



COMUNE DI INVERUNO
Città Metropolitana di Milano

ALLEGATO 3

**CARATTERISTICHE MORFOLOGICHE ED ORGANOLETTICHE DELLE PRINCIPALI
VOCI COMPONENTI LE DERRATE**

Disposizioni generali

- Le derrate confezionate e sfuse devono pervenire ai luoghi di stoccaggio/preparazione correttamente etichettate ed identificate, secondo le vigenti normative in materia sia nazionali che europee (L. 109/92 e Reg. UE 1169/2011).
- Devono altresì essere presenti tutti i riferimenti identificativi necessari per consentire la rintracciabilità del prodotto, secondo quanto previsto dal Reg. CEE 178/2002.
- L'etichettatura dei prodotti deve essere conforme alla normativa vigente (D. Lgs 109/92 e Reg. CE 1169/2011).
- Sono da escludersi prodotti contenenti O.G.M.
- Non è ammessa la presenza di grassi idrogenati, né di glutammati, in alcun alimento.
- Gli alimenti provenienti da produzione biologica devono essere conformi al Reg. CE 834/2007 e successive modifiche; le certificazioni devono essere sempre aggiornate e presenti nel punto di preparazione del pasto.
- Il pesce proveniente da acquacoltura biologica deve rispettare il Reg. attuativo 710/2009 .
- Gli alimenti provenienti da “sistemi di produzione integrata” fanno riferimento alla norma UNI 11233:200 (“Sistemi di produzione integrata nelle filiere agroalimentari”).
- I prodotti ortofrutticoli coltivati in pieno campo devono essere stagionali.
- Sono ammessi i piselli, i fagiolini, gli spinaci e la bieta surgelati e la frutta non stagionale nel mese di maggio.
- Le confezioni dei prodotti alimentari devono essere sigillate, integre, pulite, senza rigonfiamenti, ammaccature, insudiciamenti e rotture.
- Per quanto riguarda i parametri chimici e microbiologici delle derrate alimentari, si fa riferimento alle vigenti normative in materia, che si intendono completamente richiamate. In particolare ci si riferisce a quelli riportati nel Reg. CEE 2073/2005 e successive modifiche, per le stesse categorie di alimenti, riferiti ad un'unica unità campionaria.

PASTA ALIMENTARE

La pasta deve essere di prima qualità, prodotto con farina di grano duro tipo 0 o di semola di grano duro, anche nella forma integrale, quando richiesta; deve avere i requisiti precisati dalla L. 580/67 e dalla L. 440/71.

L'approvvigionamento dovrà essere tale da non determinare uno stoccaggio della stessa merce per oltre 45 giorni.

La pasta deve essere di recente ed omogenea lavorazione, consegnata in perfetto stato di conservazione, dopo un sufficiente periodo di essiccamento, di odore e sapore gradevoli, non deve presentarsi frantumata, alterata, avariata, colorata artificialmente, deve essere immune da insetti e, quando rimossa, non deve lasciare cadere polvere e farina. Deve essere di aspetto uniforme, resistente alla cottura di almeno quindici minuti, non deve spaccarsi, disfarsi, divenire collosa o intorbidire abnormemente l'acqua di cottura. I formati devono essere vari e adeguati al tipo di preparazione.

Si devono accettare consegne di merce con non più di tre mesi dalla data di confezionamento.

Non sono da utilizzarsi paste fresche speciali, né precotte e/o surgelate.

RAVIOLI E TORTELLINI

Ravioli e tortellini di carne

Devono essere di tipo fresco, prodotti con semola di grano duro (eventualmente miscelata con grano tenero) e uova. Il ripieno deve essere esente da qualsiasi conservante e/o additivo, compreso qualunque esaltatore di sapore. Nella preparazione del ripieno non possono essere impiegati, neanche in parte, frattaglie, spolpo di testa, mammelle, animelle, non che tutti i prodotti di macellazione indicati nel gergo commerciale con la dizione di "quinto quarto".

