

TABELLE MERCEOLOGICHE DERRATE ALIMENTARI – RIVALTA DI TORINO

L'elenco delle marche dei prodotti dovrà essere fornito dall'Impresa Appaltatrice del servizio (I.A.) prima dell'inizio del contratto, compreso il controllo di filiera in campo alimentare (controllo di filiera dei prodotti e dei fornitori) - filiera di controllo "dai campi alla tavola" ivi compresi la rintracciabilità dei mangimi somministrati agli animali da cui provengono le carni utilizzate nel servizio di ristorazione scolastica.

Le derrate alimentari e le bevande dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate, alle Tabelle Merceologiche e ai limiti di contaminazione microbica previsti dalle normative vigenti in materia di alimentazione umana, per quanto riguarda gli alimenti, nonché la normativa vigente in materia di mangimi e tutto quanto concorre alla produzione di prodotti ad uso alimentare.

Tutti i prodotti richiesti dal Capitolato d'Appalto, devono essere conformi al Reg. CE 178/2002, s.m.i., in tema di etichettatura e rintracciabilità dei prodotti. (Regolamento (UE) n. 1169/2011)

Tutti i prodotti biologici richiesti dal Capitolato d'Appalto devono essere conformi a quanto previsto dalla normativa vigente in materia di alimenti biologici e di prodotti derivati da coltivazione a lotta integrata.

L'Amministrazione Comunale (A.C.) si riserva la facoltà di richiedere le schede tecniche dei prodotti forniti, indicanti: descrizione del prodotto, ingredienti, cenni produttivi, caratteristiche chimico-fisiche, microbiologiche e organolettiche, modalità di conservazione.

I prodotti destinati agli utenti celiaci dovranno essere registrati sul Prontuario AIC degli alimenti.

È assolutamente vietato l'utilizzo di alimenti contenenti organismi geneticamente modificati (OGM).

I prodotti biologici destinati alla fornitura delle scuole dell'infanzia, primarie, secondarie di primo grado, e asili nido dovranno essere:

- pane;
- pasta e riso;

- tutti i cereali;
- pomodori pelati e passata di pomodoro;
- marmellata;
- succhi di frutta;
- ortofrutta fresca;
- legumi.

Pane

Il pane deve essere fresco, ben lievitato e completamente cotto, prodotto con farine di grano tenero tipo 0, provenienti da coltivazioni biologiche certificate, con lievito naturale, possibilmente con pasta acida.

Composizione: farina “0” biologica, acqua, sale marino, lievito naturale o pasta acida. Caratteristiche organolettiche: crosta dorata e croccante, mollica morbida, alla rottura con le mani o al taglio; il pane biologico deve risultare croccante, con crosta che si sbriciola leggermente, ma ben aderente alla mollica.

Il gusto e l'aroma non devono presentare anomalie tipo: gusto eccessivo di lievito, odore di rancido, di farina cruda, di muffa o altro.

Il pane deve essere di produzione giornaliera, non deve essere conservato con il freddo o altre tecniche.

Il trasporto deve avvenire in sacchi di carta adeguatamente resistenti.

Ogni fornitura deve essere accompagnata da una dichiarazione su cui viene specificato il quantitativo fornito, il tipo di prodotto e gli ingredienti, il nome del produttore, il nome dell'organismo che effettua il controllo, il codice dell'operatore controllato, il codice e il numero dell'autorizzazione.

Non deve contenere grassi aggiunti.

Pezzatura non superiore ai gr. 60 e confezionato in sacchetti trasparenti da gr. 500/1000 cadauno.

La A.C. si riserva la facoltà di richiedere pane proveniente da farine non biologiche.

Pane grattugiato

Deve essere conforme alla L. 4/7/1967 n. 580 e s.m.i., preparato esclusivamente dalla macinazione di pane secco biologico.

Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti, rotture o altro.

Devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.Lgs. 27/1/92 n. 109, D.Lgs. 23 giugno 2003 n. 181 e s.m.i.

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

Non deve contenere grassi aggiunti.

La A.C. si riserva la facoltà di richiedere pane grattugiato, proveniente da pane non biologico.

Farina bianca tipo 00

Farina di grano tenero, provenienti da coltivazioni biologiche certificate con le caratteristiche di composizione e di qualità previste dalla Legge 580/67, modificata dal DPR n. 187/2001.

La farina non deve contenere imbiancanti non consentiti dalla legge e/o farine di altri cereali o altre sostanze estranee non consentite.

Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti, rotture od altro. Devono riportare tutte le dichiarazioni previste dal D.Lgs. 27/1/92 n. 109, D.Lgs. 23 giugno 2003 n. 181 e smi.

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

Farina di mais

Ottenuta mediante macinazione di mais di buona qualità, non avariato per eccesso di umidità o altra causa, nonché sostanze vietate.

La farina non deve contenere parassiti animali né essere invasa da crittogame e da altre sostanze estranee che ne alterino le caratteristiche di odore e di sapore.

Le confezioni devono essere integre, senza difetti o rotture e devono riportare le indicazioni previste dal D.Lgs. 109/92 e smi.

Prodotti da forno, fette biscottate, crackers e simili, integrali

Prodotti in conformità alle norme vigenti, non devono contenere ingredienti o additivi non consentiti dalla legge n. 580/67 e D.P.R. 23 giugno 1993 n. 283.

Le confezioni devono essere chiuse, riportanti tutte le dichiarazioni previste da D.Lgs. 27/1/92 n. 109, D.Lgs. 23 giugno 2003 n. 181 e smi, non devono presentare difetti.

I prodotti devono essere freschi e non devono presentare odore, sapore, colore anormali e sgradevoli. Preparati con sfarinati di cereali, anche integrali, possibilmente senza sale aggiunto, con eventuali aggiunte di oli o grassi alimentari di origine vegetale, quali: olio di oliva, arachidi, mais, soia, girasole.

Da escludere grassi vegetali non meglio specificati.

Non devono essere presenti additivi alimentari.

Crostini

Prodotti in conformità alle norme vigenti, non devono contenere ingredienti o additivi non consentiti dalla L. 580/67 e D.P.R. 283/93.

Non devono essere aggiunti grassi di alcun genere, né aromi.

