

## ALLEGATO C

### Tablelle merceologiche delle derrate alimentari

#### PREMESSA

I prodotti inclusi nel presente documento, devono garantire l'assenza di Organismi Geneticamente Modificati, (OGM), tramite certificazioni e a quanto disposto dal Regolamento CE n. 641 del 6 aprile 2004 (recante norme attuative del Regolamento CE n. 1829/2003) e Regolamento CE n. 1830/2003, concernente la tracciabilità e l'etichettatura di alimenti ottenuti da OGM.

I prodotti da agricoltura biologica dovranno essere conformi alle normative di riferimento ed in particolare dovranno rispettare il disposto del regolamento CE n. 834/2007, dal Regolamento CEE 889/2008 e s.m.i. e di tutte le altre normative vigenti in materia. Il prodotto biologico, deve contenere in etichetta la scritta "da agricoltura biologica- controllato da..." seguito dal marchio di uno degli organismi di controllo e certificazione accreditati.

I prodotti a Denominazione di Origine Protetta (DOP) sono prodotti agricoli e alimentari le cui fasi del processo produttivo, vengono realizzate in un'area geografica delimitata e il cui processo produttivo, risulta essere conforme ad un disciplinare di produzione. Queste caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente all'ambiente geografico comprensivo dei fattori naturali e umani (reg. CE 510/2006).

L'indicazione Geografica Protetta (IGP) indica il nome di una regione, di un luogo determinato o, in casi eccezionali, di un paese e serve a designare un prodotto agricolo o alimentare originario di tale regione, di tale luogo o paese. Questo prodotto, possiede determinate caratteristiche riconducibili all'origine geografica. La produzione e/o trasformazione e/o elaborazione, devono avvenire nell'area geografica (reg. CE 510/2006).

#### Imballaggi

L'imballaggio (primario, secondario e terziario) deve rispondere ai requisiti di cui all'all. F, della parte IV "Rifiuti" del D.lgs. 152/2006 e s.m.i., e rispettare quanto specificatamente previsto nella Direttiva CE 94/62.

#### DISPOSIZIONI GENERALI

Il presente allegato indica le caratteristiche e la qualità delle derrate alimentari (compresa l'acqua da somministrare durante i pasti) che dovranno essere utilizzate per la preparazione di pasti per il servizio di refezione presso il presidio, sulla base di quanto prescritto nel capitolato d'appalto.

Il Comune si riserva di controllare che i prodotti alimentari utilizzati corrispondano alla descrizione fatta nel presente allegato. A tal fine, la ditta dovrà essere in grado di dimostrare, con le previste certificazioni, la provenienza di tutte le derrate utilizzate per il confezionamento dei pasti. Eventuali discordanze potranno essere oggetto di penalità secondo quanto previsto nell'art. 19 del Capitolato.

Le materie prime descritte nel presente allegato dovranno essere di prima qualità, in ottimo stato di conservazione e di provenienza esclusivamente nazionale.

L'appaltatore dovrà privilegiare, per tutti i prodotti di seguito descritti, l'utilizzo di prodotti piemontesi, tipici del territorio e a filiera corta, secondo quanto indicato nelle proposte operative per la Ristorazione Scolastica- Regione Piemonte-anno 2007.

#### **TABELLA MERCEOLOGICA DELLE MATERIE PRIME**

*Si intende la categoria commerciale delle materie prime destinate alla confezione delle vivande, al fine di identificare gli standard di qualità in coerenza con la legge vigente in materia. Tali standard*

*sono intesi come requisiti fondamentali a cui il gestore deve attenersi per tutta la durata del contratto, ove richiesti specificamente nel capitolato d'appalto e nel menù allegato.*

#### **CEREALI E DERIVATI**

##### **RISO**

Conforme ai requisiti prescritti dalla legge 325/58. Sano, ben secco, esente da parassiti, impurità e corpi estranei. Deve essere fornito in imballaggi sigillati privi di insudiciamento esterno o rotture, etichettati in

conformità al D.Lgs. 109/92. Deve essere conservato in luogo fresco e asciutto in confezioni originali. Varietà consigliate:

superfino Arborio per risotti e insalate di riso.

