

ALLEGATO 5
CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI
(i prodotti DOP e IGP che l'OEA è tenuto ad offrire sono evidenziati in grassetto e sottolineati)

REQUISITI QUALITATIVI DI CARATTERE GENERALE

- Tutti i prodotti devono essere conformi alle relative normative vigenti;
- Ogni prodotto deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.
- E' vietato l'uso di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici (OGM).
- Il confezionamento deve garantire un'ideale protezione del prodotto.
- La confezione e gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.
- Per i prodotti confezionati la vita residua alla consegna deve essere non inferiore al 60%.

PASTA, RISO, FARINA, PANE

Tutti i prodotti devono risultare esenti da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti. Le paste non devono presentare difetti come presenza di macchie bianche e nere, spezzatura, tagli, bottatura, bolle d'aria.

PASTA DI SEMOLA	La pasta di semola deve essere confezionata esclusivamente con semola di grano duro e deve essere idonea alla ristorazione collettiva. Il prodotto deve mantenere elasticità e punto di cottura nonché garantire assenza di fenomeni di impaccamento e spappolamento per un tempo non inferiore a 45 minuti.
------------------------	--

PASTE ALL'UOVO SECCA	La pasta all'uovo deve essere prodotta esclusivamente con semola di grano duro e con almeno quattro uova intere (corrispondenti ad almeno 200 gr) per ogni kg di semola.
-----------------------------	--

PASTE FRESCHE E RIPIENE	La pasta fresca all'uovo deve essere prodotta esclusivamente con uova fresche. Nelle paste ripiene la percentuale di ripieno non deve essere inferiore al 28%.
--------------------------------	--

RISO	Il riso dovrà possedere le caratteristiche merceologiche definite per ogni gruppo di appartenenza e varietà. Tipologie richieste: Parboiled; Integrale; Thaibonnet; Basmati; Comune (varietà Cripto); Semifino (varietà Lido, Rosa Marchetti, Romeo, Vialone nano); Fine (varietà Ribe); Superfino (varietà Arborio, Baldo, Carnaroli).
-------------	--

PANE	Il pane fornito dovrà essere ottenuto dalla adeguata cottura di una pasta convenientemente lievitata, preparata con sfarinati di grano, acqua e lievito, con o senza aggiunta di sale comune. Deve essere garantita una fornitura giornaliera, non è infatti ammesso pane conservato con il freddo od altre tecniche e successivamente rigenerato. Il pane deve mostrare inoltre 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. Tipologie richieste: Pane di tipo 0 e 00; Pane integrale; Pane per celiaci; Pane senza sale; Pane azzimo; Pane di segale e cereali/Pane ai 5 cereali; Panini all'olio; Pane alle olive.
-------------	---

PANE GRATTUGIATO	Deve essere ottenuto dalla macinazione di pane secco di normale panificazione,
-------------------------	--

