

COMUNE DI BANCHETTE

Città Metropolitana di Torino

CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Per tutte le derrate alimentari, la rispondenza a quanto stabilito per legge vigente, anche se non esplicitamente richiamata, costituisce un requisito imprescindibile. In particolare si fa rilevare la necessaria conformità a:

- Reg. CE n. 852 e 853/2004 (igiene dei prodotti alimentari);
- D. Lgs. n. 114/06 (allergeni alimentari);
- Reg. CE n. 178/2002 (sicurezza alimentare).

I prodotti DOP e IGP devono essere conformi alle normative previste per la propria tipicità e caratteristiche anche se non richiamate esplicitamente dalle presenti tabelle merceologiche.

I prodotti biologici devono essere conformi a quanto previsto dai Regolamenti CE n. 1804/99, n. 2491/2001 s.m.i, 834/2007 s.m.i., n. 889/2008, n. 1235/2008, n. 710/2009.

Si richiede la fornitura di derrate di prima qualità secondo l'allegata tabella e menù, in ottimo stato di conservazione prodotte secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti richiesti dalle norme igieniche e sanitarie in vigore. Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti o rotture. Le confezioni in banda stagnata non devono presentare difetti quali ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne o altro.

È compito della Società Appaltatrice mantenere la conformità delle derrate alimentari alle fonti legislative di nuova introduzione, assicurando all'Appaltante la costante rispondenza delle stesse alla legislazione vigente. Si raccomanda di approvvigionarsi da fornitori che certifichino la qualità dei prodotti e che dimostrino l'adozione di sistemi di garanzia della qualità e di regole di buona pratica di produzione.

La Società Appaltatrice deve richiedere ai propri fornitori una dichiarazione attestante la conformità al D. Lgs. 26 maggio 1997, n°155 e succ. mod. ed eventuali dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti Leggi in materia. Tali documenti devono essere archiviati presso il Centro di cottura per tutta la durata dell'appalto.

È totalmente vietato l'uso di prodotti contenenti esaltatori di sapidità (glutammato monosodico).

Acqua minerale deve essere oligominerale naturale.

FARINE E PANE

Pane deve essere prodotto e confezionato in Italia con sfarinato di grano del tipo 0,00 o di tipo integrale. È vietata l'aggiunta di sostanze organiche ed inorganiche di qualsiasi natura, nonché qualsiasi trattamento degli sfarinati con agenti chimici o fisici. Il pane fornito deve essere di produzione giornaliera e non deve essere pane conservato con il freddo o altre tecniche e successivamente rigenerato. Il trasporto deve avvenire in sacchi chiusi di carta o di plastica adeguatamente microforata, conformi alla normativa vigente.

Pane grattugiato deve essere prodotto e confezionato in Italia.

Farina Bianca tipo 00 deve essere prodotta e confezionata in Italia con sfarinato di grano con le caratteristiche di composizione e qualità previste dalla normativa vigente. Non deve contenere corpi estranei e non deve presentare umidità anomala, grumi, fenomeni di impaccamento.

Farina di mais. Deve essere di mais rosso e proveniente da coltivazioni biologiche. Non deve contenere conservanti, antiossidanti ed emulsionanti di qualsiasi genere.

PRODOTTI DA FORNO: fette biscottate, crostini, biscotti secchi: Prodotti e confezionati in Italia.

Devono essere freschi e non devono presentare odore, sapore, colore anormali e sgradevoli. I grassi impiegati possono essere: burro, strutto o olii e grassi vegetali non idrogenati. Non devono essere presenti coloranti artificiali. Devono essere delle seguenti qualità: frollini, gallette, fette biscottate, amaretti per la macedonia.

Impasto per pizze e focacce. Prodotte e confezionate in Italia. Devono essere di produzione giornaliera. Gli unici ingredienti previsti sono: farina di grano tenero, lievito di birra, sale, olio d'oliva.

Corn flakes e riso soffiato. Gli ingredienti previsti dovranno essere: mais o riso, zucchero sale, malto (solo per i corn flakes).

Pasta. Deve essere di semola di grano duro. Deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta relativamente alle forme richieste dalle tabelle energetiche.

Paste secche all'uovo. Devono essere prodotte e confezionate in Italia.

Paste fresche all'uovo/ripiene Devono essere prodotte e confezionate in Italia. Il ripieno non deve essere inferiore al 40% del peso totale e deve essere costituito da ortaggi, ricotta, parmigiano reggiano o grana padano, uova pastorizzate, pan grattato. Devono essere consegnati freschi o sottovuoto (data di produzione non antecedente a 3 giorni prima del consumo) e consegnati in confezione sigillata.

