

CITTA' DI PALESTRINA

Città Metropolitana di Roma Capitale

Allegato n. 5

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
DEL COMUNE DI PALESTRINA dal 01.01.2019 al 31.12.2023**

CIG: 7615416815

PRINCIPALI CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE E
REQUISITI IGIENICO-SANITARI DEI PRODOTTI
UTILIZZATI PER CONFEZIONARE I PASTI

Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari impiegate per la preparazione dei pasti, crudi o cotti, dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia. In particolare, è vietato l'uso di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici (O.G.M.).

PRODOTTI BIOLOGICI

In base al Regolamento CEE 2092/91 e successive modifiche e al D.Lgs. n. 17/03/95 n. 220, si intende per prodotto biologico un prodotto ottenuto mediante particolari metodi di produzione a livello delle aziende agricole, i quali implicano soprattutto restrizioni importanti per quanto concerne l'utilizzo di fertilizzanti o antiparassitari.

Tali prodotti, siano essi prodotti vegetali non trasformati o prodotti composti essenzialmente da uno o più ingredienti di origine vegetale, devono riportare in etichetta le seguenti indicazioni:

- a) indicazioni che suggeriscano all'acquirente che il prodotto o i suoi ingredienti sono stati ottenuti conformemente alle norme di produzione biologica: in italiano BIOLOGICO;
- b) indicazione che il prodotto è stato ottenuto od importato da un operatore assoggettato alle misure di controllo;
- c) menzione del nome e/o del numero di codice dell'autorità o dell'organismo di controllo cui il produttore è assoggettato.

Per quanto riguarda le caratteristiche merceologiche ed organolettiche dei singoli prodotti rimane valido quanto stabilito dai Regolamenti CEE specifici.

PRODOTTI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA D.O.P.

Secondo il Regolamento CEE n. 2081/92 del 14/07/92 è il nome di una regione, di un luogo determinato, 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 le cui qualità o le cui caratteristiche siano dovute essenzialmente o esclusivamente all'ambiente geografico comprensivo dei fattori naturali e umani e la cui produzione, trasformazione ed elaborazione avvengano nell'area geografica delimitata. Sono richiesti:

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

PRODOTTI A INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA I.G.P.

Secondo il Regolamento CEE n. 2081/92 del 14/07/92 è il nome di una regione, di un luogo determinato, 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 lo trasformazione e/o elaborazione avvenga nell'area geografica delimitata.

Sono richiesti:

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

In accordo al Piano d' Azione Nazionale sul Green Public Procurement (PANGPP) ed ai criteri ambientali minimi previsti per il servizio di ristorazione scolastica (Cfr. PAN GPP punto 5.3.1) si richiede l' acquisto di derrate alimentari derivanti da processi di produzione a ridotto impatto ambientale nel rispetto delle fasi e delle modalità ivi previste.

Si riportano le principali caratteristiche :

1. Produzione di alimenti e bevande: frutta, verdura, ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, olio extravergine di oliva devono provenire:

- per almeno il 40% (espresso in percentuale di peso sul totale) da **produzione biologica** in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi
- per almeno il 20% (espresso in percentuale di peso sul totale) da **“sistemi di produzione integrata”** (con riferimento alla norma UNI 11233:2009), da prodotti IGP DOP e STG – come riportato nell' Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite (Regolamento CE n. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d' origine dei prodotti agricoli e alimentari e Regolamento (CE) n. 509/2006), e da **prodotti tipici e tradizionali**, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.
- Per quanto riguarda le **uova**, la quota non proveniente da allevamenti biologici, deve provenire da allevamenti all'aperto di cui al codice 0 o 1 del Regolamento 589/2008 della Commissione europea in applicazione del Regolamento 1234/2007 relativo alla commercializzazione ed etichettatura delle uova o, in alternativa, essere state sottoposte al trattamento di pastorizzazione.