Devono avere aspetto omogeneo e dopo cottura devono presentare aspetto consistente con pasta soda ed elastica. Il ripieno deve essere compatto, non gommoso, di sapore aromaticamente bilanciato, poco sapido, con assenza di retrogusti.

Devono avere un rapporto pasta/ripieno pari a 80/20.

Il prodotto deve essere microbiologicamente idoneo e mantenuto tra 0° e 4° C.

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

Ravioli di magro

Le caratteristiche della pasta sono le stesse dei ravioli di carne.

Il rapporto pasta/ripieno deve essere pari a 60/40.

L'unica modalità di conservazione ammessa è l'atmosfera modificata, escludendosi quindi qualunque conservante e/o additivo.

Le confezioni aperte il giorno della preparazione vanno completamente consumate. E' vietato il riutilizzo di eventuale prodotto crudo avanzato.

FARINE

La farina di frumento da utilizzarsi deve essere di tipo 0, 1 o integrale, per la preparazione di crocchette, minestre, semolini; di tipo 00 o 0 per la preparazione di torte.

Il grano saraceno decorticato può essere utilizzato nella preparazione della polenta, insieme alla farina di mais, che dovrà essere preferibilmente di tipo integrale.

Gli stoccaggi di tale merce non devono superare i 30 giorni.

GNOCCHI DI PATATE

Possono essere freschi o surgelati, comunque privi di additivi e conservanti, e prodotti con farina di grano tenero tipo 00, patate o fiocchi di patate, acqua e sale. Sono da preferirsi senza uova, adatti anche ai soggetti allergici.

Devono essere confezionati in contenitori pratici, igienici, di materiale riconosciuto idoneo dalle leggi vigenti, in atmosfera protettiva.

Su ogni confezione deve essere indicata la data di produzione che non deve risalire a più di tre giorni prima della consegna; la preparazione per il consumo deve avvenire non oltre tre giorni dall'approvvigionamento.

I prodotti surgelati vanno trasportati e conservati a -18° C.; quelli freschi a temperature comprese entro gli 8° C.

RISO

Per le preparazioni a base di riso, deve essere utilizzato il “superfino” o “fino Ribe” con trattamento “parboiled” o lo sbramato integrale. E’ richiesta la fornitura di prodotto nazionale. Il riso deve rispondere al 1° grado per la qualità richiesta, essere privo di impurità e resistere alla cottura per non meno di 20 minuti. Le tolleranze e le caratteristiche devono rispecchiare quanto indicato dal Decreto 20 settembre 2016 e relativi allegati.

ALTRI CEREALI

Orzo perlato o mondo, avena, miglio decorticato e altri cereali, come tali o in fiocchi possono essere usati in alternativa a pasta e riso, quando richiesti. Devono tutti rispondere alle caratteristiche previste dalla L. 580/67 e successive modifiche.

LEGUMI

I legumi possono essere: secchi o freschi, ad eccezione dei piselli che possono essere anche surgelati. Devono essere di provenienza nazionale.

Legumi secchi

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

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

Piselli surgelati (fina novelli)

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

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

Il prodotto secco necessita di una preparazione più lunga (ammollo in acqua per almeno 12 ore) che migliora la digeribilità del prodotto stesso.

PANE

Il pane deve essere fresco, secondo quanto previsto dal Decreto 131/2018, prodotto con farina di grano tenero tipo 1, o tipo 0, eventualmente miscelata con farina di tipo 00 in minima misura. Le farine utilizzate devono possedere i requisiti previsti dalla Legge 580/67 e successive modifiche.

Se richiesto, deve essere fornito anche pane prodotto con farina integrale.

E' consentita l'aggiunta di correttivi a norma di legge, quale l'estratto di malto.

I lieviti da usare devono possedere i requisiti previsti dalla L. 580/67.

La pezzatura fornita deve avere un peso di circa 50 grammi.

