

Carta della qualità del servizio di refezione scolastica

PREMESSA

Meridia è una società per azioni costituita su iniziativa del Comune di Novate Milanese. I suoi Soci sono Elios Ristorazione SpA, società operante nel settore della ristorazione collettiva, con una partecipazione di maggioranza pari al 51 per cento, e il Comune di Novate Milanese per il 49 per cento.

Meridia, tramite il proprio centro unico di cottura¹, fornisce il servizio pasti agli asili nido comunali, alle scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado, agli anziani e ad altri soggetti e realtà operanti sul territorio novatese. Inoltre, per il tramite di Elios Ristorazione SpA, opera sul mercato a favore di varie realtà pubbliche e private.

La presente Carta della qualità del servizio è da intendersi riferita alla sola refezione scolastica.

Essa è un documento che serve ad informare e a guidare il cittadino allo scopo di far conoscere meglio le prestazioni relative al servizio di refezione scolastica (d'ora in avanti definito servizio) offerto da Meridia. Inoltre essa serve a definire "standard minimi" di qualità che il cittadino può controllare.

Meridia intende la Carta della qualità del servizio come uno degli strumenti del dialogo con gli stakeholders del servizio (Comitato Mensa, Responsabili didattici, Comune di Novate Milanese etc.) per il continuo miglioramento dello stesso. Di conseguenza, non si tratta di un documento immutabile e non è un mero atto burocratico; potrà essere aggiornata ogni qualvolta cambino leggi e regolamenti, o quando emergano nuove esigenze.

Questa Carta della qualità del servizio è distribuita gratuitamente a tutte le famiglie dei bambini che usufruiscono della refezione scolastica e alle scuole interessate. E' consultabile sul sito internet del Comune e presso i refettori delle scuole.

1) I PRINCIPI FONDAMENTALI

I principi ispiratori di questa Carta della qualità del servizio sono indicati nella Direttiva della Presidenza del Consiglio dei Ministri del 27 gennaio 1994 (Direttiva Ciampi) che ha emanato appunto i principi a cui devono essere progressivamente uniformati i servizi pubblici.

Con questa Carta Meridia intende darvi attuazione, con particolare riguardo all'erogazione del servizio di refezione scolastica.

Principio dell'uguaglianza e dell'imparzialità

Meridia eroga un servizio improntato ai criteri di uguaglianza, obiettività, giustizia e imparzialità, assicurando, a parità di diritti, il servizio a tutti gli utenti che abbiano provveduto alla formale iscrizione, secondo le modalità decise e rese note dal Comune di Novate Milanese.

¹ Il centro unico di cottura è l'impianto di produzione dei pasti; in pratica è la grande cucina dove vengono preparate le pietanze

Principio della trasparenza.

Al fine di garantire la trasparenza nella gestione del servizio è riconosciuto il diritto di accesso alle informazioni che abbiano una diretta rilevanza con lo stesso.

Principio della continuità

In quanto servizio essenziale, la refezione scolastica deve essere assicurata anche in situazioni straordinarie. Per questo, in caso di eventi eccezionali che influiscano sul suo regolare svolgimento, verranno implementati, d'accordo con il Comune, interventi particolari atti a contenere il disagio e ridurre al minimo il disservizio.

Principio della partecipazione

La partecipazione è sempre garantita sia per tutelare il diritto ad una corretta fruizione del servizio sia per favorire la collaborazione tra tutti gli stakeholders.

Con riferimento alla refezione scolastica, il Comitato Mensa è l'organismo attraverso cui viene assicurata la partecipazione di tutti: rappresentanti dei genitori, delle scuole, del Comune e della Società.

Gli utenti hanno il diritto di ottenere informazioni sia individualmente che attraverso il Comitato Mensa, che dovrà inoltrare i suggerimenti o i reclami alla Società al fine di favorire il costante miglioramento del servizio.

La Società e il Comune promuovono lo sviluppo delle competenze e di un consumo alimentare consapevole da parte degli alunni e di tutti i soggetti interessati al servizio, anche attraverso momenti formativi definiti in accordo con il Comitato Mensa.

Principio dell'efficienza e dell'efficacia

L'efficienza e l'efficacia sono perseguite come garanzia della qualità del servizio sia sul piano umano sia su quello strutturale-tecnologico. La piena soddisfazione degli utenti è ricercata attraverso il miglioramento delle competenze e della cortesia del personale, il continuo monitoraggio dell'idoneità e della funzionalità dei locali, delle attrezzature oltre che delle diverse fasi gestionali del servizio. A tal fine si precisa che i locali, le attrezzature e gli impianti tecnologici presenti nei refettori sono di proprietà del Comune, che pertanto ne deve garantire la manutenzione, l'efficienza e la rispondenza alle norme di legge.

2) GLI OBIETTIVI

L'obiettivo di Meridia è di fornire un pasto "di qualità" dal punto di vista igienico-sanitario, nutrizionale, merceologico, sensoriale ed educativo.

Ne consegue l'obiettivo di rendere il pasto consumato a scuola una fonte di salute e piacere, ma anche di formazione e crescita personale, affinché i bambini diventino consumatori consapevoli.

Con riferimento specifico alla refezione scolastica, le finalità del servizio quindi sono:

- Garantire al meglio la soddisfazione dei bisogni alimentari, delle attese e dei gusti dei bambini;
- Garantire la trasparenza dei comportamenti e una efficace comunicazione con tutti gli interlocutori interessati al servizio: i bambini, le famiglie, le autorità scolastiche e l'autorità politica ed amministrativa del Comune di Novate Milanese.

3) LA GESTIONE DEL SERVIZIO

Il servizio è fornito da Meridia utilizzando il proprio centro unico di cottura di Via don Sturzo in Novate Milanese. Si articola nelle seguenti fasi:

- a) la selezione e la contrattualizzazione dei fornitori
- b) l'approvvigionamento e lo stoccaggio delle derrate alimentari
- c) la produzione, il confezionamento, il trasporto e la distribuzione dei pasti presso
 - le scuole dell'infanzia "Andersen", "Salgari" e "Collodi"
 - le scuole primarie "Calvino", "Montessori" e "Don Milani"
 - le scuole secondarie di I grado "Vergani" e "Rodari"
- δ) il riassetto, la pulizia e la sanificazione dei refettori, dei locali annessi e delle attrezzature utilizzate, nonché dei locali del centro unico di cottura

Il consumo dei pasti avviene nei rispettivi refettori. La consegna dei pasti presso i luoghi di consumazione deve avvenire al più tardi entro i 15 minuti precedenti l'orario di distribuzione/consumo definito dalle scuole.

Le linee guida nutrizionali sono stabilite in conformità con la Delibera di Giunta Regionale n. 14833 del 1 agosto 2002 ("Linee guida della Regione Lombardia per la ristorazione scolastica").

Il servizio è essenziale e determinante per una crescita sana ed equilibrata dei bambini fruitori. Per questo i menu tengono in considerazione la necessità di soddisfare le esigenze nutrizionali ed organolettiche non trascurando, nella scelta delle ricette, il gradimento dei bambini.

4) IL MENU

Il menù della refezione scolastica stabilisce le pietanze servite quotidianamente ed è articolato su sette settimane.

Il menù è unico per ciascun ordine di scuola, con parziali diversificazione delle pietanze e una differente grammatura² di alcuni ingredienti.

Nell'arco dell'anno scolastico vengono proposti due menù diversificati su base stagionale: uno invernale e uno primaverile.

Per le sole scuole dell'infanzia e limitatamente al mese di giugno viene proposto un menù estivo.

I menù sono pubblicizzati e consultabili sul sito internet del Comune di Novate Milanese.

Al fine di far sperimentare ai bambini nuove pietanze e valutarne il gradimento, è possibile l'inserimento saltuario di piatti sperimentali, anche in base alle proposte emerse e/o concordate in sede di Comitato Mensa.

Meridia garantisce il pieno rispetto del menù salvo casi di forza maggiore quali blackout energetico, guasto di apparecchiature fondamentali, inidoneità accertata di un prodotto alimentare, mancata fornitura di una o più materie prime necessarie alla preparazione di una pietanza per cause non imputabili alla Società.

Il verificarsi di tali casi di forza maggiore e le conseguenti modifiche del menù saranno tempestivamente comunicate al Comune.

² La grammatura è il peso, la quantità di ciascun ingrediente di una pietanza

Oltre alle modifiche per le cause di forza maggiore di cui sopra, sono possibili variazioni del menù concordate con il Comune e il Comitato Mensa. Tali variazioni saranno tempestivamente rese pubbliche e consultabili sul sito del Comune.

Il menù è così composto:

- un primo piatto
- un secondo piatto
- un contorno
- un panino
- un frutto o yogurt o gelato o budino o succo di frutta

Per la scuola materna dovrà essere somministrata anche la merenda pomeridiana.

Le vivande devono essere somministrate secondo le quantità previste dalle tabelle di produzione³ riportate in allegato. In esse sono specificate le grammature, a crudo e al netto degli scarti, degli ingredienti necessari per ogni porzione.

Diete in bianco

Può accadere che un bambino che usufruisce della refezione scolastica abbia la necessità di mangiare in bianco per motivi di salute legati a fattori momentanei. In questo caso è previsto un menu leggero. Il ricorso alla dieta in bianco va segnalato dai genitori o da chi ne fa le veci alla scuola, ad esempio mediante avviso sul diario dell'alunno/a.

Non è necessario presentare nessun certificato medico, ad eccezione del caso che la necessità di seguire la dieta "in bianco" superi i tre giorni consecutivi.

Diete speciali

Al bambino che abbia la necessità, per motivi di salute, di seguire un'alimentazione specifica è garantita la dieta "speciale". Il genitore o chi ne fa le veci segnala, entro l'inizio dell'anno scolastico o al manifestarsi dell'esigenza che richieda una dieta speciale, all'Ufficio Istruzione del Comune di Novate Milanese tale necessità presentando una domanda scritta accompagnata dal certificato medico attestante la diagnosi e il regime dietetico da seguire.

Diete etico-religiose

Il diritto di ottenere un tipo di alimentazione particolare è riconosciuto anche al bambino, che per ragioni di fede religiosa o di etica, richiede di non mangiare determinati alimenti. Anche in questo caso il genitore o chi ne fa le veci presenta, entro l'inizio dell'anno scolastico, all'Ufficio Istruzione del Comune di Novate Milanese la domanda scritta.

Merenda del mattino

Attualmente è prevista la distribuzione di frutta a metà mattina a favore di tutti i bambini che frequentano le scuole dell'Infanzia e Primarie aderenti al Progetto di educazione alimentare.

³ Le tabelle di produzione sono quelle tabelle che, per ciascuna pietanza, specificano in modo dettagliato ingredienti e relative quantità (le grammature)

Il progetto di educazione alimentare andrà riconfermato all'inizio dell'anno scolastico ed eventuali modifiche andranno concordate con la società.

5) ISCRIZIONE AL SERVIZIO

Per fruire del servizio dovrà essere presentata domanda di iscrizione entro i termini e secondo le modalità rese note, per ogni anno scolastico, dal Comune.

E' sempre possibile rinunciare all'utilizzo del servizio dandone comunicazione scritta all'Ufficio Istruzione del Comune. L'eventuale credito residuo verrà rimborsato dalla Società.

6) COSTO DEL SERVIZIO

Il servizio è a pagamento.

Il suo costo è stabilito dal Comune di Novate Milanese.

I costi, le eventuali agevolazioni e le relative modalità di accesso sono tempestivamente comunicate dal Comune. Al riguardo si rimanda al "Regolamento comunale dei servizi scolastici integrativi", che prevede la modulazione delle tariffe sulla base della situazione economica risultante dall'attestazione ISEE.

La quota parte del costo/pasto eccedente la tariffa posta a carico dell'utenza in base alla situazione di cui sopra, si intende a carico del Comune.

7) MODALITÀ DI PAGAMENTO

Ad ogni utente del servizio è associato un conto elettronico, identificato da un codice personale attribuito e comunicato dal Comune. Tale codice identificativo rimarrà invariato per tutto il periodo di permanenza dell'alunno nelle scuole ubicate sul territorio del Comune.

I pasti vengono acquistati in anticipo – pre-pagati – ricaricando il proprio conto elettronico. Ogni volta che viene consumato un pasto, il sistema informatizzato provvede ad aggiornare automaticamente il conto elettronico deducendo il costo del pasto stesso.

Il conto elettronico viene ricaricato presso gli esercizi commerciali incaricati da Meridia e comunicati dal Comune di Novate Milanese, dotati di un terminale POS, presentando la propria CRS (Carte Regionale dei Servizi) o il proprio codice di identificazione. Il pagamento potrà essere effettuato in contanti o con Bancomat senza limiti di importo. In alternativa è possibile procedere al pagamento mediante carta di credito accedendo alla sezione dedicata del sito web www.comunenovate.ecivis.it. Indipendentemente dalla modalità prescelta, il pagamento dovrà essere sufficiente a coprire il costo di almeno 10 pasti. Nel caso di pagamento presso uno degli esercizi commerciali di cui sopra, verrà rilasciato uno scontrino che costituisce il riscontro della ricarica effettuata.

E' possibile verificare la situazione del proprio conto elettronico

- visitando il sito web www.comunenovate.ecivis.it inserendo una username e una password che saranno direttamente inviate ai nuovi iscritti tramite la scuola frequentata
- rivolgendosi all'Ufficio Istruzione del Comune di Novate Milanese nei seguenti orari: da lunedì a venerdì dalle ore 8,45 alle ore 12,30, martedì e giovedì anche dalle ore 16,00 alle ore 18,00
- chiamando il numero telefonico 0239039204 attivo dal lunedì al venerdì dalle ore 9,00 alle ore 13,00
- chiamando il numero telefonico 0238204407 attivo dal lunedì al venerdì dalle ore 14,00 alle ore 16,00
- richiedendo il saldo presso gli esercizi commerciali incaricati.

Le famiglie degli utenti riceveranno SMS di segnalazione dello stato dei loro pagamenti, secondo modalità di dettaglio concordate annualmente, rese pubbliche e consultabili sul sito del Comune.

In caso di perdurante situazione di inadempimento agli obblighi di pagamento, che non trovi giustificazione in cause eccezionali (quali, ad esempio, comprovate difficoltà economiche) e contestuale accettazione di un plausibile piano di rateizzazione, la Società procederà al recupero dei crediti nei modi e nei limiti di legge, addebitando interessi di mora e maggiori spese. Resta inteso che prima di procedere per vie legali, la Società segnalerà tali situazioni all'Ufficio Istruzione del Comune per l'eventuale risoluzione bonaria della situazione di morosità. In particolare, il suddetto Ufficio Istruzione potrà concordare con le famiglie che segnalino particolari situazioni di difficoltà socio-economica (valutabili anche congiuntamente con il Settore Interventi Sociali del Comune) un piano di rateizzazione plausibile, che garantisca sia il recupero del credito accumulato che la continuità del pagamento del servizio in corso di fruizione.

Nei casi in cui l'esperimento delle suddette procedure di risoluzione concordata tra le parti delle situazioni di morosità non dia esito positivo, resta comunque salva la possibilità della Società di procedere alla sospensione della fruizione del servizio, previa consultazione con il Comune. Dette misure non pregiudicano la facoltà della Società di recuperare il credito nei modi e nei limiti di legge.

Nel caso in cui, alla fine dell'anno scolastico, il conto elettronico presenti un saldo a credito, esso

- verrà riaccreditato sul conto elettronico all'inizio del successivo anno scolastico
- verrà rimborsato nel caso di termine del percorso scolastico.

8) PRENOTAZIONE DEI PASTI

Per gli alunni delle scuole dell'infanzia, delle primarie e delle secondarie di I grado iscritti al servizio, il pasto verrà prenotato giornalmente rilevando la presenza da parte del personale scolastico durante la prima ora di lezione.

Gli alunni non dovranno utilizzare alcun tipo di carta di identificazione.

Eventuali storni o ritiri di prenotazione con relativo riaccredito del costo del pasto sono accettati per uscite da scuola entro le ore 10,00 di ogni mattina.

9) STRUMENTI DI VERIFICA

La Direttiva della Presidenza del Consiglio dei Ministri prima citata prevede anche che vengano adottati strumenti per la verifica della corretta esecuzione del servizio prestato.

La qualità del servizio si concretizza anche nella valorizzazione dei seguenti aspetti:

- L'igienicità del pasto, dalla scelta degli ingredienti alla preparazione;
- L'equilibrio calorico e nutrizionale all'interno del pasto;
- Il gradimento delle ricette sia per il gusto che per l'aspetto;
- L'accuratezza organizzativa del servizio.

Tutti questi aspetti vengono costantemente monitorati da diversi soggetti attraverso controlli schematizzati nelle seguenti tabelle.

TABELLA 1: PROCEDURE INTERNE DI GARANZIA DELLA SICUREZZA IGIENICA E QUALITA' DEL PASTO

Tipologia di controllo	Soggetti	Rilevazioni
Applicazione di un sistema di autocontrollo secondo la normativa vigente "Pacchetto igiene" - Regolamenti CE 852/04, 853/04, 854/04, 882/04 ⁴	MERIDIA SpA	Rispetto delle corrette procedure di trasformazione e lavorazione delle derrate alimentari
Adozione di sistemi di qualità certificati ⁵ di cui Meridia è dotata, in particolare: <input type="checkbox"/> ISO 9001: 2008 <i>Sistemi di gestione di qualità</i> ; <input type="checkbox"/> ISO 22000: 2005 <i>Standard qualitativi</i> ; <input type="checkbox"/> ISO 22005: 2008 <i>Sistemi di Rintracciabilità</i> ; <input type="checkbox"/> ISO 14001: 2001 <i>Standard internazionali per la gestione ambientale</i> ; <input type="checkbox"/> BS OHSAS 18001: 2007 <i>Sicurezza sul lavoro</i> ; <input type="checkbox"/> AG/HACCP ⁶ - 41/09 Certificazione del sistema di autocontrollo basato sul metodo HACCP.	MERIDIA SpA	<ul style="list-style-type: none"> - controlli delle derrate alimentari in entrata - monitoraggio delle temperature di cottura e di partenza delle pietanze - monitoraggio degli standard ambientali prefissati - corretto utilizzo dei dispositivi di protezione
Presenza di una figura professionale tecnologia alimentare	MERIDIA SpA	<ul style="list-style-type: none"> - Verifica dell'igiene ambientale dei locali di produzione e somministrazione - controllo delle caratteristiche di qualità delle derrate alimentari utilizzate nella preparazione dei pasti - verifica delle fasi di conservazione, lavorazione, cottura e somministrazione degli alimenti - verifica delle grammature e delle temperature - verifica della conformità delle diete speciali - verifica delle modalità di distribuzione dei pasti

4 Per "Pacchetto igiene" si intendono essenzialmente i 4 regolamenti comunitari con cui l'Unione Europea ha razionalizzato e semplificato i concetti sulla sicurezza alimentare dell'intera filiera produttiva, "dalla terra alla tavola"

5 La certificazione della qualità di un prodotto e/o di fasi di produzione avviene ad opera di soggetti terzi rispetto alla Società, all'impresa e, quindi, imparziali. Essa verifica l'esistenza di determinate procedure scritte all'interno dell'azienda miranti a garantire la qualità dei processi aziendali e dei relativi prodotti, oltre che la loro conformità alla normativa di riferimento

6 Il sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) è un sistema di autocontrollo igienico che previene i pericoli di contaminazione alimentare

TABELLA 2: CONTROLLI ESTERNI

Tipologia di controllo	Soggetti	Rilevazioni
Controllo ufficiale igienico sanitario	ASL/NAS e altre autorità preposte	Ispezioni a sorpresa
Sicurezza igienica e nutrizionale del pasto	Comitato Mensa	- Verifica delle grammature e delle temperature - Verifica della conformità delle diete speciali
	Tecnico esterno incaricato dal Comune	- Verifica delle grammature e delle temperature - Verifica della conformità delle diete speciali - Verifica delle fasi di conservazione, lavorazione, cottura e somministrazione degli alimenti
Gradimento del pasto (gusto, sapore, aspetto)	Comitato Mensa Tecnico esterno incaricato dal Comune	Valutazione dei parametri organolettici e del consumo dei piatti erogati
Accuratezza organizzativa del servizio	Comitato Mensa	Verifica delle modalità di distribuzione di pasti
	Tecnico esterno incaricato dal Comune	Verifica dell'igiene ambientale dei locali di produzione e somministrazione
Corrispondenza degli alimenti alle tabelle merceologiche ⁷ predefinite	Tecnico esterno incaricato dal Comune	Controllo delle caratteristiche di qualità delle derrate alimentari utilizzate nella preparazione dei pasti

La qualità del servizio erogato viene quindi garantita da:

- Controlli ufficiali da parte del Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN) della ASL competente e altre autorità preposte
- Controlli previsti dall'Amministrazione Comunale di Novate Milanese ad opera di personale specializzato indipendente che opera presso il centro cottura ed i refettori scolastici dislocati sul territorio. Tale attività di controllo è supportata anche da prelievi a campione senza preavviso di derrate alimentari e/o prodotti finiti e tamponi di superficie da sottoporre ad analisi di laboratorio

⁷ Nelle tabelle merceologiche vengono descritte le caratteristiche qualitative di tutte le derrate alimentari utilizzate per la preparazione delle pietanze

- Controlli effettuati da rappresentanti del Comitato Mensa, organismo di rappresentanza dell'utenza, attraverso il quale viene assicurata la partecipazione degli utenti al funzionamento e al miglioramento del servizio di refezione scolastica.

10) IL COMITATO MENSA SCOLASTICA

La partecipazione attiva e collaborativa degli utenti è considerata fondamentale per il buon andamento del servizio. Il Comitato Mensa è un organismo di rappresentanza dell'utenza, attraverso il quale viene assicurata la partecipazione degli utenti al funzionamento e al miglioramento del servizio.

Il Comitato Mensa è periodicamente riunito e integrato con referenti dell'Amministrazione comunale, referenti di Meridia e di altri eventuali soggetti che espletano una funzione di controllo del servizio.