Le confezioni devono essere chiuse, riportanti tutte le dichiarazioni previste dal D. Lgs. 109/92 e smi.

I prodotti devono essere freschi e non devono presentare odore e sapore sgradevole.

Ingredienti: farina di grano tenero "00", acqua, lievito, sale.

Di forma adatta a essere utilizzati

con passati e creme di verdura.

Pasta di semola di grano duro

Deve rispondere alle modalità e ai requisiti di composizione e acidità riportate nella Legge n.580/67 titolo IV articolo 28 e 29 e smi presenti nella Legge n. 440, 8 giugno 1971.

La pasta non deve presentare in modo diffuso difetti tipo:

- presenza di macchie bianche e nere;
- bottatura o bolle d'aria;
- spezzature o tagli.

Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, 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.

Per ogni tipo di pasta devono essere specificati le seguenti caratteristiche:

- a) tempo di cottura;
- b) resa (aumento di peso con la cottura);
- c) tempo massimo di mantenimento delle paste cotte e scolate, entro il quale è garantita la conservazione di accettabili caratteristiche organolettiche (assenza di collosità);
- d) tempo massimo di cottura entro il quale è garantito un mantenimento di accettabili requisiti organolettici, come il mantenimento della forma e assenze di spaccature.

Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate; inoltre devono riportare tutte le indicazioni previste dalla normativa vigente in materia di etichettatura.

Paste secche all'uovo

Prodotte con semola di grano duro e almeno quattro uova di gallina, corrispondenti ad almeno 200 gr., per kg di semola, come citato nell'art.31 legge n.580/67 e smi e Circolare Ministeriale n. 32/85.

La pasta deve rispondere ai requisiti di composizione previsti dalla legge; deve presentarsi in buono stato di conservazione.

Le confezioni devono pervenire intatte e devono riportare tutte le indicazioni previste dalla normativa vigente.

Riso arborio

Deve essere conforme alla legge del 18 marzo 1958 n.325 e smi e tutte le indicazioni previste dalla normativa vigente in materia di etichettatura.

È vietato qualsiasi trattamento del riso con agenti chimici o fisici o con l'aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificarne il colore naturale o comunque alterarne la composizione naturale.

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

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

Deve avere i seguenti requisiti:

Gruppo merceologico: superfino;

Tolleranze consentite:

- grani spuntati 5%;
- grani striati rossi 3%;
- deformità naturali e impurità varietali 10% (max impurità varietali 5%);
- rotture 5%;

Tolleranze di corpi estranei:

- sostanze minerali o vegetali non tossiche 0,01%;
- sostanze vegetali commestibili 0,10%;

Lunghezza: molto lungo mm 6,61 - 7,6;

Forma: semitondo;

Groschezza: molto grosso/larghezza 3,15 mm;

Perlatura: centrale estesa;

Striscia: assente;

Dente: pronunciato;

Sezione: schiacciata;

Tempo di gelatinizzazione: 17' e 68";

Tempo cottura: basso < 18';

Resa cottura: 4,34 (volume);

Sostanza persa alla cottura: 10.30%;

Il prodotto deve essere posto in preconfezioni, possibilmente sottovuoto, di contenuto tale da consentire, in relazione all'uso, la minore presenza di residui.

Riso Integrale

Il cereale, coltivato con metodi naturali, è sottoposto alle sole operazioni di pulitura e sbramatura, quindi appare di colore più scuro di un normale riso lavorato, mantenendo però maggiori qualità nutritive.

Non deve essere trattato con sostanze non consentite, possedere caratteristiche merceologiche definite per ogni gruppo di appartenenza e varietà.

Riso Parboiled

Deve rispondere ai requisiti della Legge 18 marzo 1958, art. 28 D. Lgs. 109/92 e smi.

Non deve essere quindi trattato con sostanze non consentite, possedere caratteristiche merceologiche definite per ogni gruppo di appartenenza e varietà.

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

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

Il prodotto deve essere posto in preconfezioni, possibilmente sottovuoto, di contenuto tale da consentire, in relazione all'uso, la minore presenza di residui.

Orzo perlato, farro decorticato e miglio

I cereali in grani devono avere granella uniforme, integra e pulita, non devono presentare semi e sostanze estranee, muffe e attacchi da parassiti animali, e rispondere ai requisiti previsti

I granelli dell'orzo perlato devono essere arrotondati, di colore bianco - giallo paglierino.

La confezione deve riportare tutte le indicazioni previste dal D.Lgs. 109/92 e smi.

Olio di oliva extra vergine

Per olio extra vergine si intende il prodotto classificato secondo quanto previsto dalla L. 13 aprile 1960 n. 1407, D.M. 31 ottobre 1987 n. 59 e smi.

L'olio extra vergine di oliva deve essere di produzione nazionale.

Per la categoria degli olii vergini deve essere fornita, in caso di richiesta, una dichiarazione relativa al contenuto di acidità ed al numero di perossidi per poterne accertare la qualità in base allo stato di conservazione. L'acidità espressa in acido oleico dev'essere inferiore o uguale a 0,8 gr ogni 100 grammi in conformità del Reg CE 1513/2001: - conforme ai Reg. CE n. 1989/2003 e 865/2004; - deve essere confezionato in confezioni di vetro tali da proteggere il prodotto dalla luce.

Gli oli devono essere confezionati in conformità all'art. 26 D. Lgs. 109/92.

Pomodori pelati e passata di pomodoro

Devono possedere i requisiti minimi previsti dall'art.2 del D.P.R. n.428 dell'11 aprile 1987, Circolare Ministeriale n. 137 del 25 giugno 1990, Circolare Ministeriale n. 138 del 13 giugno 1991 e D.Lgs. 109/92 e smi.

La suddetta norma prevede, fra l'altro, che i pomodori siano maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie e devono presentare il caratteristico colore, odore e sapore del pomodoro maturo. Inoltre il peso sgocciolato deve risultare non inferiore al 60% del peso netto, i frutti devono essere interi e non deformati per almeno il 65% sul peso dello sgocciolato, il residuo secco al netto di sale aggiunto non deve essere inferiore al 4%.

I contenitori non devono presentare difetti come: ammaccature, punti ruggine, corrosioni interne o altro.

I contenitori devono riportare dichiarazioni previste dalla normativa vigente.