Deve essere ben lievitato e ben cotto, non deve presentare bruciature superficiali, con mollica soffice, elastica e porosità regolare. Deve essere privo di odori e sapori aciduli, anche lievi, deve essere di gusto gradevole, giustamente salato e privo di impurità.

Il pane integrale deve essere prodotto con farina integrale, il cui grano provenga da coltivazioni biologiche controllate. Le pezzature e la cottura devono avere le stesse caratteristiche del pane bianco.

Su richiesta può anche essere fornito pane all'olio.

Deve essere di produzione quotidiana. Non è consentito l'uso di pane surgelato o in qualunque altro modo rigenerato. E' vietato congelare il pane fresco.

Il trasporto del pane ai singoli punti di distribuzione deve avvenire in contenitori puliti, lavabili e muniti di chiusura, o comunque in modo che il pane risulti al riparo da polvere e da altre fonti di inquinamento.

Per nessun motivo il pane dovrà essere stoccato, anche solo temporaneamente, direttamente sul suolo, bensì sempre sollevato da questo, sia nel centro cottura che presso i terminali di distribuzione.

PANE GRATTUGGIATO

Dovrà essere il prodotto della triturazione meccanica di pane con le caratteristiche di cui al paragrafo precedente.

CARNI BOVINE

Sono ammesse solo carni bovine fresche refrigerate di vitello, vitellone e manzo, di prima qualità, confezionate sotto vuoto, con un periodo di frollatura di almeno 5 giorni per il vitello e 10-15 per vitellone e manzo.

Devono provenire da animali in ottimo stato di nutrizione, essere ben monde dal sangue, asciutte, in perfetto stato di conservazione. Le masse muscolari devono avere colorito conforme all'età dell'animale, con moderato grado di marezzatura, essere di consistenza elastica e succose.

Non sono ritenute conformi, e conseguentemente respinte, le carni di bovini malnutriti, senza marezzatura, di colore eccessivamente pallido o scuro.

Alla fornitura le confezioni devono essere integre e riportare chiaramente le indicazioni previste dalle norme sanitarie: bollo sanitario, ragione sociale e sede della ditta produttrice, categoria, taglio anatomico, ecc. Le carni devono possedere le caratteristiche previste dal Regolamento di Esecuzione UE n. 1337/2013, che fissa le modalità di applicazione del Regolamento UE n. 1169/2011.

Il termine indicato dalla ditta produttrice quale periodo minimo di conservazione non deve essere inferiore a giorni 15 dalla data di consegna della carne.

All'atto della consegna, la merce sarà accompagnata da certificazione sanitaria rilasciata da un veterinario ufficiale, che attesti che le carni sono state sottoposte ad un controllo a campione per la ricerca di residui di sostanze ad azione ormonale ed antiormonale.

E' facoltà dell' A. C. sottoporre le carni a perizia ad opera del Servizio Veterinario della ASL, al fine di verificare la rispondenza qualitativa ed igienico sanitaria.

Non possono essere utilizzati preparati carnei precotti (per es. arrostiti cotti preconfezionati).

CARNI SUINE

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

E' altresì richiesta salsiccia di suino fresca non eccessivamente aromatizzata, contenente gli additivi di legge, se prevista nel menù.

POLLI, TACCHINI E CONIGLI

Polli e tacchini devono essere animali novelli, allevati a terra, di prima scelta, freschi, eviscerati, senza zampe e senza collo, sgrassati internamente, in ottimo stato di nutrizione, del peso medi di circa 1000 gr., oppure solo cosce e petti provenienti da animali con le stesse caratteristiche.

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

Le carni avicole devono avere caratteristiche organolettiche ottime e non dovranno presentare residui di antibiotici, auxinici o quant'altro utilizzato per favorirne innaturalmente ed illegalmente la crescita. L'A.C. si riserva la facoltà di effettuare analisi di controllo in merito, o di richiedere all'appaltatore i risultati delle analisi di controllo da esso predisposte.

