

CARATTERISTICHE DEGLI ALIMENTI

Le derrate alimentari da impiegare per la preparazione dei pasti, secondo le tabelle dietetiche allegate, devono avere le seguenti caratteristiche merceologiche:

Verdure

Devono essere di vegetali di stagione freschi, selezionate, prive di additivi, integre nelle qualità nutritive, tali da garantire il migliore rendimento alimentare e presentare le precise caratteristiche di specie.

Devono, inoltre, essere giunte a naturale e compiuta maturazione fisiologica e commerciale, essere asciutte e prive di terrosità, sciolte e aderenti, prive di altri corpi o prodotti estranei e non presentare tracce di alterazioni e fermentazioni anche incipienti.

Frutta di stagione

Deve essere fresca e di prima qualità, selezionata, esente da difetti visibili, deve presentare le peculiari caratteristiche della specie, deve aver raggiunto la maturità fisiologica che la rende adatta al pronto consumo, non deve essere bagnata artificialmente. L'approvvigionamento dovrà essere almeno bisettimanale per la frutta più deperibile (come pere, pesche, albicocche, ciliegie, fragole, banane, ecc.), anche settimanale per quella più resistente (come mele ed agrumi).

Pomodori pelati

Devono essere prodotti e conservati in recipienti secondo quanto stabilito dal R.D.L. 260 del 25.8.32 sui quali sono state impresse indicazioni di cui all'art. 1 del R.D.L. del 30.11.1924 n. 2035. Ai fini della legge 10.3.1969, i pomodori pelati dovranno essere di tipo lungo, privati di buccia, di odore e sapore caratteristici, privi di antifermentativi, acidi e metalli, acidi e metalli tossici, conservanti e coloranti. L'etichetta deve essere a norma di legge. I pelati devono essere confezionati in modo tale da assicurare la conservazione dei medesimi ed il mantenimento dei requisiti prescritti. La banda stagnata dei contenitori deve essere in buono stato. I pomodori pelati confezionati devono provenire dall'ultimo raccolto; all'atto della consegna il prodotto deve avere ancora quattro anni di conservazione.

Le confezioni devono essere pulite non arrugginite, non ammaccate, non bombate. Devono essere sempre consegnati in barattoli sui quali dovranno essere apposte con caratteri chiari, evidenti, indelebili, le seguenti indicazioni:

- il nome, la ragione sociale e la sede legale del produttore;
- la sede dello stabilimento di produzione;
- la denominazione della conserva.

Le scatole, una volta aperte, vanno utilizzate integralmente e comunque in un'unica volta, ovvero non deve essere utilizzato prodotto contenuto in scatole già aperte.

Pane

Deve essere fresco del tipo comune, ben lievitato e ben cotto di pezzatura di gr. 50 (tipo rosette), privo di grassi aggiunti, la farina da impiegarsi è di quella del tipo 00, rispondente ai requisiti di legge. Il lievito deve essere naturale, la mollica soffice ed a porosità uniforme; il pane va fornito imbustato pezzo per pezzo. Deve essere di produzione quotidiana. Non è consentito l'uso di pane surgelato o in qualunque altro modo rigenerato. E' vietato congelare il pane fresco.

Carne

Deve essere di primo taglio di produzione nazionale sufficientemente frollata, i tipi di carne richiesta sono i seguenti: carne di bovino adulto e carne di vitello.

Carne di vitello magro – primo taglio.

La carne di vitello di primo taglio dovrà essere di colore rosa chiaro e di grasso bianco, caratteristiche queste delle carni provenienti da vitelli ben nutriti ed ingrassati.

I tagli devono essere privati del connettivo, dei tendini, delle grandi fasce aponeuretiche.

Alla fornitura le confezioni devono essere integre e riportare chiaramente le indicazioni previste dalle norme sanitarie: bollo sanitario, ragione sociale e sede della ditta produttrice, categoria, taglio anatomico, ecc.

Non possono essere utilizzati preparati carni precotte (per es. arrostiti cotti preconfezionati).