Olive verdi e nere in salamoia denocciolate

Il contenuto di ogni scatola deve corrispondere a quanto dichiarato in etichetta.

Il prodotto non deve avere difetti di sapore, colore, odore o altro.

Il vegetale immerso nel liquido di governo deve essere il più possibile integro, né spaccato né spappolato per effetto di eccessivo trattamento termico.

I contenitori devono riportare dichiarazioni previste dalla normativa vigente.

Pesto DOP

Deve essere prodotto esclusivamente con basilico, olio d'oliva extra vergine, aglio, sale pinoli, pecorino e grana padano.

Deve presentare buone caratteristiche microbiologiche.

Non deve presentare odore o sapore anomali dovuti a inacidimento.

L'etichettatura deve essere conforme alla materia vigente in materia di etichettatura.

Tonno all'olio di oliva

Il tonno deve essere di colore chiaro e deve risultare di trancio intero. Non deve presentare difetti di odore, sapore o colore.

L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Il peso netto effettivo deve presentare uno scarto rispetto al dichiarato inferiore all'1%.

I contenitori non devono presentare difetti come ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne o altro, devono possedere i requisiti previsti dalla normativa vigente.

Spezie ed aromi: chiodi di garofano, noce moscata, solo monospezie.

I prodotti interi o macinati devono avere i requisiti previsti dalla normativa vigente.

Le confezioni intatte devono essere conformi

Zafferano DOP

Si richiede zafferano in polvere, in involucri sigillati, recanti denominazione, peso netto, nome e sede della ditta preparatrice; per le norme della tutela della denominazione di zafferano riferirsi al RDL 2217 del 12.11.1936 e L. 283/62 e smi..

Pinoli

Sono i semi contenuti nelle pigne del pino domestico pinus pinea, costituiti da mandorle allungate coniche lunghe 12-15 mm e larghe 4-6 mm color giallognolo oleoso di sapore aromatico, ricoperte da una fine pellicola, il contenuto in olio è del 50%.

Il prodotto deve essere fornito in confezioni conformi alla normativa vigente.

Succhi di frutta, mousse o purea di frutta

Il prodotto è quello definito dal D.P.R. n. 489 del 18 maggio 1982 e smi.

I prodotti devono riportare sull'imballaggio:

- denominazione a loro riservata;
- nome della ditta produttrice;
- nome della ditta confezionatrice;
- luogo di produzione;

Il contenuto di ogni confezione deve corrispondere a quanto dichiarato dal D. Lgs 109/92 e smi.

Il prodotto non deve contenere zuccheri aggiunti ed additivi.

Marmellate e confetture con 70% di frutta

Le confetture devono presentarsi con una massa omogenea o con frutta intera o in pezzi gelificata, ben cotta e traslucida; essere di tipo extra, prive di coloranti artificiali e edulcoranti sintetici.

Le gelatine devono presentarsi a cubetti monodose, confezionata con zuccheri e succhi di frutta. In tutti i casi, l'aroma, il sapore e il colore devono richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza.

All'esame organolettico non si devono riscontrare:

- caramellizzazione degli zuccheri;
- sineresi;
- cristallizzazione degli zuccheri;
- sapori estranei;
- ammuffimenti;
- presenza di materiali estranei.

I prodotti devono riportare sull'imballaggio quanto menzionato nel D. Lgs. 109/92. e smi.

Prodotti surgelati – caratteristiche

Condizioni generali

Devono essere preparati e confezionati in conformità alle norme vigenti, D.L. 27/1/92 n. 110 e smi.

Il trasporto deve essere effettuato da automezzi idonei come da D.L. 27/1/92 n. 110 e smi.

Durante il trasporto il prodotto deve essere mantenuto alla temperatura di -18°C ; sono tollerate brevi fluttuazioni verso l'alto non superiori a 3°C .

Le confezioni devono possedere i requisiti previsti dal D.L. 27/1/92 n. 110 e smi.

In particolare il suddetto articolo specifica che le confezioni devono:

- assicurare protezione delle caratteristiche organolettiche e qualitative del prodotto;
- assicurare protezione da contaminazioni batteriche;
- impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità ai gas;
- non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee.

Sulle confezioni devono essere riportate le indicazioni previste dal D.L. 109/92 e dal D.L. 27/1/92 n. 110.

I prodotti non devono presentare segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna delle confezioni.

Il prodotto una volta scongelato non può essere ricongelato e deve essere consumato entro le 24 ore.

I prodotti surgelati non devono presentare:

- alterazioni di colore, odore o sapore;
- bruciature da freddo;
- fenomeni di putrefazione profonda;
- parziale scongelamento;

- ammuffimenti;
 - fenomeni di putrefazione profonda;
- Il test di rancidità deve essere negativo.

Pesce surgelato – caratteristiche

Il pesce congelato/surgelato deve essere in confezioni originali e in buono stato di conservazione, deve presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelle presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza.

Ai sensi del D.P.R. 327/80 e D. Lgs. 110/92 la temperatura di trasporto dei prodotti della pesca congelata o surgelata, non può superare i -18°C .

La glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo: deve essere indicata la % di glassatura ed il peso del prodotto al netto della glassatura.

La pelle deve presentare le colorazioni tipiche della specie; deve essere tesa e ben aderente ai tessuti sottostanti; deve essere integra ed esente da lacerazioni.

Allo scongelamento i pesci non devono sviluppare odore di rancido e devono conservare una consistenza simile a quella del prodotto fresco.

La forma deve essere quella tipica della specie.

La consistenza della carne deve essere soda ed elastica.

I filetti e i tranci di pesce non devono presentare:

- macchie o grumi di sangue/pinne o resti di pinne;
- residui di membrane/parete addominale;
- colorazione anormale/attacchi parassitari, corpi estranei
- decongelazioni anche parziali

Deve essere dichiarata la zona di provenienza (Italiana o Nord Europa ecc.) e la pezzatura deve essere omogenea e costante.

Parametri chimici:

pH $< 6.2-7$

TMA (Trimetilammina) 1 mg/100g. TVN (basi azotate volatili) < 30 mg/100g.