I conigli devono essere freschi, macellati, di prima qualità, senza pelle, senza zampini, senza intestini, non bagnati, in ottimo stato di nutrizione, del peso di circa 1.200-1.500 gr. La carne deve essere chiara, tenera, con limitata presenza di connettivo.

Pollame e conigli devono essere acquistati non prima di tre giorni dal consumo. Tutti i prodotti avicoli dovranno essere conformi alle normative vigenti e in particolare rispettare quanto previsto dall'Ordinanza ministeriale 26 agosto 2005 "Misure di polizia veterinaria in materia di malattie infettive e diffuse dei volatili da cortile" e successive modifiche e integrazioni.

SALUMI E AFFETTATI

Sono ammessi esclusivamente prosciutto (cotto e crudo), bresaola e tacchino.

Il prosciutto crudo deve essere di forma tipica e cotenna chiara, stagionato almeno 12 mesi, con giusta distribuzione di parte magra e grassa. La carne deve essere dolce e fine, deve presentare lieve odore aromatico, sapore delicato, senza difetti.

Il prosciutto cotto deve essere senza polifosfati aggiunti, lattosio, caseinati di calcio, proteine di soia, glutammato e glutine, esente da difetti di fabbricazione, nonché colorazioni atipiche.

Deve essere confezionato con carni di prima qualità, di sapore gradevole, rispondente alle norme sanitarie vigenti sia per gli ingredienti che per gli additivi consentiti; di cottura uniforme, ben pressato, privo di parti cartilaginee, senza aree vuote e rammollimenti. Deve essere avvolto in idoneo involucri di plastica o alluminio, al cui interno non deve esserci liquido percolato.

La bresaola deve essere ottenuta dalla fesa, sottofesa o noce di bovino, con stagionatura di almeno un mese, con aroma tipico.

E' fatto divieto di utilizzo di prosciutto o bresaola in confezioni già affettate.

UOVA

Le uova devono essere biologiche (incluse quelle pastorizzate liquide o con guscio) e di origine nazionale.

Per il consumo diretto devono essere utilizzate uova di categoria A o Extra, comunque con altezza della camera d'aria non superiore ai 6 millimetri, di pezzatura media indicativa di circa 55 gr., non sottoposte a conservazione, sterilizzazione e surgelazione.

Non possono essere utilizzate, nella preparazione di piatti che abbiano tra gli ingredienti le uova, prodotti quali uova in polvere, ma solo eventualmente uova pastorizzate, fresche o surgelate.

Le uova devono essere utilizzate non oltre una settimana dalla data di confezionamento ed in tale periodo vanno conservate in frigorifero tra 4° e 10° C.

Ai fini della produzione, classificazione ed etichettatura, ci si deve attenere alla normativa vigente.

PESCE

Si richiede pesce delle seguenti varietà: filetti di platessa, trote spinate e filetti di trota, filetti o tranci di merluzzo, filetti di nasello, filetti di pesce persico, pesce spada o palombo in tranci, tonno in scatola.

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

Il prodotto surgelato deve essere a glassatura monostratificata non superiore al 12-20% del peso del prodotto totale lordo.

Lo scongelamento deve avvenire in cella frigorifera a temperatura tra 0° e 4° C., per la durata dello scongelamento completo.

Tutto il pesce surgelato non deve aver subito precedenti fenomeni di scongelamento anche solo parziali.

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

VERDURA SURGELATA

Ferma restando l'autorizzazione ad utilizzare esclusivamente spinaci, bieta e fagiolini surgelati, le verdure surgelate devono essere di selezione accurata, prive di corpi estranei e terrosità.

Si devono accettare forniture con minimo ancora 12 mesi dalla data di scadenza indicata sulle confezioni.

Trasporto e conservazione devono avvenire a -18° C.

Le confezioni, una volta aperte, vanno consumate integralmente, in un'unica volta.