semifino per minestre.

fino ribe parboiled per tutti i piatti di riso

Il riso dovrà presentare un aspetto omogeneo, colore uniforme non opaco, non presentare punteggiature, perforazioni, non avere odori di muffa o altri odori sgradevoli. Al momento della somministrazione i chicchi dovranno presentarsi cotti uniformemente, ben staccati tra loro, non incollati né spappolati. Dovrà presentare alla consegna una distanza minima di 6 mesi dalla scadenza

#### **FARINE e PANE**

Confezionato con farina bianca di grano tenero 0 e 00 in conformità alla legge 580/67, successive modifiche e integrazioni e al D.P.R. n°187 del 09/02/2001. Il pane deve essere di tipo comune, fresco di giornata e perfettamente lievitato, ben cotto, deve presentare crosta dorata e croccante, mollica morbida, non collosa. Non deve presentare muffe, parassiti, cattivi odori, parti carbonizzate. E' vietato l'uso di pane non completamente cotto, di pane surgelato, riscaldato o rigenerato. E' vietato il pane preparato con semilavorati e additivi, quello speciale e quello condito. La consegna deve essere effettuata in recipienti idonei, assicurando l'osservanza di tutte le norme di igiene, onde evitare qualunque forma di inquinamento e di insudiciamento.

#### **PASTA ALIMENTARE**

Di semola di grano duro, dovrà essere conforme al DPR n. 187 del 09/02/2001. La pasta deve essere in confezioni integre, pulite, prive di odori ed esenti da alterazioni visibili, di pezzatura proporzionata alla quantità utilizzata nella preparazione dei singoli pasti. La pasta non deve avere odore e sapore anomali, deve essere esente da muffe, corpi estranei e parassiti e non deve presentarsi frantumata. Dovrà presentare alla consegna una distanza minima di 6 mesi alla scadenza.

N.B.: si consiglia l'uso di pasta corta, se non espressamente specificato, la rotazione di conchiglie, pennette, farfalle, fusilli etc.

#### **PANE GRATTUGIATO**

Prodotto dalla triturazione meccanica di pane avente le caratteristiche del tipo 0 e 00. Deve essere consegnato in confezioni sigillate o in sacchetti di carta per alimenti ermeticamente chiusi, per evitare ogni forma di contaminazione o insudiciamento, non deve presentare corpi estranei, parassiti ed esente da sapori ed odori anomali.

#### **PASTA LIEVITATA PER PIZZA**

La pasta lievitata deve essere preparata con farina di tipo "0" e/o "00", acqua, sale, olio extravergine

d'oliva, lievito di birra. La modalità di produzione e distribuzione devono essere tali da garantire un'adeguata igiene del prodotto fino all'utilizzo e consumo. La preparazione deve risalire a non più di 12 ore al momento della consegna e deve essere utilizzata entro 12 ore dal ricevimento. Deve essere consegnata a cura del fornitore, in recipienti idonei per alimenti, muniti di coperchi, onde evitare qualunque forma di inquinamento e di insudiciamento, esente da odori e sapori anomali, alterazioni visibili (muffe, corpi estranei, parassiti).

#### **PASTA SECCA ALL' UOVO**

Deve essere prodotta con semola di grano duro e almeno il 20% di uova di gallina per kg di semola.

Conforme al DPR 09/02/2001 n. 187. La pasta deve rispondere ai requisiti di composizione previsti dalla legge e presentarsi in ottimo stato di conservazione. La vita commerciale utile residua al momento della consegna non deve essere inferiore all' 80% della vita commerciale totale.

## **PASTA FRESCA**

Sono valide le indicazioni riportate per le paste secche tranne che per l'umidità e l'acidità. Il limite per l'umidità è del 30% per le paste alimentari fresche poste in vendita in confezioni sigillate, che siano realizzate sottovuoto o in atmosfera modificata (D.P.C.M. 311 del 97). L'acidità non deve essere superiore a 6 gradi.

