**ALLEGATO 2**

**SERVIZIO A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE**

ai sensi del D.M. 10/03/2020 (G.U. n.90 del 4 aprile 2020) e D.M. 09/04/2025 (pubblicato in G.U. n. 96 del 26/04/2025)

# QUALITÀ E CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DEI GENERI ALIMENTARI

**CIG_____**

**A1 Carni bovine fresche**

Le carni provenienti da animali sani, regolarmente macellati provvisti di bolli sanitari, come disposto dalle norme vigenti:

magra, lavorata secondo idonee ed opportune tecnologie; completamente esente da qualunque sostanza estranea ed in particolare da coloranti, aromatizzanti, coadiuvanti tecnologici ed additivi chimici.

Il prodotto viene controllato determinando:

- condizioni e temperatura di trasporto e stoccaggio,
- condizioni igienico sanitarie,
- caratteristiche organolettiche - carica batterica su un grammo.

**A2 Vitello**

La qualità del peso massimo dei 4/4 di kg. 120, provenienti da razza a notevole sviluppo delle parti carnose, tessuto muscolare di colore rosa pallido, a grana fine.

**A3 Vitellone**

La qualità, proveniente da razze con attitudine alla produzione della carne, e di età non superiore al 18 mesi, stato di nutrizione ottimo. La carne deve essere di colorito rosso- rosa, asciutta, di tessitura compatta a grana

alquanto fine. Grasso consistente di colorito bianco avorio con uniforme distribuzione nelle parti esterne (grasso di copertura) e quantitativamente non superiore ai limiti consentiti nei soggetti di prima qualità, lieve infiltrazione adiposa delle masse muscolari.

**A4 Bovino adulto**

Prima qualità di età non superiore ai 6-7 anni.

La carne deve essere di colorito rosso tendente al rosa. asciutta ed in perfetto stato di conservazione. Buono lo sviluppo delle parti muscolari, grasso di copertura in giuste proporzioni, lieve la infiltrazione adiposa delle masse muscolari.

La carne fresca delle tre categorie menzionate può appartenere ad animali macellati in Italia o di provenienza estera purché rispondenti alle caratteristiche di prima qualità.

La macinatura della carne dovrà avvenire esclusivamente nei locali della mensa, non sarà consentito portare carne macinata dall'esterno

**A5 Carni suine**

Le carni devono provenire da suini di razza da carne a ridotto sviluppo delle parti grasse; le masse muscolari devono risultare prive di infiltrazioni adipose; la bistecca (carrè o lombata) dovrà risultare rotonda, ben conformata ridottissima quantità di grasso esterno e priva di infiltrazioni adipose tra i fasci muscolari; le fettine dovranno provenire esclusivamente dalla polpa di coscia o spalla.

**A6 Salsicce**

Di puro suino – l'impasto deve risultare costituito da umidità 35%, grasso suino 30%, non grasso 25%. Le parti magre debbono essere costituite esclusivamente da carne suina ricavata da muscoli scheletrici con esclusione di qualsiasi altro organo di natura diversa (viscere, mammelle, cotenna, ecc.).

**A7 Pollame**

Carne proveniente da allevamenti nazionali, da animali allevati a terra, lavorata secondo idonee ed opportune tecnologie, completamente esente da sostanze estranee ed in particolare da coloranti, aromatizzanti, coadiuvanti tecnologici ed additivi chimici.

Stato di nutrizione eccellente; le carni debbono presentarsi solide e compatte, sono esclusi dalla fornitura i polli con eccessivo grasso di copertura (e quelli non interi).

**A8 Prosciutto**

Il prosciutto crudo o cotto dovrà essere magro, poco salato, naturale cioè senza conservanti, sempre di coscia e non affumicato, affettato al momento, conservato in frigorifero e mai nel congelatore. È vietata la conservazione di prosciutto già affettato. Non vanno usati altri tipi di insaccati.

**B Prodotti ittici**

Pesce fresco o surgelato proveniente da fornitori che diano assoluta garanzia. Le specie indicativamente prese in considerazione sono: platessa, nasello (merluzzo), bastoncini di pesce, tonno, pesce spada, ecc.