La nomina, i compiti e il funzionamento del Comitato Mensa sono disciplinati dalla Deliberazione di Giunta Comunale n. 66/2001 e s.m.i., riportata in appendice a questa Carta della qualità del servizio.

Oltre a quanto già previsto dalla suddetta Deliberazione, al Comitato Mensa è riconosciuta la facoltà di accedere ai refettori scolastici e, previo accordo con il Direttore di Meridia S.p.A. circa tempi e modi, la facoltà di accedere ai locali del Centro Unico di cottura.

11) ADOZIONE DI STANDARD

Sono definiti di seguito alcuni standard:

a) Igiene degli alimenti e della produzione

La sicurezza igienica degli alimenti e la qualità dei pasti è assicurata da Meridia tramite:

- applicazione di un sistema di autocontrollo (v. art. 9 tabella 1 punto 1 – “pacchetto igiene”)
- adozione di sistema di qualità (v. art. 9 tabella1 punto 2)

b) Comitato Mensa

Il Comune prevede l'istituzione ed il funzionamento del Comitato Mensa, composto da rappresentanti dell'Amministrazione Comunale, dei genitori e degli insegnanti. Agli incontri del Comitato, che si riunisce normalmente tre volte all'anno, possono partecipare referenti di Meridia SpA in qualità di erogatrice del servizio.

Il personale docente e i genitori degli utenti possono dare la propria disponibilità presso l'Istituto scolastico di riferimento (che provvederà a comunicarla all'Ufficio Istruzione) per effettuare rilevazioni in merito alla qualità degli alimenti somministrati, al rispetto del menu definito per l'anno scolastico in corso e al gradimento delle pietanze da parte degli allievi.

Le modalità di effettuazione delle rilevazioni sono disciplinate con Deliberazione di Giunta, di cui al precedente art. 10.

c) Qualità dei menù

Si rimanda alle Tabelle merceologiche elaborate da Meridia allegata alla presente Carta.

d) Tipologia dei menù

Adozione dinamica dei menu, formulati nel rispetto di precisi standard nutrizionali non tralasciando di tener conto delle preferenze degli utenti. I menu seguono l'andamento stagionale, sono formulati prevedendo una rotazione delle ricette proposte ed evitando combinazioni alimentari incompatibili.

e) Qualità delle derrate alimentari

Per l'approvvigionamento delle derrate alimentari Meridia si avvale dell'Ufficio Acquisti del socio privato Elior Ristorazione SpA., che si incarica di selezionare e controllare i fornitori per tutte le società del gruppo.

Dall'analisi dei fabbisogni, Elior Ristorazione SpA ha sviluppato un catalogo di prodotti alimentari selezionandone i fornitori in base alla loro capacità di :

- consolidare un rapporto commerciale competitivo nel tempo
- fornire la gamma prodotti necessaria con i livelli qualitativi richiesti
- fornire un livello di servizio adeguato basato su una propria organizzazione logistica e distributiva dato che Elior Ristorazione SpA per strategia aziendale non ha piattaforme logistiche.

La scelta strategica è stata infatti quella di garantire un servizio capillare sul territorio (più di 1.200 ristoranti in tutta Italia) attraverso la selezione di fornitori (nazionali, regionali e locali) responsabili per tutto il processo di gestione e consegna dei prodotti su ciascun sito, ottimizzando lo spostamento delle merci e l'impatto sull'ambiente.

Con più di 60 milioni i pasti serviti ogni anno, Elior Ristorazione SpA ha selezionato unicamente fornitori certificati e referenziati in grado di mirare al costante miglioramento della "soddisfazione del cliente" attraverso rigorosi controlli quotidiani sia sui prodotti che sui mezzi di trasporto.

I fornitori selezionati garantiscono infatti la piena tracciabilità dei prodotti alimentari, certificandone la provenienza e la loro corretta gestione.

E' una base fornitori che Elior Ristorazione SpA ha razionalizzato e ridotto nel tempo e che oggi con il 20% dei fornitori garantisce l'80% degli approvvigionamenti.

Il catalogo prodotti (circa 3.500 referenze), costantemente arricchito e razionalizzato sulla base dell'esigenze alimentari, ha la flessibilità e la completezza di gamma per assicurare la copertura dei fabbisogni per tutte le tipologie di capitolato (in ambito aziendale, scolastico e sanitario).

I listini dei nostri fornitori infatti prevedono oltre a prodotti convenzionali anche prodotti di stagione, prodotti biologici, prodotti di filiera corta e prodotti per diete speciali e disfunzioni alimentari.

E' attraverso questi listini che Elior Ristorazione SpA, e quindi Meridia, mantiene un sistematico confronto con il mercato di fornitura, un'analisi mirata e strutturata dei costi unitari di acquisto ed una base fornitori integrata, al fine di garantire il migliore risultato in termini di rapporto qualità / prezzo.

La politica acquisti è in definitiva una delle leve strategiche più importanti per Elior Ristorazione SpA, che consente di seguire l'evoluzione dei capitolati e delle necessità del cliente, valorizzando la nostra esperienza e capacità nel proporre menu che sappiano coniugare piacere della tavola, sicurezza e qualità degli alimenti.

Le derrate alimentari proposte sono di ottima qualità e sono in grado di rispondere alle esigenze tecniche di un pasto veicolato. In particolare si utilizzano le seguenti tipologie:

- ▲ Carni suine, ovine e bovine, fresche e provenienti da fornitori dotati di bollo CEE⁸ e che rispettino le normative di tracciabilità del prodotto;
- ▲ Prodotti ittici surgelati;
- ▲ Verdure surgelate da cuocere;
- ▲ Verdure fresche e di IV gamma⁹;
- ▲ Frutta fresca;
- ▲ Prodotti secchi (pasta, riso) provenienti da primarie industrie alimentari;
- ▲ Pane fresco, fornito quotidianamente;

La qualità delle materie prime deve assicurare l'assenza di parassiti, di microrganismi patogeni, di residui di pesticidi, di sostanze anabolizzanti, di estrogeni e di residui di farmaci usati nella cura degli animali di allevamento.

Le materie prime sono tutte certificate con attestato di garanzia sulla provenienza e sui trattamenti tecnologici subiti. Le caratteristiche qualitative delle derrate alimentari vengono riportate nelle tabelle merceologiche allegate.

f) Metodi di cottura

Le preparazioni alimentari prodotte dal centro unico di cottura sono semplici e adatte ad un'utenza scolastica: sono impiegate cotture a vapore al forno, in umido e non è prevista la frittura.

È vietata qualsiasi forma di riciclo.

Meridia conserva sempre, così come previsto dalla normativa vigente, un campione rappresentativo del menu del giorno; tale campione rimane in conservazione a temperatura controllata ed è a disposizione delle Autorità Sanitarie Competenti.

g) Condimenti

L'olio d'oliva verrà utilizzato per la preparazione di sughi, secondi piatti e contorni. Inoltre, l'olio d'oliva verrà utilizzato per condire parzialmente la pasta durante il trasposto al refettorio, per evitare che la pasta si attacchi durante il trasporto.

Nei refettori è presente solo ed esclusivamente olio extra vergine d'oliva che verrà utilizzato per il condimento a crudo di primi piatti e per tutti i contorni previsti in menù.

E' ammesso l'uso di olio di semi di girasole, solo ed esclusivamente per impanature, infarinature e altre preparazioni di cucina.

Per il condimento dei primi piatti si dovrà utilizzare formaggio Grana Padano.

h) Sedi di consumo del pasto

I locali adibiti a refettorio rispondono ai requisiti di legge e sono utilizzati in modo esclusivo a tale scopo. I piatti e i bicchieri sono di materiale idoneo all'uso alimentare. E' consentito il monouso solo in caso di guasto alla lavastoviglie.

La posateria è in acciaio inox.

⁸ Bollo CEE: Bollo sanitario delle carni fresche, previsto dal regolamento 854/04. Il bollo viene rilasciato dal veterinario ufficiale che ha ispezionato l'animale prima e dopo la macellazione, dichiarando così che le carni sono idonee al consumo umano.

⁹ Prodotti di IV gamma: sono prodotti di origine vegetale freschi, parzialmente lavorati. Infatti, sono stati: lavati, tagliati e confezionati.

i) I prodotti di pulizia

I detersivi, i sanificanti, i disinfettanti e in generale tutti i materiali utilizzati per le pulizie ordinarie e straordinarie devono essere di tipo professionali e corrispondere alle schede tecniche di sicurezza previste dalla legge;

l) I rifiuti

Presso ogni sede si provvede alla raccolta differenziata e allo smaltimento razionale dei rifiuti. E' proibito asportare qualsiasi tipo di rifiuto o avanzo dalle zone di produzione e di distribuzione dei pasti.

m) Tempi di risposta alle comunicazioni scritte

Max 30 giorni

12) VALUTAZIONE DELLA QUALITA' DEL SERVIZIO

Il Comune, per il tramite del proprio personale, del soggetto specializzato incaricato del controllo dei servizi ristorativi scolastici e dei componenti il Comitato Mensa, verifica che gli standard di qualità espressi in questa Carta della qualità del servizio siano rispettati, e si impegna ad intervenire per risolvere eventuali problemi. Inoltre, per conoscere il grado di soddisfazione degli utenti sono effettuate rilevazioni periodiche sia da parte di Meridia SpA che da parte dei componenti il Comitato Mensa o referenti per le rilevazioni (di cui al precedente art. 11, lett. b).

Per le rilevazioni effettuate dalla componente insegnanti o genitori deve essere compilata una scheda avente per oggetto la qualità percepita dai commensali, il gradimento delle ricette proposte e le attese rispetto al miglioramento del servizio.

13) INFORMAZIONI AGLI UTENTI

Meridia e l'Amministrazione Comunale di Novate Milanese assicurano la piena informazione degli utenti circa le modalità di prestazione del servizio.

A tal fine è previsto uno o più incontri informativi nell'arco dell'anno rivolti in particolare alle componenti scolastiche interessate (alunni, genitori, insegnanti etc.).

In ogni caso, sempre per garantire notizie aggiornate e complete sul suo funzionamento e sulle sue eventuali variazioni, saranno distribuiti nel corso dell'anno scolastico ad integrazione e/o modifica di questa Carta della qualità del servizio avvisi e circolari informative.

14) RAPPORTI CON GLI UTENTI

Il rapporto tra il personale addetto al servizio e gli utenti deve ispirarsi al reciproco rispetto e alla cortesia. Gli addetti al servizio che operano a contatto con gli utenti sono tenuti a indicare le proprie generalità nelle comunicazioni telefoniche; devono indossare idonea divisa completa di copricapo, che deve sempre essere pulita e decorosa, e portare il cartellino di riconoscimento ed il nome dell'Impresa.

Meridia e l'Ufficio Istruzione del Comune di Novate Milanese sono a disposizione per tutte le informazioni attinenti al servizio. In particolare è possibile contattare:

- Il Direttore della Società Meridia (tel.: 02/38.20.44.11 fax: 02/356.15.75; indirizzo di posta: Via Don Luigi Sturzo, 10 20026 Novate Milanese (MI); indirizzo e-mail: martina.soliman@elior.com) per quanto attiene i chiarimenti in merito all'erogazione del servizio.
- L'Ufficio Istruzione del Comune di Novate Milanese (tel.: 02/35.473.249/278/352; fax: 02/35.473.370; indirizzo di posta: Via Vittorio Veneto, 18 – 20026 Novate Milanese (MI); indirizzo e-mail: istruzione@comune.novate-milanese.mi.it) per quanto attiene l'iscrizione al servizio, tariffe ed agevolazioni di pagamento, I.S.E.E., modalità di pagamento, prenotazione del pasto, menu, diete.

15) SUGGERIMENTI E RECLAMI

Eventuali suggerimenti, reclami e segnalazioni di disservizi per mancato rispetto dei principi e degli standard riportati in questa Carta della qualità del servizio devono essere effettuati a mezzo posta o posta elettronica da indirizzarsi a Meridia (indirizzo: Via Don Luigi Sturzo, 10 20026 Novate Milanese (MI); indirizzo e-mail: martina.soliman@elior.com) e per conoscenza all'Ufficio Istruzione del Comune di Novate Milanese (indirizzo: Via Vittorio Veneto, 18 – 20026 Novate Milanese (MI); indirizzo e-mail: istruzione@comune.novate-milanese.mi.it).

Responsabile del procedimento per il Comune: Responsabile Settore Istruzione e Sport.

Il reclamo o la segnalazione di disservizi deve essere preciso, con tutte le informazioni necessarie a individuare il problema e rendere facile l'accertamento dei fatti segnalati.

Non saranno accettati reclami o segnalazione di disservizi anonimi.

16) TEMPI DI RISPOSTA

Alle comunicazioni scritte è garantita altrettanta risposta scritta nel più breve tempo possibile e comunque non oltre 30 giorni dal ricevimento.

17) RISARCIMENTI E RIMBORSI

In caso di mancata distribuzione totale o parziale del pasto per motivi non menzionati nel paragrafo 4, Meridia provvederà al risarcimento totale o parziale del costo del pasto. Il rimborso verrà dato a seguito di comprovata mancata somministrazione del pasto.

La richiesta di rimborso deve essere presentata a Meridia.

Il rimborso verrà effettuato mediante ripristino sul conto elettronico della somma corrispondente al costo parziale o totale del pasto

Al fine di dare concreta realizzazione a questa Carta della qualità del servizio si invitano tutti i genitori a:

- 1) Rispettare i tempi e le modalità stabilite dall'Ufficio Istruzione del Comune sia per l'iscrizione al servizio sia per la presentazione di altre domande per il soddisfacimento di esigenze particolari (ad esempio diete speciali).
- 2) Rispettare i termini e le modalità di pagamento del servizio.



*Società di Ristorazione e Catering tra Elios
Ristorazione S.p.A e il Comune di Novate Milanese*

- 3) Leggere attentamente gli avvisi e le circolari che di volta in volta saranno rese note.
- 4) Segnalare le irregolarità riscontrate, assicurandosi dell'esattezza e pertinenza delle proprie affermazioni.
- 5) Partecipare alle iniziative di informazione e di educazione alimentare promosse sul territorio.

ALLEGATO 1 TABELLE DI PRODUZIONE

Le dosi sottostanti sono espresse a crudo e al netto degli scarti.

PRIMI PIATTI

PASTA OLIO E GRANA	MATERNE	ELEMENTARI	MEDIE/ADULTI
Pasta	60	70	80
Olio extra vergine d'oliva	10	10	10
Grana padano	5	10	15

PASTA ERBE AROMATICHE E GRANA	MATERNE	ELEMENTARI	MEDIE/ADULTI
Pasta	60	70	80
Olio extra vergine d'oliva	10	10	10
Grana padano	5	10	15
Timo	q.b.	q.b.	q.b.
Maggiorana	q.b.	q.b.	q.b.

PASTA AL POMODORO	MATERNE	ELEMENTARI	MEDIE/ADULTI
Pasta	60	70	80
Pomodoro	80	90	90
Olio d'oliva	5	5	5
Cipolla gelo	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

PASTA POMODORO E RICOTTA	MATERNE	ELEMENTARI	MEDIE/ADULTI
Pasta	60	70	80
Pomodoro	80	90	90
Ricotta	10	10	10
Olio d'oliva	2	2	2
Cipolla gelo	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

PASTA POMODORO E TONNO	MATERNE	ELEMENTARI	MEDIE/ADULTI
Pasta	60	70	80
Pomodoro	70	80	80
Tonno	10	10	10
Olio d'oliva	5	5	5
Cipolla gelo	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.

PASTA POMODORO E OLIVE	MATERNE	ELEMENTARI	MEDIE/ADULTI
Pasta	60	70	80
Pomodoro	90	90	90
Olive nere	15	15	15
Olio d'oliva	5	5	5
Cipolla gelo	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

PASTA POMODORO FRESCO	MATERNE	ELEMENTARI	MEDIE/ADULTI
Pasta	60	70	80
Pomodoro fresco	80	90	90
Olio extra vergine d'oliva	5	5	5
Aglio	q.b.	q.b.	q.b.
Basilico	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

PASTA ALL'AMATRICIANA	MATERNE	ELEMENTARI	MEDIE/ADULTI
Pasta	60	70	80
Pomodoro	80	80	80
Pancetta affumicata	15	15	15
Olio d'oliva	5	5	5
Cipolla gelo	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

PASTA ALLE VERDURE	MATERNE	ELEMENTARI	MEDIE/ADULTI
Pasta	60	70	80
Pomodoro	60	70	70
Verdure miste	30	30	30
Olio d'oliva	5	5	5
Soffritto	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

PASTA PESTO	MATERNE	ELEMENTARI	MEDIE/ADULTI
Pasta	60	70	80
Pesto	20	20	20

PASTA E BROCCOLI	MATERNE	ELEMENTARI	MEDIE/ADULTI
Pasta	60	70	80
Pomodoro	60	70	70
Broccoli gelo	30	30	30
Olio d'oliva	5	5	5
Cipolla gelo	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

PASTA AI 4 FORMAGGI	MATERNE	ELEMENTARI	MEDIE/ADULTI
Pasta	60	70	80
Formaggi misti	30	30	30
Besciamella	50	50	50

PASTA E FAGIOLI	MATERNE	ELEMENTARI	MEDIE/ADULTI
Pasta	30	40	50
Fagioli borlotti	20	20	20
Patate	30	30	30
Pomodoro	5	5	5
Olio d'oliva	5	5	5
Sedano fresco	q.b.	q.b.	q.b.
Carote fresche	q.b.	q.b.	q.b.
Cipolla fresche	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

PASTA E CECI	MATERNE	ELEMENTARI	MEDIE/ADULTI
Pasta	30	40	50
Ceci	20	20	20
Patate	30	30	30
Pomodoro	5	5	5
Olio d'oliva	5	5	5
Sedano fresco	q.b.	q.b.	q.b.
Carote fresche	q.b.	q.b.	q.b.
Cipolla fresche	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

PASTINA IN BRODO	MATERNE	ELEMENTARI	MEDIE/ADULTI
Pasta	30	40	50
Carne di manzo	5	5	5
Patate	15	15	15
Pomodoro	5	5	5
Olio d'oliva	2	2	2
Sedano fresco	q.b.	q.b.	q.b.
Carote fresche	q.b.	q.b.	q.b.
Cipolle fresche	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Dado di carne	q.b.	q.b.	q.b.

MINISTRA DI LENTICCHIE	MATERNE	ELEMENTARI	MEDIE/ADULTI
Pasta	30	40	50
Lenticchie	20	20	20
Patate	15	15	15
Pomodoro	5	5	5
Olio d'oliva	5	5	5
Sedano fresco	q.b.	q.b.	q.b.
Carote fresche	q.b.	q.b.	q.b.
Cipolle fresche	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

PASSATO DI LEGUMI
E PASTA

	MATERNE	ELEMENTARI	MEDIE/ADULTI
Pasta	30	40	50
Legumi misti	20	20	20
Patate	30	30	30
Pomodoro	5	5	5
Olio d'oliva	5	5	5
Sedano fresco	q.b.	q.b.	q.b.
Carote fresche	q.b.	q.b.	q.b.
Cipolle fresche	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

MINESTRONE E
PASTA

	MATERNE	ELEMENTARI	MEDIE/ADULTI
Pasta	30	40	50
Minestrone gelo	30	30	30
Fagioli cannellini	10	10	10
Patate	30	30	30
Pomodoro	5	5	5
Olio d'oliva	5	5	5
Sedano fresco	q.b.	q.b.	q.b.
Carote fresche	q.b.	q.b.	q.b.
Cipolle fresche	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

PASSATO DI
VERDURA CON
CROSTINI

	MATERNE	ELEMENTARI	MEDIE/ADULTI
Minestrone gelo	30	30	30
Legumi misti	15	15	15
Patate	30	30	30
Pomodoro	5	5	5
Crostini	35	45	55
Olio d'oliva	5	5	5
Sedano fresco	q.b.	q.b.	q.b.
Carote fresche	q.b.	q.b.	q.b.
Cipolle fresche	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

MINISTRONE D'ORZO	MATERNE	ELEMENTARI	MEDIE/ADULTI
Orzo perlato	30	40	50
Minestrone gelo	30	30	30
Patate	30	30	30
Fagioli cannellini	10	10	10
Pomodoro	5	5	5
Olio d'oliva	5	5	5
Sedano fresco	q.b.	q.b.	q.b.
Carote fresche	q.b.	q.b.	q.b.
Cipolle fresche	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

RISO OLIO E GRANA	MATERNE	ELEMENTARI	MEDIE/ADULTI
Riso	60	70	80
Olio extra vergine d'oliva	10	10	10
Grana padano	5	10	15

RISO E PREZZEMOLO	MATERNE	ELEMENTARI	MEDIE/ADULTI
Riso	30	40	50
Patate	15	15	15
Prezzemolo	5	5	5
Pomodoro	5	5	5
Carne di manzo	5	5	5
Olio d'oliva	2	2	2
Sedano fresco	q.b.	q.b.	q.b.
Carote fresche	q.b.	q.b.	q.b.
Cipolle fresche	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Dado di carne	q.b.	q.b.	q.b.