## **GNOCCHI DI PATATE/DI SEMOLINO**

Devono essere prodotti e confezionati in laboratori industriali autorizzati/registrati CE. L'etichetta dovrà riportare i seguenti ingredienti:

- per gli gnocchi di patate: patate (circa 80 %), farina, sale, (eventualmente uova) ed escludere l'utilizzo di additivi ed esaltatori di sapidità;
- per gli gnocchi di semolino: semolino, latte intero o parzialmente scremato, uova, parmigiano reggiano o grana padano, burro ed escludere l'utilizzo di additivi ed esaltatori di sapidità.

Potranno essere freschi, in confezioni sottovuoto o in atmosfera modificata, trasportati e conservati a temperatura di refrigerazione. Il prodotto fresco dovrà avere al momento della consegna da parte del fornitore una vita residua di almeno 15 giorni.

## **PRODOTTI DOLCIARI DA FORNO**

### **TORTE E BISCOTTI FRESCHI**

I prodotti dolciari dovranno essere realizzati preferibilmente in modo artigianale presso forno e/o pasticcerie, prodotti entro le 24 ore antecedenti la somministrazione, preparati con l'impiego di ingredienti previsti dal presente capitolato, nelle seguenti tipologie: plumcake, pane con l'uvetta, torta margherita, torta di carote, torta di ricotta, torta al limone, torta allo yogurt, torta di riso, torta di mele, torta al cioccolato. Per i prodotti non realizzati nel centro di cottura la ditta dovrà sempre presentare a richiesta la scheda di composizione dei prodotti offerti. Dovranno essere impiegati solo burro o margarina, come grassi, e solo zucchero (saccarosio) e/o miele come dolcificanti. Il pane con l'uvetta deve essere prodotto con pezzatura massima di 50 g.

### **PRODOTTI DA FORNO PRECONFEZIONATI**

Si opererà per prodotti da forno a perfetta lievitazione e cottura, prodotti con farine di grano tenero tipo "0", "00" od integrali, o con farina di mais, o con farina di riso, esenti da additivi, dolcificati esclusivamente con zucchero (saccarosio) o miele, senza l'impiego di grassi idrogenati; essi dovranno essere confezionati e sigillati in involucri riconosciuti idonei dalle vigenti leggi per il contenimento dei prodotti alimentari e regolarmente etichettati.

### **BISCOTTI CONFEZIONATI, FROLLINI E BISCOTTI MONOPORZIONE**

Il prodotto, in confezioni originali intatte e sigillate, deve risultare indenne da qualsiasi tipo di infestazione e non deve presentare difetti del tipo: presenza di macchie, spezzature, tagli, rammollimenti; sapori e/o odori anomali. I biscotti dovranno essere prodotti con: farina di grano e/o mais e/o riso, zucchero semolato o di canna e/o miele, burro o grassi vegetali non idrogenati di cui sia specificata la matrice di estrazione (escludere i prodotti che contengano oli di palma e/o di cocco), eventualmente latte intero o parzialmente scremato, cacao magro, lievito chimico. I biscotti non devono essere dolcificati con saccarina o con sostanze dolci diverse dallo zucchero o con edulcoranti diversi dal saccarosio o dal fruttosio. I biscotti devono essere confezionati e sigillati in involucri riconosciuti idonei dalle vigenti leggi per il contenimento dei prodotti alimentari, (il DPR 23/08/82 n. 777. Sue mod. ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal reg. CE n. 1935/2004, sue mod. ed integrazioni) potranno essere forniti in confezioni monodose da 25-30 gr. circa. I biscotti in monoporzione devono essere reperibili sia come frollini che come biscotti secchi. Su ciascuna confezione devono essere indicati gli ingredienti, in ordine decrescente di qualità presente riferita al peso, nonché la data di scadenza della confezione e il lotto di produzione, nel rispetto del D.Lgs. 27/1/92, n. 109, D.Lgs. n. 181/2003 e sue succ. modifiche ed integrazioni.