FRUTTA E VERDURA FRESCA

Deve essere tutta di prima qualità. Deve essere consegnata in casse originali, in alcun modo manomesse.

L'approvvigionamento dovrà essere almeno bisettimanale per la frutta più deperibile (come pere, pesche, albicocche, ciliegie, fragole, banane, ecc.), anche settimanale per quella più resistente (come mele ed agrumi).

La frutta per il consumo diretto deve essere commercialmente esente da difetti e di presentazione gradevole; la frutta utilizzata per la preparazione di macedonie, frullati, ecc., potrà essere di tipo mercantile, ossia presentare qualche difetto, purché non nocivo alla qualità intrinseca del prodotto e senza alterazione dei requisiti minimi.

La rotazione della frutta dovrà tenere conto anche della stagionalità; a titolo indicativo si riporta quanto segue:

- Settembre: pere, uva, mele, prugne, banane, fichi

- Ottobre: mele, pere uva, banane, kiwi
- Novembre/febbraio: mele, pere, cachi, arance, mandarini, banane
- Marzo/aprile: mele, pere banane, agrumi
- Maggio/luglio: ciliegie, fragole, mele, pere, banane, kiwi, albicocche, pesche, prugne

La fornitura deve essere accompagnata dalla denominazione e sede della ditta confezionatrice del prodotto, dal tipo e varietà della qualifica, dalla eventuale calibratura, dalla tara e dalla provenienza. Se di stagione la frutta deve essere fresca.

Sono esclusi dalla fornitura:

- Prodotti che abbiano subito processi artificiali per ottenere un'anticipata maturazione ed abbiano sopportato una conservazione eccessivamente lunga, tale da pregiudicare le caratteristiche organolettiche;
- Prodotti che portino tracce visibili di appassimento, alterazioni biochimiche iniziali o in via di evoluzione, guasti, fermentazioni, ammaccature, abrasioni, terra o materiale estraneo;
- Prodotti che siano attaccati da parassiti, che presentino incrostazioni da fumogeni, distacco prematuro del peduncolo o morfologia irregolare dovuta ad insufficiente sviluppo, rachitismo, atrofia, malformazione.

Si richiede la fornitura di banane o ananas biologiche oppure provenienti da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative.

Succhi di frutta: devono essere ottenuti da frutta di recente produzione e attraverso processi di lavorazione che rispettino l'igienicità della preparazione e la buona conservazione. Devono essere al natura, contenenti almeno il 45% di succo di frutta, senza aggiunta di coloranti, edulcoranti artificiali, conservanti o altri additivi. Sono preferiti i gusti: pera, albicocca, arancio. mela, pesca, in brik monoporzione.

Non devono contenere anticrittogamici o pesticidi in misura superiore ai limiti previsti dalle leggi vigenti.

La verdura e gli ortaggi devono avere le seguenti caratteristiche:

- Essere di recente raccolto
- Presentare le caratteristiche di specie o qualità richieste
- Essere asciutta, priva di terrosità, ed altri corpi o prodotti estranei
- Essere omogenea per maturazione e freschezza
- Al consumo deve essere priva di parti o porzioni non utilizzabili
- Essere esente da difetti tali che, a giudizio insindacabile dei preposti al controllo, possono alterare i caratteri organolettici degli ortaggi stessi.

Sono tassativamente esclusi dalla somministrazione gli ortaggi che presentino tracce di appassimento, alterazioni, fermentazioni anche iniziali o che abbiano subito trattamenti artificiali per accelerarne la maturazione, favorirne la colorazione e la consistenza.

In particolare si precisa:

- Patate: devono appartenere, nelle singole partite, ad una sola varietà. Devono essere di selezione accurata, senza tracce di inverdimento e di germogliazione incipiente; devono essere immuni da virosi, funghi, parassiti, maculosità brune della polpa, ferite di qualunque

natura; esenti da odori apprezzabili sia prima che dopo cottura. Devono essere a pasta soda quelle da consumare in insalata o in umido; possono essere a pasta farinosa quelle destinate a puré. E' vietato l'uso di preparati a base di fiocchi di patate .