RISOTTO ALLA PARMIGIANA	MATERNE	ELEMENTARI	MEDIE/ADULTI
Riso	60	70	80
Grana padano	5	5	5
Burro	2	2	2
Olio d'oliva	2	2	2
Cipolla gelo	q.b.	q.b.	q.b.
Dado vegetale	q.b.	q.b.	q.b.
Vino bianco	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

RISOTTO ALLA ZUCCA MATERNE ELEMENTARI MEDIE/ADULTI

Riso	60	70	80
Zucca	20	20	20
Grana padano	5	5	5
Burro	2	2	2
Olio d'oliva	2	2	2
Cipolla gelo	q.b.	q.b.	q.b.
Dado vegetale	q.b.	q.b.	q.b.
Vino bianco	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

RISOTTO PERA E FORMAGGIO MATERNE ELEMENTARI MEDIE/ADULTI

Riso	60	70	80
Pere	20	20	20
Taleggio	10	10	10
Grana padano	5	5	5
Burro	2	2	2
Olio d'oliva	2	2	2
Cipolla gelo	q.b.	q.b.	q.b.
Dado vegetale	q.b.	q.b.	q.b.
Vino bianco	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

RISOTTO ALLA MILANESE MATERNE ELEMENTARI MEDIE/ADULTI

Riso	60	70	80
Zafferano	q.b.	q.b.	q.b.
Grana padano	5	5	5
Burro	2	2	2
Olio d'oliva	2	2	2
Cipolla gelo	q.b.	q.b.	q.b.
Dado di carne	q.b.	q.b.	q.b.
Vino bianco	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

RISOTTO CON SALSICCIA	MATERNE	ELEMENTARI	MEDIE/ADULTI
Riso	60	70	80
Salsiccia	15	15	15
Grana padano	5	5	5
Burro	2	2	2
Olio d'oliva	2	2	2
Cipolla gelo	q.b.	q.b.	q.b.
Dado di carne	q.b.	q.b.	q.b.
Vino bianco	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

MINESTONE E RISO	MATERNE	ELEMENTARI	MEDIE/ADULTI
Riso	30	40	50
Minestrone gelo	30	30	30
Fagioli cannellini	10	10	10
Patate	30	30	30
Pomodoro	5	5	5
Olio d'oliva	2	2	2
Sedano fresco	q.b.	q.b.	q.b.
Carote fresche	q.b.	q.b.	q.b.
Cipolle fresche	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

PIZZA	MATERNE	ELEMENTARI	MEDIE/ADULTI
Base pizza	70	100	140
Mozzarella cubo	40	50	60
Pomodoro	20	20	20
Olio d'oliva	2	2	2

RAVIOLI DI MAGRO BURRO E SALVIA	MATERNE	ELEMENTARI	MEDIE/ADULTI
Ravioli di magro	80	90	120
Burro	10	10	10
Salvia	q.b.	q.b.	q.b.

PASTA AL RAGU'	MATERNE	ELEMENTARI	MEDIE/ADULTI
Pasta	60	70	80
Carne manzo/maiale	30	30	30
Pomodoro	60	60	60
Olio d'oliva	5	5	5
Soffritto	q.b.	q.b.	q.b.
Vino rosso	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

TAGLIATELLE AL RAGU'	ELEMENTARI	MEDIE/ADULTI
Tagliatelle all'uovo	60	70
Carne manzo/maiale	30	30
Pomodoro	60	60
Olio d'oliva	5	5
Soffritto	q.b.	q.b.
Vino rosso	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.

LASAGNE AL RAGU'	MATERNE	ELEMENTARI	MEDIE/ADULTI
Sfoglia all'uovo	30	40	50
Carne manzo/maiale	30	30	30
Pomodoro	60	60	60
Mozzarella cubo	10	10	10
Grana padano	5	5	5
Besciamella	10	50	80
Olio d'oliva	5	5	5
Soffritto	q.b.	q.b.	q.b.
Vino rosso	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

SECONDI PIATTI

UOVO SODO	MATERNE	ELEMENTARI	MEDIE/ADULTI
Uovo sodo	55/60	55/60	2x(55/60)

CRESCENZA	MATERNE	ELEMENTARI	MEDIE/ADULTI
Crescenza	50	60	80

PRIMO SALE	MATERNE	ELEMENTARI	MEDIE/ADULTI
Primo sale	50	60	80

ASIGO	MATERNE	ELEMENTARI	MEDIE/ADULTI
Asiago	50	60	80
Asiago* mezza porzione	30	30	40

***servito dopo le lasagne, le tagliatelle o la pasta al ragù**

PROVOLONE DOLCE	MATERNE	ELEMENTARI	MEDIE/ADULTI
Provolone dolce	50	60	80

MOZZARELLA	MATERNE	ELEMENTARI	MEDIE/ADULTI
Mozzarella	60	60	90

PROSCIUTTO COTTO	MATERNE	ELEMENTARI	MEDIE/ADULTI
Prosciutto cotto	50	60	70
Prosciutto cotto* mezza porzione	30	30	50

*** servito dopo le lasagne, le tagliatelle, la pasta al ragù, o la pizza**

BRESAOLA	MEDIE/ADULTI
Bresaola	50

ARROSTO TACCHINO	MATERNE	ELEMENTARI	MEDIE/ADULTI
Tacchino	70	80	90
Farina	3	3	3
Olio d'oliva	2	2	2
Aromi	q.b.	q.b.	q.b.
Soffritto	q.b.	q.b.	q.b.
Dado di carne	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

ARROSTO MAIALE AL LATTE	MATERNE	ELEMENTARI	MEDIE/ADULTI
Lonza di maiale	70	80	90
Latte	15	15	15
Burro	2	2	2
Farina	3	3	3
Olio d'oliva	2	2	2
Aromi	q.b.	q.b.	q.b.
Soffritto	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

ARROSTO VITELLO	MATERNE	ELEMENTARI	MEDIE/ADULTI
Vitello	70	80	90
Farina	3	3	3
Olio d'oliva	2	2	2
Aromi	q.b.	q.b.	q.b.
Soffritto	q.b.	q.b.	q.b.
Dado di carne	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

SCALOPPINE DI POLLO AL LIMONE	MATERNE	ELEMENTARI	MEDIE/ADULTI
Petto di pollo	70	80	90
Limoni	5	5	5
Farina	4	4	4
Burro	2	2	2
Olio d'oliva	2	2	2
Olio di girasole	2	2	2
Dado di carne	q.b.	q.b.	q.b.
Cipolla gelo	q.b.	q.b.	q.b.
Aromi	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

SCALOPPINE DI POLLO ALLE OLIVE	MATERNE	ELEMENTARI	MEDIE/ADULTI
Petto di pollo	70	80	90
Olive	10	10	10
Pomodoro	5	5	5
Farina	4	4	4
Burro	2	2	2
Olio d'oliva	2	2	2
Olio di girasole	2	2	2
Dado di carne	q.b.	q.b.	q.b.
Cipolla gelo	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

SCALOPPINE DI POLLO AI FUNGHI	MATERNE	ELEMENTARI	MEDIE/ADULTI
Petto di pollo	70	80	90
Funghi	10	10	10
Farina	4	4	4
Burro	2	2	2
Olio d'oliva	2	2	2
Olio di girasole	2	2	2
Dado di carne	q.b.	q.b.	q.b.
Soffritto	q.b.	q.b.	q.b.
Prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

SCALOPPINE DI POLLO AI CARCIOFI	MATERNE	ELEMENTARI	MEDIE/ADULTI
Petto di pollo	70	80	90
Carciofi	10	10	10
Farina	4	4	4
Burro	2	2	2
Olio d'oliva	2	2	2
Olio di girasole	2	2	2
Dado di carne	q.b.	q.b.	q.b.
Cipolla gelo	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

SCALOPPINE DI POLLO ALLA CACCIATORA	MATERNE	ELEMENTARI	MEDIE/ADULTI
Petto di pollo	70	80	90
Olive	5	5	5
Funghi	10	10	10
Pomodoro	10	10	10
Farina	4	4	4
Olio d'oliva	2	2	2
Olio di girasole	2	2	2
Dado di carne	q.b.	q.b.	q.b.
Soffritto	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

BRASATO	MATERNE	ELEMENTARI	MEDIE/ADULTI
Noce di manzo	70	80	90
Pomodoro	15	15	15
Farina	4	4	4
Olio d'oliva	2	2	2
Soffritto	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Vino rosso	q.b.	q.b.	q.b.
Chiodi di garofano	q.b.	q.b.	q.b.

MANZO CON OLIVE	MATERNE	ELEMENTARI	MEDIE/ADULTI
Noce di manzo	70	80	90
Olive	15	15	15
Farina	4	4	4
Olio d'oliva	2	2	2
Soffritto	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

COTOLETTA DI POLLO	MATERNE	ELEMENTARI	MEDIE/ADULTI
Pollo	60	70	80
Uovo pastorizzato	5	5	5
Olio di girasole	2	2	2
Pan grattato	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

POLLO ARROSTO	MATERNE	ELEMENTARI	MEDIE/ADULTI
Pollo sovracoscia*	140	180	220
Aromi	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

***Prodotto ordinato in grammatura**

SPIEDINI TACCHINO	ELEMENTARI	MEDIE/ADULTI
Spiedini di tacchino*	90	2x(90)
Farina	2	2x(2)
Olio d'oliva	4	2x(4)
Olio di girasole	2	2x(2)
Soffritto	q.b.	q.b.
Dado di carne	q.b.	q.b.

***Prodotto ordinato in grammatura**

HAMBURGER MANZO	MATERNE	ELEMENTARI	MEDIE/ADULTI
Reale di manzo	80	80	2x(80)
Patate	20	20	2x(20)
Grana padano	5	5	2x(5)
Uovo pastorizzato	7	7	2x(7)
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

SFORMATO DI ERBETTE E RICOTTA	MATERNE	ELEMENTARI	MEDIE/ADULTI
Patate	70	80	90
Ricotta	30	30	30
Erbette	20	20	20
Mozzarella	5	5	5
Edamer	5	5	5
Grana padano	5	5	5
Uovo pastorizzato	5	5	5
Olio d'oliva	2	2	2
Pan grattato	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

SFORMATO DI ZUCCHINE E RICOTTA	MATERNE	ELEMENTARI	MEDIE/ADULTI
Patate	70	80	90
Ricotta	30	30	30
Zucchine	20	20	20
Mozzarella	5	5	5
Edamer	5	5	5
Grana padano	5	5	5
Uovo pastorizzato	5	5	5
Olio d'oliva	2	2	2
Pan grattato	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

CROCCHETTE DI RICOTTA	MATERNE	ELEMENTARI	MEDIE/ADULTI
Patate	2x(30)	2x(30)	3x(30)
Ricotta	2x(20)	2x(20)	3x(20)
Uovo pastorizzato	2x(5)	2x(5)	3x(5)
Mozzarella	2x(5)	2x(5)	3x(5)
Edamer	2x(5)	2x(5)	3x(5)
Grana padano	2x(5)	2x(5)	3x(5)
Olio di girasole	2x(2)	2x(2)	3x(2)
Pan grattato	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

FRITTATA	MATERNE	ELEMENTARI	MEDIE/ADULTI
Uovo pastorizzato	60	70	80
Prezzemolo	5	5	5
Latte	10	10	10
Grana padano	5	5	5
Olio di girasole	2	2	2
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

BASTONCINI DI FILETTO MERLUZZO	MATERNE	ELEMENTARI	MEDIE/ADULTI
Bastoncini di filetto merluzzo*	90	120	120

***Prodotto gelo**

PALOMBO DORATO AL FORNO MATERNE ELEMENTARI MEDIE/ADULTI

Palombo*	90	100	120
Uovo pastorizzato	10	10	10
Olio di girasole	2	2	2
Pan grattato	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

***Prodotto gelo in tranci**

PLATESSA DORATO AL FORNO MATERNE ELEMENTARI MEDIE/ADULTI

Platessa*	100	120	130
Uovo pastorizzato	10	10	10
Olio di girasole	2	2	2
Pan grattato	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

***Prodotto gelo ordinato in grammatura**

CROCCHETTE DI MERLUZZO MATERNE ELEMENTARI MEDIE/ADULTI

Merluzzo*	2x(20)	2x(20)	3x(20)
Patate	2x(30)	2x(30)	3x(30)
Grana padano	2x(5)	2x(5)	3x(5)
Uovo pastorizzato	2x(5)	2x(5)	3x(5)
Olio di girasole	2x(2)	2x(2)	3x(2)
Pan grattato	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.
Aglio	q.b.	q.b.	q.b.

***Prodotto gelo**

CONTORNI

FAGIOLINI E PATATE	MATERNE	ELEMENTARI	MEDIE/ADULTI
Fagiolini	40	50	60
Patate	30	40	50
Olio extra vergine d'oliva	5	5	5
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

INSALATA MISTA	MATERNE	ELEMENTARI	MEDIE/ADULTI
Insalata verde	25	25	25
Carote fresche	15	15	15
Olio extra vergine d'oliva	5	5	5
Aceto	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

CAVOLFIORI E GRANA	MATERNE	ELEMENTARI	MEDIE/ADULTI
Cavolfiore gelo	70	80	90
Grana padano	5	5	5
Olio extra vergine d'oliva	5	5	5
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

FINOCCHI CRUDI	MATERNE	ELEMENTARI	MEDIE/ADULTI
Finocchi crudi	30	40	50
Olio extra vergine d'oliva	5	5	5
Aceto	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

CAROTE FRESCHE CRUDE	MATERNE	ELEMENTARI	MEDIE/ADULTI
Carote fresche	60	70	80
Olio extra vergine d'oliva	5	5	5
Aceto	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

FAGIOLINI	MATERNE	ELEMENTARI	MEDIE/ADULTI
Fagiolini	80	90	100
Olio extra vergine d'oliva	5	5	5
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

ZUCCHINE AL FORNO	MATERNE	ELEMENTARI	MEDIE/ADULTI
Zucchine	90	100	110
Olio extra vergine d'oliva	5	5	5
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

PATATE PREZZEMOLATE	MATERNE	ELEMENTARI	MEDIE/ADULTI
Patate fresche	90	100	120
Olio extra vergine d'oliva	5	5	5
Prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

PATATE AL VAPORE	MATERNE	ELEMENTARI	MEDIE/ADULTI
Patate fresche	90	100	120
Olio extra vergine d'oliva	5	5	5
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

PATATE AL FORNO	MATERNE	ELEMENTARI	MEDIE/ADULTI
Patate naturali gelo	120	140	160
Olio di girasole	5	5	5
Aromi	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

CAROTE E FAGIOLINI	MATERNE	ELEMENTARI	MEDIE/ADULTI
Carote	40	45	50
Fagiolini	40	45	50
Olio extra vergine d'oliva	5	5	5
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

PUREA DI PATATE	MATERNE	ELEMENTARI	MEDIE/ADULTI
Fiocchi di patate	30	40	50
Latte	50	60	70
Burro	2	2	2
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

SPINACI	MATERNE	ELEMENTARI	MEDIE/ADULTI
Spinaci	80	90	110
Olio extra vergine di oliva	5	5	5
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

FAGIOLINI IN UMIDO	MATERNE	ELEMENTARI	MEDIE/ADULTI
Fagiolini	70	80	90
Pomodoro	10	10	10
Olio d'oliva	5	5	5
Cipolla gelo	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

BROCCOLI	MATERNE	ELEMENTARI	MEDIE/ADULTI
Broccoli	90	100	120
Olio extra vergine di oliva	5	5	5
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

INSALATA VERDE	MATERNE	ELEMENTARI	MEDIE/ADULTI
Insalata verde	30	35	40
Olio extra vergine di oliva	5	5	5
Aceto	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

CAROTE E MAIS	MATERNE	ELEMENTARI	MEDIE/ADULTI
Carote fresche	50	60	70
Mais	10	15	15
Olio extra vergine di oliva	5	5	5
Aceto	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

POMODORI FRESCHI	MATERNE	ELEMENTARI	MEDIE/ADULTI
Pomodori freschi	60	80	100
Olio extra vergine di oliva	5	5	5
Aceto	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

INSALATA E POMODORI FRESCHI	MATERNE	ELEMENTARI	MEDIE/ADULTI
Insalata verde	30	35	40
Pomodori freschi	30	40	50
Olio extra vergine di oliva	5	5	5
Aceto	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

FRUTTA E DESSERT

	MATERNE	ELEMENTARI	MEDIE/ADULTI
Frutta di stagione	100-150	100-150	100-150
Banana	130-180	130-180	130-180
Yogurt gusti misti	125	125	125
Budino cioccolato	125	125	125
Gelato	45-50	45-50	45-50
Succo di frutta gusti misti	200	200	200

MERENDE

MATERNE

Banana	130-180
Yogurt gusti misti	125
Budino cioccolato	125
Budino vaniglia	125
Cream caramel	125
Gelato	45-50
Succo di frutta gusti misti	200
Cracker	12,5
Marmellata	25
Cioccolato	30
Miele	20
Focaccia	50
Pane	30

PANE

MATERNE

ELEMENTARI

MEDIE/ADULTI

Pane	50	50	50
------	----	----	----

ALLEGATO 2

TABELLE MERCEOLOGICHE PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA E SOCIALE

CONDIZIONI GENERALI

Scopo del presente allegato è quello di indicare le caratteristiche merceologiche che le derrate alimentari fornite devono avere. La qualità dei prodotti alimentari utilizzati per la preparazione dei pasti devono corrispondere tassativamente alle caratteristiche merceologiche indicate nel presente allegato.

REQUISITI QUALITATIVI

Tutti i prodotti devono essere conformi alle relative normative vigenti;

Ogni prodotto deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine. I valori devono essere conformi al Reg. CE 2073/05 e successive modifiche.

Il confezionamento deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;

Ogni confezione deve indicare la data di produzione e di scadenza e quant'altro stabilito dalle vigenti normative e il trasporto delle derrate alimentari dovrà essere rigorosamente conforme alle normative vigenti.

In particolare è tassativamente vietato l'uso di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici (OGM¹)

PRODOTTI A INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA I.G.P.

Secondo il Regolamento CEE n. 2081/92 del 14/7/92 art. 2 si intende : "il nome di una regione, di un luogo determinato o in casi eccezionali, di un paese che serve a designare un prodotto agricolo o alimentare

-originario di tale regione, di tale luogo determinato o di tale paese

-di cui una determinata qualità, la reputazione o un'altra caratteristica possa essere attribuita all'origine geografica e la cui produzione e/o trasformazione e/o elaborazione avvengano nell'area geografica delimitata".

Sono richiesti:

- a) garanzia di un ente terzo
- b) approvazione della Comunità Europea

¹ OGM: Organismi Geneticamente Modificati.

PRODOTTI AD ATTESTAZIONE DI SPECIFICITÀ (AS)

Secondo il Regolamento CEE n. 2082/92 del 14/7/92 art. 2 "specificità": "l'elemento o l'insieme di elementi che distinguono nettamente un prodotto agricolo o alimentare da altri prodotti o alimenti analoghi appartenenti alla stessa categoria."

Per poter ricevere l'attestazione di specificità un prodotto agricolo o alimentare deve essere prodotto utilizzando materie prime tradizionali oppure avere una composizione tradizionale o aver subito un metodo di produzione e/o di trasformazione del tipo tradizionale.

Il nome del prodotto deve essere:

- di per sé specifico
- o esprimere la specificità del prodotto agricolo e del prodotto alimentare.

Il D.lgs. n. 173 del 30/04/98 detta le norme per la definizione delle procedure delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

SOMMARIO:

DERRATE ALIMENTARI

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO	10
PASTE ALL'UOVO SECCHIE	10
RAVIOLI E TORTELLINI DI CARNE FRESCHI	11
RAVIOLI DI MAGRO FRESCHI	11
RISO PARBOILED	11
RISO SEMIFINO E SUPERFINO	12
BOVINO ADULTO FRESCO REFRIGERATO	12
IDENTIFICAZIONE DEI TAGLI ANATOMICI DEL QUARTO ANTERIORE BOVINO ADULTO	13
IDENTIFICAZIONE DEI TAGLI ANATOMICI DEL QUARTO POSTERIORE BOVINO ADULTO	13
VITELLO FRESCO REFRIGERATO	13
IDENTIFICAZIONE DEI TAGLI ANATOMICI DEL QUARTO ANTERIORE DI VITELLO	14
IDENTIFICAZIONE DEI TAGLI ANATOMICI DEL QUARTO POSTERIORE DI VITELLO	14
SUINO LEGGERO O MAGRONE FRESCO REFRIGERATO	14
IDENTIFICAZIONE DEI TAGLI ANATOMICI DEL SUINO	15
COSCE, SOVRACOSCE E FUSI DI POLLO FRESCHI REFRIGERATI	16
PETTI DI POLLO FRESCHI REFRIGERATI	17
FESA DI TACCHINO FRESCO REFRIGERATO	18
CARNE SOTTOVUOTO	19
BRESAOLA	19
PANCETTA AFFUMICATA	20
PROSCIUTTO COTTO SENZA POLIFOSFATI	20
MERLUZZO FILETTI CONGELATI O SURGELATI	21
FILETTI DI PLATESSA CONGELATI O SURGELATI	22
BASTONCINI DI FILETTO DI MERLUZZO SURGELATI	23
LATTE FRESCO INTERO PASTORIZZATO	23
LATTE FRESCO PARZIALMENTE SCREMATO PASTORIZZATO	24
BURRO	24
GELATI	24
YOGURT INTERO	25
YOGURT ALLA FRUTTA	25
PANNA UHT DA CUCINA	25
ASIAGO	26
CRESCENZA	26

PRIMO SALE	26
FORMAGGI TIPO SVIZZERO (EDAMER)	27
GORGONZOLA	27
GRANA PADANO	28
MOZZARELLA / FIORDILATTE	28
MOZZARELLA PER PIZZA IN FILONI	28
PROVOLONE	29
RICOTTA	29
TALEGGIO	29
UOVA SODE IN SALAMOIA	30
UOVA INTERE PASTORIZZATE	30
ACETO	31
ERBE AROMATICHE E SPEZIE DISIDRATATE	31
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA	31
OLIO DI OLIVA	32
OLIO DI SEMI DI GIRASOLE	32
PREPARATI PER BRODO CON ESTRATTO DI ORIGINE VEGETALE	32
PREPARATI PER BRODO CON ESTRATTO DI CARNE	33
SALE (FINE – GROSSO)	33
ZAFFERANO	33
MAIS SGRANATO AL NATURALE	34
OLIVE VERDI E NERE IN SALAMOIA	34
PESTO ALLA GENOVESE	34
POMODORI PELATI	35
PASSATA DI POMODORO	35
TONNO IN OLIO D'OLIVA	35
VERDURE AL NATURALE in scatola	36
FARINA TIPO 00	37
PANE FRESCO	37
PANE GRATTUGIATO	38
CRACKERS	38
BASE PER PIZZA	39
BISCOTTI SECCHI	39
BISCOTTI FROLLINI	40
FETTE BISCOTTATE E CROSTINI	40