### **FETTE BISCOTTATE, CRACKERS, CROSTINI**

Devono essere prodotti in conformità all'art.6 del DPR 502/98 e s.m.i.. E' denominato grissino: "il pane a forma di bastoncino, ottenuto dalla cottura di una pasta lievitata, preparata con gli sfarinati di frumento utilizzabili nella panificazione, acqua e lievito, con o senza sale alimentare". Devono possedere un tenore di umidità non superiore al 7% con una tolleranza del 2% in valore assoluto per fette biscottate e crackers, e non

superiore al 10% con tolleranza del 2% in peso per i crostini. I prodotti devono contenere come ingredienti: farina di tipo "0", lievito, estratto di malto, sale, zucchero, grassi di origine vegetale non idrogenati. Non sono consentiti coloranti. Prevedere anche la fornitura di una tipologia di crackers non salati. Saranno da preferire i prodotti con olio extra vergine di oliva. I prodotti dovranno essere in confezioni originali monoporzioni sigillate e regolarmente etichettate.

### **DOLCI TIPICI DELLE FESTIVITA'**

Panettone e colomba durante le festività tradizionali: dovranno essere confezionati senza additivi, senza grassi vegetali idrogenati o burro.

#### **Panettoni, pandori e colombe pasquali**

I prodotti dolciari dovranno essere realizzati secondo quanto definito nel Dec. Ministero delle Attività Produttive del 22/07/2005:

**Panettone:** farina di frumento, zucchero, uova di gallina di categoria "A" e/o tuorlo (in quantità non inferiore al 4%) burro almeno il 16%, uvetta e scorze di agrumi canditi in quantità non inferiore al 20% (possono anche non esserci, purchè sia indicato nella denominazione di vendita), lievito naturale, sale. Sono consentiti: sciroppo di glucosio – fruttosio, correttore di acidità: acido citrico, emulsionanti ( mono e di digliceridi degli acidi grassi) ,albume d'uovo, latte scremato in polvere, farina di riso, conservante: acido sorbico, aromi.

**Pandoro:** farina di frumento, zucchero, uova di gallina di categoria "A" e/o tuorlo (in quantità non inferiore al 4%) burro almeno il 20%, lievito naturale , aromi di vaniglia o vanillina, sale. Sono consentiti: latte scremato in polvere, emulsionanti( mono e di digliceridi degli acidi grassi) , aromi. Per la bustina di zucchero impalpabile: zucchero, amido di frumento, aromi.

**Colomba:** farina di frumento, zucchero, uova di gallina di categoria "A" e/o tuorlo (in quantità non inferiore al 4% di tuorlo) burro almeno il 16%, scorze di agrumi canditi in quantità non inferiore al 15%, lievito naturale , sale. Sono consentiti: granella di zucchero, mandorle, albume, emulsionanti mono e digliceridi degli acidi grassi, amido di riso, latte scremato in polvere, aromi. Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici: le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive il DPR 23/08/82 n. 777. sue mod. ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal reg. CE n. 1935/2004, sue mod. ed integrazioni. L'etichettatura deve essere conforme al D.Lgs. n. 109/92, D.Lgs. n. 181/2003 e sue succ. modifiche ed integrazioni.

Di tali prodotti è obbligo provvedere alla consegna almeno una volta nel periodo di festa Natalizio o Pasquale.

### **PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI**

Devono essere di stagione: di prima categoria per la verdura e di categoria extra per la frutta.