	fette biscottate, cracker o prodotti simili. Il prodotto ottenuto dovrà essere setacciato tanto da avere una grana corrispondente ad un semolino di grano duro. Il pane grattugiato sarà fornito in confezioni chiuse per preservarlo da eventuali contaminazioni.
BASE PER PIZZA	Deve essere preparata con sfarinati di grano, olio extravergine di oliva, acqua, lievito e sale. Può essere fresca o surgelata. Se fresca, il momento della preparazione non deve superare le dodici ore antecedenti l'utilizzo.
FARINA	Le farina bianca sarà prodotta con grano tenero del tipo 00. La farina di mais per polenta, sarà ottenuta per macinazione di mais di buona qualità. In nessun caso la farina deve presentare umidità anomala, grumi, fenomeni di impaccamento. Essa verrà fornita in confezioni originali e sigillate da kg 1 e da kg 5.
SPEZIE E CONDIMENTI	
OLIO DI OLIVA E DI SEMI	L'olio di oliva utilizzato sarà esclusivamente di qualità "extravergine". Alla denominazione di olio extravergine di oliva potrà essere aggiunta la zona di provenienza. La fornitura verrà effettuata in confezioni originali e sigillate da lt 1 o lt 5. L'olio di semi sarà esclusivamente di arachide, di girasole e di mais. La fornitura verrà effettuata in confezioni originali e sigillate lt 1 e da lt 25.
ACETO	Verrà fornito aceto di vino rosso o bianco e aceto di frutta in confezioni originali e sigillate. <u>L'Aceto Balsamico sarà esclusivamente Aceto Balsamico Tradizionale di Modena IGP e/o Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia.</u> Le confezioni saranno originali con etichettatura originale ben visibile.
SALE	Sarà fornito sale ad uso commestibile denominato sale da cucina "scelto" o sale da tavola "raffinato". Verrà fornito sale alimentare con iodio e sale iposodico. Confezionamento: - sale grosso: confezioni da 1- 5-10 Kg; - sale fino: confezioni da 1-5-10 Kg; - sale iodato: confezioni da 200g, 1 Kg; - sale iposodico: confezioni da 100 e 200g.
ZUCCHERO E DOLCIFICANTI	Verrà fornito zucchero semolato, zucchero di canna e zucchero vanigliato. I dolcificanti saranno delle seguenti tipologie: - naturali: fruttosio; - artificiali: aspartame.
AROMI E SPEZIE, FRESCHE E SECCHHE	Verranno fornite le seguenti tipologie, intere e in polvere: -erbe aromatiche: origano, maggiorana, timo, menta, ecc.; -spezie: noce moscata, cannella, chiodi di garofano, peperoncino, curry, misto di spezie; -zafferano; Aromi freschi: basilico, prezzemolo, rosmarino, salvia, origano, ecc.
SALSE	Tipologie richieste: - Maionese: deve essere realizzata utilizzando solo olio di semi di girasole, uova fresche pastorizzate e aromi naturali, senza conservanti ad eccezione dei correttori di acidità; - Senape, ketchup, worcester, tabasco, bernese; Confezionamento: - Confezioni da 200g o 1Kg e bustine monoporzione da 15 g circa.
PRODOTTI LATTIERO CASEARI	
LATTE	Verrà fornito latte fresco pastorizzato o UHT in confezioni da lt 1. Tipologie richieste: - latte fresco intero; - latte fresco parzialmente scremato; - latte UHT intero; - latte UHT parzialmente scremato; Confezionamento: Tetrapak o bottiglia in vetro o PET.

BURRO E MARGARINA	Verrà fornito burro di centrifuga e margarina nelle pezzature da gr 250, gr 500 e kg 1. Il sistema di confezionamento deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici.
YOGURT	Verrà fornito yogurt al naturale e yogurt alla frutta, senza coloranti e conservanti in confezioni originali e sigillate da gr. 125. Tipologie richieste: - yogurt intero; - yogurt magro; - yogurt intero o magro alla frutta o altri gusti.
FORMAGGI FRESCHI	Tipologie richieste: - Mozzarella; - Mozzarella di bufala; - Mozzarella per pizza in filoni o cubettata; - Crescenza; - Stracchino; - Robiola; - Burrata; - Primo sale. Confezionamento: deve garantire un'ideale protezione al prodotto. Mozzarelle: esclusivamente in porzioni da circa 125 g, confezionate singolarmente o in vaschette multi porzione.
FORMAGGI STAGIONATI	Tipologie richieste: - Asiago; - Fontina; - Caciotta: da latte vaccino e/o latte di pecora; - Provola; - Caciocavallo; - Scamorza; - Formaggi di tipo svizzero (Emmental, Groviera ecc); - Formaggi molli con crosta: Taleggio Gorgonzola, Quattroformaggio, Tomini, Italico, Brie.
PARMIGIANO, GRANA e PECORINO	<u>Sarà servito esclusivamente Grana Padano DOP, Parmigiano Reggiano DOP, Pecorino Romano DOP.</u>
RICOTTA FRESCA O RICOTTINE MONOPORZIONE	Il prodotto verrà fornito in confezioni originali e sigillate. Le confezioni devono riportare dichiarazioni specifiche relative al tipo di prodotto: ricotta romana, ricotta piemontese, ecc.. Tipologie richieste: ricotta vaccina, ricotta di pecora, ricotta mista.
UOVA	
UOVA	Verranno fornite uova fresche e pastorizzate. Le uova fresche apparterranno alla categoria A. Le uova pastorizzate saranno fornite in confezioni originali e sigillate da massimo kg 5 o litri. <u>Saranno utilizzate esclusivamente uova biologiche.</u>
PRODOTTI ITTICI	
PRODOTTI ITTICI FRESCHI	Per ogni prodotto deve essere dichiarata la zona di provenienza (italiana, Nord Europa ecc.) e la nomenclatura commerciale. Tipologie richieste: Pesci interi: Trota, Razza, Nasello, Merluzzo, Platessa, Sardine, Sgombro, Acciughe, Cernia, Ombrina, Salmone, Sarago, Dentice, Spigola. Non sono ammesse altre varietà. Pesci filetti/ tranci: Branzino, Orata, Merluzzo, Salmone, Trota, Trota salmonata, Pesce spada, Tonno, Scorfano. Non sono ammesse altre varietà. Cefalopodi: Piovra, Polpo, Seppie, Calamari, Moscardini; Crostacei: Gamberi, Gamberetti, ecc.; Molluschi bivalvi: Cozze, Vongole veraci, ecc..
PRODOTTI ITTICI	Il pesce congelato deve essere in buono stato di conservazione, deve presentare