Parametri fisici:

calo peso: 10 - 30% a seconda della specie.

glassatura: 5 - 20% a seconda della specie

Deve essere dichiarata la zona di provenienza (zoneFAO)

Deve essere conforme alla normativa vigente. Si richiede che per il prodotto sia indicata la provenienza da un impianto riconosciuto ai sensi del D. Lgs. 531/92.

Vegetali surgelati

Fagiolini, piselli, cuori di carciofo, bietole, ecc.

È consentito l'uso di carote e zucchini per il ragù vegetale nel menù invernale previo accordo con l'AC.

Tutti devono possedere le caratteristiche dei vegetali surgelati ed essere commercializzati in confezioni originali e sigillate; sulla parte esterna della confezione non devono essere presenti cristalli di ghiaccio comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento del prodotto stesso ed inoltre:

- devono risultare: accuratamente puliti, mondati e tagliati;
- non si devono rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini, o attacchi di insetti, nè malformazioni;
- non vi devono essere corpi estranei di alcun genere e grumi all'interno;
- devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie;
- l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine;
- la consistenza non deve essere legnosa nè apparire spappolata;
- il calo di peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%.

In particolare i fagiolini devono essere:

- giovani e teneri, chiusi e con semi poco sviluppati;
- sono tollerati leggeri difetti di colorazione e fili corti e poco resistenti.

Carni fresche refrigerate di bovino adulto

In aggiunta ai requisiti obbligatori definiti dalla normativa europea e nazionale in vigore, relativi all'alimentazione degli animali, al benessere dei medesimi in allevamento e alla macellazione e bollatura dei tagli anatomici, le carni bovine devono essere:

- ottenute da bovini di razza Piemontese, iscritti al Libro Genealogico Nazionale, di età non inferiore a 11 mesi e non superiore a 24 mesi. La razza Piemontese presenta una specifica mutazione del gene miostatina (descritta nella pubblicazione scientifica di Kambadur *et al.* - *Genome Research* – 1997 – 7 – pagg. 910-916), che causa l'ipertrofia muscolare (groppa doppia) tipica della razza stessa; a tale ipertrofia sono legate peculiari caratteristiche di pregio delle carni ottenute dalla Piemontese. Si richiede pertanto che le carni fornite presentino tale mutazione e che l'intero ciclo di vita (dalla nascita alla macellazione) si svolga in Italia.
- ottenute esclusivamente da parti muscolari intere.
- ottenute da bovini allevati nel rispetto di un disciplinare che preveda che l'intero ciclo produttivo si svolga in Italia;
- etichettate secondo un disciplinare di etichettatura volontaria riconosciuto dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali che garantisca la completa rintracciabilità del prodotto e che preveda la presenza in etichetta delle seguenti informazioni:
 - estremi identificativi dell'Organizzazione e/o logo del Consorzio;
 - paese di nascita del capo bovino (Italia);
 - razza (Piemontese);
 - data di nascita e sesso dell'animale;
 - nominativo, indirizzo azienda di nascita;
 - paese o azienda (nominativo e indirizzo) di allevamento;
 - paese o macello (nominativo e indirizzo) dove è avvenuta la macellazione;
 - nominativo, indirizzo del punto vendita;
 - data di macellazione;
 - numero identificativo del soggetto (marca auricolare), accompagnato dal sesso;
 - estremi identificativi dell'Organismo indipendente.

Il trasporto deve avvenire a temperatura compresa tra -1°C e +7°C;

La conservazione, dopo lo sconfezionamento, deve avvenire a temperatura compresa tra -1°C e +4°C.

La carne deve:

- presentare grana fine, colorito brillante, colore roseo-rosso, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, ben disposto tra i fasci muscolari, che assumono aspetto mazzato, mazzatura media e consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta.
- presentare caratteristiche igieniche ottime e assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- presentare buone caratteristiche microbiologiche.

La documentazione, in copia, che accompagna i tagli anatomici fino al centro di cottura, consiste nell'etichetta contenente le indicazioni previste dal disciplinare di etichettatura del Consorzio.

Per la preparazione e fornitura di polpette, svizzere e ragù, tagli scelti del quarto anteriore, con esclusione del collo (polpa e spalla, sotto spalla e reale).

Per la preparazione e la fornitura di spezzatino, bollito e brodo di carne, tagli scelti del quarto anteriore, con esclusione del collo (reale, scaramella e punta di petto).

Per la preparazione di arrosti e bistecche, tagli di coscia (noce, fesa, girello).

Carni sottovuoto

Fatte salve le condizioni generali previste nel punto precedente, le carni sottovuoto devono possedere requisiti merceologici previsti per le carni non confezionate.

Al momento dell'utilizzo si deve avere uno scarto massimo del 6-7%.

Le confezioni devono avere le seguenti caratteristiche:

- involucro integro, ben aderente alla carne;
- etichetta conforme al D.L. 109/92 e successive modificazioni;

Carni avicole

Condizioni generali:

- le carni avicole devono provenire da allevamenti nazionali, allevati a terra e nutriti con mangimi vegetali, gli animali devono essere di recente macellazione (macellati da non più di tre giorni e non meno di 12 ore);
- devono appartenere alla classe A ai sensi del Reg. (CE) 1234/2007 e succ. modifiche;
- commercializzate sezionate (petti, cosce e fusi di pollo, fesa e cosce di tacchino);
- se commercializzate in carcasse intere, essere completamente eviscerate (pollo a busto) non è ammesso l'impiego di carcasse parzialmente eviscerate (pollo "tradizionale");
- la documentazione commerciale di accompagnamento deve riportare la riproduzione del bollo sanitario ai sensi del DPR 495/97 che identifica lo stabilimento di spedizione; per le carni non confezionate, sul documento deve comparire anche la classe;
- essere conservate in modo che la temperatura interna non superi i +4°C;
- le confezioni e gli imballaggi devono riportare le indicazioni previste dalla normativa vigente relative all'etichettatura (bollo CE);
- presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- le confezioni, non devono contenere liquido di sgocciolamento;

Caratteristiche:

- 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;

- la pelle deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita, elastica, non disseccata, senza penne o spuntoni né piume;
- non devono presentare ecchimosi, colorazioni anomale, tagli o lacerazioni;
- il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito;
- non devono presentare fratture, edemi ed ematomi;
- le carni di pollo devono essere correttamente dissanguate, di colore bianco rosato uniforme, di consistenza soda, ben aderenti all'osso;
- le carni di tacchino devono essere a grana sottile, colore rosa pallido, pelle leggera e facilmente lacerabile, cartilagine sternale molto flessibile;
- le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, di colore bianco azzurro caratteristico, senza grumi di sangue o ecchimosi;
- devono possedere buone caratteristiche microbiologiche (vedi tabella limiti di contaminazione microbica).