Gli ortaggi e la frutta devono presentare un adeguato stato di sviluppo e di maturazione naturale, pulita, di pezzatura uniforme, devono essere turgidi, esenti da sapori e odori diversi da quelli caratteristici della specie, senza tracce di appassimento, ammaccature, abrasioni, fermentazioni e terrosità, accuratamente mondate, pulite, esenti da parassiti. Non devono essere bagnati artificialmente o presentare fenomeni di condensazione superficiale dovuti ad improvvisi sbalzi termici. Gli ortaggi in genere non devono presentare germogli né colorazioni diverse dal colore naturale. I cespi di lattughe, indivie, scarole devono essere di categoria I. Devono essere ben formate, consistenti, non aperte, esenti da danni o malattie che ne pregiudichino la commestibilità.

Il peso del cespo sarà intorno ai 200 grammi.

- I pomodori devono essere ben maturi.
- Le carote non biforcute, né legnose.
- Le patate senza residui terrosi, né tracce di verde, né germogli.

In alternativa alle verdure fresche di stagione è consentito l'uso di verdure surgelate limitatamente comunque alle varietà previste dal menù.

**Tutte le varietà di frutta offerte devono essere ben mature e di stagione:** mele, pere, pesche; agrumi (arance, mandarini, mandaranci), Kiwi, ciliegie, fragole, albicocche, susine, prugne, meloni, uva, fichi. La maturazione dei frutti deve essere naturale.

Anche la frutta esotica come banana, ananas, mango, anche se non di stagione alla nostra latitudine, deve presentare i requisiti organolettici descritti precedentemente. Il mantenimento dei requisiti di categoria (freschezza, aroma e sapore) deve essere garantito fino al momento del consumo.

Nel caso vengano utilizzati prodotti biologici, biodinamici etc. la biologicità sarà idoneamente documentata in conformità al D.M. n° 338/92 e al regolamento CE n.834/2007 in materia di produzione agricola con metodo biologico dei prodotti vegetali non trasformati. Le forniture devono essere accompagnate dalla denominazione e sede della ditta coltivatrice e/o confezionatrice del prodotto, del tipo e varietà della merce, della provenienza e il metodo di coltivazione.

Per quanto riguarda la calibratura della frutta, si precisano i valori in grammi per le singole pezzature per i seguenti tipi di frutta:

- mele, banane, pesche e pere tra 150 e 200 grammi
- Kiwi tra i 70 e i 90 grammi
- Albicocche, susine e prugne tra i 60 e i 70 grammi
- Arance tra i 150 e 200 grammi con contenuto minimo in succo del 30 - 35%
- Mandarini e mandaranci tra ai 60 e 70 grammi, con contenuto minimo in succo del 33 - 40%

#### **LEGUMI SECCHI**

Si utilizzeranno prodotti di diverse tipologie. Ad esempio: fagioli borlotti, cannellini, etc., lenticchie, ceci, soia gialla o verde. Devono essere in confezioni originali, uniformemente essiccati, privi di muffe, corpi estranei, insetti. Di consistenza uniforme, senza grani secchi o pelle raggrinzita, odore buono e sapore tipico della specie. Sono considerati difettati se presentano germinatura, ingiallimento, macchie o decolorazioni, se il seme si presenta spezzato o danneggiato.

#### **LATTE E DERIVATI**

Deve essere prodotto in stabilimenti autorizzati ai sensi del DPR n° 54 del 97 così come modificato dall'articolo 1, comma 3-ter del DL 15- giugno 1998 n°182, deve essere di provenienza nazionale e deve essere rispondente alle caratteristiche previste dalla legge 169/89: latte intero fresco pastorizzato- latte parzialmente scremato pastorizzato-latte totalmente scremato pastorizzato.

La denominazione del tipo di latte deve figurare per intero e nello stesso campo visivo del contenitore; sullo stesso deve essere riportato il termine di conservazione con la menzione "da consumarsi entro" seguita dalla data riferita al giorno, mese e all'anno. Il termine di consumazione non può superare i quattro giorni successivi a quello di confezionamento.

Latte UHT: latte intero o parzialmente scremato UHT a lunga conservazione, Esso deve riportare sul contenitore il termine di conservazione indicato con la menzione "da consumarsi entro" seguito dalla data riferita al giorno, al mese, all' anno, con data di riferimento di 90 gg. dal confezionamento oltre a quanto già indicato dal decreto legislativo 109 del 92 e successive modifiche.