PRODOTTI DOLCI DA FORNO	41
BUDINO	41
CAMOMILLA IN FILTRI	42
CIOCCOLATO BARRETTA	42
LIEVITO VANIGLIATO	42
MARMELLATE, CONFETTURE E GELATINE DI FRUTTA	43
MIELE	44
THE IN FILTRI	44
ZUCCHERO SEMOLATO	45
MACEDONIA SCIROPPATA	45
PERE SCIROPPATE	45
PUREA DI FRUTTA	46
ALBICOCCHIE	47
ARANCE	47
BANANE	44
CLEMENTINE	49
COCOMERI	49
FRAGOLE	50
KIWI	50
LIMONI	51
MANDARINI	52
MELE	52
MELONI	53
PERE	53
PESCHE E NETTARINE	54
PRUGNE /SUSINE	54
UVA DA TAVOLA	55
AGLIO	55
BASILICO	56
BIETE DA COSTA O BIETE, BIETE ERBETTE, SPINACI	56
BROCCOLI	57
CAROTE	58
CAVOLFIORI BIANCHI	59
CETRIOLI	59
CIPOLLE	60

FINOCCHI	61
MELANZANE	62
ODORI (ERBE AROMATICHE FRESCHE)	62
ORTAGGI A FOGLIA: INSALATE	63
PATATE	64
PEPERONI DOLCI	65
POMODORI	66
PORRI	66
SEDANI DA COSTE	67
SEDANI DI VERONA O SEDANI RAPA	68
ZUCCHE GIALLE	68
ZUCCHINE	69
ASPARAGI – PUNTE SURGELATE	69
BIETOLE FOGLIA SURGELATA	70
CARCIOFI A SPICCHI O INTERI SURGELATI	70
CAROTE SURGELATE	71
CAVOLFIORI ROSETTA SURGELATI	71
CHAMPIGNONS FUNGHI SURGELATI	72
CIPOLLA SERGELATA	72
FAGIOLINI SURGELATI	73
PATATE A CUBETTI SURGELATE	73
PISELLI SURGELATI	74
SPINACI SURGELATI	74
ZUCCHINE SURGELATE	75
ZUCCA GIALLA SURGELATA	75
VERDURE MISTE SURGELATE PER MINESTRONE	76
CECI SECCHI	77
FAGIOLI SECCHI (BORLOTTI; CANNELLINI)	77
FARRO DECORTICATO	78
LENTICCHIE SECCHIE	78
ORZO PERLATO	79
ACQUA MINERALE NATURALE, EFFERVESCENTE NATURALE O ADDIZIONATA CON ANIDRIDE CARBONICA	79
SUCCHI DI FRUTTA (GUSTI MISTI)	79

PRODOTTI PER DIETE SPECIALI

BISCOTTI APROTEICI	80
FETTE BISCOTTATE APROTEICHE	80
FETTE BISCOTTATE SENZA GLUTINE	81
FORMAGGIO FRESCO SPALMABILE	81
PANE APROTEICO	81
PASTA SENZA GLUTINE	82
PASTINA SENZA GLUTINE	82
PARMIGIANO REGGIANO	83
PROSCIUTTO CRUDO DISOSSATO	83
SORBETTI	83

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE ED
IGIENICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI E NON ALIMENTARI, DEI PRODOTTI
SEMILAVORATI E DELLE PREPARAZIONE GASTRONOMICHE**

SEZIONE I

DERRATE ALIMENTARI

TABELLE

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO

Requisiti qualitativi:

- Deve rispondere alle modalità ed ai requisiti di composizione e acidità riportate nella legge n. 50/67 titolo IV art.28 e 29 e successive modificazioni presenti nella legge n. 440 8 giugno 1971.
- non deve presentare, in modo diffuso, difetti come: presenza di macchie bianche e nere; spezzatura o tagli; bottatura o bolle d'aria;
- il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- per ogni tipo di pasta devono essere specificati le seguenti caratteristiche :
 - a) tempo di cottura;
- si richiede pasta di semola di grano duro idonea alla veicolazione dopo cottura; il prodotto deve mantenere elasticità e punto di cottura, assenza di fenomeni di impaccamento e spappolamento per un tempo non inferiore a 45 minuti;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'idonea protezione del prodotto;

PASTE ALL'UOVO SECCHHE

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- non deve presentare, in modo diffuso, difetti come: presenza di macchie bianche e nere; spezzatura o tagli; bottatura o bolle d'aria;
- il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta relativamente alle forme richieste;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'idonea protezione del prodotto;

RAVIOLI E TORTELLINI DI CARNE FRESCI

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- il prodotto deve risultare indenne da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- confezionato in atmosfera modificata;
- le confezioni devono essere integre ed intatte e devono riportare le indicazioni previste dalle normative vigenti.

RAVIOLI DI MAGRO FRESCI

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- con la dicitura "di magro" è da intendersi il ripieno di ricotta e spinaci;
- il prodotto deve risultare indenne da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- confezionato in atmosfera modificata;
- le confezioni devono essere integre ed intatte e devono riportare le indicazioni previste dalle normative vigenti.

RISO PARBOILED

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- deve possedere le caratteristiche merceologiche definite per ogni gruppo di appartenenza e varietà;
- il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti, sostanze estranee;
- non deve presentare difetti tipici di striatura e vaiolatura interna;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;

RISO SEMIFINO E SUPERFINO

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- deve possedere le caratteristiche merceologiche definite per ogni gruppo di appartenenza e varietà;
- il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti, sostanze estranee;
- non deve presentare difetti tipici di striatura e vaiolatura interna;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;

BOVINO ADULTO FRESCO REFRIGERATO

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- deve provenire da allevamenti nazionali o comunitari e da stabilimenti riconosciuti C.E.;
- deve essere dichiarata la data di macellazione, che al momento della consegna non deve essere superiore a giorni 6;
- deve presentare grana fine, colorito brillante, colore roseo-rosso, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, ben disposto fra i fasci muscolari che assumono aspetto marezzato, marezzatura media, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.
- La carne dovrà essere non congelata, né scongelata, frollata di chiara reazione acida, priva di qualsiasi alterazione organolettica (colore, odore, sapore, consistenza) e/o patologica, con tutti i requisiti conformi alle vigenti normative, fra cui la Legge 3/2/1961 n°4 riguardante il divieto di somministrazione di estrogeni negli animali le cui carni sono destinate all'alimentazione.

Confezionamento:

- imballaggio primario sottovuoto;

IDENTIFICAZIONE DEI TAGLI ANATOMICI DEL QUARTO ANTERIORE BOVINO ADULTO

FESA

Muscoli: anconei, deltoide (parte chiusa).

base ossea: angolo scapolo - omerale.

REALE

Muscoli: lungospinoso, romboide, angolare della scapola, splenio, lungo del collo.

base ossea: prime quattro vertebre dorsali con parte delle coste (4-5 cm).

IDENTIFICAZIONE DEI TAGLI ANATOMICI DEL QUARTO POSTERIORE BOVINO ADULTO

NOCE

Muscoli: retto anteriore, vasto mediale, vasto laterale, vasto intermedio.

base ossea: femore e rotula.

VITELLO FRESCO REFRIGERATO

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- si intendono le carni provenienti da bovini in ottime condizioni di nutrizione e buona conformazione, aventi sistemi muscolari ben carnosì e sistemi scheletrici fini;
- deve provenire da allevamenti nazionali o comunitari e da stabilimenti riconosciuti C.E.;
- deve essere dichiarata la data di macellazione, che al momento della consegna non deve essere superiore a 6 giorni;
- la carne deve essere di colore bianco-rosato, tenera, a grana fine, con grasso di aspetto bianco, consistente, di odore latteo;
- Le carni conformi alla Legge 19/4/1994 n°286, devono provenire da bovino maschio o femmina che non abbia partorito e non sia gravida di peso vivo non inferiore a kg.300 e peso morto superiore a 150kg.
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- imballaggio primario sottovuoto;
- gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati e non devono presentare segni di usura.

IDENTIFICAZIONE DEI TAGLI ANATOMICI DEL QUARTO ANTERIORE DI VITELLO

REALE

Muscoli: lungo spinoso, romboide, angolare della scapola, splenio, lungo del collo.

base ossea: prime quattro vertebre dorsali con parte delle coste (4-5 cm).

IDENTIFICAZIONE DEI TAGLI ANATOMICI DEL QUARTO POSTERIORE DI VITELLO

FESA

Muscoli: semimembranoso, adduttore, retto mediale della coscia (parte), pettineo e sartorio (eventualmente incorporati nella noce).

base ossea: femore (parte interna), regione ischiopubica.

SOTTOFESA

Muscoli: paramerale, bicipite femorale, semitendinoso, gastrocnemio, flessore superficiale delle falangi (parte)

base ossea: femore e tibia.

NOCE

Muscoli: retto anteriore della coscia, vasto mediale, vastolaterale, vasto intermedio.

base ossea: femore e rotula.

SUINO LEGGERO O MAGRONE FRESCO REFRIGERATO

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- deve provenire da allevamenti nazionali o comunitari e da stabilimenti riconosciuti C.E.;
- deve essere dichiarata la data di macellazione, che al momento della consegna non deve essere superiore a giorni 6;
- deve presentare colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa;
- le carni non devono essere congelate, né scongelate, prive di qualsiasi alterazione organolettica e patogena.
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- imballaggio primario sottovuoto;
- gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati e non devono presentare segni di usura.

IDENTIFICAZIONE DEI TAGLI ANATOMICI DEL SUINO

COSCIA

Muscoli: gastrocnemio laterale, gastrocnemio flessore superficiale falangi, semitendinoso, semimembranoso, adduttore del femore, pettineo, sartorio, gracile, lungo vasto, quadricipite, femorale, tensore della fascia lata.

base ossea: femore, ala dell'ileo, rotula, tibia, perone e parzialmente ossa del tarso.

LONZA

Muscoli: gluteo mediano e gluteo profondo, scansorio, capsulare, otturatore esterno e interno, coccigeo, multifido.

base ossea: emivertebre sacrali, prime emivertebre coccigee, ischio, pube, parte dell'ileo.

SPALLA

Muscoli: sopra spinoso, branchio cefalico, sotto spinoso, piccolo rotondo, sotto scapolare, grande rotondo, anconei, pettorali, branchiale, coracomerale, bicipite branchiale, deltoide.

base ossea: scapola, omero, radio, ulna.

COSCE, SOVRACOSCE E FUSI DI POLLO FRESCHI REFRIGERATI

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- devono appartenere alla Classe A²;
- devono provenire da allevamenti nazionali o comunitari e da stabilimenti riconosciuti C.E.;
- devono essere ben conformate, presentare una muscolatura allungata e ben sviluppata;
- devono essere prive di zampe, sezionate pochi centimetri al di sotto dell'articolazione tarsica;
- le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, del colore bianco azzurro caratteristico, senza grumi di sangue; le ossa non devono presentare fratture;
- la pelle deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita, elastica, non disseccata, priva di ecchimosi; è ammesso un numero limitato di piccole penne, spuntoni o filopiume sulle cosce o in corrispondenza delle articolazioni delle zampe;
- le carni non devono presentare ecchimosi, colorazioni anomale, edemi, tagli o lacerazioni;
- il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti;
- le carni devono essere completamente dissanguate, di colore bianco rosato uniforme, di consistenza soda, ben aderenti all'osso, senza essudatura, né trasudato;
- devono presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Tipologie richieste:

Coscia: femore, tibia e fibula unitamente alla muscolatura che li ricopre;

Sovracoscia: femore, unitamente alla muscolatura che lo ricopre;

Fuso: tibia e fibula unitamente alla muscolatura che li ricopre.

Confezionamento:

- imballaggio primario sottovuoto;
- gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati e non devono presentare segni di usura.

² Classe A: indica il modo di presentazione delle carni, che devono essere fresche o refrigerate.

PETTI DI POLLO FRESCHI REFRIGERATI

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- devono appartenere alla Classe A;
- devono provenire da allevamenti nazionali o comunitari e da stabilimenti riconosciuti C.E.;
- devono essere ben conformati, presentare una muscolatura ben sviluppata, con assenza di forcella, sterno, cartilagini e pelle;
- le carni non devono presentare ecchimosi, colorazioni o odori anomali, edemi, tagli o lacerazioni;
- il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti;
- le carni devono essere completamente dissanguate, di colore bianco rosato uniforme e/o tendente al giallo, di consistenza soda, senza essudatura, né trasudato;
- caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- devono presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- imballaggio primario sottovuoto;
- gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati e non devono presentare segni di usura.

FESA DI TACCHINO FRESCO REFRIGERATO

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- tacchino maschio con età compresa fra 14 settimane e 8 mesi;
- devono provenire da allevamenti nazionali o comunitari e da stabilimenti di riconosciuti C.E.;
- deve appartenere alla Classe A; la macellazione deve essere recente non superiore a 3 giorni e non inferiore a 12 ore;
- la fesa, di peso non inferiore ai 4 kg, deve essere ben conformata e presentare una muscolatura ben sviluppata;
- le carni devono essere completamente dissanguate, di colore rosato uniforme, di consistenza soda, non devono presentare colorazioni anomale, ecchimosi, edemi, ematomi, tagli o lacerazioni;
- il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti; devono essere esenti da ammassi adiposi nella regione perineale ed in quella della cloaca.
- fesa: pezzo intero o mezzo petto disossati e privati di forcina, dello sterno e delle costole e della pelle;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;

Confezionamento:

- imballaggio primario sottovuoto;
- gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati e non devono presentare segni di usura.

CARNI SOTTOVUOTO

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- le carni devono possedere i requisiti merceologici previsti per le carni non confezionate.
- il colore della carne, rosso scuro finché la confezione è integra, deve ritornare rosso brillante passato poco tempo dall'apertura dell'involucro.
- la carne deve essere priva di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana, come definito dalle direttive del consiglio 86/469/CEE del 16./09/1986.

Confezionamento:

- imballaggio primario sottovuoto;
 - gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati e non devono presentare segni di usura.
 - ☞ etichetta conforme al D.L. 109/92 e successive modifiche e integrazioni e dal D.Lgs. n. 181/2003.
 - ☞ materiali impiegati per il confezionamento sottovuoto (imballaggio primario) devono essere conformi alla vigente normativa in quanto a composizione e prove di migrazione.
- a temperatura di refrigerazione fino al momento dell'utilizzo.

BRESAOLA

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- deve essere preparata con a partire dalle masse muscolari in un solo pezzo della coscia bovina;
- il processo di stagionatura non deve essere inferiore ai 30 giorni;
- deve risultare uniforme, senza parti esterne eccessivamente essiccate e con la parte interna completamente matura;
- la consistenza deve essere soda, senza zone di rammollimento;
- deve risultare sufficientemente compatto ed adatto ad essere affettato;
- non deve presentare difetti di colore, odore o altro genere, dovuti a una scorretta maturazione;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- imballaggio primario sottovuoto, se privato del budello;
- deve garantire idonea protezione del prodotto;

PANCETTA AFFUMICATA

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- le parti magre devono risultare in giusta proporzione e non devono essere eccessivamente molli;
- il grasso non deve risultare molle, rancido, ingiallito o in qualche modo degradato;
- la stagionatura effettuata deve essere dichiarata;
- non deve presentare difetti di colore, odore o altro genere, dovuti a una scorretta maturazione;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire idonea protezione del prodotto;

PROSCIUTTO COTTO SENZA POLIFOSFATI

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- ricavato dalla coscia di suino ed avere una % di carne di suino superiore al 60%;
- all'esterno non deve presentare patine né odore sgradevole;
- il grasso di copertura deve essere compatto senza parti ingiallite o sapore e odore di rancido;
- la fetta deve essere compatta di colore roseo senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale;
- la quantità di grasso interstiziale deve essere di preferenza bassa;
- la superficie non deve presentare patine, né odore sgradevole;
- il grasso di copertura deve essere compatto, senza parti ingiallite, sapore o odore di rancido; il grasso non deve essere in eccesso;
- l'aroma deve essere dolce, "di nocciola", e non acidulo;
- non deve presentare alterazioni di sapore, odore o colore né iridescenza, picchiettatura, alveolatura o altri difetti;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- gli eventuali additivi aggiunti devono essere dichiarati nelle quantità consentite da D.M. 31 marzo 1965 e successive modificazioni, e D.M. 29 dicembre 1964 e successive modificazioni;
- Non deve contenere tracce di allergeni come latte e derivati, frutta secca a guscio e glutine;
- Non deve contenere polifosfati e glutammato monosodico.

Confezionamento:

- involucro plastico o carta alluminata;
- involucro in sottovuoto

MERLUZZO FILETTI CONGELATI O SURGELATI

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- deve essere dichiarata la zona di provenienza;
- deve essere in buono stato di conservazione, presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza;
- la glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo;
- la forma deve essere quella tipica della specie;
- la pezzatura deve essere omogenea e costante;
- l'odore deve essere gradevole;
- la consistenza della carne deve essere soda ed elastica, valutata a temperatura ambiente;
- i filetti non devono presentare:
 - bruciature da freddo;
 - grumi di sangue;
 - pinne o resti di pinne;
 - pezzi di pelle (nei filetti dichiarati senza pelle);
 - residui di membrane/parete addominale;
 - colorazione anormale;
 - attacchi parassitari;
- i filetti, dichiarati senza spine, non devono presentare spine superiori a 5 mm. E' tollerata la presenza di una sola spina inferiore a 5 mm;
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;

FILETTI DI PLATESSA CONGELATI O SURGELATI

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- deve essere dichiarata la zona di provenienza;
- deve essere in buono stato di conservazione, presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza;
- la glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo;
- la forma deve essere quella tipica della specie;
- la pezzatura deve essere omogenea e costante;
- l'odore deve essere gradevole;
- la consistenza della carne deve essere soda ed elastica, valutata a temperatura ambiente;
- i filetti non devono presentare:
 - bruciature da freddo;
 - grumi di sangue;
 - colorazione anormale;
 - attacchi parassitari;
- i filetti, dichiarati senza spine, non devono presentare spine superiori a 5 mm. E' tollerata la presenza di una sola spina inferiore a 5 mm;
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;

BASTONCINI DI FILETTO DI MERLUZZO SURGELATI

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- deve essere formato da filetti di pesce intero impanato, e non da pesce macinato e impastato;
- non deve essere prefitto;
- l'impanatura deve essere realizzata con pangrattato.
- deve essere in buono stato di conservazione, presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella specie di origine allo stato di buona freschezza;
- la glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo;
- la pezzatura deve essere omogenea e costante;
- la consistenza della carne deve essere soda ed elastica, valutata a temperatura ambiente;
- i bastoncini non devono presentare:
 - bruciature da freddo;
 - grumi di sangue;
 - colorazione anormale;
 - attacchi parassitari;
 - spine;
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- devono avere una percentuale minima di merluzzo non inferiore al 65%.

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;

LATTE FRESCO INTERO PASTORIZZATO

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- deve essere di colore bianco o bianco ialino;
- non deve presentare separazione delle fasi, grumi;
- non deve presentare odore, colore o sapore anomali;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire idonea protezione al prodotto;

LATTE FRESCO PARZIALMENTE SCREMATO PASTORIZZATO

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- deve essere di colore bianco o bianco ialino;
- non deve presentare separazione delle fasi, grumi;
- non deve presentare odore, colore o sapore anomali;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire idonea protezione al prodotto;

BURRO

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- deve risultare fresco, non sottoposto a congelamento e non deve essere in alcun modo alterato, non deve avere gusto di rancido, né presentare alterazioni di colore sulla superficie;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'idonea protezione del prodotto;

GELATI

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- prodotto industriale;
- dovranno essere privi in superficie di cristalli di ghiaccio e irregolarità di tessitura (ad esempio zone perimetrali fuse e poi ricongelate, indice di colpo di calore);
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'idonea protezione del prodotto;

YOGURT INTERO

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- deve essere di colore bianco, di consistenza più o meno compatta e cremosa a seconda del tipo di lavorazione;
- non deve presentare odore, colore o sapore anomali;
- confezioni unitarie da 125 g;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire l'idonea protezione del prodotto;

YOGURT ALLA FRUTTA

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- non deve presentare odore, colore o sapore anomali;
- la frutta deve essere di buona qualità priva di difetti, odori e sapori anomali,
- la frutta può essere presentata in pezzi o sottoforma di purea nel tipo "vellutato";
- confezioni unitarie da 125 g;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire l'idonea protezione del prodotto;

PANNA UHT DA CUCINA

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- deve essere di colore bianco o leggermente giallo;
- deve presentare consistenza cremosa, senza grumi o eccessiva separazione delle fasi;
- non deve presentare odore, colore o sapore anomali;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire idonea protezione al prodotto;

ASIAGO

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alla normativa vigente;
- non deve presentare difetti di aspetto, sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- deve avere una maturazione di 20/40 giorni per il tipo "Pressato" e di circa 1-2 anni per il tipo "Allevato";
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione al prodotto;
- imballaggio primario sottovuoto per il prodotto presentato in tranci;

CRESCENZA

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- deve essere prodotto da puro latte vaccino fresco;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- la pasta deve essere compatta e non eccessivamente molle;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione al prodotto;

PRIMO SALE

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- deve essere prodotto da puro latte vaccino fresco;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- la pasta deve essere compatta e non eccessivamente molle;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione al prodotto;

FORMAGGI TIPO SVIZZERO (EDAMER)

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- devono presentare interamente la classica occhiatura distribuita in tutta la forma anche se può essere più frequente nella parte interna;
- per i gruyère la pasta deve essere morbida, fondente, untuosa, di colore paglierino e sapore caratteristico (forte, tendente al piccante); l'occhiatura è scarsa, con buchi della grossezza di un pisello;
- deve essere dichiarato il tipo di prodotto ed il luogo di produzione;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione al prodotto;
- imballaggio primario sottovuoto per il prodotto presentato in tranci;

GORGONZOLA

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- deve avere una pasta di aspetto compatto e non troppo molle;
- deve essere fresco e non deve aver subito processi di congelamento e scongelamento;
- deve essere specificato se si tratta di gorgonzola piccante a muffa verde oppure tipo dolce a muffa grigia;
- deve avere un periodo di stagionatura minimo di 2 mesi;
- non deve presentare difetti di aspetto, odore e sapore anomali;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione al prodotto;
- imballaggio primario sottovuoto per il prodotto presentato in tranci;

GRANA PADANO

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alla normativa vigente;
- non deve presentare difetti di aspetto (occhiature), sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- non deve contenere formaldeide residua;
- deve avere un periodo di stagionatura di 15 - 18 mesi;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione al prodotto;
- imballaggio primario sottovuoto per il prodotto presentato in tranci;
- prodotto grattugiato in confezioni da 1kg.