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, nel rispetto della legislazione vigente.

Pollo

Deve avere un'età inferiore alle 16 settimane di ambo i sessi; devono:

- essere allevati a terra e alimentati con mangimi di origine vegetale;
- avere carni molto tenere, scarso tessuto adiposo, pelle morbida e liscia e cartilagine sternale molto flessibile;
- devono provenire da filiera piemontese.

Tacchino

- tacchino maschio con età compresa tra 14 settimane e 8 mesi; allevato a terra ed alimentato con mangimi di origine vegetale;
- devono provenire da allevamenti piemontesi o di regioni limitrofe.

Si precisa che le forniture di carni avicole e carni di vitello devono essere accompagnate dalla certificazione che gli animali sono stati nutriti con mangimi di origine vegetale e sostanze naturali

Suino

Condizioni generali:

- deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della Legge 283 del 30.4.1962 del R.D. n. 3298 del 20.12.1928 e DPR 312/91 e successivi aggiornamenti e modifiche; provenire da uno stabilimento riconosciuto o autorizzato ai sensi del decreto legislativo 286/94; dei Reg. CE n° 852/2004 e n° 853/2004.
- riportare i prescritti bolli sanitari;
- deve provenire da allevamenti piemontesi o di regioni limitrofe ed essere alimentato con mangimi di origine vegetale;
- deve presentare color roseo, aspetto vellutato a grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa;

- deve essere trasportata secondo le disposizioni del D. Lgs 18 Aprile 1994 n. 286 e successivi aggiornamenti,
- deve essere in confezioni sotto vuoto;
- deve essere compatta e non eccessivamente umida. Il termine minimo di conservazione indicato sulla confezione non deve essere inferiore ai 10gg dalla data di utilizzo.

Latte U.H.T. intero

L'alimento deve essere in confezione originale e conforme alle caratteristiche previste dal D.P.R. n. 54 del 14 gennaio 1997 e alla Circolare n. 16 del 1 dicembre 1997, dalla Dir. 2004/41/CE e dai Reg. Comunitari n° 852/2004 e n°853/2004 e s.m.i..

Deve provenire da allevamenti piemontesi.

Budino

I budini devono essere stabilizzati per mezzo di trattamenti termici equivalenti alla pastorizzazione, prodotti in Italia con latte di provenienza italiana, e rispondere ai requisiti previsti dal D.P.R. n. 54 del 14 gennaio 1997 e alla Circolare n. 16 del 1 dicembre 1997, dalla Dir. 2004/41/CE e dai Reg. Comunitari n° 852/2004 e n°853 e 854/2004.

Grana Padano

Prodotto DOP ottenuto da latte vaccino con il processo di lavorazione descritto nel Disciplinare di Produzione del Consorzio di Tutela Formaggio Grana Padano. Semigrasso, a pasta dura, cotta ed a lenta maturazione, finemente granulosa, con occhiatura della dimensione di una capocchia di spillo uniformemente distribuita, di gusto tipico, caratteristico, non piccante, gradevole, di colore leggermente paglierino.

La frattura deve essere di tipo radiale a scaglia.

Il prodotto deve:

- essere confezionato in atmosfera protettiva o sottovuoto
- conservato e trasportato in modo che vengano rispettate le indicazioni fornite dal produttore
- provenire da uno stabilimento in possesso del riconoscimento del Ministero della Sanità (D.P.R. 54/97)
- riportare la presenza del bollo sanitario sulla confezione.

Assenza di sapori, odori o colorazioni anomale; assenza di muffe e di corpi estranei.

L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Parmigiano Reggiano

Deve essere conforme al D.P.C.M. 4.11.91 e successive modificazioni e deve rispondere ai requisiti precisi del D.P.R. n. 54 del 14 gennaio 1997 e alla Circolare n. 16 del 1° dicembre 1997,

dalla Dir. 2004/41/CE e dai Reg. Comunitari n° 852/2004 e n°853/2004 e s.m.i. ed al disciplinare di produzione;

Caratteristiche:

- il grasso minimo deve essere il 32% S.S.,
- umidità non inferiore al 25% e non superiore al 35%, aspetto omogeneo,
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- non deve presentare difetti interni tipo occhiature della pasta dovute a fermentazioni anomale o altre cause;
- non deve presentare difetti esterni tipo marcescenze o altro;
- stagionatura non inferiore a 12 mesi e riportare dichiarazione riguardante il tempo di stagionatura;
- deve riportare sulla crosta il marchio a fuoco " Parmigiano Reggiano ";
- assenza di additivi, caratteri organolettici conformi alle definizioni dello standard di produzione.

Parmigiano Reggiano grattugiato

Deve essere conforme al D.P.C.M. 4/11/1991/R, e deve rispondere ai requisiti previsti dal D.P.R. n. 54 del 14 gennaio 1997 e alla Circolare n. 16 del 10 dicembre 1997 dalla Dir. 2004/41/CE e dai Reg. Comunitari n° 852/2004 e n°853/2004, e s.m.i.

Caratteristiche:

- il grasso minimo deve essere il 32% sulla S.S.;
- additivi: assenti;
- caratteri organolettici conformi alle definizioni dello standard di produzione;
- umidità non inferiore al 25% e non superiore al 35%;
- aspetto: non pulverulento ed omogeneo;
- quantità di crosta non superiore al 18%;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause.
stagionatura non inferiore a 12 mesi e riportare dichiarazione riguardante il tempo di stagionatura;
essere confezionati in atmosfera protettiva o sottovuoto;
- essere conservato e trasportato in modo che vengano rispettate le indicazioni fornite dal produttore.

Formaggi

I formaggi devono essere prodotti con tecnologie adeguate e rispondere ai requisiti richiesti dal D.P.R. n. 54 del 14 gennaio 1997 e alla Circolare n. 16 del 1 dicembre 1997, dalla Dir. 2004/41/CE e dai Reg. Comunitari n° 852/2004 e n°853/2004 e successive modifiche.