Deve essere preferibilmente "latte fresco pastorizzato" o UHT a lunga conservazione intero o parzialmente scremato.

Ottimale sarebbe l'uso di "Latte fresco di Alta Qualità". Tale latte è ottenuto da latte crudo che presenta caratteristiche igieniche e di composizione stabilite per ciò che riguarda la carica batterica totale, il contenuto di proteine e di grassi (D.M. 09/05/1991, n° 185 ).

#### **PANNA DA CUCINA**

La panna da cucina deve essere a lunga conservazione, sterilizzata con trattamento UHT, con quantità minima di grasso pari al 20% e senza addensanti e conservanti.

## **YOGURT INTERO**

Il prodotto deve rispettare la normativa vigente nazionale e CEE ed essere caratterizzato dalla presenza di batteri lattici vivi. Confezionamento: vasetti da gr. 125. Il trasporto deve essere effettuato da mezzi idonei e deve essere assicurato il mantenimento della temperatura tra 0° e 4°C, D.P.R. N. 327/80 art 47, 52 e s.m.i.. Deve presentare una scadenza non inferiore a 15 giorni dalla data di consegna.

## **YOGURT MAGRO**

Il prodotto deve rispettare la normativa vigente nazionale e CEE ed essere caratterizzato dalla presenza di batteri lattici vivi. Confezionamento: vasetti da g 125. Il trasporto deve essere effettuato da mezzi idonei e deve essere assicurato il mantenimento della temperatura tra 0° e 4°C, D.P.R. N. 327/80 art 47, 52 e s.m.i.. Deve presentare una scadenza non inferiore a 15 giorni dalla data di consegna.

## **YOGURT ALLA FRUTTA**

Il prodotto deve essere ottenuto esclusivamente con latte vaccino intero fermentato da particolari microrganismi e in determinate condizioni; la frutta deve essere in purea e ben omogenea al coagulo in modo da non percepire pezzi o frammenti di essa. Si richiedono yogurt di recente lavorazione in confezioni da 125 g con frutta specifica e frutta mista senza conservanti e coloranti. Devono essere esclusi i prodotti tra i cui ingredienti figurino aromi diversi dagli aromi naturali. Il ph dovrà essere compreso tra 3,5 e 4. L'etichettatura dovrà essere conforme al D.Lgs. n. 109/92 e s.m.i.. Il trasporto deve essere effettuato da mezzi idonei e deve essere assicurato il mantenimento della temperatura tra 0° e 4°C, D.P.R. N. 327/80 art 47, 52 e s.m.i.. Deve presentare una scadenza non inferiore a 15 giorni dalla data di consegna

## **DESSERT o BUDINI**

Devono essere stabilizzati per mezzo di trattamenti termici tipo UHT ed in contenitori sigillati, confezionati in monoporzione da 100/120 gr. Non devono contenere ingredienti o additivi non consentiti dalla legge e devono essere regolarmente etichettati. Deve essere prevista anche una tipologia di prodotto che non contenga panna di latte ed uovo e/o loro derivati da destinarsi ad utenti in dieta speciale. Al momento della consegna da parte del fornitore il prodotto dovrà avere una vita residua di almeno 15 giorni.

## **GELATI**

Dovranno essere di produzione industriale e provenienti da laboratori in possesso di riconoscimento CE. Dovranno essere ottenuti da latte intero con la sola aggiunta di zucchero, panna, cacao magro, frutta e sottoposti a trattamento termico. Gli eventuali additivi (coloranti, conservanti, emulsionanti, edulcoranti ed antiossidanti) impiegati nella preparazione dovranno essere dichiarati in etichetta. Per il principio di precauzione si dovrà porre attenzione ad escludere i prodotti contenenti i seguenti additivi anche se consentiti dalla legge:

- emulsionanti come acidi grassi idrogenati;
- coloranti come Tartrazina E102, Giallo Chinolina E104, Giallo Tramonto E 110, Rosso Cocciniglia E120, Azorubina E122, Rosso Ponceau E124, Rosso Allura, E129;
- conservanti ed antiossidanti come Benzoato di Sodio E 211.