2. La carne deve provenire:

- per almeno il 15% (in peso sul totale) da **produzione biologica** in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi
- per almeno il 25% (in peso sul totale) da **prodotti IGP e DOP** – come riportato nell' Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette (Regolamento CE n. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d' origine dei prodotti agricoli e alimentari) – e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

3. Il pesce somministrato nelle mense, in ogni caso, se surgelato, non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti.

I pasti devono essere preparati utilizzando derrate fresche e ingredienti di prima scelta. Per l' aliquota di prodotti biologici e da sistemi integrati, in deroga al requisito della “prima categoria” si accetta anche la “seconda categoria”.

E' vietato l'uso di alimenti sottoposti a trattamenti di origine transgenica o geneticamente modificati (OGM), contenenti conservanti ed additivi chimici, in prossimità di scadenza.

PASTE ALIMENTARI

Pasta di semola di grano duro prodotta con farina di semola di grano duro ed acqua secondo quanto previsto dalla Legge 4 luglio 1967 n. 580 e successive modifiche.

Le confezioni sigillate ed integre devono riportare tutte le informazioni previste dal D.L. 27 gennaio 1992 n. 109.

Deve essere indicata in modo ben visibile la data di scadenza.

La pasta deve avere odore e sapore gradevole, colore giallognolo, aspetto omogeneo, fatura vitrea, ed essere esente da difetti di essiccazione e di conservazione. Sottoposta alla prova di cottura (50 g. di pasta in 500 ml. di acqua distillata bollente contenente 2,5 gr. di sale per 15 minuti). Non deve risultare rotta o spappolata, non deve avere ceduto sedimento farinoso all'acqua e non deve risultare collosa.

Deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta nei formati indicati nelle tabelle dietetiche.

_ Per ogni tipo di pasta devono essere specificati: tempo di cottura

_ Resa (aumento di peso con la cottura)

_ Tempo massimo di mantenimento, delle paste cotte e scolate entro il quale è garantita la conservazione di caratteristiche organolettiche accettabili.

RISO PER RISOTTI E PER MINESTRE

Deve essere confezionato in imballaggi sigillati, recanti sul sigillo o sulla confezione la denominazione della ditta produttrice o confezionatrice.

Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti, o alterazioni di tipo microbiologico.

Non deve presentare difetti tipici di striatura o vaiolatura interna, come da disposizioni legislative vigenti.

ORZO PERLATO

Da usare in alternativa al riso o alla pasta.

Deve essere confezionato in imballaggi sigillati, recanti sul sigillo o sulla confezione la denominazione della ditta produttrice o confezionatrice.

Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti, o alterazioni di tipo microbiologico.

Non deve presentare difetti tipici di striatura o vaiolatura interna, come da disposizioni legislative vigenti.

MINESTRE

Pasta o riso come sopra descritto, cocktail di verdure surgelate o fresche (fagiolini, patate, carote, cavolfiore, cipolle, bietole, pomodori, zucchine).

Le forniture devono provenire da produzioni nazionali. L'aspetto degli ortaggi deve risultare il più possibile omogeneo per quanto riguarda il colore, la pezzatura ed il grado d'integrità, non devono essere presenti colorazioni anomale o sostanze o corpi estranei o insetti o larve o frammenti di insetti.

PASTA PER LASAGNE

Sfoglie di pasta prodotta con l'impiego di farina e uova. La sfoglia deve poter essere infornata direttamente, senza preventivo passaggio in acqua bollente.

PASTA CON RIPIENO

Si intende pasta fresca all'uovo con ripieno di ricotta e spinaci o carne. Deve presentare un'elevata tenuta alla cottura, deve essere esente da additivi, coloranti o conservanti, indenne da infestanti, parassiti o muffe o altri agenti infestanti comprese le alterazioni di tipo microbiologico

Deve rispettare quanto disposto dall' art.30 Legge 4 luglio 1967 n. 580. Sulle confezioni devono essere indicati gli elementi in ordine decrescente di quantità presente riferita a peso e gli estremi del decreto di autorizzazione degli ingredienti stessi secondo quanto stabilito dal D.Lgs. 27.01.1992 n. 109.