MOZZARELLA / FIORDILATTE

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- deve essere prodotta a partire da solo latte vaccino fresco o pastorizzato;
- non deve presentare gusti anomali dovuti a inacidimento o altro;
- i singoli pezzi devono essere interi e compatti;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione al prodotto;

MOZZARELLA PER PIZZA IN FILONI (CUBETTATA)

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali, dovuti a inacidimento o altro;
- prodotta a partire da solo latte vaccino fresco o pastorizzato;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione al prodotto;
- imballaggio primario sottovuoto;

PROVOLONE

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- deve avere un periodo di stagionatura di 40-60 giorni;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione al prodotto;
- imballaggio primario sottovuoto per il prodotto presentato in tranci;

RICOTTA

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- prodotto con solo latte vaccino, pastorizzato;
- non deve presentare odore, colore o sapore anomali;
- le confezioni devono riportare dichiarazioni specifiche relative al tipo di prodotto;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- confezione chiusa, deve garantire un'adeguata protezione al prodotto;

TALEGGIO

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- il periodo di stagionatura dev'essere dichiarato;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione al prodotto;
- imballaggio primario sottovuoto per il prodotto presentato in tranci;

UOVA SODE IN SALAMOIA

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- ottenuto da uova di gallina intere;
- sottoposto ad un trattamento termico equivalente almeno alla pastorizzazione o ad un altro trattamento riconosciuto dal Ministero della Sanità, idoneo a soddisfare i requisiti microbiologici previsti dalla normativa;
- devono essere assenti residui di guscio o membrane interne, o comunque nei quantitativi previsti per legge;
- il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni;
- il prodotto immerso nel liquido di governo deve essere il più possibile intatto, non spaccato, né spappolato per effetto di un eccessivo trattamento termico;
- il prodotto non deve avere difetti di sapore, colore, odore o altro;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto

UOVA INTERE PASTORIZZATE

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- ottenuto da uova di gallina intere;
- sottoposto ad un trattamento termico equivalente almeno alla pastorizzazione o ad un altro trattamento riconosciuto dal Ministero della Sanità, idoneo a soddisfare i requisiti microbiologici previsti dalla normativa;
- devono essere assenti residui di guscio o membrane interne, o comunque nei quantitativi previsti per legge;
- il prodotto non deve presentare odore, colore o sapore anomali. La consistenza deve essere uniforme, senza grumi o separazione tra albume tuorlo, non eccessivamente schiumoso;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- confezionamento in tetrabrik ;

ACETO

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- ottenuto dalla fermentazione acetica del vino, è consentita l'aggiunta di acqua durante la lavorazione;
- è vietato aggiungere acido acetico o altri acidi e sostanze coloranti;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;

ERBE AROMATICHE E SPEZIE DISIDRATATE

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- deve presentare le caratteristiche organolettiche proprie degli ingredienti;
- il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;

OLIO DI OLIVA

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;

OLIO DI SEMI DI GIRASOLE

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;

PREPARATI PER BRODO CON ESTRATTO DI ORIGINE VEGETALE

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- deve essere ottenuto esclusivamente dall'idrolisi delle proteine di origine vegetale;
- verrà utilizzato preferibilmente preparati per brodo con estratto di origine vegetale senza glutammato monosodio;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;

PREPARATI PER BRODO CON ESTRATTO DI CARNE

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- può contenere grassi idrogenati alimentari in misura non superiore al 20%; può essere aggiunto il nome di uno degli estratti componenti se questo è presente nel prodotto in quantità non inferiore al 12%;
- verrà utilizzato preferibilmente preparati per brodo con estratto di carne senza glutammato monosodio;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;

SALE (FINE – GROSSO)

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- sale ad uso commestibile denominato sale da cucina "scelto" o sale da tavola "raffinato";
- può essere richiesto anche sottoforma di "sale iodurato", o "sale iodato", o "sale iodurato e iodato";
- il prodotto non deve contenere impurità e corpi estranei;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;

ZAFFERANO

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- si richiede zafferano in polvere;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;

MAIS SGRANATO AL NATURALE

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- ottenuto da vegetali maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie;
- il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;

OLIVE VERDI E NERE IN SALAMOIA

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- ottenuto da vegetali maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie;
- il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni;
- il vegetale immerso nel liquido di governo deve essere il più possibile intatto, non spaccato, né spappolato per effetto di un eccessivo trattamento termico;
- il prodotto non deve avere difetti di sapore, colore, odore o altro;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;

PESTO ALLA GENOVESE

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- di produzione industriale;
- consistenza omogenea, senza eccessiva separazione tra gli ingredienti;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;

POMODORI PELATI

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti, e alla norma UNI 9876;
- deve presentare frutti compatti, interi, non spappolati con il caratteristico odore e sapore del pomodoro maturo;
- privo di infestanti vegetali ed animali, insetti, corpi estranei ed altri difetti;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;

PASSATO DI POMODORI

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti, e alla norma UNI 9876;
- deve presentare frutti compatti, interi, non spappolati con il caratteristico odore e sapore del pomodoro maturo;
- privo di infestanti vegetali ed animali, insetti, corpi estranei ed altri difetti;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;

TONNO IN OLIO D'OLIVA

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- composto da pezzi interi, senza briciole o frammenti;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- confezione monoporzione e pluriporzione.

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;

VERDURE AL NATURALE in scatola

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- ottenuto da vegetali maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie;
- il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;

FARINA TIPO 00

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- non deve contenere sostanze imbiancanti e/o farine di altri cereali o altre sostanze estranee;
- il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- non deve presentare umidità anomala, grumi, fenomeni di impaccamento;
- non deve presentare colore, odore e sapore anomali;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;

PANE FRESCO

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- prodotto con farine tipo 0, 00 o integrale o semola di grano duro;
- deve essere garantito di produzione giornaliera; non è ammesso pane conservato con il freddo od altre tecniche e successivamente rigenerato;
- deve mostrare di possedere le seguenti caratteristiche organolettiche:
 - crosta dorata e croccante;
 - mollica morbida, ma non collosa;
 - alla rottura con le mani (o al taglio) deve risultare croccante con crosta che si sbriciola leggermente, ma ben aderente alla mollica;
 - il gusto e l'aroma non devono presentare anomalie quali gusto eccessivo di lievito, odore di rancido, di farina cruda, di muffa o altro;
- il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- pezzature di circa 50-60g.

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;

PANE GRATTUGIATO

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- deve essere ottenuto dalla macinazione di: pane secco, fette biscottate, crackers, 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 e conforme alla normativa vigente;
- il prodotto non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;

CRACKERS

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- non devono essere presenti coloranti artificiali;
- devono essere freschi e non devono presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- come grassi possono essere utilizzati solamente burro, strutto e grassi vegetali non idrogenati;
- il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.
- confezione monoporzione.

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;

BASE PER PIZZA

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- preparata con sfarinati di grano, acqua, lievito, e sale.
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.
- può essere precotta o congelata.

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;

BISCOTTI SECCHI

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- deve possedere una perfetta lievitazione e cottura;
- i biscotti ottenuti dalla cottura di impasti preparati con farina alimentare, anche se miscelati con sfarinati di grano, devono indicare la specificazione del vegetale da cui proviene la farina impiegata nella lavorazione;
- non deve essere dolcificato con edulcoranti diversi dal saccarosio o dal fruttosio;
- deve risultare indenne da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- non deve presentare, in modo diffuso, difetti come: presenza di macchie; spezzatura o tagli; rammollimenti atipici, sapore e odore anomali;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- confezione monoporzione.

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;

BISCOTTI FROLLINI

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- gli ingredienti principali devono essere: farina, zucchero, materie grasse, uova;
- le materie grasse accettate sono: burro, margarina vegetale, oli vegetali;
- il prodotto deve risultare indenne da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- non deve presentare, in modo diffuso, difetti come: presenza di macchie; spezzatura o tagli; rammollimenti atipici, sapore e odore anomali;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- confezione monoporzione.

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;

FETTE BISCOTTATE E CROSTINI AL NATURALE

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- non devono essere presenti coloranti artificiali;
- devono essere freschi e non devono presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- come grassi possono essere utilizzati solamente burro, strutto e grassi vegetali non idrogenati;
- il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.
- per le fette biscottate confezione monoporzione.

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;

PRODOTTI DOLCI DA FORNO

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- deve essere prodotto con farina di frumento o altre farine;
- deve essere fresco e non presentare odore, sapore o colore anomali e sgradevoli;
- può essere farcito o guarnito con confettura, marmellata, creme al limone, vaniglia, cioccolato, purché non sia utilizzata panna montata fresca, granella di zucchero o di frutta secca;
- il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- il prodotto deve risultare esente da frammenti di guscio o altri corpi estranei;
- confezioni monoporzione;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;

BUDINO

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- devono essere stabilizzate per mezzo di trattamenti termici tipo UHT;
- consistenza omogenea e compatta, privo di grumi, formazione di liquido, occhiature;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- confezione unitaria 125g.

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;

CAMOMILLA IN FILTRI

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- può essere composto da fiori interi o solo parti di essi;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- porzioni singole in filtri;

CIOCCOLATO BARRETTA

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- privo di parassiti e corpi estranei;
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- confezione barretta di cioccolato da 30 gr circa;

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;

LIEVITO VANIGLIATO

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- consistenza deve essere impalpabile, priva di grumi, corpi estranei e segni di umidità;
- il prodotto può essere "vanigliato", ovvero aromatizzato alla vanillina;
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- confezioni monoporzione.

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;

MARMELLATE, CONFETTURE E GELATINE DI FRUTTA

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- le marmellate devono presentarsi con una massa omogenea più o meno compatta, gelificata;
- le confetture devono presentarsi con una massa omogenea o con frutta intera o in pezzi gelificata, ben cotta e traslucida;
- le gelatine devono presentarsi a cubetti monodose, confezionata con zuccheri e succhi di frutta;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- odore, sapore e colore devono richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza;
- non si devono riscontrare:
 - caramellizzazione degli zuccheri;
 - sineresi; cristallizzazione degli zuccheri;
 - sapori estranei;
 - ammuffimenti;
 - presenza di materiali estranei;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- confezione monoporzione

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;

MIELE

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- deve essere di produzione comunitaria o extracomunitaria; se miscelato deve essere commercializzato con la denominazione di "miscela di mieli comunitari ed extracomunitari" e deve essere indicato il paese di produzione extracomunitaria;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- non deve contenere materie organiche o inorganiche estranee alla sua composizione, come muffe, insetti o parti di insetti, covate e granelli di sabbia;
- esente da processi di fermentazione o effervescenze;
- non essere stato sottoposto a trattamento termico in modo che gli enzimi siano stati distrutti o resi in gran parte inattivi;
- non deve presentare una acidità modificata artificialmente;
- non deve essere stato sottoposto a procedimenti di filtrazione che rendano impossibile la determinazione dell'origine;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- confezioni monoporzione.

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;

THE IN FILTRI

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- porzioni singole in filtri;

ZUCCHERO SEMOLATO

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- prodotto a media granulosità; privo di umidità eccessiva e grumi;
- non deve presentare impurità, residui di insetti e corpi estranei;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- può essere in confezioni singole monoporzioni;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;

MACEDONIA SCIROPATA

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;

PERE SCIROPATE

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;

PUREA DI FRUTTA

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.
- confezione monoporzione.

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;

ALBICOCCHIE

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;

Devono essere:

- appartenenti alla I categoria;
- intere, di buona qualità, devono essere state raccolte con cura;
- sane, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- pulite, praticamente prive di sostanze estranee visibili;
- esenti da odori e/o sapori estranei;
- la polpa non deve presentare alcun deterioramento;
- possono presentare lievi difetti di forma, di sviluppo, di colorazione, lievi ammaccature o bruciature, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto.

Confezionamento:

- cassette con disposizione alla rinfusa o ordinata in strati;

ARANCE

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;

Devono essere:

- appartenenti alla I categoria;
- intere, di buona qualità, devono essere state raccolte con cura;
- sane, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- pulite, praticamente prive di sostanze estranee visibili;
- esenti dall'inizio di "asciutto" all'interno;
- esenti da danni da gelo o basse temperature;
- prive di umidità esterna anormale;
- esenti da odori e/o sapori estranei;
- devono presentare un sufficiente grado di sviluppo e maturazione;
- possono presentare lievi difetti di forma, di colorazione, dell'epidermide, cicatrizzazioni, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto.

Confezionamento:

- cassette con disposizione alla rinfusa o ordinata in strati, sacchi;
- è possibile l'incarto di alcuni o tutti i frutti con carta sottile, asciutta, nuova e inodore;

BANANE

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;

Devono essere:

- appartenenti alla I categoria;
- intere, ben formate, sviluppati normalmente, di buona qualità, devono essere state raccolte con cura;
- sane, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- pulite, praticamente prive di sostanze estranee visibili;
- prive di umidità esterna anormale;
- esenti da odori e/o sapori estranei;
- sode, prive di malformazioni e normalmente ricurve, prive di ammaccature, di residui di pistilli, di danni da gelo;
- peduncolo intatto, senza piegature, tracce di infezioni fungine e tracce di disseccamento;
- possono presentare lievi difetti di forma, della buccia purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto e non provochino deterioramento della polpa;
- al momento del consumo i frutti devono avere una colorazione omogenea, integra, senza ammaccature; la polpa soda e pastosa, il sapore gradevole, non allappante, evidente segno di immaturità.

Confezionamento:

- contenitori con disposizione tale da garantire una protezione adeguata del prodotto;

CLEMENTINE

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;

Devono essere:

- appartenenti alla I categoria;
- intere, di buona qualità, devono essere state raccolte con cura;
- sane, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- pulite, praticamente privi di sostanze estranee visibili;
- esenti da danni da gelo o basse temperature;
- prive di umidità esterna anormale;
- esenti da odori e/o sapori estranei;
- devono presentare un sufficiente grado di sviluppo e maturazione;
- possono presentare lievi difetti di forma, di colorazione, dell'epidermide, cicatrizzazioni, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto.

Confezionamento:

- cassette con disposizione alla rinfusa o ordinata in strati;

COCOMERI

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;

Devono essere:

- appartenenti alla I categoria;
- interi, con buccia integra, senza spacchi;
- consistenti, sufficientemente sviluppati, di buona qualità;
- sani, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili;
- esenti da odori e/o sapori estranei;
- possono presentare lievi difetti di forma, di colorazione, della buccia, lievi screpolature cicatrizzate attorno al peduncolo e che non raggiungano la polpa, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto e non provochino deterioramento della polpa.
- polpa della giusta consistenza, profumata, saporita e senza alterazioni.

Confezionamento:

- presentazione singola o cassette ordinate;

FRAGOLE

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;

Devono essere:

- appartenenti alla I categoria;
- intere, senza lesioni, ben formate, di buona qualità, devono essere state raccolte con cura;
- sane, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- pulite, praticamente prive di sostanze estranee visibili;
- di aspetto fresco non lavate;
- esenti da odori e/o sapori estranei;
- devono presentare un sufficiente grado di sviluppo e maturazione;
- Possono presentare lievi difetti di forma, una zona bianca non superiore ad 1/10 di quella del frutto, segni superficiali di pressione, lievi tracce di terra, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto.

Confezionamento:

- cassette o contenitori con disposizione tale da garantire una protezione adeguata del prodotto;

KIWI

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;

Devono essere:

- appartenenti alla I categoria;
- interi, ma senza peduncolo;
- ben formati, sviluppati normalmente, di buona qualità, esclusi frutti doppi o multipli, devono essere stati raccolti con cura;
- sani, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili;
- esenti da odori e/o sapori estranei;
- sufficientemente sodi, non molli, né avvizziti, né impregnati d'acqua;
- possono presentare lievi difetti di forma, di colorazione, della buccia purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto e non provochino deterioramento della polpa.

Confezionamento:

- cassette con disposizione alla rinfusa o ordinata in strati;

LIMONI

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;

Devono essere:

- appartenenti alla I categoria;
- interi, di buona qualità, devono essere stati raccolti con cura;
- sani, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili;
- esenti dall'inizio di "asciutto" all'interno;
- esenti da danni da gelo o basse temperature;
- esenti da odori e/o sapori estranei;
- devono presentare un sufficiente grado di sviluppo e maturazione;
- possono presentare lievi difetti di forma, di colorazione, dell'epidermide, cicatrizzazioni, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto.

Confezionamento:

- cassette con disposizione alla rinfusa o ordinata in strati, sacchi;
- è possibile l'incarto di alcuni o tutti i frutti con carta sottile, asciutta, nuova e inodore;

MANDARINI

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;

Devono essere:

- appartenenti alla I categoria;
- interi, di buona qualità, devono essere stati raccolti con cura;
- sani, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili;
- esenti dall'inizio di "asciutto" all'interno;
- esenti da danni da gelo o basse temperature;
- esenti da odori e/o sapori estranei;
- devono presentare un sufficiente grado di sviluppo e maturazione;
- possono presentare lievi difetti di forma, di colorazione, cicatrizzazioni, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto.

Confezionamento:

- cassette con disposizione alla rinfusa o ordinata in strati, sacchi;
- è possibile l'incarto di alcuni o tutti i frutti con carta sottile, asciutta, nuova e inodore;

MELE

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;

Devono essere:

- appartenenti alla I categoria;
- sane, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- pulite, praticamente prive di sostanze estranee visibili;
- esenti da odori e/o sapori estranei;
- la polpa non deve presentare alcun deterioramento;
- possono presentare lievi difetti di forma, di sviluppo, di colorazione, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto.
- lievi difetti della buccia,
- con il peduncolo che può mancare, purché la buccia adiacente non sia lesionata.

Confezionamento:

- cassette con disposizione alla rinfusa (solo mele da cuocere) o ordinata in strati;

MELONI

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;

Devono essere:

- appartenenti alla I categoria;
- consistenti, sufficientemente sviluppati, di buona qualità;
- sani, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili;
- privi di umidità esterna anormale;
- esenti da odori e/o sapori estranei;
- possono presentare lievi difetti di forma, di colorazione, della buccia, lievi screpolature cicatrizzate attorno al peduncolo e che non raggiungano la polpa, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto e non provochino deterioramento della polpa.

Confezionamento:

- presentazione singola o cassette ordinate;

PERE

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;

Devono essere:

- appartenenti alla I categoria;
- sane, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- pulite, praticamente prive di sostanze estranee visibili;
- prive di umidità esterna anormale;
- esenti da odori e/o sapori estranei;
- la polpa non deve presentare alcun deterioramento; non possono essere grumose;
- possono presentare lievi difetti di forma, di sviluppo, di colorazione, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto.
- lievi difetti della buccia,

Confezionamento:

- cassette con disposizione ordinata in strati;

PESCHE E NETTARINE

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;

Devono essere:

- appartenenti alla I categoria;
- intere, di buona qualità, devono essere state raccolte con cura;
- sane, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- pulite, praticamente prive di sostanze estranee visibili;
- esenti da odori e/o sapori estranei;
- la polpa non deve presentare alcun deterioramento;
- possono presentare lievi difetti di forma, di sviluppo, di colorazione, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto;
- non devono essere aperte al punto di attacco del peduncolo.

Confezionamento:

- cassette con disposizione alla rinfusa o ordinata in strati;

PRUGNE /SUSINE

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;

Devono essere:

- appartenenti alla I categoria;
- intere, di buona qualità, devono essere state raccolte con cura;
- sane, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- pulite, praticamente privi di sostanze estranee visibili;
- prive di umidità esterna anormale;
- esenti da odori e/o sapori estranei;
- devono presentare un sufficiente grado di sviluppo e maturazione;
- possono presentare lievi difetti di forma, di sviluppo, di colorazione, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto;

Confezionamento:

- cassette con disposizione alla rinfusa o ordinata in strati;

UVA DA TAVOLA

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;

Devono essere:

- appartenenti alla I categoria;
- intere, ben formate, di buona qualità, devono essere state raccolte con cura;
- sane, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- pulite, praticamente privi di sostanze estranee visibili;
- prive di umidità esterna anormale;
- esenti da odori e/o sapori estranei;
- devono presentare un sufficiente grado di sviluppo e maturazione;
- gli acini devono essere consistenti, ben attaccati, ben distribuiti sul grappolo e se possibile ricoperti di pruina.
- possono presentare lievi difetti di forma, di colorazione, bruciature da sole solo dell'epidermide, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto.

Confezionamento:

- cassette o contenitori con disposizione tale da garantire una protezione adeguata del prodotto;

AGLIO

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;

Devono essere:

- appartenenti alla I categoria;
- presentati allo stato fresco, semisecco o secco;
- interi e sani, senza lesioni, compatti, esenti da parassiti, attacchi di origine parassitaria, marciume o altre alterazioni. Sono consentite leggere lesioni della tunica esterna, purché non pregiudichino la qualità del prodotto;
- puliti, privi di terra, e sostanze esterne visibili;
- esenti da danni causati dal gelo o dal sole;
- privi di umidità esterna anormale;
- privi di odori o sapori anormali.
- privi di germogli esterni visibili;

Confezionamento:

- cassette con disposizione alla rinfusa o in mazzi, sacchi o trecce;

BASILICO

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;

Devono essere:

- di buona qualità;
- avere forma regolare, con le foglie ben sviluppate, turgide, fresche;
- esente da malattie fungine, parassiti e segni di attacchi parassitari;
- pulito, privo di terra e sostanze esterne visibili;
- privo di umidità esterna anormale;
- avente il caratteristico aroma, privo di odori o sapori anormali.
- senza odori anomali.
- esente da danni causati dal gelo.