<p>CONGELATI O SURGELATI</p>	<p>caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza. La temperatura al cuore del prodotto non deve essere superiore a -15°C. La differenza di temperatura tra prodotto e mezzo di trasporto deve essere massimo di 1°C. La glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo. Per ogni prodotto deve essere dichiarata la zona di provenienza (italiana, Nord Europa ecc) e la nomenclatura commerciale.</p> <p>Tipologie richieste: Pesci interi eviscerati: Coda di rospo, sogliola, branzino, trota, dentice, salmone; Pesci filetti: nasello, luccio perca, rombo, cernia, triglia, tonno, platessa, salmone, trota, merluzzo, persico; Pesci tranci: merluzzo, tonno, persico, palombo, pesce spada, salmone, arzilla (razza); Crostacei sgusciati: gamberi e code di gamberi, gamberetti, scampi; Cefalopodi: seppioline, calamari, calamari anelli, moscardini, polpo min. 800-1.200g, seppie min 400-800g; Molluschi bivalvi: cozze, vongole.</p>
<p>TONNO IN SCATOLA</p>	<p>Sarà composto da pezzi interi, senza briciole o frammenti. L'olio di conserva deve presentarsi limpido, privo di alterazioni ed eccessivi sedimenti. Tipologie richieste: - tonno sott'olio di oliva - tonno al naturale</p>
<p>SALUMI</p>	
<p>PROSCIUTTO CRUDO</p>	<p>Il prosciutto crudo fornito dovrà essere prosciutto crudo disossato. Stagionatura minima di 12 mesi. Sarà servito esclusivamente Prosciutto DOP o IGP.</p> <p>Tipologie richieste: Prosciutto di Parma DOP Prosciutto San Daniele DOP Prosciutto di Norcia IGP Prosciutto Toscano DOP</p>
<p>PROSCIUTTO COTTO</p>	<p>Sarà di alta qualità e senza polifosfati aggiunti. Gli eventuali additivi aggiunti devono essere dichiarati e presenti nelle quantità consentite dalle norme in vigore. Il prodotto dovrà essere confezionato in idoneo materiale e dovrà essere munito di regolare etichettatura.</p>
<p>SPECK</p>	<p>Sarà servito esclusivamente Speck Alto Adige IGP. Gli eventuali additivi aggiunti devono essere dichiarati e presenti nelle quantità consentite dalle norme in vigore.</p>
<p>MORTADELLA</p>	<p>Sarà servita esclusivamente Mortadella di Bologna IGP. Gli eventuali additivi aggiunti devono essere dichiarati e presenti nelle quantità consentite dalle norme in vigore.</p>
<p>BRESAOLA</p>	<p>Sarà servita esclusivamente Bresaola della Valtellina IGP. Gli eventuali additivi aggiunti devono essere dichiarati e presenti nelle quantità consentite dalle norme in vigore.</p>
<p>SALAMI STAGIONATI</p>	<p>L'impasto deve mediamente essere 30-35% di grasso, 70-65% di magro. L'involucro esterno deve essere in buono stato, senza muffe o marcescenze e non deve essere staccato dal contenuto. La maturazione deve essere di almeno due mesi e deve essere dichiarata. Tipologie richieste indicativamente: Salame Milano, Felino, Soppressa veneta, Ungherese, ecc.</p>
<p>COPPA O CAPOCOLLO</p>	<p>Deve essere preparata a partire dalle masse muscolari in un solo pezzo, situate lungo le vertebre del collo del suino. Deve risultare sufficientemente compatto ed adatto ad essere affettato. La stagionatura effettuata, non inferiore ai tre mesi, deve essere dichiarata.</p>
<p>PANCETTA</p>	<p>Le parti magre devono risultare in giusta proporzione e non devono essere</p>