Carne di maiale

E' richiesta lonza o filetto fresco di maiale da macelleria adulto, in ottimo stato di nutrizione, a carne magra, soda e succosa. Sono richieste tutte le garanzie igienico-sanitarie viste per le carni bovine.

Filetti di pollo e di tacchino

Dovranno essere ottenuti da animali di allevamento intensivo di prima scelta (freschi), eviscerati, senza zampe e senza collo, sgrassati internamente, in ottimo stato di nutrizione, del peso medi di circa 1000 gr., oppure solo cosce e petti provenienti da animali con le stesse caratteristiche.

Altri tipi di carne eventualmente da inserire nel menù, devono comunque, essere di prima qualità di primo taglio magro.

Tutti i tipi di carne devono essere conferiti al centro di cottura in pezzi anatomici interi in cui sia ben evidente la bollatura e deve essere corredata da certificato sanitario.

Devono essere prodotti esclusivamente presso impianti autorizzati secondo le norme CEE e devono riportare il bollo a placca con l'indicazione del numero di identificazione del macello.

Le carni avicole devono avere caratteristiche organolettiche ottime e non dovranno presentare residui di antibiotici, auxinici o quant'altro utilizzato per favorirne innaturalmente ed illegalmente la crescita.

Uova

Dovranno essere nazionali, il peso di ogni 100 non dovrà essere inferiore a Kg. 6 oppure un uovo non dovrà essere inferiore a gr.60.

Le uova dovranno essere fresche e pertanto dovranno presentare almeno le seguenti caratteristiche:

guscio cuticola: normali, netti, intatte, camera d'aria, altezza non superiore a 6 mm.; albume: chiaro, limpido, di consistenza gelatinosa esente da corpi estranei di qualsiasi natura; tuorlo: visibile all'apertura solamente come ombra senza contorno apparente, che non si allontani sensibilmente dal centro dell'uovo in caso di movimento di rotazione di questo, esente da corpi estranei di qualsiasi natura; germe: sviluppo impercettibile; odore: esente da odore estraneo. Le uova non devono essere sottoposte a conservazione, sterilizzazione e surgelazione. Ogni uovo dovrà essere marcato con la data di produzione.

Pasta

La pasta deve essere esclusivamente "pasta di semola di grano duro" cioè il prodotto ottenuto dalla trafilazione, laminazione e conseguente essiccamento di impasti preparati esclusivamente con semola di grano duro e acqua. Deve avere i requisiti precisati dalla L. 580/67 e dalla L. 440/71 e l'etichettatura deve rispettare quanto previsto dal D.L.109/92. La pasta da fornire dovrà, pertanto, rispondere alle seguenti caratteristiche: lo stato di perfetta conservazione; odori e sapore gradevoli, che non denuncino acidità o presenza di muffa; aspetto uniforme; resistenza alla pressione delle dita; non farinosa; resistente alla cottura per 10 minuti, a seconda dei formati, senza spaccarsi o disfarsi, né presentarsi collosa e l'acqua di cottura non dovrà contenere brandelli di pasta, né rimanere lattiginosa, né dovrà lasciare notevole sedimento. I formati devono essere vari e adeguati al tipo di preparazione. La composizione bromatologica della pasta dovrà essere conforme alle caratteristiche previste dall'art. 20 della L. 580 del 4.7.1967 e successive modifiche ai sensi della Legge 440 dell'8.6.1971. L'imballaggio e l'involucro devono recare in lingua italiana il nome e la ragione sociale della ditta produttrice, la sua sede, la denominazione e il tipo di pasta e il peso netto, a carattere indelebile ben leggibile.

Tortellini

Devono essere di tipo fresco, prodotti con semola di grano duro (eventualmente miscelata con grano tenero) e uova. Il ripieno deve essere esente da qualsiasi conservante e/o additivo, compreso qualunque esaltatore di sapore. Nella preparazione del ripieno non possono essere impiegati, neanche in parte, frattaglie, spolpo di testa, mammelle, animelle, non che tutti i prodotti di macellazione indicati nel gergo commerciale con la dizione di "quinto quarto". Devono avere aspetto omogeneo e dopo cottura devono presentare aspetto consistente con pasta soda ed elastica. Il ripieno deve essere compatto, non gommoso, di sapore aromaticamente bilanciato, poco sapido, con assenza di retrogusti.

