Allegato A

CARATTERISTICHE TECNICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Gli alimenti da utilizzare nelle mense scolastiche devono essere di prima scelta, nell'atto della graduazione della qualità e, in ogni caso, in possesso dei requisiti igienico-sanitari e di sicurezza che le normative vigenti richiedono, sia per i prodotti alimentari della produzione fino al consumo, sia per i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con gli stessi.

Si precisa:

a) La pasta di pura semola di grano duro conforme alla L. n. 580/67 e successive modifiche, deve essere fornita nei vari formati richiesti dalla tabella dietetica; per la scuola dell'infanzia è richiesto il formato corto adatto all'età.
b) La pasta fresca (gnocchetti di patate) deve rispondere ai requisiti igienico-sanitari previsti dalla vigente normativa in materia.
c) Il riso deve essere di tipo superfino.
d) Le carni di vitello, di pollo e di tacchino devono essere di prima qualità, fresche refrigerate, prive di parti grasse e tendinose, nonché di altro scarto.
e) La carne per il tritato deve essere inviata a pezzi interi ai centri di cottura ed ivi tritata nel rispetto delle norme igienico-sanitarie.
f) I filetti di pesce surgelato (merluzzo e platessa) devono essere di prima scelta, puliti, privi di lische, pelle o altro scarto e con i requisiti previsti dalla normativa vigente.
g) Il prosciutto cotto deve essere di coscia di suino, di prima qualità, senza polifosfati aggiunti, con additivi alimentari nei limiti qualitativi e quantitativi consentiti dalla normativa vigente; deve essere contenuto in un involucro igienicamente idoneo e recante dati e caratteristiche merceologiche del prodotto. Al consumo, il prosciutto deve presentarsi privo di alterazioni di sapore, di odori o di colori o di altri difetti ed, in ogni caso, nel rispetto di quanto previsto dalla vigente normativa igienico-sanitaria.
h) I latticini freschi, il formaggio da taglio, il burro devono essere di prima qualità e rispondenti alla normativa vigente; il latte per la preparazione da cucina deve essere intero, omogeneizzato, a lunga conservazione U.H.T.
i) Il formaggio da condimento deve essere della qualità "Parmigiano Reggiano" e prodotto con latte vaccino, non presentare odori o sapori anomali e non rispondenti al prodotto tipico e deve essere stagionato da almeno 18 mesi.
j) Le uova devono essere fresche, Cat. A extra. In ogni caso è obbligo far cuocere completamente le uova con procedimento che assicuri una adeguata cottura anche nelle parti interne.
k) Gli ortaggi surgelati (fagiolini, pisellini, spinaci e bietola) devono essere di prima qualità, teneri, selezionati e devono risultare accuratamente puliti e mondati.
l) I pisellini ed i fagiolini devono essere di qualità "finissimi".
m) Le patate devono essere di prima qualità, prive di parti verdi e di germogli.
n) La frutta di stagione deve essere fresca, di ottima qualità, giunta a naturale maturazione, selezionata e priva di difetti visibili. La stessa, in ogni caso, inclusa quella da sbucciare, deve essere accuratamente lavata con acqua potabile.
o) Le carote devono essere fresche, di prima qualità, accuratamente lavate con acqua potabile, pulite e private di tutta la parte esterna.
p) L'olio di oliva deve essere extra vergine e di ottima qualità.

q) I pomodori pelati devono essere maturi, integri, privi di difetti visibili. I contenitori devono riportare le seguenti dichiarazioni: denominazione e tipo di prodotto, peso netto, peso sgocciolato, ditta produttrice e confezionatrice, data di scadenza.

r) Gli odori o aromi (prezzemolo, basilico, sedano, rosmarino, alloro, aglio, cipolla, carota, ecc.), anche se non espressamente citati nella tabella dietetica, sono da utilizzare soltanto nelle preparazioni dei cibi che comunemente li prevedono, nei limiti qualitativi e quantitativi consentiti nell'alimentazione infantile, accuratamente lavati con acqua potabile e, in ogni caso, nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti.

s) Il pane deve essere fresco, di produzione giornaliera, ben lievitato, ben cotto e rispondente ai requisiti previsti dalla normativa vigente.

t) Le verdure miste per minestrone nonché i legumi secchi, per la scuola dell'infanzia, devono essere passati al termine della cottura.

u) La grammatura degli ortaggi e della frutta è riferita alla parte edibile.

v) In generale la grammatura è riferita da alimento crudo.

w) L'acqua, oligominerale naturale, deve essere in bottiglia da 50 cl.

x) I prodotti dovranno, preferibilmente, avere provenienza "Km o o filiera corta".

y) Gli alimenti ed i cibi preparati devono essere conservati e mantenuti con le modalità ed alle temperature specificatamente previste dalle norme vigenti in materia di igiene degli alimenti e delle bevande.

z) Le materie prime di origine biologica devono rispettare le percentuali minime di utilizzo in peso previste dall'Allegato I del Decreto 18 Dicembre 2017 *"Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche"* e dal Decreto CAM 10 marzo 2020;

aa) L'ortofrutta non deve essere di quinta gamma e deve essere di stagione secondo il calendario di stagionalità adottato da Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi dell'art. 2 del decreto ministeriale 18 dicembre 2017 recante "Criteri e requisiti delle mense biologiche" o, nelle more della relativa adozione, secondo il calendario di cui all'allegato A di cui al Decreto CAM 10 marzo 2020.