	<p>eccessivamente molli. La stagionatura effettuata deve essere dichiarata. Gli eventuali additivi aggiunti devono essere dichiarati e presenti nelle quantità consentite dalle norme in vigore.</p> <p>Tipologie richieste: pancetta tesa, pancetta tesa affumicata, pancetta arrotolata decotennata.</p>
ORTOFRUTTA	
PRODOTTI FRESCHI	ORTICOLI
	<p>Tutti i prodotti saranno appartenenti alla 1 categoria. Saranno serviti preferibilmente prodotti di stagione.</p> <p>Insalate e pomodori saranno di varia tipologia (es. insalata: romana, gentile, rucola, valeriana, radicchio, scarola).</p>
PRODOTTI SURGELATI	ORTICOLI
	<p>Tipologie richieste: zucchine, carciofi, spinaci, asparagi, biette, cavolfiori, carote, fagiolini, fagioli, piselli, finocchi, funghi, patate a spicchi o bastoncino (per frittura), misto legumi e ortaggi per minestrone.</p>
FRUTTA FRESCA	
	<p>Deve essere intera, di buona qualità e sana. Sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo. Deve presentare un adeguato grado di sviluppo e maturazione. Sarà servita esclusivamente frutta di stagione.</p> <p>Tipologie richieste:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Agrumi: arance, clementine, limoni, mandarini, pompelmi; - Altra frutta: anguria, albicocche, banane, cachi, ciliegie, fragole, kiwi, mele, meloni, pere, pesche, prugne, susine, uva. <p>Mele, agrumi, kiwi, pesche, pere, fragole, uva devono essere appartenenti alla 1 categoria. Per gli altri prodotti sono comunque previsti i medesimi requisiti della 1 categoria.</p>
LEGUMI E CEREALI SECCHI	
	<p>Tipologie richieste: ceci, fagioli borlotti e cannellini, lenticchie piccole o grandi, piselli, misto legumi per zuppa o minestrone, orzo, fave, farro.</p> <p>Il confezionamento deve garantire un'adeguata protezione del prodotto.</p>
CARNI	
<p>La carne deve essere tenera e poco grassa. Essa deve provenire da allevamenti nazionali o comunitari e da stabilimenti CE. I tagli saranno forniti sottovuoto e saranno quelli necessari per la realizzazione di quanto previsto dal menù.</p>	
BOVINO ADULTO	<p>Il prodotto deve provenire da carcasse appartenenti a:</p> <ul style="list-style-type: none"> - categoria A o E (bovini maschi non castrati di età inferiore ai due anni o femmine che non hanno figliato). E' fatto assoluto divieto di fornire carne di vacca. - classe di conformazione: U (ottima), R (buona) - classe di ingrassamento: 2 (scarso)
VITELLO E VITELLONE	<p>Il vitello (0-8 mesi) deve provenire da carcasse appartenenti a:</p> <ul style="list-style-type: none"> - categoria V - classe di conformazione: R (buona) - classe di ingrassamento: 2 o 3 (scarso o mediamente importante) <p>Il vitellone (8-12mesi) deve provenire da carcasse appartenenti a:</p> <ul style="list-style-type: none"> - categoria Z - classe di conformazione: R (buona) - classe di ingrassamento: 2 o 3 (scarso o mediamente importante)
SUINO	<p>La classe di carnosità della carne di suino deve rientrare nelle classi centrali della griglia EUROP (U, R, P).</p> <p>Salumi precotti di suino devono essere di puro suino, composto indicativamente da carne magra 35%, cotenna 30%, grasso 35%. Tipologie richieste: <u>Cotechino o Zampone di Modena DOP.</u></p>
CARNI AVICOLE (pollo, tacchino ecc)	<p>Devono appartenere alla classe A</p>