Le confezioni originali devono essere sottovuoto o in atmosfera protettiva ai sensi del D.P.C.M. n. 331/97.

PIZZA MARGHERITA

Prodotta con farina di tipo "0" a lievitazione naturale, cotta in forno.

Ingredienti:

farina "0", mozzarella di vacca senza conservanti, pomodori pelati o polpa pronta, olio extravergine di oliva, lievito di birra, sale.

Se in confezione, l'etichettatura deve essere conforme a quanto previsto nel D.L. n° 109 del 27.01.1992.

PANE FRESCO

Deve essere prodotto con farina di grano tenero di tipo "0" con regolare aggiunta di lievito e sale comune, confezionato in monoporzioni. Deve rispondere ai requisiti previsti dalla Legge n. 580 del 4 luglio 1967.

All'analisi organolettica il pane deve possedere le seguenti caratteristiche: crosta dotata e croccante, la mollica morbida ma non collosa.

Deve essere garantito di produzione giornaliera, non deve essere conservato con il freddo o altre tecniche e successivamente rigenerato. Deve essere di prima cottura, quindi, con esclusione di

pane rimesso in forno e dovrà essere consegnato non oltre 6 ore dalla cottura e completamente raffreddato al momento della consegna.

Il trasporto deve avvenire secondo le condizioni indicate dall'art. 26 della L. n. 580 e cioè "in recipienti lavabili e muniti di copertura a chiusura, in modo che il pane risulti a riparo dalla polvere e da ogni altra causa di insudiciamento".

Nel caso di contenitori rigidi o altri contenitori (es. sacchi di carta) questi devono rispondere ai requisiti specifici previsti dal D.M. 31.7.1973 e successive integrazioni e/o modificazioni.

YOGURT ALLA FRUTTA

Deve possedere i requisiti previsti dalle norme vigenti relativamente all'attività dei microrganismi specifici di fermentazione (mantenuti vivi e vitali ed in quantità elevata fino alla data di validità riportata sul contenitore) al contenuto in grasso e ai contenitori.

Il prodotto alla frutta non deve contenere antifermentativi, la frutta deve essere in purea ben omogenea al coagulo in modo da non percepire pezzi o frammenti della stessa.

Le confezioni devono riportare le indicazioni relative al tipo di latte impiegato per la preparazione, questo deve essere sottoposto ad un trattamento di bonifica termica prima dell'inoculo dei fermenti.

Deve essere indicato il termine minimo di conservazione con la dicitura "da consumarsi entro il ".....".

FORMAGGI

Tutti prodotti lattiero – caseari devono provenire da stabilimenti autorizzati C.E. a norma del D.P.R. n. 54/97 e l'etichettatura deve essere conforme a quanto previsto dall'art. 23 del D.L. n. 109/92.

I formaggi utilizzati dovranno provenire esclusivamente dalla coagulazione di latte ed aver raggiunto una giusta maturazione, dovranno, inoltre, risultare esenti da difetti o alterazioni anche incipienti, sia della crosta che della pasta (gonfiature, sfogliature, screpolature, rammollimento colorazione anormale ecc.). I formaggi dovranno risultare prodotti con le garanzie e i requisiti previsti dalle leggi e dalle disposizioni igienico-sanitarie vigenti; in particolare dovranno possedere tutti i caratteri fisici, chimici e organolettici dei prodotti di prima qualità.

I formaggi a denominazione di origine tipici possono essere commercializzati anche in parti preconfezionate; sulle parti preconfezionate e/o sugli involucri che li contengono deve risultare l'indicazione della denominazione di origine tipica secondo le norme previste dai rispettivi disciplinari di produzione.

Tipologia richiesta : Mozzarella – Formaggi tipo scamorza, provolone dolce ecc. di produzione locale

BURRO

Il prodotto ottenuto dalla crema di latte vaccino centrifugato con massa pastosa compatta di colore e sapore gradevole, aroma delicato, di colore variabile dal bianco al giallo paglierino, deve risultare fresco e non sottoposto a congelamento.