Su ogni confezione deve essere indicata la data di produzione che non deve risalire a 3 giorni prima della consegna e del consumo.

Riso

Per le preparazioni a base di riso, deve essere utilizzato il "superfino" o "fino Ribe" con trattamento "parboiled" o lo sbramato integrale. Il riso deve rispondere al 1° grado per la qualità richiesta, essere privo di impurezze e resistere alla cottura per non meno di 20 minuti. Le caratteristiche devono rispecchiare quanto indicato dalla Legge 18/3/1958 n.235, modificato dalla legge del 5.5.1983 n. 587.

In particolare il riso dovrà avere i seguenti requisiti:

- dovrà possedere le peculiarità indicate nella citata legge "per il riso arborio" alla voce: caratteristiche dei risi del gruppo superfino che per il tipo arboreo sono le seguenti: superfino molto lungo, semitondo, molto grosso, striscia assente, dente pronunciato, testa oblunga, sezione tondeggiante;
- alla lessazione (cottura di prova) le cariossidi dovranno resistere senza deformarsi o dare superficie collosa per un tempo non inferiore al 14%;

- non dovrà avere odori, tanfi, vizi e retrogusti provenienti da latomia, acquisiti in seguito a disinfestazioni o immagazzinamento in ambiente promiscuo con materiali emananti odori chimici;
- per le caratteristiche del chicco, le tolleranze, i difetti consentiti ed i relativi limiti varranno le norme stabilite dalla legge n. 325 del 18.3.58, modificata dalla legge n. 587 del 5.6.62.

Il riso, come previsto dalle leggi summenzionate, dovrà essere confezionato in imballi sigillati recanti sul sigillo o sulla confezione la denominazione della ditta produttrice e confezionatrice.

Si dovranno intendere sigillate anche quelle confezioni la cui chiusura impone per l'apertura la lacerazione dell'involucro.

Su apposito cartellino assicurato sull'imballo dovranno essere indicati il gruppo di appartenenza e la varietà.

Legumi secchi (fagioli, ceci, lenticchia, fave)

Devono essere mondati, privi di muffe, insetti o altri corpi estranei, uniformemente essiccati e di pezzatura omogenea.

Devono presentarsi di aspetto sano, di colore caratteristico della varietà. Il prodotto deve avere consistenza abbastanza tenera ed uniforme, senza grani secchi o pelle raggrinzita, odore, colore e sapore tipico di buon prodotto.

Piselli verdi

Devono appartenere alla stessa varietà, non giunti a completa maturazione, liberi l'uno dall'altro, puliti, sani, non difettosi.

La consistenza deve essere omogenea e tenera sia nella buccia che nella polpa, odore tipico di buon prodotto, colore verde brillante uniforme, sapore tipico senza retrogusti anomali derivanti da prodotto fermentato o lasciato invecchiare sulla pianta o dovuto a cattiva lavorazione.

Olio extravergine di oliva

Deve essere utilizzato "olio extravergine di oliva", secondo la denominazione di cui al D.M. 509/87, preferibilmente a fine cottura ed a crudo, in perfetto stato di conservazione, ottenuto meccanicamente dalle olive senza aver subito manipolazioni chimiche ad eccezione del lavaggio, della filtrazione e della sedimentazione, senza aggiunte, altresì, di sostanze estranee o di olii di altra natura. Deve inoltre avere l'odore ed il sapor dell'olio d'oliva.

L'acidità non dovrà essere superiore al 1% di acido oleico.

L'olio extravergine di oliva dovrà essere fornito in lattine ermetiche chiuse apribili soltanto mediante effrazione oppure munite del suggello di garanzia recante la denominazione e la sigla del confezionatore, applicato in modo tale da impedire che il contenuto del recipiente possa essere estratto senza la rottura del suggello stesso.