CALENDARIO E STAGIONALITA ORTOFRUTTA	
VERDURA FRESCA	
Tutto l'anno	Aglio, bietole, carote, cicoria, cipolle, indivie, lattughe, patate, radicchio, sedano, spinaci
gennaio:	Barbabietole, broccoli, carciofi, cavoli, cavolfiori, finocchi, porri, rape, verze, zucca
febbraio	Barbabietole, broccoli, carciofi, cavolfiori, finocchi, porri, rape, verze
marzo:	Asparagi, broccoli, carciofi, cavolfiori, cavoli, finocchi, piselli, porri, ravanelli, verze
aprile:	Asparagi, cavolfiori, carciofi, fave, finocchi, patate novelle, piselli, porri, ravanelli, verze, zucchine
maggio	Asparagi, carciofi, fagioli, fagiolini, fave, finocchi, funghi, patate novelle, peperoni, piselli, pomodori, ravanelli, verze
giugno	Asparagi, barbabietole, cavolfiori, cetrioli, fagioli, fagiolini, finocchi, funghi, melanzane, peperoni, piselli, pomodori, ravanelli, zucchine
luglio	Barbabietole, cetrioli, fagioli, fagiolini, funghi, melanzane, peperoni, piselli, pomodori, ravanelli, zucca, zucchine
agosto	Barbabietole, cetrioli, fagioli, fagiolini, funghi, melanzane, peperoni, piselli, pomodori, ravanelli, zucchine, zucca
settembre	Barbabietole, broccoli, cavolfiori, cavoli, cetrioli, fagioli, fagiolini, finocchi, funghi, melanzane, peperoni, pomodori, ravanelli, verze, zucca
ottobre	Barbabietole, broccoli, carciofi, cavolfiori, cavoli, cetrioli, fagioli, fagiolini, finocchi, funghi, melanzane, peperoni, pomodori, porri, radicchio, rape, verze, zucca
novembre	Barbabietole, broccoli, carciofi, cavolfiori, fagioli, fagiolini, finocchi, porri, ravanelli, verze, zucca
dicembre	Barbabietole, broccoli, carciofi, catalogna, cavolfiori, finocchi, porri, rape, zucca
FRUTTA FRESCA	
Gennaio	arance, banane, clementine, kiwi, limoni, mandarini, mele, pere
Febbraio	arance, banane, clementine, kiwi, limoni, mandarini, mele, pere
Marzo	arance, banane, clementine, kiwi, limoni, mandarini, mele, pere
Aprile	arance, banane, fragole, kiwi, limoni, mandarini, mele, pere
Maggio	banane, fragole, kiwi, limoni, mele, pere
Giugno	albicocche, banane, ciliegie, fichi, fragole, limoni, mele, meloni, susine
Luglio	albicocche, anguria, banane, ciliegie, fichi, fragole, limoni, mele, meloni, pesche, susine
Agosto	albicocche, anguria, banane, fichi, limoni, mele, meloni, pesche, prugne, susine, uva
Settembre	banane, fichi, limoni, mele, pere, meloni, susine, pesche, prugne, uva
Ottobre	arance, banane, limoni, mele, pere, pesche, susine, uva
Novembre	arance, banane, cachi, clementine, kiwi, limoni, mandarini, mele, pere, uva
Dicembre	arance, banane, cachi, clementine, kiwi, limoni, mandarini, mele, pere