I gelati dovranno essere confezionati in coppette monoporzione da 50-60 grammi correate da cucchiaino, trasportati e conservati fino al momento del consumo alla temperatura di -10° C (gelati alla frutta) e di -15° C (altre tipologie di gelati). Al momento della consegna da parte del fornitore il prodotto dovrà avere una vita residua di almeno 90 (novanta) giorni.

Dovrà essere prevista la fornitura di gelati a base di latte di soia per gli utenti affetti da intolleranza/allergia al latte vaccino.

## **FORMAGGI E LATTICINI**

Devono essere preparati secondo i requisiti del prodotto tipico, o di origine, secondo le norme vigenti.

Consigliati:

- Parmigiano Reggiano: prodotto con latte vaccino, semigrasso (32 % minimo) a lenta stagionatura (12-15 mesi). Aroma e sapore caratteristici, struttura della pasta granulosa con frattura a scaglia.

- Grana Padano: prodotto con latte vaccino, semigrasso (32 % minimo) a lenta stagionatura (minimo 18 mesi). Aroma e sapore caratteristici, struttura della pasta granulosa con frattura a scaglia. Usati da tavola o per grattugia.

- Formaggi da taglio forniti in alternanza e/o misti nelle seguenti varietà: taleggio, primo sale, italico, fontal, emmenthal, asiago dolce, sbrinz.

- Formaggi molli, dolci tipo Fior di Latte, crescenza, prodotti con latte vaccino, a pasta compatta, colore e gusto tipici.

- Mozzarella di latte vaccino intero; pasta bianca morbida, crosta sottilissima, con sapore e profumo caratteristici. Non devono presentare gusti anomali dovuti a inacidimento o gusto amaro o altro. Tenore in grasso minimo 42%

- Ricotta: ottenuta da siero di latte vaccino, in confezioni da 1 ai 3 Kg, pasta morbida, di colore bianco e dal sapore delicato. Il tenore di grasso è di circa il 20%, umidità non superiore al 65%.

E' escluso l'impiego di formaggi fusi, formaggini e sottilette per preparazioni di cucina.

## **CARNI**

Devono provenire da uno stabilimento in possesso del riconoscimento dal Ministero della Sanità (bollo CEE ai sensi del D Lgs 286/94, Reg.CE 853/04 e successive modifiche). Di vitello, vitellone e bovino adulto di prima qualità. Le carni devono essere fresche e provenienti da animali nati, allevati, macellati e sezionati in Italia in stabilimenti autorizzati a norma di legge. Dovranno provenire da animali maschi, castrati, di età inferiore ai 24 mesi oppure da animali femmine che non

abbiano ancora partorito. Per tutti i tipi di carni, bovine, suine, avicole, il documento commerciale di accompagnamento dovrà riportare tutte le notizie previste dalle norme vigenti. Le carni bovine dovranno provenire da bovino adulto o vitello. La carne di vitellone dovrebbe appartenere alle classi di conformazione U= Ottima, oppure R = Buona con stato di ingrassamento 2 = Scarso, (cioè sottile copertura di grasso, muscoli quasi ovunque apparenti). Le carni di vitellone devono inoltre presentare le seguenti caratteristiche: colore rosso chiaro, consistenza pastosa, grana fine e tessitura compatta per scarso connettivo, grasso bianco avorio e consistenza compatta, sapidità e tenerezza.

Le carni di vitello devono avere conformazione U oppure R e stato di ingrassamento 2 e possedere le seguenti caratteristiche organolettiche: colore da rosa lattescente a bianco rosato, consistenza del tessuto muscolare soda, grana molto fine, tessitura compatta per scarso connettivo, tessuto adiposo distribuito uniformemente di colore bianco latte e consistenza dura, sapidità e tenerezza. I singoli tagli di carne fresca dovranno essere confezionati in sacchetti sottovuoto ed etichettati nel rigoroso

rispetto delle norme vigenti. Il trasporto dovrà essere effettuato in modo che la temperatura al cuore non salga mai sopra 7° C. I requisiti delle pezzature e conformazioni dovranno essere comunque documentabili ad ogni verifica.