CARNE BOVINA FRESCA: BOVINO ADULTO

Dovrà possedere le seguenti caratteristiche:

- a) provenire da stabilimento C.E.;
- b) provenire da una filiera esclusivamente italiana, in etichetta riportare tutte le informazioni previste dalla normativa per garantire la tracciabilità ed inoltre fornire informazioni riguardo la razza, tipo di alimentazione, età e tipo di allevamento;
- c) devono essere utilizzati bovini con una età massima di 18 mesi;
- d) devono essere utilizzate solamente carni di prima scelta: es. spalla e collo supermagri per macinati tipo polpette, ragù e svizzere, fesa per spezzatino, girello per bollito;
- e) le carni dovranno presentarsi di colorito rosso chiaro e consistenza pastosa per i bovini adulti, colore rosso chiaro e consistenza cedevole per i vitelli; inoltre dovranno avere giusta distribuzione del grasso.

CARNI AVICOLE FRESCHE

Dovranno possedere le seguenti caratteristiche:

- a) essere ottenute da polli e tacchini;
- b) provenire esclusivamente da allevamenti italiani;
- c) provenire da macelli e laboratori di sezionamento in possesso di n° di riconoscimento CE;
- d) le carni dovranno essere di colore roseo, consistente, pelle elastica, untuosa, prova di penne e plumule;
- e) essere di recente macellazione, preferibilmente non anteriore a due giorni e presentare spiccati caratteri di freschezza.

Le confezioni non devono contenere liquidi di sgocciolamento e devono riportare un'etichetta chiara e leggibile, indicante la data di lavorazione e confezionamento, la data di consumazione raccomandata.

I tagli richiesti sono:

- cosce di pollo (complete di fuso e sottocoscia) e petto di pollo,
- petto di tacchino.

CARNE SUINA FRESCA

Dovrà possedere le seguenti caratteristiche:

- a) provenire esclusivamente da animali allevati in allevamenti italiani;
- b) provenire esclusivamente da allevamenti italiani;
- c) provenire da macelli e laboratori di sezionamento;
- d) per il confezionamento dell'arrosto di suino deve essere utilizzato esclusivamente il taglio denominato carrè disossato o lonza;
- e) le carni devono presentare colore roseo, aspetto vellutato, consistenza pastosa al tatto e scarsa venatura.

PROSCIUTTO COTTO SENZA POLIFOSFATI

Deve essere di prima qualità, prodotto con cosce refrigerate o congelate di produzione nazionale, senza aggiunta di polifosfati, né caseinati, né lattati, di cottura uniforme, pressato, privo di parti cartilaginee senza aree vuote (bolle, rammollimenti) avere carni di colore rosa chiaro, compatte, grasso bianco, sodo e ben refilato.

La composizione richiesta è la seguente: carne suina fresca e/o congelata, sale, destrosio o altro zucchero non proveniente dal latte, aromi naturali, nitrito e nitrato. Il prodotto deve essere confezionato ai sensi del D.M. 21.3.1973 e successive modificazioni.

PROSCIUTTO CRUDO

Prosciutto di coscia fresca di suino nazionale, nella zona tipica di produzione. Caratteristiche merceologiche ai sensi della L. n° 26 del 13.2.1990.

Colore:

- al taglio, uniforme, tra il rosa e il rosso, inframmezzato dal bianco puro delle parti grasse,
- carni di sapore delicato e dolce, poco salato e con aroma fragrante e caratteristico,
- la stagionatura non deve essere inferiore ai 16 mesi; assenza di difetti quali i granelli biancastri da blastomicosi; chiazze bianche da granuli di tiroxina, putrefazione e conseguenti odori derivanti dalla decomposizione proteica.

PRODOTTI SURGELATI

Devono rientrare nell'elenco riportato nel D.M. 15.6.1971.

Gli alimenti surgelati devono essere preparati, confezionati e trasportati in conformità alle norme vigenti.