Confezionamento:

- presentazione in mazzetti singoli, in cassette o sacchi in PE;

BIETE DA COSTA O BIETE, BIETE ERBETTE, SPINACI

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- possono essere prodotti freschi o di IV gamma³;

Devono essere:

- appartenenti alla I categoria;
- di aspetto fresco, turgide, consistenti, non prefiorite;
- sane, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- pulite e mondate, praticamente prive di terra o altro substrato e di sostanze estranee visibili;
- bene formate e sviluppate;
- esenti da danni prodotti dal gelo
- prive di umidità esterna anormale;
- esenti da odori e/o sapori estranei.
- le biette con il torsolo reciso in modo netto in corrispondenza della corona fogliare esterna;
- possono presentare lievi difetti di forma, di sviluppo, di colorazione, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto.

³ Prodotti di IV gamma: sono prodotti di origine vegetale freschi, parzialmente lavorati. Infatti, sono stati: lavati, tagliati e confezionati.

Confezionamento:

- presentazione in cassette con disposizione alla rinfusa o ordinata in strati;

BROCCOLI

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- possono essere prodotti freschi o di IV gamma;

Devono essere:

- sani, non ammaccati o danneggiati; sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, segni di attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- di aspetto fresco, non aperti e non prefioriti;
- puliti, privi di sostanze esterne visibili;
- privi di umidità esterna anormale;
- privi di odori o sapori estranei;
- sono ammesse piccole lacerazioni delle foglie esterne e ammaccature o leggero danneggiamento dell'apice, purché non incidano sul buono stato del prodotto.

Confezionamento:

- cassette o presentazione singolarmente con o senza imballaggio primario;

CAROTE

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- possono essere prodotti freschi o di IV gamma;

Devono essere:

- appartenenti alla I categoria;
- sane e intere, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, segni di attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- pulite, vale a dire per le radici lavate, praticamente prive di sostanze estranee visibili; per le altre radici, prive di evidenti impurità;
- consistenti, non legnose;
- non germogliate, non biforcute e sprovviste di radici secondarie;
- prive di odori e sapori estranei;
- possono presentare leggeri difetti di forma, di colorazione, screpolature cicatrizzate, leggeri spacchi e screpolature dovute a manipolazione e lavaggio;
- possono presentare una colorazione verde o rosso violacea;
- prive di umidità esterna anormale, cioè sufficientemente "asciugate" dopo l'eventuale lavaggio.

Confezionamento:

- senza foglie, in cassette con disposizione ordinata in strati, in sacchi;

CAVOLFIORI BIANCHI

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- possono essere prodotti freschi o di IV gamma;

Devono essere:

- appartenenti alla I categoria;
 - sani, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
 - di aspetto fresco, resistenti, di grana serrata; se coronati, le foglie devono avere aspetto fresco;
 - puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili;
 - sufficientemente sviluppati, di forma abbastanza regolare;
 - esenti da odori e/o sapori estranei;
 - di colore da bianco a bianco avorio o paglierino;
 - privi di difetti quali macchie, escrescenze di foglie fra i corimbi, tracce di gelo, ammaccature.
- Possono presentare lievi difetti di forma, di sviluppo, di colorazione, leggera peluria, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto.

Confezionamento:

- deve assicurare un'adeguata protezione del prodotto;

CETRIOLI

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- possono essere prodotti freschi o di IV gamma;

Devono essere:

- appartenenti alla I categoria;
- di aspetto fresco, resistenti;
- sani, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili;
- sufficientemente sviluppati, di forma abbastanza regolare e praticamente dritti;
- esenti da odori e/o sapori estranei; privi di sapore amaro;
- possono presentare lievi difetti di forma (esclusa quella data dallo sviluppo dei semi), di colorazione, di cicatrizzazione della buccia, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto.

- Confezionamento:* - cassette con disposizione ordinata in strati;

CIPOLLE

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- possono essere prodotti freschi o di IV gamma;

Devono essere:

- appartenenti alla I categoria;
- intere e sane, senza lesioni, compatte e resistenti al tatto e senza attacchi di origine parassitaria, marciume o altre alterazioni. Sono consentite leggere lesioni superficiali e asciutte, macchie, purché non pregiudichino la qualità del prodotto;
- pulite, prive di terra, e sostanze esterne visibili;
- esenti da danni causati dal gelo;
- sufficientemente secche e prive di umidità esterna anormale;
- prive di odori o sapori anormali;
- prive di germogli esterni visibili e ciuffo radicale (per le cipolle fresche é ammesso un ciuffo radicale più sviluppato);

Confezionamento:

- cassette con disposizione alla rinfusa o ordinata in strati, sacchi o trecce;

FINOCCHI

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- possono essere prodotti freschi o di IV gamma;

Devono essere:

- appartenenti alla I categoria;
- di aspetto fresco, consistenti;
- sani, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili;
- esenti da danni prodotti dal gelo;
- privi di lesioni non cicatrizzate;
- esenti da bruciature prodotte dal sole, esenti da macchie;
- privi di umidità esterna anormale;
- esenti da odori e/o sapori estranei;
- con radici asportate con un taglio netto alla base, senza danneggiamento della guaina;
- di buona qualità, esenti da difetti con guaine esterne serrate e carnose, tenere e bianche;
- sono ammesse lievi lesioni cicatrizzate e lievi ammaccature, tali da non pregiudicare l'aspetto generale e la qualità del prodotto.

Confezionamento:

- cassette con disposizione alla rinfusa o ordinata in strati;

MELANZANE

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- possono essere prodotti freschi o di IV gamma;

Devono essere:

- appartenenti alla I categoria;
- di aspetto fresco e consistenti;
- sane; sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- pulite praticamente esenti da sostanze estranee visibili;
- munite del calice e del peduncolo, che possono essere lievemente danneggiati;
- giunte ad uno stadio di sviluppo sufficiente, senza che la polpa sia fibrosa o legnosa e senza sviluppo eccessivo di semi;
- prive di umidità esterna anormale;
- prive di odore e/o sapori estranei;
- praticamente esenti da bruciature da sole;
- possono presentare lievi difetti di forma, di decolorazione della base, ammaccature e/o lievi lesioni cicatrizzate, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto.

Confezionamento:

- cassette con disposizione ordinata in strati;

ODORI (ERBE AROMATICHE FRESCHE)

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;

Devono essere:

- di buona qualità;
- avere forma regolare, con le foglie ben sviluppate, turgide, fresche;
- esenti da malattie fungine, parassiti e segni di attacchi parassitari;
- puliti, privi di terra e sostanze esterne visibili;
- privi di umidità esterna anormale;
- avente il caratteristico aroma, privo di odori o sapori anormali.
- esenti da danni causati dal gelo.

Confezionamento:

- presentazione in mazzetti singoli, in cassette o sacchi in PE;

ORTAGGI A FOGLIA: INSALATE

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- possono essere prodotti freschi o di IV gamma;

Devono essere:

- appartenenti alla I categoria;
- di aspetto fresco, turgidi, consistenti, non prefioriti;
- sani, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- puliti e mondati, praticamente privi di terra o altro substrato e di sostanze estranee visibili;
- bene formati e sviluppati;
- esenti da danni prodotti dal gelo
- privi di umidità esterna anormale;
- esenti da odori e/o sapori estranei.
- possono presentare le seguenti caratteristiche:
 - per le lattughe é ammesso un difetto di colorazione tendente al rosso, causato da un ribasso di temperatura durante lo sviluppo, purché l'aspetto non ne risulti seriamente pregiudicato.
 - le indivie ricce e le scarole devono presentare una colorazione gialla per almeno un terzo della parte centrale del cespo.

Confezionamento:

- presentazione singola o in cassette con disposizione alla rinfusa o ordinata in strati;

PATATE

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- possono essere prodotti freschi o di IV gamma;

Devono essere:

- appartenenti alla I categoria;
- con morfologia uniforme,
- devono essere selezionate per qualità e grammatura e le singole partite debbono risultare formate da masse di tuberi appartenenti a una sola cultivar;
- non devono presentare tracce di marciumi incipienti, maculosità brune nella polpa, cuore cavo, attacchi peronosporici, virosi, attacchi da insetti o altri animali, ferite di qualsiasi origine aperte o suberificate o che presentino alterazioni tali da renderle inadatte al consumo;
- pulite, praticamente prive di sostanze estranee visibili, cioè senza incrostazioni terrose o sabbiose aderenti o sciolte in sacco; è ammessa solo una leggera presenza di terra sulla superficie;
- esenti da danni prodotti dal gelo;
- prive di umidità esterna anormale;
- esenti da odori e/o sapori estranei. Possono presentare lievi difetti di forma, di sviluppo, di colorazione, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto.

Confezionamento:

- per partite di produzione nazionale, continentale e insulare, sono ammessi gli imballaggi d'uso nel mercato locale (tele ed imballaggi lignei);
- per il prodotto estero, le partite devono essere confezionate in tela di canapa o juta con imboccatura cucita, cartellinate e impiombate.

PEPERONI DOLCI

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- possono essere prodotti freschi o di IV gamma;

Devono essere:

- appartenenti alla I categoria;
- di aspetto fresco, consistenti;
- sani, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili;
- bene sviluppati;
- esenti da danni prodotti dal gelo;
- privi di lesioni non cicatrizzate;
- esenti da bruciature prodotte dal sole, esenti da macchie;
- privi di umidità esterna anormale;
- esenti da odori e/o sapori estranei;
- con il peduncolo danneggiato o tagliato, purché il calice risulti integro.

Confezionamento:

- cassette con disposizione ordinata in strati;

POMODORI

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;

Devono essere:

- appartenenti alla I categoria;
- sani, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- di buona qualità, di aspetto fresco, turgidi;
- puliti, praticamente esenti da sostanze estranee visibili;
- privi di odore e/o sapore estranei;
- la colorazione deve essere in rapporto allo stato di maturità;
- sono ammessi leggeri difetti di forma e sviluppo, colorazione, dell'epidermide, ammaccature, purchè non pregiudichino la qualità del prodotto;

Confezionamento:

- sotto forma di frutti individuali o a grappolo;
- cassette con disposizione alla rinfusa o ordinata in strati;

PORRI

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;

Devono essere:

- appartenenti alla I categoria;
- interi (le radici e l'estremità delle foglie possono essere tagliate);
- sani, sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo. Essi possono tuttavia presentare leggeri difetti purché questi non pregiudichino l'aspetto e la qualità del prodotto;
- di buona qualità, di aspetto fresco, privi di foglie appassite o flosce;
- puliti, praticamente esenti da sostanze estranee visibili, le radici possono tuttavia essere leggermente coperte di terriccio aderente;
- privi di umidità esterna anormale, cioè sufficientemente "asciugati" dopo l'eventuale lavaggio;
- privi di odore e/o sapore estranei;
- la parte bianca o bianco-verdastra deve costituire almeno 1/3 della lunghezza totale o la metà della parte inguainata.

- Confezionamento:* - cassette con disposizione ordinata in strati o legati in mazzi;

SEDANI DA COSTE

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- possono essere prodotti freschi o di IV gamma;

Devono essere:

- appartenenti alla I categoria;
- interi, l'estremità superiore può essere tagliata;
- sani, sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- di buona qualità, di aspetto fresco, forma regolare;
- esenti da malattie su foglie e nervature principali;
- con nervature principali intere, non sfilacciate o schiacciate.
- privi di danni da gelo;
- privi di coste cave, germoglio o steli fioriferi;
- puliti, praticamente esenti da sostanze estranee visibili;
- privi di umidità esterna anormale, cioè sufficientemente "asciugati" dopo l'eventuale lavaggio;
- privi di odore e/o sapore estranei;
- per i sedani sbiancati, le foglie devono presentare una colorazione tra il bianco e il bianco-giallastro o bianco-verdastro su almeno metà della loro lunghezza.
- con radice principale ben pulita, di lunghezza non >5 cm.

Confezionamento:

- cassette con disposizione ordinata in strati, sacchi o in mazzi;

SEDANI DI VERONA O SEDANI RAPA

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;

Devono essere:

- appartenenti alla I categoria;
- di aspetto fresco, consistenti;
- sani, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili;
- bene sviluppati;
- esenti da danni prodotti dal gelo;
- privi di lesioni non cicatrizzate;
- esenti da odori e/o sapori estranei. Possono presentare lievi difetti di forma, di sviluppo, di colorazione, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto

Confezionamento:

- cassette con disposizione alla rinfusa o presentazione singola;

ZUCCHE GIALLE

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- possono essere prodotti freschi o di IV gamma;

Devono essere:

- di aspetto fresco, consistenti;
- sane, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- pulite, praticamente prive di sostanze estranee visibili;
- bene sviluppate;
- esenti da danni prodotti dal gelo;
- prive di lesioni non cicatrizzate;
- esenti da bruciature prodotte dal sole, esenti da macchie;
- prive di umidità esterna anormale;
- esenti da odori e/o sapori estranei. Possono presentare lievi difetti di forma, di sviluppo, di colorazione, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto.

Confezionamento:

- deve assicurare un'adeguata protezione del prodotto;

ZUCCHINE

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- possono essere prodotti freschi o di IV gamma;

Devono essere:

- appartenenti alla I categoria;
- intere, munite del calice e del peduncolo, che possono essere lievemente danneggiati;
- di aspetto fresco, consistenti;
- sane; sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- esenti da cavità e screpolature;
- pulite praticamente esenti da sostanze estranee visibili;
- giunte ad uno stadio di sviluppo sufficiente, prima che i semi siano diventati duri;
- prive di umidità esterna anormale;
- prive di odore e/o sapori estranei;
- possono presentare lievi difetti di forma, di colorazione o cicatrizzazione della buccia, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto.

Confezionamento:

- cassette con disposizione alla rinfusa o ordinata in strati;

ASPARAGI – PUNTE SURGELATE

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- deve essere accuratamente pulito, mondato e tagliato;
- non deve presentare fisiopatie (scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini, o attacchi di insetti né malformazioni;
- privi di corpi estranei, insetti o altri parassiti;
- devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza eccessiva formazione di ghiaccio sulla superficie;
- l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine;
- la consistenza non deve essere legnosa, né apparire spappolato;
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;

BIETOLA FOGLIA SURGELATA

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- deve essere accuratamente pulito, mondato e tagliato;
- non deve presentare fisiopatie (scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini, o attacchi di insetti né malformazioni;
- privi di corpi estranei, insetti o altri parassiti;
- devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza eccessiva formazione di ghiaccio sulla superficie;
- l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine;
- la consistenza non deve essere legnosa, né apparire spappolato;
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;

CARCIOFI A SPICCHI O INTERI SURGELATI

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- deve essere accuratamente pulito, mondato e tagliato;
- non deve presentare fisiopatie (scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini, o attacchi di insetti né malformazioni;
- privi di corpi estranei, insetti o altri parassiti;
- devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza eccessiva formazione di ghiaccio sulla superficie;
- l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine;
- la consistenza non deve essere legnosa, né apparire spappolato;
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;

CAROTE SURGELATE

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- deve essere accuratamente pulito, mondato e tagliato;
- non deve presentare fisiopatie (scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini, o attacchi di insetti né malformazioni;
- privi di corpi estranei, insetti o altri parassiti;
- devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza eccessiva formazione di ghiaccio sulla superficie;
- l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine;
- la consistenza non deve essere legnosa, né apparire spappolato;
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;

CAVOLFIORI ROSETTA SURGELATI

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- deve essere accuratamente pulito, mondato e tagliato;
- non deve presentare fisiopatie (scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini, o attacchi di insetti né malformazioni;
- privi di corpi estranei, insetti o altri parassiti;
- devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza eccessiva formazione di ghiaccio sulla superficie;
- l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine;
- la consistenza non deve essere legnosa, né apparire spappolato;
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;

CHAMPIGNONS FUNGHI SURGELATI

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- deve essere accuratamente pulito, mondato e tagliato;
- non deve presentare fisiopatie (scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini, o attacchi di insetti né malformazioni;
- privi di corpi estranei, insetti o altri parassiti;
- devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza eccessiva formazione di ghiaccio sulla superficie;
- l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine;
- la consistenza non deve essere legnosa, né apparire spappolato;
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;

CIPOLLA SURGELATA

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- deve essere accuratamente pulito, mondato e tagliato;
- non deve presentare fisiopatie (scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini, o attacchi di insetti né malformazioni;
- privi di corpi estranei, insetti o altri parassiti;
- devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza eccessiva formazione di ghiaccio sulla superficie;
- l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine;
- la consistenza non deve essere legnosa, né apparire spappolato;
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;

FAGIOLINI SURGELATI

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- deve essere accuratamente pulito, mondato e tagliato;
- non deve presentare fisiopatie (scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini, o attacchi di insetti né malformazioni;
- privi di corpi estranei, insetti o altri parassiti;
- devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza eccessiva formazione di ghiaccio sulla superficie;
- l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine;
- la consistenza non deve essere legnosa, né apparire spappolato;
- giovani e teneri, chiusi e con semi poco sviluppati;
- sono tollerati leggeri difetti di colorazione e fili corti e poco resistenti;
- sono esclusi fagiolini affetti da *Colletricum lindemunthianum*
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;

PATATE A SPICCHI SURGELATE

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- deve essere accuratamente pulito, mondato e tagliato;
- non deve presentare fisiopatie (scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini, o attacchi di insetti né malformazioni;
- prive di corpi estranei, insetti o altri parassiti;
- devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza eccessiva formazione di ghiaccio sulla superficie;
- l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine;
- la consistenza non deve essere legnosa, né apparire spappolato;
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;

PISELLI SURGELATI

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- deve essere accuratamente pulito, mondato e tagliato;
- non deve presentare fisiopatie (scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini, o attacchi di insetti né malformazioni;
- privi di corpi estranei, insetti o altri parassiti;
- devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza eccessiva formazione di ghiaccio sulla superficie;
- l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine;
- la consistenza non deve essere legnosa, né apparire spappolato;
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;

SPINACI SURGELATI

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- deve essere accuratamente pulito, mondato e tagliato;
- non deve presentare fisiopatie (scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini, o attacchi di insetti né malformazioni;
- privi di corpi estranei, insetti o altri parassiti;
- devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza eccessiva formazione di ghiaccio sulla superficie;
- l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine;
- la consistenza non deve essere legnosa, né apparire spappolato;
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;

ZUCCHINE SURGELATE

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- deve essere accuratamente pulito, mondato e tagliato;
- non deve presentare fisiopatie (scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini, o attacchi di insetti né malformazioni;
- privi di corpi estranei, insetti o altri parassiti;
- devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza eccessiva formazione di ghiaccio sulla superficie;
- l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine;
- la consistenza non deve essere legnosa, né apparire spappolato;
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;

ZUCCA GIALLA SURGELATA

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- deve essere accuratamente pulito, mondato e tagliato;
- non deve presentare fisiopatie (scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini, o attacchi di insetti né malformazioni;
- privi di corpi estranei, insetti o altri parassiti;
- devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza eccessiva formazione di ghiaccio sulla superficie;
- l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine;
- la consistenza non deve essere legnosa, né apparire spappolato;
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;

VERDURE MISTE SURGELATE PER MINESTRONE

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- deve essere accuratamente pulito, mondato e tagliato;
- non deve presentare fisiopatie (scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini, o attacchi di insetti né malformazioni;
- privi di corpi estranei, insetti o altri parassiti;
- devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza eccessiva formazione di ghiaccio sulla superficie;
- l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine;
- la consistenza non deve essere legnosa, né apparire spappolato;
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.
- la composizione merceologica deve essere di minimo n° 10 varietà di verdure, indicativamente la seguente:

- patate: 25% +/- 3%;
- carote: 17% +/- 3%;
- pomodori: 9% +/- 3%;
- fagiolini: 8% +/- 3%;
- borlotti: 7,5% +/- 3%;
- zucchine: 6,5% +/- 3%;
- piselli: 10% +/- 3%;
- porri: 4% +/- 3%;
- sedano: 4% +/- 3%;
- cavolfiori: 4% +/- 3%;
- verza: 4% +/- 3%;
- prezzemolo: 0,5% +/- 3%;
- basilico: 0,5% +/- 3%;

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;

CECI SECCHI

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;

Devono essere:

- di pezzatura omogenea (sono ammessi leggeri difetti di forma);
- sani e non devono presentare attacchi di parassiti vegetali o animali;
- privi di muffe, insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di steli, ecc);
- uniformemente essiccati;
- il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;

FAGIOLI SECCHI (BORLOTTO; CANNELLINI)

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;

Devono essere:

- di pezzatura omogenea (sono ammessi leggeri difetti di forma);
- sani e non devono presentare attacchi di parassiti vegetali o animali;
- privi di muffe, insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di steli, ecc);
- uniformemente essiccati;
- il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;

FARRO DECORTICATO

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- devono essere:
 - di pezzatura omogenea (sono ammessi leggeri difetti di forma);
 - sani e non devono presentare attacchi di parassiti vegetali o animali;
 - privi di muffe, insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di steli, ecc);
 - uniformemente essiccati;
- il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;

LENTICCHIE SECCHIE

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;

Devono essere:

- di pezzatura omogenea (sono ammessi leggeri difetti di forma);
- sani e non devono presentare attacchi di parassiti vegetali o animali;
- privi di muffe, insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di steli, ecc);
- uniformemente essiccati;
- il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;

ORZO PERLATO

il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;

Devono essere:

- di pezzatura omogenea (sono ammessi leggeri difetti di forma);
- sani e non devono presentare attacchi di parassiti vegetali o animali;
- privi di muffe, insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di steli, ecc);
- uniformemente essiccati;
- il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;

ACQUA MINERALE NATURALE, EFFERVESCENTE NATURALE O ADDIZIONATA CON ANIDRIDE CARBONICA

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- confezioni in PET;

SUCCHI DI FRUTTA (GUSTI MISTI)

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- per gli agrumi il succo deve provenire dall'endocarpo, tuttavia il succo di limetta può essere ottenuto dal frutto intero;
- è consentita l'aggiunta di zuccheri;
- deve presentarsi piuttosto omogeneo, senza eccessiva formazione di residui sul fondo;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- confezioni in tetrabrik.
- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;

PRODOTTI PER DIETE SPECIALI

BISCOTTI APROTEICI

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti, comprese quelle relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare;
- deve possedere una perfetta lievitazione e cottura;
- i biscotti ottenuti dalla cottura di impasti preparati con farina alimentare, anche se miscelati con sfarinati di grano, devono indicare la specificazione del vegetale da cui proviene la farina impiegata nella lavorazione;
- è vietato l'uso di emulsionanti o di qualsiasi margarina o strutto raffinato, nonché di oli e grassi idrogenati alimentari;
- non deve essere dolcificato con edulcoranti diversi dal saccarosio o dal fruttosio;
- non deve presentare, in modo diffuso, difetti come: presenza di macchie; spezzatura o tagli; rammollimenti atipici, sapore e odore anomali;
- deve risultare indenne da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;

FETTE BISCOTTATE APROTEICHE

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti, comprese quelle relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare;
- il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.
- confezione monoporzione.