Gnocchi di patate, devono essere confezionati con farina di grano tenero (non semola) essere senza conservanti, antiossidanti e/o coloranti; devono essere consegnati alle cucine nel giorno stesso dell'utilizzo in confezioni che ne garantiscano la freschezza la percentuale di patate deve essere almeno dell'80%.

Riso deve essere conforme a: legge 325/58 appartenere, Legge 586/62, D.M. 2391/2012.

Deve appartenere a gruppi e varietà in relazione all'uso. Gruppi: comune, originario, fino, superfino. Varietà: violone, ribe, arboreo, carnaroli.

Deve provenire dall'ultimo raccolto, essere ben maturo, secco, di fresca lavorazione, immune da parassiti, con umidità non superiore al 14-15 %, non deve contenere coloranti, odori estranei e impurità varie, deve resistere a una cottura di non meno di 15-20 minuti.

CONDIMENTI

Olio di semi è ammesso l'utilizzo di olio monoseme, di girasole o mais per la cottura dei cibi.

Deve avere un'acidità massima dello 0,15 %. Deve rispondere ai requisiti di qualità e di composizione previsti dal R.D.L. n. 2033 del 15/10/1925 e s.m.i.. Su richiesta deve essere fornito un referto analitico comprovante la rispondenza del prodotto alla qualità dichiarata.

Olio extra-vergine d'oliva. Per il condimento deve essere fornito olio extra-vergine di oliva. L'acidità, espressa in acido oleico dev'essere inferiore o uguale a 0,8 gr. Per ogni 100 gr. Di prodotto, in conformità del Reg. CE 1513/2001. Deve essere limpido, fresco avere odore e sapore gradevole, non deve aver subito nessun tipo di trattamento chimico ed essere stato ottenuto con spremitura a freddo.

Burro si richiede burro di prima qualità proveniente dalla centrifugazione di panna fresca, deve presentarsi compatto di colore paglierino naturale, deve avere una percentuale di grassi non inferiore all' 82 % e non deve contenere altri grassi aggiunti. Deve aver subito un processo di pastorizzazione.

Pomodori pelati/polpa di pomodori: Devono possedere i requisiti minimi previsti dall'art. 2 del D.P.R. n° 428 dell'11 aprile 1975 e dall'art. 27 D. Lgs. 109/92. I pomodori e la polpa devono essere maturi, sani, freschi, ben lavati e devono presentare i caratteristici odore, sapore e colore del pomodoro maturo, secondo quanto stabilito dall'insieme delle norme sopra citate. Il peso sgocciolato deve risultare non inferiore al 60% del peso netto; per i pelati interi, i frutti devono essere integri e non deformati per almeno il 65% dello sgocciolato.

Olive verdi e nere. Devono essere conservate in salamoia e denocciolate. Il vegetale immerso nel liquido di governo deve essere il più possibile intatto, né spaccato né spappolato per effetto di eccessivo trattamento termico. Il peso netto effettivo deve presentare uno scarto rispetto al dichiarato, inferiore all' 1% come previsto dall'art. 67 del D.P.R. 327 del 26 marzo 1980.

Pesto confezionato. Deve essere composto da: basilico, olio extra-vergine d'oliva, parmigiano o grana padano DOP, pinoli e/o noci e/o anacardi. Non deve presentare odore o sapore anomali dovuti ad inacidimento. Non deve avere alterazioni di colore.

Marmellata qualità confettura extra: dovrà essere conforme al D. Lgs. n. 50/2004. Le confetture devono presentarsi con una massa compatta e gelificata. All'esame organolettico non si devono riscontrare: caramellizzazione degli zuccheri, cristallizzazione degli zuccheri, sapori estranei. Deve contenere una quantità minima di frutta in misura del 45% del peso totale del prodotto. Dovrà essere fornita nei seguenti gusti: albicocca, ciliegia, pesca, fragola.

Macedonia di frutta/frutta scioppata Il prodotto non deve avere difetti di sapore, colore, odore o altro. Il frutto immerso nel liquido di governo deve essere il più possibile intatto, non spaccato né spappolato per effetto di un eccessivo trattamento termico. L'ananas scioppato deve inoltre essere completamente decorticato e privo del nucleo centrale.