- Cipolle: devono essere intere, sane, pulite, compatte, senza ciuffi radicali e germogli.
- Carote: sane, pulite, consistenti e adatte per essere consumate a crudo; non devono avere cuore legnoso, né essere germogliate.
Non devono avere odori o sapori strani.
- Pomodori in insalata: interi, sani puliti, turgidi, senza ammaccature e screpolature; devono essere maturi in modo adeguato e pronti ad essere consumati nel giro di 2-3 giorni.
- Finocchi: freschi, turgidi, sodi, di consistenza croccante, senza annerimenti ed ammaccature, asciutti.
- Zucchine: intere, sufficientemente sviluppate, con semi appena accennati e teneri, munite di peduncolo e consistenti, prive di umidità esterna, odori e sapori estranei.
- Insalate: intere, ben chiuse, opportunamente mondate; la scelta della varietà sarà in rapporto alla stagione con una sufficiente rotazione.
- Ortaggi a foglia (erbette, spinaci, prezzemolo, basilico): sani puliti, interi, mondati e turgidi, non devono essere prefioriti, né avere foglie gialle o rinsecchite, né odori o sapori strani.
L'umidità esterna deve essere nella norma.
- Fagiolini: interi, sani, turgidi e consistenti, con poco filo, non duri dopo cottura.

Non è consentito l'uso di verdure conservate, con l'unica eccezione dei pomodori pelati e del mais in grani, purché senza additivi, quando surgelato (impossibilità dimostrabile).

- Pomodori pelati: preferibilmente del tipo lungo, immersi in liquido di governo, di odore e sapore caratteristici , privi di antifermentativi, acidi e metalli, acidi e metalli tossici, conservanti e coloranti. L'etichetta deve essere a norma di legge. I pelati devono essere confezionati in modo tale da assicurare la conservazione dei medesimi ed il mantenimento dei requisiti prescritti. La banda stagnata dei contenitori deve essere in buono stato.
I pomodori pelati confezionati devono provenire dall'ultimo raccolto; all'atto della consegna il prodotto deve avere ancora quattro anni di conservazione.
Le confezioni devono essere pulite non arrugginite, non ammaccate, non bombate e riportare in chiaro la data di scadenza ed il codice impresso su un fondello in modo ben leggibile.
Nella preparazione del sugo di pomodoro è consentita l'aggiunta di succo di pomodoro concentrato in piccole quantità (non oltre il 10%).
Le scatole, una volta aperte, vanno utilizzate integralmente e comunque in un'unica volta, ovvero non deve essere utilizzato prodotto contenuto in scatole già aperte.

Sia la frutta, i succhi di frutta che gli ortaggi saranno rifiutati ogni qual volta non rispondano ai requisiti richiesti e soprattutto presentino tracce di appassimento, alterazione, contaminazione da sostanze tossiche, residui di fitofarmaci in misura superiore a quanto consentito dalle norme di legge vigenti.

E' facoltà dell'A.C. effettuare adeguate analisi di controllo o richiedere all'appaltatore gli esiti di quelle effettuate per proprio conto.

LATTE

Si richiede latte biologico. Per il consumo diretto, quando previsto, deve essere utilizzato latte fresco pastorizzato intero, con le caratteristiche di cui alla L. 169/89 e al D.M. 184/91 e successive modifiche e integrazioni, da non sottoporre a bollitura.

La temperatura di conservazione del latte fresco deve essere di 1° - 6° C. e deve essere acquistato al massimo il giorno precedente a quello di consumo.

Nelle preparazioni alimentari che richiedono il latte come ingrediente, può essere utilizzato anche latte intero a lunga conservazione UHT; in tal caso l'acquisto deve avvenire nello stesso mese di consumo, ed non oltre i 180 giorni dalla data di scadenza indicata sulle confezioni.