Caratteristiche:

- prodotti da puro latte vaccino fresco;

- devono essere prodotti a partire da latte, caglio e sale;
- non devono presentare gusti anomali dovuti ad inacidimento o altro;
- devono essere forniti in confezioni chiuse;
- devono riportare la data di confezionamento e scadenza;

Le confezioni devono essere conformi all'art. 23 del D. Lgs. 109/92 e successive modifiche.

I formaggi freschi devono essere consegnati con una cadenza tale che al momento della consegna abbiano una conservabilità di almeno 15 giorni prima della scadenza.

Tipologie consentite:

- stracchino e crescenza
- mozzarella
- formaggio "primo sale"
- ricotta
- tomino fresco
- robiola

Prosciutto cotto senza polifosfati e senza glutammato monosodico

Il prodotto deve essere conforme al D. Lgs. 537/92. Si precisa inoltre che il prodotto deve avere le caratteristiche previste dal prontuario dei prodotti per celiaci.

Il prosciutto dovrà essere consegnato avvolto da idoneo involucro plastico o carta alluminata in base al D.M. 21/03/73 e al Reg. CE n° 1935/2004, dotato di idonea dichiarazione relativa al prodotto (D.Lgs. 537/92) conforme ai Reg. Comunitari n° 852 e n° 853/2004.

All'interno della confezione non deve esserci liquido percolato.

Altre caratteristiche:

- l'esterno non deve presentare patine né odore sgradevole,
- il grasso di copertura deve essere compatto senza parti ingiallite o sapore e odore di rancido, non deve essere in eccesso;
- può essere anche preventivamente sgrassato;
- la quantità di grasso interstiziale deve essere di preferenza bassa;
- il rapporto acqua/proteine della frazione magra deve essere il più simile a quello della carne cruda (70/20);
- la fetta deve essere compatta, di colore roseo senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale;
- non deve presentare alterazioni di sapore, odore o colore né iridescenza, picchiettatura, alveolatura o altri difetti;
- gli eventuali additivi aggiunti devono essere dichiarati e presenti nelle quantità consentite da D.M. 27/2/96.
- privo di lattosio e glutine;
- privo di glutammato monosodico,
- l'umidità calcolata sulla parte magra deve essere 58/62%.

La confezione deve essere conforme al D. Lgs. 108/92 e s.m.i.

Bresaola

Prodotta con muscoli di bovini adulti, conformemente al D. Lgs. 537/92, e ai Reg. Comunitari n° 852/2004 e n° 853/2004, in stabilimenti CEE nazionali, con un minimo di 4 – 8 settimane di stagionatura.

Il prodotto deve presentarsi non eccessivamente secco, ben pressato, di consistenza soda. Deve contenere nitrati e/o nitriti secondo buona tecnica industriale e, comunque, entro i limiti di legge. Non sono ammessi difetti di conservazione, sia superficiali che profondi, né odori o sapori sgradevoli o anomali.

Prosciutto crudo

Il prodotto deve possedere tutte le caratteristiche qualitative previste dalla legge 13.02.1990, n° 26 e dal D.M. 15.02.93, n 253, relativi alla tutela della denominazione di origine.

In particolare deve possedere le seguenti caratteristiche:

- produzione nazionale, proveniente da suino di prima qualità in perfetto stato di conservazione, **poco salato del tipo Parma e San Daniele**;
- essere esente da estrogeni, sia naturali sia di sintesi e non dovrà presentare tracce di antibiotici, additivi chimici quali polifosfati, acido fosforico, ecc.
- forma rotondeggiante, a coscia di pollo, privo di parte distale;
- peso non inferiore a kg. 7;
- colore rosa o rosso al taglio, inframmezzato in scarsa misura dal bianco puro delle parti grasse;
- carne di sapore delicato e dolce, fragrante, caratteristico.

Il periodo di stagionatura non deve essere inferiore ai 10 mesi per prosciutto con peso tra i 7 e i 9 kg, e non inferiore ai 12 mesi per quelli di peso superiore.

I pesi sono riferiti al prosciutto con osso all'atto dell'applicazione del contrassegno.

L'umidità, calcolata sulla parte magra, deve essere del 50-60%.

I salumi da fornire in porzioni monorazione devono essere:

- disponibili in confezioni sottovuoto e confezionati secondo il D.Lgs.109/92 s.m.i., la Legge n° 283 del 30.04.62 e s.m.i., del D. Lgs 109 del 25.01.92 e dei Reg. Comunitari n° 852/2004 e n°853/2004.

Arrosto di tacchino

Deve essere conforme ai requisiti del D.P.R. 495 del 10 dicembre 1997, al D.Lgs. 109/92 s.m.i., al D.Lgs. 118/92 e ai Reg. Comunitari n° 852/2004 e n°853/2004 e s.m.i..

La carne deve essere di consistenza compatta, odore delicato, gusto dolce e colore bianco rosato. L'alimento dovrà essere della tipologia prevista nel prontuario sempre aggiornato degli alimenti per celiaci.

Deve provenire da allevamenti nazionali.

Manzo affumicato

Deve essere conforme ai requisiti del D.Lgs.537/92, D.P.R.309/98, Reg. Comunitari n° 852/2004 e n°853/2004. Il prodotto deve presentarsi non eccessivamente secco, ben pressato e privo di grasso, senza odori e sapori sgradevoli o anomali.

Deve provenire da allevamenti nazionali.

Uova pastorizzate

Le uova devono provenire da allevamenti e stabilimenti italiani, da galline allevate a terra e alimentate con mangimi vegetali, privi di qualsiasi sostanza chimica.

Il prodotto deve essere conforme a quanto stabilito dal D.Lgs. 4.2.93 n. 65, dalla Dir. 04/41/CE e dai Reg. Comunitari n° 852/2004 e n°853/2004.

Devono provenire da stabilimenti riconosciuti e da allevamenti piemontesi o di regioni limitrofe.

Le uova devono essere sottoposte ad un trattamento termico almeno equivalente alla pastorizzazione o ad altro trattamento riconosciuto dal Ministero della Sanità, idoneo a soddisfare i requisiti microbiologici previsti dalla normativa. Devono essere confezionate ed i veicoli ed i contenitori per il trasporto devono essere attrezzati in modo che le temperature prescritte dalla normativa siano mantenute durante il trasporto.