PRODOTTI VARI

Sale Prodotto ottenuto dall'acqua di mare, dai giacimenti salini e dalle salamoie naturali, ad uso commestibile, denominato sale da cucina "scelto" o sale da tavola "Raffinato". Non deve contenere impurità e corpi estranei. Per gli usi da tavola si richiede l'utilizzo di sale iodurato e/o iodato di cui al DM 562/95.

Zucchero semolato Il prodotto deve essere conforme alla legge 139 del 31 marzo 1980. Il contenuto residuo di anidride solforosa non deve essere superiore a 15 mg/kg.

Zucchero a velo Il prodotto deve essere conforme al D.M. del 14/02/1972.

Miele Deve appartenere alle varietà “maggiormente liquide” e non avere retrogusti amarognoli (acacia millefiori, agrumi). Deve essere confezionato a norma di legge e recare sull’etichetta la zona di produzione.

Polveri lievitanti e lievito di birra Devono essere conformi al D.M. 199/2009.

Aceto rosso o bianco. Deve essere ottenuto dalla fermentazione acetica del vino e con limiti delle sostanze tollerate dall’art. 4 del D.M. 27 Marzo 1986 e dalla L. 82/2006.

Spezie e aromi: chiodi di garofano, cannella, noce moscata, pepe, peperoncino ecc... I prodotti, interi o macinati, non devono essere sofisticati. Gli aromi devono essere conformi al D.Lgs 107/92.

Zafferano Si richiede zafferano puro, in polvere, in involucri sigillati.

The deteinato Deve soddisfare i requisiti previsti nel D.M. 2° luglio 1987 n. 390.

Cioccolato Deve essere al latte, con non meno del 30% di cacao. La quantità di zucchero non deve essere superiore al 55%. Deve essere consegnato in confezioni mono-dose singolarmente avvolte dalla carta di alluminio e da un **involucro** indicante l’indicazione degli ingredienti. Deve essere conforme a quanto stabilito da L. 30 aprile 1976, n°351- D.P.R. 18 maggio 1982, n°490 _ Dir. CEE 23 giugno 2000, n° 36

Gelati Viene richiesto soltanto il tipo corrispondente alla denominazione “Sorbetto di frutta”, il prodotto non deve contenere coloranti o insaporitori che non siano naturali. Deve essere fornito in monodosi e consegnato in perfetto stato di congelazione.

CARNE

Tutta la carne utilizzata dovrà provenire da allevamenti nazionali. Tutte le fasi di produzione, conservazione, trasporto e confezionamento, devono essere avvenute in conformità a quanto disposto dal Reg. CE852/2004 e Reg. CE 853/2004 e s.m.i. e devono presentare bollatura sanitaria ai sensi del Reg. CE 854/2004. Non dovrà contenere estrogeni, antibiotici e anabolizzanti dovrà essere consegnata fresca o confezionata sottovuoto in laboratori regolarmente autorizzati e dovrà essere provvista della regolare etichettatura. La carne per le polpette e i ragù deve essere tritata nella Cucina centralizzata.

Carni bovine: le carni devono provenire da stabilimenti riconosciuti ai sensi del D. Lgs. 18 aprile 1994, n. 286. Considerata l’incidenza di positività per impiego illecito di anabolizzanti nelle carni di sanato, se ne vieta l’impiego. Le carni devono provenire da allevamenti piemontesi.

Le carni devono essere conformi ad un disciplinare di etichettatura volontaria, Reg. CEE 17 luglio 2000, n. 1760 (titolo secondo, sezione due) approvato dal Ministero; in quest’ultimo caso l’etichetta deve almeno prevedere le seguenti informazioni:

- luogo di allevamento
- tempo di permanenza nell’allevamento citato
- età.

Le carni bovine devono essere conformi a:

- disposizioni in tema di etichettatura obbligatoria delle carni bovina (Reg. CEE 17 luglio 2000, n. 1760);
- classificazione commerciale di cui al Reg. 1298/81/CEE.

Y Caratteristiche

L’età dell’animale, di 18 mesi al massimo, deve essere dichiarata. I tagli devono essere:

- di categoria A (carcasse di giovani animali maschi non castrati di età inferiore a 2 anni) oppure di categoria E (carcasse di altri animali femmine);
- di conformazione U (Ottima = profili nell’insieme convessi, sviluppo muscolare abbondante) oppure conformazione R (Buona = profili nell’insieme rettilinei, sviluppo muscolare buono);
- con stato di ingrassamento 2 (Scarso = sottile copertura di grasso, muscoli quasi ovunque apparenti).