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;

FETTE BISCOTTATE SENZA GLUTINE

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti, comprese quelle relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare;
- il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.
- confezione monoporzione.

Confezionamento:

- deve garantire un'idonea protezione del prodotto;

FORMAGGIO SPALMABILE

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- deve essere prodotto a partire da latte, caglio e fermenti lattici senza aggiunta di acidi inorganici o altro;
- non deve presentare odore, colore o sapore anomali dovuti a inacidimento o altre cause;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;

Confezionamento:

- deve garantire un'idonea protezione al prodotto

PANE APROTEICO

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti, comprese quelle relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare;
- prodotto con farina di grano tenero deglutinata, o con le seguenti farine, da sole o in miscela: riso, mais, soia;
- il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'idonea protezione del prodotto;

PASTA SENZA GLUTINE

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti, comprese quelle relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare;
- non deve presentare, in modo diffuso, difetti come: presenza di macchie bianche e nere; spezzatura o tagli; bottatura o bolle d'aria;
- deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta relativamente alle forme richieste;
- per ogni tipo di pasta devono essere specificati le seguenti caratteristiche:
 - a) tempo di cottura;
 - b) resa (aumento di peso con la cottura);
- le proteine contenute devono provenire da uova o latte; deve essere completamente assente il glutine e il lattosio non deve superare lo 0,1%;
- il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'idonea protezione del prodotto;

PASTINA SENZA GLUTINE

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti, comprese quelle relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare;
- le proteine contenute devono provenire da uova o latte; deve essere completamente assente il glutine e il lattosio non deve superare lo 0,1%;
- il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'idonea protezione del prodotto;

PARMIGIANO REGGIANO

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alla normativa vigente;
- non deve presentare difetti di aspetto (occhiature), sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- deve avere un periodo di stagionatura di 18 mesi;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione al prodotto;
- imballaggio primario sottovuoto per il prodotto presentato in tranci;

PROSCIUTTO CRUDO DISOSSATO

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- deve avere carne con sapore delicato e dolce, fragrante, caratteristico;
- deve essere fresco e non aver subito processi di congelamento e scongelamento;
- non deve presentare difetti di colore, odore o altro genere, dovuti a una maturazione non corretta;
- può presentare rari cristalli di tirosina;
- la porzione di grasso non deve essere eccessiva ed il grasso non deve essere giallo o avere odore o sapore di rancido;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- forma intera non confezionata o confezionata sottovuoto.

SORBETTO

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- prodotto industriale;
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;

**SPECIFICHE TECNICHE
RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE ED IGIENICHE
DELLE DERRATE ALIMENTARI, DEI PRODOTTI
SEMILAVORATI E DELLE PREPARAZIONI GASTRONOMICHE**

Regolamento 2073/05 e successive modifiche

CATEGORIA	PARAMETRO	VALORE LIMITE	UNITA' DI MISURA
ACQUA			
Acqua minerale in bottiglia	Spore di Clostridi solfitoriduttori	Assenti	ufc/100ml
BEVANDE			
Bibite analcoliche	Conta delle colonie a 30°C	200	ufc/g
Bibite analcoliche	Coliformi fecali	10	ufc/g
Bibite analcoliche	Staphylococcus aureus	50	ufc/g
Bibite analcoliche	Clostridi solfito riduttori	10	ufc/g
Bibite analcoliche	Muffe	10	ufc/g
Bibite analcoliche	Escherichia coli	10	ufc/g
Bibite analcoliche	Staphylococcus aureus	10	ufc/g
Bibite analcoliche	Coliformi totali	10	ufc/g
Succhi di frutta	Lieviti	1.000	ufc/g
Succhi di frutta	Conta delle colonie a 30°C	10	ufc/g
Succhi di frutta	Muffe	10	ufc/g
CARNE, PRODOTTI CARNEI E PREPARAZIONI A BASE DI CARNE			
<i>PRODOTTI COTTI</i>			
Mortadella, wurstel, zampone e cotechino		30.000	ufc/g
Mortadella, wurstel, zampone e cotechino	Conta delle colonie a 30°C	50	ufc/g
Mortadella, wurstel, zampone e cotechino	Enterococchi	50	ufc/g
Mortadella, wurstel, zampone e cotechino	Staphylococcus aureus	10	ufc/g
Mortadella, wurstel, zampone e cotechino	Clostridi solfito riduttori	10	ufc/g
Mortadella, wurstel, zampone e cotechino	Muffe	100	ufc/g
Prosciutto cotto		50	ufc/g
Prosciutto cotto	Coliformi totali	50	ufc/g
Prosciutto cotto		10	ufc/g
Prosciutto cotto	Enterococchi	100.000	ufc/g
<i>PRODOTTI CRUDI</i>			
Carne cruda refrigerata tagli o porzioni	Staphylococcus aureus	100	ufc/g
Carne cruda refrigerata tagli o porzioni	Clostridi solfito riduttori	50	ufc/g
Carne cruda refrigerata tagli o porzioni	Conta delle colonie a 30°C	1.000	ufc/g
Carne cruda refrigerata tagli o porzioni		1.000	ufc/g
Carne cruda refrigerata tagli o porzioni	Staphylococcus aureus	1.000	ufc/g
Carne cruda refrigerata tagli o porzioni	Clostridi solfito riduttori	1.000	ufc/g
Carne cruda refrigerata tagli o porzioni	Coliformi totali		
Carne macinata	Coliformi fecali	100	ufc/g
Prosciutto crudo, speck, pancetta, coppa e bresaola	Coliformi fecali		
	Enterococchi	10	ufc/g

Prosciutto crudo, speck, pancetta, coppa e bresaola	Staphylococcus aureus	10.000	ufc/g
Prosciutto crudo, speck, pancetta, coppa e bresaola	Clostridi solfito riduttori	1.000	ufc/g
Prosciutto crudo, speck, pancetta, coppa e bresaola	Conta delle colonie a 30°C	500 500	ufc/g ufc/g
Prosciutto crudo, speck, pancetta, coppa e bresaola	Coliformi totali	1.000 5.000	ufc/g ufc/g
Salame		5.000	ufc/g
Salame	Enterococchi		
Salame	Staphylococcus aureus	10.000	ufc/g
Salsiccia	Coliformi totali		
Salsiccia	Enterococchi	100	ufc/g
PRODOTTI MULTINGREDIENTI CRUDI	Coliformi totali		
Polpettoni, polpette e ripieni a base di carne	Conta delle colonie a 30°C	50 assente	ufc/g ufc/25g
Polpettoni, polpette e ripieni a base di carne	Enterococchi	10	ufc/g
Polpettoni, polpette e ripieni a base di carne	Staphylococcus aureus	assenti	ufc/25g
Polpettoni, polpette e ripieni a base di carne	Listeria monocytogenes	100	ufc/g
Polpettoni, polpette e ripieni a base di carne	Clostridi solfito riduttori		
Polpettoni, polpette e ripieni a base di carne	Salmonella spp		
Polpettoni, polpette e ripieni a base di carne	Coliformi totali	10.000 1.000.000	ufc/g ufc/g
CEREALI, DERIVATI, PASTE E PRODOTTI DA FORNO		1.000	ufc/g
CEREALI		10.000	ufc/g
Cereali	Muffe	10.000.000	ufc/g
Cereali	Conta delle colonie a 30°C	10.000 10	ufc/g ufc/g
Cereali	Escherichia coli	10.000	ufc/g
Cereali	Coliformi totali	10	ufc/g
FARINE	Lieviti	assenti assente	ufc/25g ufc/25g
Farine di grano duro o di grano tenero	Conta delle colonie a 30°C	100	ufc/g
Farine di grano duro o di grano tenero	Muffe		
Farine di grano duro o di grano tenero	Coliformi totali	10	ufc/g
Farine di grano duro o di grano tenero	Lieviti		
PASTE	Staphylococcus aureus	100	ufc/g
Paste all'uovo artigianali fresche non confezionate	Salmonella spp		
Paste all'uovo artigianali fresche non confezionate	Listeria monocytogenes	10.000	ufc/g
Paste all'uovo artigianali fresche non confezionate	Enterococchi	100	ufc/g

confezionate	Escherichia coli	1.000.000	ufc/g
Paste all'uovo artigianali fresche non confezionate	Muffe	assenti	ufc/25g
Paste all'uovo artigianali fresche non confezionate	Coliformi totali	100	ufc/g
Paste all'uovo artigianali fresche non confezionate		10	ufc/g
Paste all'uovo artigianali fresche non confezionate	Lieviti	10	ufc/g
Paste all'uovo artigianali fresche non confezionate		1.000	ufc/g
Paste all'uovo industriali secche	Conta delle colonie a 30°C	10	ufc/g
Paste all'uovo industriali secche		assenti	ufc/25g
Paste all'uovo industriali secche	Salmonella spp	1.000.000	ufc/g
Paste all'uovo industriali secche		assenti	ufc/25g
Paste all'uovo industriali secche	Enterococchi	assente	ufc/25g
Paste all'uovo industriali secche	Escherichia coli		
Paste all'uovo industriali secche	Muffe	10	ufc/g
Paste farcite artigianali fresche non confezionate	Coliformi totali		
Paste farcite artigianali fresche non confezionate	Lieviti	50	ufc/g
Paste farcite artigianali fresche non confezionate	Salmonella spp		
Paste farcite artigianali fresche non confezionate	Conta delle colonie a 30°C	1.000	ufc/g
Paste farcite artigianali fresche non confezionate	Salmonella spp	1.000.000	ufc/g
Paste farcite artigianali fresche non confezionate	Listeria monocytogenes	1.000	ufc/g
Paste farcite artigianali fresche non confezionate	Clostridium perfringens	assente	ufc/25g
Paste farcite industriali fresche confezionate	Escherichia coli	50	ufc/g
Paste farcite industriali fresche confezionate	Coliformi totali	100	ufc/g
Paste farcite industriali fresche confezionate	Conta delle colonie a 30°C	1.000	ufc/g
Paste farcite industriali fresche confezionate		100	ufc/g
Paste farcite industriali fresche confezionate	Clostridium perfringens		
Paste farcite industriali fresche confezionate		100	ufc/g
Paste farcite industriali fresche confezionate	Listeria monocytogenes	1.000.000	ufc/g
Paste farcite industriali fresche confezionate	Escherichia coli		
Paste farcite industriali fresche confezionate	Muffe	assenti	ufc/25g
Paste farcite industriali fresche confezionate		100	ufc/g
Paste farcite industriali fresche confezionate	Coliformi totali	100	ufc/g
Paste farcite industriali fresche confezionate		assenti	ufc/25g
Paste farcite industriali fresche confezionate	Lieviti	100	ufc/g
Paste farcite industriali fresche confezionate		100	ufc/g
Paste farcite precotte surgelate	Enterococchi	assenti	ufc/25g
Paste farcite precotte surgelate		300.000	ufc/g
Paste farcite precotte surgelate	Conta delle colonie a 30°C	30	ufc/g
Paste farcite precotte surgelate		10	ufc/g
Paste farcite precotte surgelate	Salmonella spp	assente	ufc/25g

Paste farcite precotte surgelate	Enterococchi		
Paste farcite precotte surgelate	Muffe	assenti	ufc/25g
Paste farcite surgelate da cuocere	Salmonella spp		
PRODOTTI DA FORNO NON FARCITI	Coliformi totali		
Pane, pane grattugiato, crackers, grissini, fette biscottate, torte, biscotti secchi e brioches	Lieviti	50	ufc/g
Pane, pane grattugiato, crackers, grissini, fette biscottate, torte, biscotti secchi e brioches	Escherichia coli		
Pane, pane grattugiato, crackers, grissini, fette biscottate, torte, biscotti secchi e brioches	Conta delle colonie a 30°C	100	ufc/g
Pane, pane grattugiato, crackers, grissini, fette biscottate, torte, biscotti secchi e brioches	Clostridium perfringens		
Pane, pane grattugiato, crackers, grissini, fette biscottate, torte, biscotti secchi e brioches	Staphylococcus aureus	5.000	ufc/g
Pane, pane grattugiato, crackers, grissini, fette biscottate, torte, biscotti secchi e brioches	Listeria monocytogenes		
Pane, pane grattugiato, crackers, grissini, fette biscottate, torte, biscotti secchi e brioches	Salmonella spp	10	ufc/g
Pane, pane grattugiato, crackers, grissini, fette biscottate, torte, biscotti secchi e brioches	Staphylococcus aureus	300	ufc/g
Pane, pane grattugiato, crackers, grissini, fette biscottate, torte, biscotti secchi e brioches	Muffe	100	ufc/g
Pane, pane grattugiato, crackers, grissini, fette biscottate, torte, biscotti secchi e brioches	Conta delle colonie a 30°C	1.000.000	ufc/g
Pane, pane grattugiato, crackers, grissini, fette biscottate, torte, biscotti secchi e brioches		1.000	ufc/g
Pane, pane grattugiato, crackers, grissini, fette biscottate, torte, biscotti secchi e brioches	Escherichia coli	assenti	ufc/g
PRODOTTI DA FORNO FARCITI CON CREMA	Coliformi totali	100	ufc/g
Torte, crostate, pasticcini e brioches	Lieviti	30.000	ufc/g
Torte, crostate, pasticcini e brioches		10.000	ufc/g
Torte, crostate, pasticcini e brioches		10.000	ufc/g
LATTE, DERIVATI E PRODOTTI CON LATTE COME INGREDIENTE PRINCIPALE	Conta delle colonie a 30°C	assenti	ufc/25g
BURRO		100.000	ufc/g
Burro	Conta delle colonie a 30°C	5	ufc/g
Burro	Coliformi totali	100	ufc/g
Burro	Escherichia coli	500.000	ufc/g
DESSERT A BASE DI LATTE	Staphylococcus aureus	100	ufc/g
Budini		10	ufc/g
Budini		1.000	ufc/g
Budini		100.000	ufc/g
Gelati	Conta delle colonie a 30°C	assenti	ufc/25g
Gelati		1.000	ufc/g
Gelati		100.000	ufc/g
FORMAGGIO	Muffe	assenti	ufc/25g
	Lieviti		

Formaggio grattugiato		1.000	ufc/g
Formaggio grattugiato	Salmonella spp		
Formaggio molle da latte pastorizzato	Conta delle colonie a 30°C	10	ufc/g
Formaggio molle da latte pastorizzato	Coliformi totali	10	ufc/g
Formaggio stagionato da latte crudo	Staphylococcus aureus		
Formaggio stagionato da latte crudo	Conta delle colonie a 30°C	100	ufc/g
Formaggio stagionato da latte pastorizzato	Coliformi totali	5	ufc/g
Formaggio stagionato da latte pastorizzato	Coliformi totali	assenti	ufc/25g
		assente	ufc/25g
LATTE	Clostridi solfito riduttori	100	ufc/g
Latte in polvere per la prima infanzia	Muffe	50	ufc/g
Latte in polvere per la prima infanzia	Coliformi totali	> 1.000.000	ufc/g
LATTE CON AGGIUNTA DI FERMENTI	Salmonella spp	5.000.000	ufc/g
	Escherichia coli		
Yogurt	Coliformi totali		
Yogurt	Salmonella spp	100.000	ufc/g
Yogurt		assenti	ufc/25g
Yogurt	Coliformi totali	assente	ufc/25g
Yogurt		5	ufc/g
Yogurt			
Yogurt	Muffe		
Yogurt	Lieviti	assenti	ufc/25g
PANNA E BESCIAPELLA	Muffe	10	ufc/g
Panna pastorizzata e UHT, besciamella	Coliformi totali		
Panna pastorizzata e UHT, besciamella	Salmonella spp		
Panna pastorizzata e UHT, besciamella	Listeria monocytogenes	500.000	ufc/g
Panna pastorizzata e UHT, besciamella	Lieviti		
Panna pastorizzata e UHT, besciamella	Staphylococcus aureus	100	ufc/g
Panna pastorizzata e UHT, besciamella	Lattobacilli		
Panna pastorizzata e UHT, besciamella	Streptococcus termophilus	100	ufc/g
		assente	ufc/25g
PESCE E PRODOTTI ITTICI			
PRODOTTI ITTICI FRESCHI	Conta delle colonie a 30°C		
Pesci, crostacei e molluschi crudi interi o porzioni	Salmonella spp	500.000	ufc/g
Pesci, crostacei e molluschi crudi interi o porzioni	Listeria monocytogenes	100	ufc/g
Pesci, crostacei e molluschi crudi interi o porzioni	Coliformi totali	100	ufc/g
PRODOTTI ITTICI COTTI	Salmonella spp	assenti	ufc/25g
Crostacei e molluschi cotti pronti al consumo	Clostridi solfito riduttori	1.000	ufc/g
Crostacei e molluschi cotti pronti al consumo			
Crostacei e molluschi cotti pronti al consumo	Conta delle colonie a 30°C		
Crostacei e molluschi cotti pronti al consumo	Coliformi fecali	1.000.000	ufc/g
Crostacei e molluschi cotti pronti al consumo		1.000	ufc/g
Crostacei e molluschi eduli lamellibranchi cotti		100	ufc/g
	Enterococchi	10	ufc/g

Crostacei e molluschi eduli lamellibranchi cotti	Listeria monocytogenes	1.000.000	ufc/g
Crostacei e molluschi eduli lamellibranchi cotti	Conta delle colonie a 30°C	1.000	ufc/g
Crostacei e molluschi eduli lamellibranchi cotti	Coliformi fecali	100	ufc/g
Crostacei e molluschi eduli lamellibranchi cotti	Escherichia coli	1.000.000	ufc/g
		100	ufc/g
		100	ufc/g
		3.000	ufc/g
PRODOTTI ITTICI SURGELATI	Salmonella spp		
Molluschi eduli lamellibranchi	Staphylococcus aureus	100	ufc/g
Molluschi eduli lamellibranchi		100	ufc/g
Molluschi eduli lamellibranchi		10	ufc/g
Pesci, crostacei e molluschi crudi interi o porzioni	Conta delle colonie a 30°C	50	ufc/g
Pesci, crostacei e molluschi crudi interi o porzioni	Coliformi totali	50	ufc/g
Pesci, crostacei e molluschi crudi interi o porzioni	Listeria monocytogenes	assenti	ufc/25g
Pesci, crostacei e molluschi crudi interi o porzioni	Escherichia coli	10	ufc/g
Prodotti a base di pesce	Escherichia coli	assente	ufc/25g
Prodotti a base di pesce	Conta delle colonie a 30°C	10	ufc/g
Prodotti a base di pesce		100	ufc/g
Prodotti a base di pesce	Coliformi totali	50.000	ufc/g
Prodotti a base di pesce	Escherichia coli	50	ufc/g
PRIMI PIATTI		50	ufc/g
PRIMI PIATTI COTTI		10	ufc/g
Pasta o riso conditi	Conta delle colonie a 30°C	50	ufc/g
Pasta o riso conditi	Listeria monocytogenes		
Pasta o riso conditi	Escherichia coli	1.000.000	ufc/g
PRODOTTI DI GASTRONOMIA	Coliformi totali		
PRODOTTI COTTI			
Ravioli, cannelloni e lasagne		1.100	ufc/g
Ravioli, cannelloni e lasagne	Muffe		
Ravioli, cannelloni e lasagne	Lieviti		
Ravioli, cannelloni e lasagne	Enterococchi	10	ufc/g
Ravioli, cannelloni e lasagne			
Ravioli, cannelloni e lasagne	Enterococchi	10	ufc/g
PRODOTTI DI GASTRONOMIA VARI	Staphylococcus aureus		
Gelatina	Salmonella spp		
Gelatina	Clostridi solfito riduttori		
Gelatina	Listeria monocytogenes		
Gelatina	Escherichia coli		
Gelatina	Coliformi totali	100.000	ufc/g
PRODOTTI MULTINGREDIENTI		100	ufc/g
CONTENENTI UOVA	Conta delle colonie a 30°C	50	ufc/g
Maionese, insalate di pollo o pesce con	Enterococchi	10	ufc/g
		100	ufc/g

maionese, insalata russa, insalata di riso, vitello tonnato	Staphylococcus aureus	5.000	ufc/g
Maionese, insalate di pollo o pesce con	Clostridi solfito riduttori	50	ufc/g
maionese, insalata russa, insalata di riso, vitello tonnato	Coliformi totali	assenti	ufc/25g
Maionese, insalate di pollo o pesce con		assente	ufc/25g
maionese, insalata russa, insalata di riso, vitello tonnato	Conta delle colonie a 30°C	10	ufc/g
Maionese, insalate di pollo o pesce con		10	ufc/g
maionese, insalata russa, insalata di riso, vitello tonnato		10	ufc/g
Maionese, insalate di pollo o pesce con	Coliformi totali	1.000.000	ufc/g
maionese, insalata russa, insalata di riso, vitello tonnato		50	ufc/g
		50	ufc/g
		100	ufc/g
	Staphylococcus aureus	assenti	ufc/25g
		assente	ufc/25g
		10	ufc/g
	Escherichia coli	2.000	ufc/g
		10.000	ufc/g
		100	ufc/g
		50	ufc/g
		10	ufc/g
		assenti	ufc/25g
	Conta delle colonie a 30°C	assente	ufc/25g
		10	ufc/g
	Enterococchi	100	ufc/g
	Staphylococcus aureus	100.000	ufc/g
	Clostridi solfito riduttori	1.000	ufc/g
	Coliformi totali	100	ufc/g
	Conta delle colonie a 30°C	100	ufc/g
		assenti	ufc/25g
	Staphylococcus aureus	10	ufc/g
	Salmonella spp	assente	ufc/25g
	Listeria monocytogenes	2.000	ufc/g
	Muffe		
	Escherichia coli		
	Coliformi totali	300.000	ufc/g
	Lieviti	10	ufc/g
	Conta delle colonie a 30°C	assenti	ufc/25g
		30	ufc/g
	Enterococchi	3.000	ufc/g
	Staphylococcus aureus	10	ufc/g
	Escherichia coli		
	Salmonella spp		
	Listeria monocytogenes	5.000	ufc/g
	Clostridi solfito riduttori	10	ufc/g
	Coliformi totali	10	ufc/g
	Conta delle colonie a 30°C	assenti	ufc/25g
		assenti	ufc/25g
	Enterococchi	assenti	ufc/25g
	Staphylococcus aureus	10	ufc/g
	Escherichia coli	2.000	ufc/g
	Salmonella spp	10	ufc/g
	Listeria monocytogenes	10	ufc/g