Per i prodotti refrigerati deve essere, in particolare, mantenuta la temperatura di 4° C.

Fagioli secchi, ceci e lenticchie, miscela di legumi secchi

Devono essere conformi al Regolamento CEE 2092/91 del 24 giugno 1991 e successive modifiche ed integrazioni.

Caratteristiche minime

I legumi secchi devono essere:

- puliti;
- di pezzatura il più omogenea possibile omogenea, sono ammessi leggeri difetti di forma;
- sani e non devono presentare attacchi da parassiti vegetali o animali;
- privi di muffa, di insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di steli, etc.);
- uniformemente essiccati (l'umidità della granella non deve superare il 13%);

Il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta.

Acqua oligominerale naturale

Le acque minerali e oligominerali devono attenersi alle norme vigenti in materia, che qui s'intendono tutte richiamate.

Nelle acque minerali e oligominerali non si devono riscontrare sostanze aggiunte alla natura del prodotto non regolamentate dalla legislazione vigente ed essere etichettate come adatte all'alimentazione di bambini e lattanti.

Sale

Il sale alimentare comune deve essere conforme al D.M. 31 gennaio 1997 n.106 e smi.

È permessa la fornitura di sale iodurato e/o iodato secondo il D.M. 562/95.

Il prodotto non deve contenere alcuna impurità e corpi estranei.

L'etichettatura deve essere conforme al D.Lgs. 109/92, e al D.M. 31 gennaio 1997 e smi.

Zucchero semolato di canna e bianco

Di filiera comunitaria. Il contenuto residuo di anidride solforosa deve essere al massimo 15 mg/kg.

Lo zucchero di canna può essere di filiera extra UE.

Le confezioni devono riportare:

- denominazione;
- peso netto;
- nome ed indirizzo del fabbricante o del rivenditore stabiliti all'interno della CEE;
- la sede dello stabilimento produttore.

Per semolato si intende il prodotto a media granulosità.

Le confezioni devono essere integre e a tenuta, l'etichettatura deve essere conforme al D.Lgs. 109/92 e s.m.i..

Lo zucchero non deve presentare impurità o residui di insetti (Filtth-Test).

Aceto rosso/bianco e aceto di mele

È ottenuto dalla fermentazione acetica dei vini in conformità a quanto previsto dal D.P.R. 12 febbraio 1965 n. 162, modificato con L. 9 ottobre 1970 n. 739, L. 6 giugno 1986 n. 527 e s.m.i. sulla produzione e commercializzazione degli agri.

Si ricorda che tutti i prodotti dovranno riportare tutte le indicazioni previste dal D. Lgs. 109/92 e smi.

Piante aromatiche ed ortaggi

Le piante aromatiche (basilico, prezzemolo, salvia, rosmarino, alloro, origano), utilizzate quali ingredienti nelle preparazioni alimentari devono essere confezionate e rispettare i requisiti previsti dalla normativa vigente.

Ortofrutta

Deve essere prevalentemente di stagione e possibilmente di produzione nazionale escluse le banane

È consentita la fornitura di ortofrutta convenzionale, o da lotta integrata, nel caso di non reperibilità del prodotto biologico sul mercato, ma con una tollerabilità annuale massima del 15%.

Caratteristiche minime

I prodotti:

- devono appartenere alle categorie I e II;
- devono essere interi e sani, senza lesioni e senza attacchi parassitari;
- devono essere puliti, vale a dire privi di terra e di ogni altra impurità;
- essere esenti da danni causati dal gelo,
- non essere bagnati o eccessivamente umidi;
- essere privi di odori, sapori o colorazioni anomali;
- essere correttamente etichettati, riportando la categoria, il calibro (se previsto), l'origine e i trattamenti subiti.

È tollerato uno scarto pari al 10% del totale del peso netto del prodotto consegnato.

In generale i frutti devono avere uno sviluppo e un grado zuccherino sufficiente. La maturazione deve essere tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse e da permettere la buona conservazione del prodotto fino al momento del consumo.

I prodotti da utilizzare sono i seguenti:

- cipolle
- aglio
- porri
- carote: devono essere scelte le più piccole e tenere per il consumo come contorno, mentre per le preparazioni alimentari in genere possono essere utilizzate quelle a radice più grande;
- cavoli, verze, broccoli e cavolfiori;
- finocchi;
- sedano;
- insalata verde; devono essere scelte le qualità più dolci come la lattuga, il cavolo verza;
- pomodori;
- zucchine;
- zucca marina;
- patate - non devono presentare segni di germogliazione incipienti né germogli filanti.
- mele;
- pere;
- pesche;
- albicocche;
- susine;
- prugne;
- ciliegie,
- arance;
- limoni: sono ammessi frutti con colorazione verde chiara ma che corrispondano al contenuto minimo in succo;
- mandarini e clementine;
- uva da tavola;
- kiwi;
- cachi;
- anguria;
- melone.

La frutta deve essere conforme alle vigenti disposizioni legislative in materia di residui chimici;

non deve essere impoverita da tecniche di conservazione e trasformazione forzate. Su specifica richiesta dell'A.C., sarà possibile l'inserimento di frutta proveniente da coltivazioni in cui ci si avvale di tecniche di lotta integrata e tale requisito deve essere opportunamente certificato. Tutti i prodotti provenienti da agricoltura biologica dovranno disporre della certificazione di un ente riconosciuto dal MIPAF.

Banane

Sono ammesse leggere variazioni di forma e peso che deve corrispondere a circa 80 gr. al netto della buccia.

La polpa deve essere soda e pastosa, non deve presentare annerimenti né attacchi da crittogame o parassiti animali.

Il sapore del frutto non deve essere allappante, evidente segno di immaturità.

Tutti i prodotti di provenienza extracomunitaria devono essere certificati ed etichettati ai sensi della normativa comunitaria sulla produzione biologica ed in particolare devono rispettare quanto stabilito dall'articolo 11 del Reg. CEE n.91/2092, sue modifiche e integrazioni, nonché dai Reg. CEE n. 92/94 n.92/3457 e n. 95/529.