Il tessuto muscolare deve presentare tutti i caratteri organolettici tipici della carne di bovino adulto giovane (vitellone), senza segni di invecchiamento, di cattiva conservazione o di alterazioni.

Sono da preferire carni già disossate, in tagli anatomici pronti per l’uso.

Conservabilità

La merce consegnata deve avere un tempo di scadenza non inferiore ai 15 giorni.

Nota

Carni suine devono provenire da stabilimenti riconosciuti e autorizzati ai sensi del D. Lgs. n. 286/1994. Devono essere già disossate e confezionate sottovuoto. Nel documento commerciale devono essere indicati la data di macellazione e di confezionamento. Le schede tecniche devono riportare le caratteristiche dei tagli (peso medio, diametri trasversali, percentuale di grasso di copertura).

Le carni di bovino **adulto** devono appartenere, secondo la classificazione commerciale di cui al Reg. 1208/81 alla classe A oppure E, conformazione U o R, copertura in grasso 2

Carni avicole. Devono

- provenire da uno stabilimento riconosciuto ai sensi del D.P.R. 10 dicembre 1997, n. 495;
- essere conformi alla classificazione commerciale di cui al Reg. CEE 26 giugno 1990, n. 1906
- essere conformi alle normative espresse dai D.P.R. 8 giugno 1982, n° 503 e D.P.R. 17 maggio 1982, n. 193.

Caratteristiche. Non sono ammesse carni ottenute da riproduttori maschi o femmine. I polli devono provenire esclusivamente da “allevamenti a terra”, cioè non in gabbia, devono esser stati nutriti con buoni mangimi ed allevati per un periodo sufficiente ad ottenere polli maturi, che hanno raggiunto cioè un buon rapporto fra scheletro e carne. Devono essere consegnati entro 48 ore dalla macellazione “pronti per la cottura”: completamente spennati, dissanguati, privi di viscere, graffi o ferite; senza testa, collo, zampe, interiora e gozzo, devono, inoltre, essere esenti da qualsiasi tipo di colorante.

Le cosce di pollo devono essere ben pulite e prive di pelle eccedente. I petti di pollo devono essere perfettamente puliti, privi di forcina, di sterno e di parti cartilaginee.

PESCE

Deve provenire da uno stabilimento riconosciuto ai sensi del D. Lgs. n. 531/92, deve essere etichettato ai sensi del Regolamento CE 104/2000 e delle disposizioni applicative di cui al D.M. 27/03/2002. Deve essere dichiarata la zona di provenienza (zone FAO)

Tutto il pesce che verrà consegnato non dovrà aver subito trattamenti con antibiotici o antisettici. Per i limiti di mercurio si fa riferimento al Reg. CE 1881/2006 e s.m.i..

Trattandosi di partite di pesce surgelato, dovrà essere consegnato nei locali della cucina 24 prima del consumo in perfetto stato di congelazione. L'etichetta deve riportare la % di glassatura.

Le varietà richieste sono le seguenti: seppioline, filetti di “pleuronectes platessa”, filetti di merluzzo, polipo. Il prodotto deve essere accuratamente pulito e privo di spine, cartilagini, pelle e grumi di sangue; deve essere consegnato in confezioni che garantiscano l'autenticità del prodotto (peso netto kg 2, kg 5 o kg 10 cad.).

INSACCATI

Gli insaccati devono avere odore gradevole e colore caratteristico. Il grasso deve essere bianco e non giallastro e non deve avere odore di rancido.

Prosciutto cotto. Non deve contenere alcun ingrediente che comporti la presenza di glutine, lattosio o proteine del latte. Deve provenire da uno stabilimento riconosciuto ai sensi del D.lgs.537/92 essere ottenuto da massa muscolare integra e non da prodotti “ricostruiti”, deve essere privo di cartilagini e di polifosfati, senza aree vuote o rammollimenti ed essere esente da difetti esterni, interni e di fabbricazione. Deve prevedere nel ciclo produttivo, una pastorizzazione dopo il confezionamento ed essere confezionato sottovuoto.

Prosciutto crudo Deve avere un tempo di stagionatura non inferiore a 12 mesi, non deve essere prodotto con utilizzo di budello bovino, e non presentare muffe in eccesso sul budello.