**PRODOTTI MULTINGREDIENTI
CRUDI**

Salsa verde	Clostridi solfito riduttori	assenti	ufc/25g
Salsa verde	Coliformi totali	assenti	ufc/25g
Salsa verde	Conta delle colonie a 30°C	assenti	ufc/25g
PRODOTTI DI GASTRONOMIA SURGELATI	Enterococchi	10	ufc/g
A BASE DI PESCE	Staphylococcus aureus	100.000	ufc/g
Alimenti surgelati precucinati	Escherichia coli	100	ufc/g
Alimenti surgelati precucinati	Salmonella spp	100	ufc/g
Alimenti surgelati precucinati	Clostridi solfito riduttori		
Alimenti surgelati precucinati	Listeria monocytogenes	10.000	ufc/g
Alimenti surgelati precucinati	Coliformi totali	assenti	ufc/25g
Alimenti surgelati precucinati		10	ufc/g
PRODOTTI NERVINI		10	ufc/g
CAFFE', THE, CACAO E CIOCCOLATO	Conta delle colonie a 30°C		
Cacao magro	Escherichia coli	1.000.000	ufc/g
Cacao magro	Salmonella spp	1.000	ufc/g
Cacao magro	Clostridi solfito riduttori	100	ufc/g
Cacao magro	Coliformi totali	10	ufc/g
Cacao magro	Staphylococcus aureus	100	ufc/g
Cacao magro		2.000	ufc/g
Cacao magro		assente	ufc/25g
Cioccolato	Conta delle colonie a 30°C	50	ufc/g
Cioccolato	Muffe	10	ufc/g
Cioccolato	Lieviti	200	ufc/g
Cioccolato	Lieviti	10	ufc/g
Cioccolato	Coliformi totali	10	ufc/g
Cioccolato	Salmonella spp	assenti	ufc/25g
Cioccolato	Escherichia coli	assente	ufc/25g
The in bustina	Enterobatteriacee	100.000	ufc/g
The in bustina	Conta delle colonie a 30°C	200	ufc/g
The in bustina		assenti	ufc/25g
PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI	Muffe	assente	ufc/25g
CONSERVE	Lieviti	5.000.000	ufc/g
Marmellata e confettura	Coliformi totali	1.000	ufc/g
Marmellata e confettura	Salmonella spp	1.000	ufc/g
Marmellata e confettura	Escherichia coli	50.000.000	ufc/g
Marmellata e confettura	Enterobatteriacee	1.000	ufc/g
PRODOTTI CRUDI	Conta delle colonie a 30°C		
Verdure pronte al consumo	Muffe	100.000	ufc/g
Verdure pronte al consumo	Lieviti	100	ufc/g
Verdure pronte al consumo		10	ufc/g
Verdure pronte al consumo		500	ufc/g
Verdure pronte al consumo	Conta delle colonie a 30°C	1.000.000	ufc/g
PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI COTTI	Salmonella spp		
Verdure precotte surgelate	Muffe	100	ufc/g
Verdure cotte	Lieviti	assenti	ufc/25g
Verdure cotte			
Verdure cotte	Conta delle colonie a 30°C	3.000	ufc/g
Verdure cotte			

Verdure cotte	Enterococchi	1.000	ufc/g
Verdure cotte	Staphylococcus aureus	100	ufc/g
Verdure cotte	Clostridi solfito riduttori	3.000	ufc/g
Verdure cotte	Escherichia coli	1.000.000	ufc/g
PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI LAVORATI	Coliformi totali		
Insalata IV gamma (fase di produzione)	Listeria monocytogenes	100	ufc/g
Insalata IV gamma (fase di produzione)	Staphylococcus aureus		
Insalata IV gamma (fase di produzione)	Clostridi solfito riduttori	10.000	ufc/g
Insalata IV gamma (fase di produzione)	Enterococchi	100	ufc/g
Insalata IV gamma (fase di produzione)	Escherichia coli	assente	ufc/25g
Insalata IV gamma (fase di produzione)	Salmonella spp	100	ufc/g
Insalata IV gamma (fase di produzione)	Listeria monocytogenes	100	ufc/g
Insalata IV gamma (fase di produzione)	Conta delle colonie a 30°C	10	ufc/g
Insalata IV gamma (fase di produzione)	Coliformi totali	100	ufc/g
Insalata IV gamma (fase di consumo)		10	ufc/g
Insalata IV gamma (fase di consumo)	Salmonella spp		
PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI SURGELATI	Listeria monocytogenes	1.100	ufc/g
Patate prefritte surgelate	Conta delle colonie a 30°C	100.000	ufc/g
Patate prefritte surgelate	Coliformi fecali		
Patate prefritte surgelate	Escherichia coli	10	ufc/g
Patate prefritte surgelate	Conta delle colonie a 30°C	1.100	ufc/g
	Coliformi fecali	100.000	ufc/g
Prodotti elaborati a base di vegetali precotti	Coliformi fecali		
Prodotti elaborati a base di vegetali precotti	Conta delle colonie a 30°C		
Prodotti elaborati a base di vegetali precotti	Escherichia coli		
Prodotti elaborati a base di vegetali precotti	Listeria monocytogenes		
Prodotti elaborati a base di vegetali precotti	Coliformi totali		
Vegetali semplici surgelati	Conta delle colonie a 30°C		
Vegetali semplici surgelati			
Vegetali semplici surgelati			
Vegetali semplici surgelati	Escherichia coli		
PRODOTTI VARI			
MIELE			
Miele	Salmonella spp		
PRODOTTI PER L'INFANZIA			
Omogeneizzati e liofilizzati	Coliformi totali		
Omogeneizzati e liofilizzati			
Omogeneizzati e liofilizzati	Escherichia coli		
Omogeneizzati e liofilizzati	Listeria monocytogenes		
Omogeneizzati e liofilizzati	Coliformi totali		
Omogeneizzati e liofilizzati	Conta delle colonie a 30°C		
Omogeneizzati e liofilizzati			
UOVA E OVOPRODOTTI			
Uova pastorizzate liquide, uova in polvere	Muffe		
Uova pastorizzate liquide, uova in	Conta delle colonie a		

<p> polvere Uova pastorizzate liquide, uova in polvere Uova sode Uova sode Uova sode </p>	<p> 30°C Staphylococcus aureus Listeria monocytogenes Clostridi solfito riduttori Bacillus cereus presunto Escherichia coli Coliformi totali Staphylococcus aureus Coliformi totali Conta delle colonie a 30°C Staphylococcus aureus Coliformi totali Conta delle colonie a 30°C </p>		
--	--	--	--

CALENDARIO ORTAGGI FRESCHI

GENNAIO:

barbabietole, bietole, carciofi, carote, catalogna, cavoli, cavolfiori, cicoria, cipolle, coste, finocchi, patate, porri, lattuga, radicchio, sedano, spinaci, verze, zucca.

FEBBRAIO:

bietole, carciofi, carote, catalogna, cavolfiori, cicoria, cipolle, erbe, finocchi, indivia, lattuga, patate, porri, prezzemolo, sedano, verze, zucca, spinaci.

MARZO:

carciofi, carote, cicorietta, coste, erbe, finocchi, lattughino, pasqualina, patate, porri, radicchio, ravanelli, rosmarino, salvia, sedano, soncino, spinaci, verze.

APRILE:

asparagi, carote, cicoria, cipolle, broccoli, carciofi, fagiolini, fave, finocchi, indivia, lattuga, patate novelle, pasqualina, piselli, porri, ravanelli, scarola, sedano, soncino, spinaci, verze, zucchine.

MAGGIO:

asparagi, bietole, carciofi, carote, catalogna, cavolfiori, cetrioli, cipolle, coste, fagioli, fagiolini, fave, finocchi, patate novelle, peperoni, piselli, pomodori, porri, ravanelli, sedano, spinaci, verze, zucchine.

GIUGNO:

asparagi, barbabietole, bietole, carote, catalogna, cavolfiori, cetrioli, cipolle, coste, fagioli, fagiolini, fave, finocchi, fiori di zucca, funghi, insalate, melanzane, patate, peperoni, piselli, pomodori, porri, ravanelli, verze, zucchine.

LUGLIO:

barbabietole, bietole, carote, catalogna, cetrioli, cipolle, coste, fagioli, fagiolini, fave, fiori di zucca, insalate, melanzane, patate, peperoni, piselli, pomodori, porri, zucchine.

AGOSTO:

barbabietole, carote, cetrioli, cipolle, coste, fagioli, fagiolini, fiori di zucca, insalate, melanzane, patate, peperoni, piselli, pomodori, sedano, spinaci, zucca, zucchine.

SETTEMBRE:

carote, cavoli, cetrioli, cicoria, coste, erbe, fagioli, fagiolini, insalate, melanzane, patate, peperoni, pomodori, sedano, spinaci, zucca, zucchine.

OTTOBRE:

barbabietole, carote, catalogna, cavolfiori, cipolle, fagioli, funghi, melanzane, patate, porri, radicchio, sedano, spinaci, zucca.

NOVEMBRE:

barbabietole, carciofi, carote, catalogna, cavolfiori, cavolini di bruxelles, cicoria, coste, fagioli, fagiolini, finocchi, funghi, insalata belga, lenticchie, porri, radicchio, sedano, soncino, spinaci, zucca.

DICEMBRE:

barbabietole, carciofi, carote, catalogna, cavolfiori, cavolini di bruxelles, cicoria, cipolle, coste, erbe, finocchi, funghi, indivia, lattuga, scarola, sedano, spinaci, trevisana, zucca.

CALENDARIO FRUTTA FRESCA

GENNAIO:

ananas, arance, banane, cachi, clementine, kiwi, limoni, mandaranci, mandarini, mele, pere, pompelmi, frutta esotica, frutta secca.

FEBBRAIO:

arance, banane, kiwi, mandarini, mele, pere, pompelmi, frutta secca.

MARZO:

arance, banane, kiwi, mele, pere, pompelmi, frutta secca.

APRILE:

arance, banane, kiwi, mele, nespole, pere, pompelmi.

MAGGIO:

banane, ciliegie, fragole, lamponi, mele, nespole, pere, pompelmi, prugne.

GIUGNO:

albicocche, amarene, banane, ciliege, fichi, fragole, mele, pere, pesche, susine.

LUGLIO:

albicocche, amarene, anguria, ciliege, fichi, meloni, pere, pesche, susine.

AGOSTO:

albicocche, anguria, mele, meloni, pere, pesche, prugne, susine.

SETTEMBRE:

fichi, mele, pere, pesche, prugne, susine, uva.

OTTOBRE:

banane, cachi, mandaranci, mapo, mele, pere, uva.

NOVEMBRE:

arance, ananas, banane, cachi, clementine, mandaranci, mele, pere, pompelmi.

DICEMBRE:

ananas, arance, banane, cachi, clementine, kiwi, mandarini, mele, pere, pompelmi.

ALLEGATO N. 3

Seduta del 14/03/2001 - Provv. G.C. n. 66

COMPETENZE DEL COMITATO MENSA SCOLASTICA

LA GIUNTA COMUNALE

Vista la deliberazione della Giunta Comunale del 21/12/1995 n. 1393 ad oggetto "Costituzione e definizione delle competenze del comitato mensa scolastica";

Dato atto che, tra le competenze del Comitato Mensa esistente nei plessi scolastici (composto da rappresentanti di genitori e di insegnanti), rientra l'effettuazione di rilevazioni all'interno delle mense scolastiche in merito a:

- a) rispetto del menu;
- b) idoneità degli ambienti;
- c) gradimento dei cibi e del menu;
- d) pulizia dei locali e delle stoviglie;
- e) stato di usura degli utensili e delle stoviglie;
- f) stoccaggio delle derrate;

Dato atto inoltre che:

- le rilevazioni di cui sopra vengono effettuate da genitori ed insegnanti nella misura massima, per ogni plesso in cui è effettuato il servizio, di un genitore ed un insegnante ogni 100 alunni (salvo casi particolari che saranno autorizzati dall'Assessore alla Pubblica Istruzione), muniti del prescritto nulla osta rilasciato dall'Ufficiale Sanitario;
- le rilevazioni sono effettuate da un massimo di due rappresentanti autorizzati alla volta: oltre alla verifica di quanto sopra indicato, essi hanno facoltà di procedere all'assaggio del menu del giorno;

Considerato che l'ASL n. 1 della Provincia di Milano ha individuato alcune "linee guida" di comportamento per i componenti il Comitato Mensa e che, in particolare, l'impegno ad adeguarsi a tali indicazioni consente a chi è incaricato di effettuare le rilevazioni nelle mense scolastiche di non dover acquisire il preventivo nulla osta sanitario finora altrimenti prescritto;

Ritenuto pertanto opportuno, nelle more dello studio e dell'approvazione di un Regolamento comunale per la disciplina delle competenze e del funzionamento del comitato mensa scolastica, aggiornare le competenze, inserendo le seguenti indicazioni:

Norme igieniche

L'attività del Comitato Mensa deve essere limitata alla semplice osservazione delle procedure di preparazione e somministrazione dei pasti con esclusione di qualsiasi forma di contatto diretto e indiretto con sostanze alimentari e tutto ciò che entra in contatto con gli alimenti stessi.

I rappresentanti del C.M. non devono pertanto toccare alimenti sia cotti e pronti per il consumo che crudi, utensili, attrezzature, stoviglie; per quanto riguarda gli assaggi dei cibi, il responsabile del centro cottura metterà a loro disposizione tutto il necessario.

Non devono utilizzare i servizi igienici riservati al personale e si devono astenere dalla visita in caso di tosse, raffreddore e malattie dell'apparato gastro – intestinale.

Preso atto che l'attenersi alle indicazioni contenute nella presente deliberazione, in particolare per quanto riguarda le "Norme igieniche" sopra riportate, unitamente alla comunicazione ai competenti uffici dell'Amministrazione Comunale dei nominativi dei componenti i Comitati Mensa scolastici incaricati delle rilevazioni (che saranno successivamente trasmessi all'ASL competente) consente ai medesimi componenti di non dover previamente munirsi del finora prescritto nulla osta sanitario;

Ritenuto opportuno adottare tali indicazioni al fine di sollevare i componenti dei comitati mensa da una spesa, relativa all'ottenimento del nulla osta, che mal si coniuga con la funzione di vigilanza svolta da queste persone in via del tutto volontaria e gratuita, nell'interesse della scuola e dello stesso servizio di refezione scolastica, pur mantenendo tutte le garanzie di igienicità necessarie;

Tutto ciò considerato;

preso atto del parere favorevole in ordine alla regolarità tecnica formulata dal Responsabile dell'Area Servizi alla Persona ex art. 49 T.U. 267/2000;

DELIBERA

1) di prendere atto di quanto indicato in premessa in merito alle indicazioni da parte dell'ASL n. 1 della Provincia di Milano sulle modalità di comportamento e le norme igieniche da osservare da parte dei componenti dei Comitati Mensa scolastici;

2) di revocare conseguentemente la deliberazione di Giunta Comunale del 21.12.95 n° 1393, per aggiornarne il contenuto secondo quanto indicato al punto 1;

3) di istituire il comitato Mensa Scolastica, adeguandone le competenze e le norme di comportamento come segue:

a) composizione del Comitato mensa scolastica

- Assessore alla Pubblica Istruzione
- Eventuale rappresentante dell'ASL
- un rappresentante dell'organismo di controllo del Comune
- un rappresentante dei genitori per ogni plesso scolastico
- un insegnante per ogni plesso scolastico
- il comitato si riunisce di norma una volta ogni due mesi

b) il comitato mensa scolastica formula osservazioni e proposte al fine di migliorare la qualità del servizio, valutata la rispondenza tra contenuti dietetici e appetibilità dei cibi, osserva l'andamento del servizio al fine di garantire i contenuti educativi nella fase di erogazione del pasto;

c) le rilevazioni presso le refezioni si riferiscono a:

- a) rispetto del menù*
- b) idoneità degli ambienti*
- c) gradimento dei cibi e dei menù*
- d) pulizia dei locali e delle stoviglie*
- e) lo stato di usura degli utensili e delle stoviglie*
- f) stoccaggio delle derrate.*

La rilevazione può essere effettuata da genitori ed insegnanti (nella misura massima, per ogni refezione, di 1 genitore e 1 insegnante ogni 100 alunni, salvo casi particolari che saranno autorizzati dall'Assessore alla Pubblica Istruzione. L'elenco dei rappresentanti autorizzati è depositato presso l'Ufficio Pubblica Istruzione, nonché presso le singole refezioni.

I componenti che effettuano le rilevazioni devono osservare strettamente le seguenti:

Norme igieniche

L'attività della Commissione Mensa deve essere limitata alla semplice osservazione delle procedure di preparazione e somministrazione dei pasti con esclusione di qualsiasi forma di contatto diretto e indiretto con sostanze alimentari e tutto ciò che entra in contatto con gli alimenti stessi.

I rappresentanti della C.M. non devono pertanto toccare alimenti sia cotti e pronti per il consumo che crudi, utensili, attrezzature, stoviglie; per quanto riguarda gli assaggi dei cibi, il responsabile del centro cottura metterà a loro disposizione tutto il necessario.

Non devono utilizzare i servizi igienici riservati al personale e si devono astenere dalla visita in caso di tosse, raffreddore e malattie dell'apparato gastro – intestinale.

Le rilevazioni sono effettuate da un massimo di due rappresentanti autorizzati alla volta: oltre alla verifica di quanto previsto al punto precedente i rappresentanti hanno la facoltà di procedere all'assaggio del menù del giorno;

d) le eventuali osservazioni sono sintetizzate in una scheda di rilevazione, che viene inoltrata, a cura dei rappresentanti, all'Ufficio Pubblica Istruzione; L'Ufficio provvede ad accertare le cause dell'eventuale disservizio, ad interessare i soggetti competenti e ad adottare gli eventuali provvedimenti necessari.

e) i documenti base dell'appalto, capitolato ed allegati sono a disposizione in visione (previo appuntamento telefonico) presso l'Ufficio Pubblica Istruzione – servizio mensa;

f) il comitato può proporre indagini e rilevazioni campionarie, concordando tempi e modalità con gli uffici dell'Amministrazione Comunale.

3) di prendere atto che, a seguito dell'integrazione di cui al punto (3) ed al rispetto delle norme igieniche specificate da parte dei componenti i Comitati Mensa scolastici, secondo le indicazioni dell'ASL n. 1 i medesimi non devono munirsi del nulla – osta sanitario;

4) di dare atto che i nominativi dei componenti dei Comitati mensa scolastici, inclusi coloro che effettueranno le rilevazioni, dovranno essere comunicati da parte delle scuole al Servizio Interventi Educativi del Comune, il quale provvederà a trasmetterli al Servizio Igiene degli Alimenti e Nutrizione dell'ASL n. 1 della Provincia di Milano;

5) di demandare al Responsabile d'Area Servizi alla Persona gli atti conseguenti al presente provvedimento.

Successivamente

LA GIUNTA COMUNALE

visto l'art. 134 - comma quarto - del T.U. 267/2000;

con voti unanimi - presenti e votanti n....7....Assessori

DELIBERA

di rendere la presente deliberazione immediatamente eseguibile.

Uff. P.I.

MG/II

Delibera comitato mensa.doc

ALLEGATO 4 – FACSIMILE MODULO PER LA PRESENTAZIONE DEL RECLAMO

Spett.le
MERIDA SpA
Novate Milanese

Il / La sottoscritto/a (genitore).....
residente in Via
Tel.

Padre/madre di frequentante la classe sez.
..... presso la scuola
avendo verificato che

Comprovato da

Altro da segnalare

PRESENTA LA SEGUENTE RICHIESTA DI RISARCIMENTO

.....
.....

data

FIRMA.....

Informativa

Ai sensi dell'art. 13 del D.Lgs. 196/2003 i dati sopra riportati sono prescritti dalle disposizioni vigenti ai fini del procedimento per il quale sono richiesti e potranno essere utilizzati esclusivamente per tale scopo.

ALLEGATO 5 – FACSIMILE MODULO PER LA RICHIESTA DI RIMBORSO DEL PASTO

Spett.le
MERIDA SpA
Novate Milanese

Il / La sottoscritto/a (genitore).....
residente in Via
Tel.

CHIEDE IL RIMBORSO DEL PASTO

per il proprio figlio/a frequentante la classe

sez. presso la scuola del pasto
usufruito il giorno
sono in attesa di
in quanto si è verificato il seguente disservizio:

- la distribuzione parziale del pasto e quindi la mancanza di una delle due portate principali (primo o secondo piatto);
- la variazione del menu senza la preventiva autorizzazione del Comune.

data

FIRMA.....

Informativa

Ai sensi dell'art. 13 del D.Lgs. 196/2003 i dati sopra riportati sono prescritti dalle disposizioni vigenti ai fini del procedimento per il quale sono richiesti e potranno essere utilizzati esclusivamente per tale scopo.