In particolare le confezioni devono:

- avere caratteristiche idonee ad assicurare protezione dei caratteri organolettici e qualitativi del prodotto;
- proteggere il prodotto da contaminazione batteriche;
- impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità ai gas;
- non cedere al prodotto sostanze ad esse estranee;
- i materiali devono avere i requisiti previsti dalla L. n. 283 del 30.4.1962 e successive modificazioni;
- sulle confezioni deve essere riportata la data di confezionamento e la durabilità minima prevista, il nome e la ragione sociale della ditta produttrice la sede e lo stabilimento di produzione, la provenienza, la modalità di conservazione come dal D.P.R. 26.03.1980 n° 327 art.65 Allegato B e dal D.P.R. 18.5.1982 n°322, - il prodotto deve essere conforme alle norme comunitarie per quanto riguarda l'aspetto igienico sanitario, la qualità delle materie impiegate e le procedure di lavorazione;
- i prodotti non devono presentare segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento quali formazione di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione;

- i prodotti non devono presentare alterazione di colore, odore, o sapore bruciature da freddo, asciugamento delle superfici da freddo, con conseguenti spugnosità, parziale scongelazione, ammuffimenti e fenomeni di putrefazione.

Deve essere dichiarata la zona di provenienza e la pezzatura deve essere omogenea e costante.

I prodotti devono giungere al centro di cottura ancora in perfetto stato di surgelazione (lo scongelamento deve essere effettuato in cella frigorifera, lentamente a temperatura 0 + 4 °C nelle confezioni originali o comunque proteggendo l'alimento da inquinamenti ambientali, per un tempo necessario proporzionato alle dimensioni delle confezioni).

PESCE SURGELATO O CONGELATO

I prodotti della pesca dovranno possedere le seguenti caratteristiche:

- a) corrispondere ai requisiti igienico sanitari previsti dalle normative CE, anche i prodotti congelati devono essere confezionati ed etichettati all'origine;
- b) non presentare segni comprovanti di un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazione di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione;
- c) non presentare alterazioni di colore o sapore, bruciature da freddo, parziali scongelazioni, ammuffimenti, fenomeni di putrefazione;
- d) i filetti ed i tranci non devono presentare grumi di sangue, pinne o resti di pinne, spine, residui di membrane o cartilagine;
- e) dopo aver portato il pesce a temperatura ambiente, le carni devono presentare: odore fresco, colore vivo e lucente, consistenza soda delle carni.

Tipologia richiesta:

Filetti di platessa – Filetti di halibut. In questi prodotti non è ammessa la presenza di alcuna spina e devono essere privati della pelle dorsale e ventrale.

Palombo in tranci.

Bastoncini o Medaglioni di pesce. Dovranno presentare uno strato di impanatura ridotto e contenere esclusivamente pesce di merluzzo o pesce di qualità equivalente o superiore.

TONNO ALL'OLIO D'OLIVA

Tonno di prima scelta, di produzione U.E., confezionato in banda stagnata.

Si richiede un tonno di qualità, poco salato, di gusto delicato, di consistenza solida ma tenera, non stopposo, compatto e non sbriciolato, di colore omogeneo, con fasce muscolari integre derivanti da un unico trancio di pesce, assenza di parti estranee e di acqua.

Deve rispondere alla vigente normativa in materia.

L'olio di governo deve essere di oliva, meglio se di produzione nazionale. La confezione deve rispettare le norme vigenti.

PASSATA DI POMODORO E POLPA DI POMODORO

Il prodotto deve presentare colore rosso, odore e sapore caratteristici del prodotto ottenuto da pomodoro sano e maturo ed essere priva di odore e sapore estranei.

POMODORI PELATI

Il prodotto deve presentare frutti interi, a giusta maturazione, privi di marciume, di pelle e di petuncoli; deve essere immerso in liquido di governo di odore e sapore caratteristici, con peso sgocciolato non inferiore al 70% del peso netto e con residuo secco inferiore al 4,5%.

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

L'olio usato per le pietanze deve essere olio extravergine di oliva spremuto a freddo (non deve contenere più dell' 1% in peso di acidità espressa come acido oleico).