UOVA

Devono essere conformi al Reg. CE 589/2008, devono essere extra- fresche e selezionate di categoria A (Reg. CE 2295/2003) ; il guscio deve essere integro, l'albume chiaro, limpido, denso e il tuorlo ben trattenuto; devono essere prive di punti di carne, macchie di sangue e odori estranei; non devono aver subito alcun trattamento di conservazione o di refrigerazione. Devono provenire da allevamenti a terra e da animali alimentati con prodotti vegetali. E' assolutamente vietato l'uso di uova pastorizzate e conservate in tetrapack o altri contenitori.

TONNO

Deve essere conservato in olio di oliva, Deve essere compatto e deve presentare una quantità limitata di ritagli e briciole. Deve essere di colore chiaro, sapore delicato e deve risultare di trancio intero. I requisiti dell'alimento sono richiamati nel R.D. del 7 luglio 1927 n. 1548 e dal D.M. 9 dicembre 1993 relativo al tasso di mercurio.

PRODOTTI CASEARI LATTE e LATTICINI

Tutti i prodotti derivanti dal latte devono provenire da stabilimenti riconosciuti ai sensi del D.P.R. 54/97 il latte deve essere di mucca, intero, a lunga conservazione, deve avere una vita residua di almeno 75 giorni; deve essere consegnato in vetro o tetrapack (mai in bottiglie di plastica).

Yogurt dovrà essere fornito in vasetti monoporzione, deve contenere fermenti lattici vivi, privo di conservanti ed additivi vari, arricchito alla frutta e /o al miele.

Formaggio anche se stagionato non deve essere eccessivamente maturo, deve conservare morbidezza e pastosità. Deve contenere una quantità di grasso non inferiore al 25%. Non deve avere la crosta formata artificialmente o essere stato trattato con coloranti o con sostanze estranee al latte (farina, patate, fecola, ecc.).

Le qualità richieste sono le seguenti:

A MEDIA E LUNGA STAGIONATURA: EMMENTAL, GRANA, PARMIGIANO, TALEGGIO, FONTINA. Devono rispettare i tempi minimi di stagionatura indicati dai consorzi di tutela per i prodotti tipici

A BREVE E BREVISSIMA STAGIONATURA: MOZZARELLA, RICOTTA, TOMINI, CRESCENZA. Devono essere prodotti con latte pastorizzato, ove possibile confezionati in monoporzioni.

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

Ortaggi, verdure e frutta, sia fresche che surgelate, **devono provenire da coltivazioni biologiche provviste delle certificazioni previste dalla normativa indicata in premessa**. I prodotti devono essere di stagione, freschi e di ottima qualità, selezionati, esente da difetti visibili, con le peculiari caratteristiche organolettiche della specie; devono inoltre aver raggiunto la maturità fisiologica che li renda adatti al consumo.

VERDURA Gli ortaggi devono essere tutti di prima qualità (1° categoria extra o 1° categoria) e giungere a destinazione freschi e maturi in modo omogeneo. Devono essere esenti da difetti e asciutti, privi di terrosità e corpi estranei. La pezzatura deve essere uniforme e tutte le parti del prodotto devono essere direttamente utilizzabili. Ciascun ortaggio deve corrispondere alle precise caratteristiche proprie della specie e qualità richiesta. In particolare:

LE PATATE, comuni e novelle, devono essere selezionate per qualità e pezzatura (non inferiore a mm 45, salvo il caso del prodotto novello). Vanno consegnate spazzolate e non devono presentare tracce di verde e di germogliazione incipiente, essere immuni da virus; funghi o parassiti ed esenti da odori. Per consentire un adeguato controllo, le singole parti di patate devono appartenere ad una sola coltivazione e varietà.

LE CAROTE devono sempre essere novelle pulite e prive di ogni traccia di terra o di altre sostanze estranee e di umidità esterna, non devono essere germogliate né legnose né biforcute e non devono avere odori e sapori estranei.

LE CIPOLLE devono essere intere, sane e pulite; i bulbi devono presentarsi resistenti e compatti, senza germogli o ciuffo radicale, privi di stelo.

I POMODORI da insalata devono essere adatti ad essere consumati nello spazio di due o tre giorni; devono essere interi, sani puliti e privi di umidità esterna, di odori o sapori estranei, devono avere la polpa resistente senza ammaccature e screpolature, non essere mai completamente rossi o completamente verdi.

LE ZUCCHINE devono essere di pezzatura omogenea, devono essere intere, sufficientemente sviluppate ma con i semi accennati e teneri, munite di peduncolo e consistenti, prive di umidità esterna e di odori e sapori estranei.