Sui recipienti debbono risultare con caratteristiche indelebili, ben visibili e in lingua italiana, la denominazione del prodotto secondo le norme vigenti, il volume ed il peso netto della merce, il nome e il cognome e la ragione sociale del confezionatore nonché il luogo dello stabilimento e del confezionamento.

Formaggi

I formaggi di origine e tipici (grana, fontina, caciocavallo, asiago, ecc.) devono possedere i requisiti previsti dalle normative vigenti.

Non possono essere utilizzati formaggi fusi, quelli prodotti con l'aggiunta di polifosfati o altri additivi o panna. Tutti i formaggi facilmente deperibili devono essere conservati a temperatura di 2°-6° C., devono possedere etichettatura conforme al D.L. 109/92. I formaggi stagionati vanno conservati in luogo fresco ed asciutto.

Formaggio in fette

Tutti i formaggi dovranno essere di ottima qualità ed in perfetto stato di conservazione e freschezza e dovranno in particolare corrispondere alle caratteristiche proprie stabilite per ogni tipo di formaggio dalle disposizioni legislative e regolamenti in vigore. Devono inoltre essere somministrati in fette.

Formaggio Grana e Parmigiano Reggiano

Deve essere a forma di peso non inferiore a Kg. 14, pasta di colore leggermente paglierino, aroma delicato, gusto saporito, non piccante, struttura della pasta granulosa con occhiatura minuta appena visibile, grezzo sulla sostanza secca almeno del 33%, stagionatura minimo 2 anni.

Mozzarelle

Devono essere di mucca e fresche di giornata. Per detto prodotto deve essere dichiarata la zona di produzione, la forma, il peso, la modalità di fabbricazione. Vanno fornite secondo le disposizioni di legge vigenti in materia.

Ortaggi allo stato fresco

Devono presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie cultivar e qualità della cultivar in causa; essere giunti ad una naturale e compiuta maturazione fisiologica e commerciale; esseri indenni, cioè esenti

da qualsiasi difetto o tare di qualsiasi origine che possano alterare, a giudizio della persona preposta al controllo, i caratteri organolettici degli ortaggi stessi.

Patate

Dovranno essere di media grandezza, di giusta maturazione, non germogliate, non congelate, né affette da malattie parassitarie. Inoltre devono essere esenti da odori particolari, tanfi, avvertibili prima e dopo la cottura del vegetale.

Pesce

Il pesce servito deve essere privo di lisce, cartilagini, pelle e squame, non deve essere stato sottoposto a trattamenti antibiotici o antisettici.

Il tonno in scatola può essere in olio d'oliva o "al naturale" (in salamoia), purché privo di conservanti.

Pesce surgelato

Deve essere fornito in confezioni originali chiuse, tali da garantire l'autenticità del prodotto contenuto e fatto in modo che non sia possibile la manomissione senza che le confezioni stesse risultino alterate.

Le confezioni devono avere indicate:

la specifica denominazione del prodotto contenuto seguita dall'aggettivo surgelato;

il peso netto all'origine espresso in gr. O Kg.;

indicazione in codice della data di confezionamento;

indicazioni delle istruzioni relative alla conservazione del prodotto, precisando i tempi massimi di conservazione domestica in frigorifero e a temperatura ambiente dopo la sua congelazione;

indicazioni delle istruzioni per lo scongelamento e il consumo del prodotto;

gli estremi dell'autorizzazione del Ministero della Sanità.

Prosciutto cotto

Deve essere di coscia, senza polifosfati, formato tradizionale, prima qualità. Il prodotto deve provenire da suino maturo di prima qualità, deve essere ottenuto mediante disossamento, trattamento con salamoia e successiva cottura entro speciali forme metalliche.

Deve avere le seguenti caratteristiche: magro, ben prosciugato, morbido e succulento, non acquoso, compatto al taglio. E' fatto divieto di utilizzo di prosciutto o bresaola in confezioni già affettate.

Sale

Deve essere utilizzato sale alimentare comune, meglio se marino integrale; è ammesso l'uso di sale da cucina iodurato o iodato, come da D.M. 255/90.