizzabili.

Le singole confezioni devono avere caratteristiche idonee ad assicurare durante i cicli di preparazione, conservazione, trasporto e distribuzione, il soddisfacimento delle seguenti condizioni:

- proteggere le proprietà organolettiche e le caratteristiche qualitative del prodotto;
- proteggere il prodotto dalle contaminazioni batteriche o di altro genere;
- impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità ai gas;
- non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee.

PURÈ DI PATATE: preparato con patate fresche

FRUTTA

Non dovrà essere di provenienza extra-comunitaria (*Agricoltura non UE*) in tutti i casi in cui vi sia la disponibilità di una produzione nazionale e CEE (*Agricoltura UE*)

- dovrà essere appartenente alla categoria commerciale "prima".

• I frutti dovranno essere maturi fisiologicamente e non solo commercialmente.

Il confezionamento e le indicazioni riportate in etichetta (complete e comprensibili) devono essere conformi alla vigente normativa.

La frutta deve essere:

- di selezione accurata, omogenea per maturazione, freschezza e pezzatura;
- avere calibratura e grammatura pari a 130/150 grammi per pesche, mele, pere ed arance e di 60/70 grammi per mandarini, albicocche, prugne, etc.;
- presentare le caratteristiche organolettiche tipiche della specie di coltivazione;
- aver raggiunto la maturazione fisiologica che la renda adatta al consumo;
- essere turgida, non bagnata, né con acqua di condensazione;
- essere priva di acqua di vegetazione fisiologica che la renda adatta al consumo;
- essere pulita, priva di terra e terriccio, priva di infestanti;
- privi di ogni residuo di fertilizzanti ed antiparassitari;
- privi di trattamenti superficiali.

Saranno considerati non idonei i prodotti che presenteranno le seguenti anomalie:

- tracce visibili di marciume o alterazioni tali da rendere inadatti al consumo;
- presenza di parassiti animali o vegetali;
- prodotti che hanno subito procedimenti artificiali impiegati al fine di ottenere una anticipata maturazione.

Patate anche provenienti da agricoltura biologica

Devono essere classificate di prima categoria, ossia di buona qualità, commercialmente esenti da difetti; di presentazione accurata ed avere le seguenti caratteristiche qualitative generali:

- tuberi sani ed interi, senza lesioni provocate da insetti o parassiti, cioè esenti da difetti che possano comprometterne la naturale resistenza, quali alterazioni e lesioni non cicatrizzate;
- non devono portare tracce visibili di appassimento, né danni o alterazioni dovute al gelo;
- devono aver raggiunto lo sviluppo e la maturazione fisiologica che renda il prodotto adatto al pronto consumo;
- devono essere turgidi, privi di umidità esterna anormale;
- essere conformi alle normative vigenti sui residui;
- presentare ottime caratteristiche organolettiche;
- possono presentare dei minimi residui di terra all'arrivo;

Sono da scartare le patate con buccia raggrinzita e flaccida, con germogliazioni incipienti (germogli ombra) o in via di evoluzione, con tracce di verde epicarpale (solanina), con incrostazioni terrose o sciolte in sacchi, abrasioni, incisioni, maculosità bruna della polpa, cuore cavo, flaccidità della polpa.

Non devono presentare tracce di marciume incipiente, attacchi da insetti o altri animali. Non devono avere odore o sapore particolare di qualunque origine, avvertibili prima e dopo la cottura; non devono essere state sottoposte a trattamenti antigermogliativi.

CONSERVE: sono da utilizzare i **pomodori pelati** interi o comunque tali da non presentare lesioni che modifichino la forma ottenuti da frutto fresco, sano e maturo, con odore e sapore tipico del prodotto. Per i **pomodori a pezzettoni** il prodotto dovrà apparire in pezzi di forma e volumi omogenei consistenti.

SALE ED ESTRATTI PER BRODO

Va utilizzato il sale alimentare in quantità moderata, preferibilmente iodato, in coerenza con le linee direttrici della campagna del Ministero della Sanità.

Sono da escludere gli estratti per brodo a base di **glutammato monosodico**.

Il brodo vegetale va preparato al momento con cipolla, sedano e carota.