Deve essere di gusto perfettamente irreprezibile ed assolutamente esente da difetti. Il confezionamento deve essere in bottiglie scure o in contenitori metallici e l'etichettatura conforme al D.L. n. 109 del 27.1.1992.

I contenitori non devono presentare difetti quali ammaccature, arrugginimento, corrosione od altro. La banda stagnata impiegata deve rispondere ai requisiti fissati dal D.M. 18.2.1984.

Durante il periodo di stoccaggio devono essere prese le seguenti precauzioni:

- conservazione dell'olio al riparo di fonti di calore, da luce diretta da luogo fresco;
- se la confezione è stata parzialmente consumata, mantenimento della bottiglia o lattina perfettamente chiusa.

Il prodotto deve essere limpido, fresco, privo di impurità e deve avere sapore gradevole ed aromatico.

FRUTTA

La scelta della frutta deve essere effettuata tra la frutta di stagione di 1^a qualità e, in particolare deve rispondere ai seguenti requisiti:

- _ deve essere indicata chiaramente la provenienza;
- _ presentare precise caratteristiche organolettiche della specie e delle varietà ordinate;
- _ essere sana, senza ammaccature, lesioni, alterazioni, attacchi di parassiti
- _ deve essere omogenea per maturazione, freschezza e pezzatura
- _ essere indenne da difetti che possono alterare i suoi caratteri organolettici
- _ essere turgida, non bagnata artificialmente, né trasudante acqua di condensazione in seguito ad improvviso sbalzo termico dovuto a permanenza del prodotto in celle frigorifere.

Sono da escludere i prodotti che abbiano subito procedimenti artificiali di maturazione e che abbiano sopportato una conservazione eccessivamente lunga nel tempo; portino visibili tracce di appassimento, guasti, fermentazioni eccipienti, ammaccature, abrasioni, spaccature; siano stati attaccati da parassiti animali o vegetali o abbiano incrostazioni nere.

ORTAGGI

Gli ortaggi devono essere costituiti da vegetali di stagione, di recente raccolta, selezionati, privi di additivi ed integri delle qualità nutritive, tali da garantire il miglior rendimento alimentare e presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie.

Devono essere giunti a naturale, omogenea e compiuta maturazione fisiologica e commerciale, privi di altri corpi e prodotti estranei. Non possono presentare tracce di alterazioni, trasudazioni d'acqua e fermentazioni anche incipienti.

Le patate e le cipolle non devono essere trattati mediante raggi gamma e non devono essere germogliate, devono essere di recente raccolto e giunte ad una maturazione fisiologica, appartenere alla stessa specie e zona di appartenenza ed esenti da odori segreti, tanfi e lezzi di qualsiasi genere prima e dopo la cottura. Sono da escludere le patate che presentino maculosità bruna della polpa, incrostazioni terrose o sabbiose, spaccature.

I prodotti ortofruttilicoli richiesti sono:

1. ortaggi a fusto: finocchi e tuberi
2. ortaggi a radice: carote
3. ortaggi a foglia: erbe, spinaci, sedano, indivia, lattuga, insalata in genere, prezzemolo e basilico
4. ortaggi a frutto: pomodori, zucchine e melanzane
5. ortaggi a seme: fagiolini, fagioli e piselli
6. ortaggi a fiore: cavolfiori e carciofi
7. ortaggi a bulbo: cipolla

In particolare, gli ortaggi a foglia devono essere sani, interi, turgidi, non prefioriti e privi di foglie gialle e rinsecchiti.

Le insalate devono avere i cespi interi, turgidi, consistenti.

Le carote devono essere sane, pulite, consistenti, non germogliate, non legnose.

I pomodori da insalata devono essere interi, sani, privi di sapori e odori strani. Il grado di maturazione dei pomodori deve essere omogeneo e tale da essere adatti al consumo entro 3 giorni.

LEGUMI SECCHI

Fagioli, lenticchie e ceci.

Devono essere prodotti e confezionati secondo la normativa, puliti, sani, non devono presentare attacchi di parassiti vegetali o animali, uniformemente essiccati, privi di muffa, insetti o altri corpi estranei.