Prodotti IV gamma

I prodotti ortofrutticoli forniti in IV gamma devono corrispondere a quanto stabilito dalla normativa vigente ed in particolare da quanto stabilito nell'allegato I Reg. (CE) n. 1580/2007 e dalla legge n. 77 del 13 maggio 2011.

Tra i requisiti, alle aziende di produzione, devono essere previste le procedure di autocontrollo determinate secondo il metodo HACCP che specifica le analisi dei punti critici di produzione e le analisi dei prodotti dalla materia prima al prodotto finale.

L'I.A. dovrà provvedere alla fornitura di tutti gli alimenti previsti negli schemi dietetici elaborati per gli utenti con patologie legate all'alimentazione anche se non elencati nelle presenti tabelle merceologiche.

Per ciò che attiene agli utenti affetti da celiachia, tutti i prodotti forniti ed utilizzati dall'I.A. devono essere inseriti nel prontuario sempre aggiornato dell'Associazione Italiana Celiachia.

Prodotti per lattanti e prima infanzia

In considerazione della delicata fascia di età a cui sono dedicati gli alimenti appresso indicati si dispone che tutti gli ingredienti e tutti gli alimenti utilizzati per un'età compresa fra i 6 ed i 36 provengano da produttori ed aziende sottoposte a i rigidi controlli di filiera ed appartenenti al comparto alimenti biologici controllati.

Omogeneizzati biologici

Devono rispettare il D.M. 03/05/2007 (attuazione DIR 2006/34/CE).

Semolino

Deve essere senza proteine del latte, esclusivamente a base di farina di grano tenero tipo 0 ed essere conforme alle Leggi che regolano l'alimentazione per lattanti.

Crema di riso e crema mais e tapioca

Devono essere senza proteine del latte, senza glutine ed essere conformi alle Leggi che regolano l'alimentazione per lattanti.

Crema multicereali

A base esclusivamente di farina di grano, di riso, di orzo ed avena, deve essere senza proteine del latte, ed essere conforme alle Leggi che regolano l'alimentazione per lattanti.

Biscotto granulato

Deve essere senza glutine e senza uovo ed essere conforme alle leggi che regolano l'alimentazione per lattanti.

Latte di proseguimento e adattato.

Deve soddisfare i principi nutritivi dei primi mesi di vita ed essere conformi alle leggi che regolano l'alimentazione per lattanti.

La I.A. deve prevedere una scelta di almeno 3 tipi di latte adattato per garantire una diversificazione tale da soddisfare le esigenze dell'utenza.

Liofilizzati

Devono essere privi di glutine e proteine del latte ed essere conformi alle Leggi che regolano l'alimentazione per lattanti.

Biscotti primi mesi

Devono essere senza uovo, conformi alle Leggi che regolano l'alimentazione per lattanti

Si intendono qui richiamate tutte le normative vigenti in materia di alimenti per l'alimentazione umana, nonché le normative in materia di alimenti per l'alimentazione animale, oltre a tutte le norme che verranno emanate durante il periodo di attuazione del servizio di ristorazione scolastica

Per quanto riguarda gli ortaggi e la frutta, dovranno essere scelti, indipendentemente dalla modalità di preparazione, esclusivamente PRODOTTI DI STAGIONE; osservando il seguente calendario

MESE	ORTAGGI	FRUTTA
GENNAIO	bietola, broccoli, cardi, cavolini di Bruxelles, cavolo cappuccio, cime di rapa, finocchi, indivia, porro, radicchio, rapa, spinaci, verza, zucca	arancia, castagna, clementino, kiwi, mandarino, mela, pera, pompelmo
FEBBRAIO	bietola, broccoli, cardi, cavolfiore, cavolini di Bruxelles, cime di rapa, finocchi, indivia, porro, radicchio, rapa, scarola, spinaci	arancia, clementino, kiwi, mandarino, mela, pera, pompelmo
MARZO	Asparagi, bietola, broccoli, carciofi, cavolfiore, cipolline, fagiolini, finocchi, indivia, porro, radicchio, scarola, spinaci	arancia, kiwi, mandarino, mela
APRILE	Asparagi, carciofi, carote, cipolline, patata, porro, ravanella	fragola, kiwi, mela
MAGGIO	Asparagi, carciofi, carote, cicoria, cipolline, fagiolini, fave, patata, piselli, ravanella, rucola	ciliegia, fragola, mela
GIUGNO	carote, cetriolo, cicoria, cipolla, fagiolini, fave, patata, piselli, pomodoro, radicchio, ravanella, rucola, zucchino	albicocca, ciliegia, fragola, pesca, ribes, susina
LUGLIO	carote, cetriolo, cicoria, cipolla, fagiolini, lattuga romana, melanzana, patata, peperone, pomodoro, radicchio, ravanella, rucola, zucchino	albicocca, anguria, fico, lampone, melone, mirtillo, pera, pesca, ribes, susina
AGOSTO	carote, cetriolo, cicoria, cipolla, fagiolini, lattuga romana, melanzana, peperone, pomodoro, radicchio, rucola, verza, zucca, zucchino	anguria, fico, lampone, mele, melone, mirtillo, pera, pesca, susina, uva
SETTEMBRE	carote, cetriolo, cicoria, cipolla, lattuga romana, melanzana, peperone, pomodoro, porro, radicchio, spinaci, verza, zucca, zucchino	fico, lampone, mandorla, mela, melone, mirtillo, mora, nocciola, noce, pera, pistacchio, susina, uva
OTTOBRE	carote, cicoria, lattuga romana, melanzana, porro, radicchio, spinaci, verza, zucca	caco, mandorla, mele, melagrana, nespola, nocciola, noce, pere, pistacchio, uva
NOVEMBRE	bietola, broccoli, cardi, carote, cavolfiore, cavolo cappuccio, finocchi, lattuga romana, porro, spinaci, verza, zucca	arancia, caco, castagna, clementino, kiwi, mandarino, mandorla, mela, melagrana, nocciola, noce, pera, pistacchio
DICEMBRE	bietola, broccoli, cardi, cavolfiore, cavolo cappuccio, cime di rapa, finocchi, porro, spinaci, verza, zucca	arancia, castagna, clementino, kiwi, mandarino, mandorla, mela, noce, pera, pompelmo