YOGURT

Deve essere biologico e deve contenere fermenti lattici vitali sino al momento del consumo in numero non inferiore al milione per grammo. Non deve contenere additivi, coloranti ed aromi di sintesi.

Il confezionamento monoporzione deve essere a norma di legge.

L'acquisto sarà precedente a due giorni dal consumo e la data di scadenza non inferiore alle tre settimane. La temperatura di conservazione deve essere compresa tra 1°-6° C.

Non sono consentiti i prodotti sterilizzati, tipo dessert.

FORMAGGI

Nella scelta dei formaggi si devono alternare i formaggi freschi (crescenza, mozzarella, robiola, ecc.) con i formaggi a media stagionatura (taleggio, caciotta, ecc.) con quelli a stagionatura lunga (fontina, asiago, grana, ecc.), a seconda di quanto previsto dal menù.

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

Non possono essere utilizzati formaggi fusi, quelli prodotti con l'aggiunta di polifosfati o altri additivi o panna.

Il formaggio da utilizzarsi per condire i primi piatti deve essere il grana.

Se previsto l'uso di ricotta, si preferirà quella ottenuta con latte di vacca.

Tutti i formaggi facilmente deperibili devono essere conservati a temperatura di 2°-6° C., devono possedere etichettatura conforme al D.L. 109/92. La data di scadenza deve essere la più lontana possibile e comunque vanno somministrati a non meno di due settimane dalla stessa data.

I formaggi stagionati vanno conservati in luogo fresco ed asciutto.

BURRO

Deve essere di qualità come definito nella L. 1526/56 e successive modifiche.

Va utilizzato a cottura ultimata ed a crudo, in quantità minime e quando richiesto.

E' vietato l'uso di surrogati del burro, di burro salato, di lardo, pancetta, strutto, margarine anche vegetali.

Va acquistato non oltre 60 giorni dalla scadenza e conservato a 2°-6° C. La quantità approvvigionata dovrà essere consumata totalmente nell'ambito della stessa settimana dell'acquisto.

BUDINO

Deve essere privo di conservanti e coloranti, in almeno due gusti differenti da somministrare a rotazione.

Deve essere servito in monoporzioni confezionate pronte per il consumo, con termine minimo di conservazione non inferiore al mese.

E' consigliabile una temperatura di conservazione di circa 10° C.

OLIO

Deve essere utilizzato olio extravergine di oliva, secondo la denominazione di cui al D.M. 509/87, preferibilmente a fine cottura ed a crudo.

L'olio extravergine di oliva deve essere limpido, di annata, privo di impurità e di retrogusti; deve avere un sapore gradevole non eccessivamente forte.

Si preferisca olio prodotto con olive italiane.

Deve essere contenuto in recipienti sigillati, opachi, scuri, possibilmente in vetro, mai in plastica, a norma di legge, e conservato in luogo fresco ed al riparo da fonte di luce diretta e calore.

MARMELLATE

Quando richieste come merenda, possono essere confetture o gelatine, secondo le rispettive composizioni stabilite dal D.P.R. 401/82, in confezioni sigillate monoporzione; non devono contenere coloranti e/o edulcoranti artificiali. Devono essere biologiche.

SALE

Deve essere utilizzato sale alimentare comune, meglio se marino integrale; è ammesso l'uso di sale da cucina iodurato o iodato, come da D.M. 255/90. Deve essere pulito, privo di impurità fisiche, esente da contaminazione chimica od ambientale.

GELATI

Al latte o alla frutta (sorbetti) in confezioni monoporzione di circa 65 gr. Dare preferenza a prodotti con limitato tenore di zuccheri e grassi (sorbetti). Non devono contenere coloranti.

Vanno conservati e trasportati alla temperatura di -15° C.

Ogni confezione deve riportare in modo chiaramente leggibile, la data di scadenza.

Altre voci con indicazioni merceologiche ed organolettiche, possono essere inserite in base al menù.