GLI ORTAGGI A FOGLIA devono presentarsi sani, interi, puliti, mondati e turgidi, non devono essere prefioriti, non devono avere foglie gialle e rinsecchite, né odori e sapori estranei. L'umidità esterna deve essere nella norma. Le coste, le erbe, il prezzemolo e gli spinaci possono essere presentati in foglie o in cespi senza lo stelo fiorifero.

L'INSALATA di varietà Cicoria bianca lunga, Indivia riccia; Indivia scarola, Radicchio rosso di Chioggia, Lattuga a cappuccio e Iceberg, deve possedere le caratteristiche degli ortaggi a foglia. Il cespo deve essere intero, turgido, di sviluppo normale, consistente, non aperto e di pezzatura corrispondente alle normative CEE. Le insalate riccia e scarola devono essere sufficientemente mondiate di foglie verdi.

Tutta la verdura deve essere fresca di stagione, selezionata e priva di additivi, deve essere giunta a naturale maturazione senza aver subito trattamenti tecnici o chimici e senza aver subito trattamenti atti a favorire la lavorazione e la consistenza del vegetale. Non sono ammesse verdure in scatola ad eccezione dei pomodori pezzati o interi da utilizzarsi esclusivamente per la cucinazione di sughi o cibi in umido.

LEGUMI devono essere secchi o surgelati (mai in scatola), devono essere privi di impurità e corpi estranei. La data di confezionamento non deve essere superiore a 365 giorni dalla data di utilizzo. **Devono provenire da coltivazioni biologiche.**

PRODOTTI ORTICOLI SURGELATI PROVENIENTI DA PRODUZIONI BIOLOGICHE

Le **forniture** devono rispondere alla disciplina sulla produzione e vendita degli alimenti surgelati (D.M. 15/6/71 e D.L. 109/92).

L'aspetto degli ortaggi deve risultare il più possibile omogeneo per quanto riguarda il colore, la pezzatura ed il grado di integrità, non devono essere presenti colorazioni anomale o sostanze o corpi estranei o insetti o larve o frammenti di insetti, non devono esservi tracce di infestazione da roditori.

Non devono essere presenti vegetali estranei al dichiarato, unità fessurate più o meno profondamente, unità parzialmente spezzate, unità rotte, unità eccessivamente molli, unità o parte di esse decolorate o macchiate, unità avvizzite.

Devono essere assenti in qualsiasi momento microrganismi in grado di svilupparsi in condizioni normali di conservazione e non devono essere presenti sostanze prodotte da microrganismi in quantità da costituire pericolo per la salute; il prodotto deve essere trattato in modo tale che siano state distrutte tutte le spore batteriche.

Devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie. L'odore ed il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine; la consistenza non deve essere legnosa e il prodotto non deve apparire spappolato; il calo del peso dopo lo scongelamento non deve essere eccessivo; non si devono rilevare scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito.

Piselli

Le varietà devono essere quelle specifiche per la surgelazione e presentare le seguenti caratteristiche:

- □ colore verde intenso;
- □ calibro medio;
- □ sapore caratteristico del prodotto fresco.

Spinaci in foglia

Devono essere ottenuti da foglie fresche, intere, sane e pulite, carnose e con gambi teneri, di piante al giusto grado di maturazione.

Gli spinaci devono avere le seguenti caratteristiche:

- colore verde brillante, uniforme, caratteristico della varietà;
- sapore caratteristico del prodotto fresco;
- consistenza carnosa.

Fagioli borlotti

Devono presentare le seguenti caratteristiche:

- il colore deve essere uniforme rosato, con striature caratteristiche leggere;
- il sapore deve essere caratteristico dei fagioli borlotti, raccolti non completamente maturi;
- la consistenza deve essere uniforme e tale da consentire tempi di cottura non troppo elevati; le bucce devono essere appena percettibili e i cotiledoni devono avere una leggera pastosità.

Fagiolini

Devono presentare le seguenti caratteristiche:

- accuratamente puliti, mondati;
- privi di attacchi fungini, di insetti, di malformazioni, di scottature da freddo, di corpi estranei;
- la consistenza deve essere soda.

Preparato per minestrone:

È consentito l'utilizzo di minestrini surgelati. Deve essere composto da almeno 10 tipi di verdure diverse e confezionato in conformità alla legge n. 32 del 27.01.68 e successive modificazioni. Non deve contenere né coloranti, né conservanti né esaltatori di sapidità.