**C Formaggi**

**C1 Parmigiano** - Prodotto secondo idonee tecnologie, viene accuratamente controllato, determinando:

-caratteristiche organolettiche,

-percentuale di sostanza grassa sul prodotto secco,

-caratteristiche di riconoscimento.

**C2 Stracchino**: contenuto in materia grassa, riferito alla sostanza secca, non inferiore al 50%.

**C3 Gorgonzola**: contenuto in materia grassa riferito alla sostanza secca. non inferiore al 43%.

**C4 Fiordilatte**: contenuto in materia grassa, riferito alla sostanza secca, non inferiore al 44%.

**C5 Formaggio italiano e similari**: contenuto in materia grassa, riferito alla sostanza secca, non inferiore al 50%.

**C6 Formaggio tipo "Fontina"**: contenuto in materia grassa, riferito alla sostanza secca, non inferiore al 45%.

**C7 Provolone**: contenuto in materia grassa, riferito alla sostanza secca, non inferiore al 45%. Il prodotto dovrà essere rispondente ai requisiti di cui alla legge precedentemente citata.

**C8 Groviera**: contenuto in materia grassa, riferito alla sostanza secca, non inferiore al 45%. **D Alimenti vari**

**D1 Olio Semi**: esclusivamente di mais o arachidi, per le sole fritture. È vietato l'utilizzo di margarine, grassi raffinati e/o idrogenati.

**D2 Olio Oliva**: extra vergine di oliva DOP per cibi cotti e crudi.

**D3 Pasta**: di primarie marche nazionali nelle varie forme e denominazioni rispondenti a quanto previsto dalla vigente normativa.

**D4 Riso**: deve essere superfino "Roma" o R.B. parboiled e dovrà provenire da partite dell'ultimo raccolto e passate in lavorazione da non più di due mesi.

**D5 Uova**

Le uova utilizzate per la confezione dei piatti o da servire per il loro diretto consumo, dovranno essere di grammatura superiore ai 55 grammi cadauna ed i contenitori dovranno recare indicato sempre la settimana di commercializzazione. Non potranno essere utilizzate uova che siano state commercializzate due settimane prima del giorno d'uso. Si sconsiglia la conservazione in cella frigorifera.

**D6 Pomodori pelati**: prodotti solo ed esclusivamente in Italia, interi, sani, privati della buccia e confezionati in scatole secondo idonee ed opportune tecnologie, in conformità alle norme vigenti in Italia in materia.

Il prodotto viene accuratamente controllato determinando:

- aspetto della confezione (eventuale bombaggio)
- caratteristiche organolettiche
- percentuale tra polpa e succo
- presenza di corpi estranei

**D7 Verdure**

preferibilmente stagionali: fresche, raccolte a giusto grado di maturazione opportunamente lavate e pulite delle parti di scarto.

**D8 Patate:** nei tipi:

- francese
- italiana - olandese con esclusione di quelle germogliate.

**D9 Frutta fresca:**

preferibilmente stagionale dovrà essere di idoneo condizionamento negli imballaggi ed in tutto esente da difetti; inoltre deve:

- presentare le peculiari caratteristiche organolettiche della specie;
- avere la calibratura e pesi richiesti;
- avere raggiunto la maturità fisiologica che la renda adatta per il pronto consumo;
- essere omogenea ed uniforme. Le partite, in relazione alle rispettive ordinazioni, devono essere selezionate in modo uniforme e composte di prodotti appartenenti alla stessa specie;
- essere turgida, non bagnata artificialmente, né trasudante e gemente di acqua di vegetazione, in conseguenza di ferite, abrasioni meccaniche e ultramaturazione o ammezzimento;
- l'uva in particolare deve essere costituita dalla totalità dei grappoli asciutti e maturi, i grappoli stessi devono presentarsi di media lunghezza, rimondati e privi di accentuata acinellatura, di bacche dissecate, ammaccate, depresse, marcescenti o passerinate.