## **CARNI SUINE**

Dovranno provenire da animali nati, allevati, macellati e sezionati in Italia in stabilimenti autorizzati a norma di legge. Completamente disossate confezionate sotto vuoto, recanti il bollo

sanitario, conformi al D.L.vo 286/94, Reg. CE 853/04 successive modifiche e integrazioni. Le lonze devono essere ottenute dall' isolamento del muscolo lunghissimo del dorso, privo di grasso e di ogni altro elemento muscolare. Se confezionate, dovranno essere sottovuoto. Le carni suine dovranno presentare colorito rosso-rosa,sana, asciutta, di tessitura compatta e grana fina, in perfetto stato di conservazione, grasso di consistenza pastosa e di assetto bianco lucido con superficie di taglio asciutta.

## **CARNI AVICOLE**

Le carni di pollame , di tacchino e di coniglio devono provenire da animali allevati, macellati e lavorati in stabilimenti riconosciuti idonei CEE. Le carni pertanto devono corrispondere a tutte le prescrizioni di ordine igienico sanitario e di autocontrollo definite dalle vigenti disposizioni che regolano la produzione, il commercio, il trasporto delle carni avicunicole.

Tagli richiesti si richiedono polli a busto completamente eviscerati, di peso tra Kg 1 e 1,5 e i tagli commerciali , qui di seguito elencati e denominati, in conformità al Reg. CE 91/1538 rientranti nella classe "A". Cosce di

pollo: dette anche fusi o fuselli, dovranno essere di pezzatura omogenea ed avere un peso uniforme pari a circa 130/150 gr.

Anche di pollo: denominazione commerciale "sovracosce". Il prodotto dovrà avere pezzatura omogenea, peso uniforme pari a circa 130/150 gr., in questo taglio la pelle non dovrà essere presente in eccesso. Petti di pollo: denominazione commerciale "petto con forcella". Dovranno corrispondere ad un peso complessivo singolo non inferiore ai 300 e non superiore ai 500 gr.

Fesa di tacchino: denominazione commerciale "filetto" o "fesa"

Tacchino per spezzatino: polpa di carne ottenuta dalla disossatura dell' anca completamente priva di pelle, nervature, tendini e strutture ossee e cartilaginee in genere.

I polli devono essere di classe "A", provenire da animali nati, allevati, macellati e sezionati in Italia in stabilimenti autorizzati a norma di legge. Di regolare sviluppo, buona conformazione, ottimo stato di nutrizione, pezzatura tra 1-1,5 Kg, età oltre i 6 mesi. Devono essere freschi, la macellazione deve essere recente ( non superiore a 5 giorni e non inferiore a 12 ore). Deve essere esente da fratture, edemi, ematomi, il dissanguamento deve essere completo. La pelle deve essere completamente spennata e spiumata, pulita ed elastica. La carne deve essere e di colorito bianco, rosea o tendente al giallo, di buona consistenza, non infiltrata di sierosità.

I Tacchini, animale maschio e femmina allevati a terra, alimentato con cereali e mangimi integrati e macellati in ottimo stato di nutrizione e salute. Devono essere di classe "A", ", provenire da animali nati, allevati, macellati e sezionati in Italia in stabilimenti autorizzati a norma di legge. La carne deve essere di colore rosato -giallo paglierino, di consistenza tenera e priva di infiltrazioni adipose.

La pelle deve essere morbida, liscia, spennata e spiumata, esente da fratture, ferite, grumi di sangue, ecchimosi e macchie. Il petto e la fesa devono provenire da animali di età compresa tra 14 settimane e gli 8 mesi, con peso intorno ai 5 Kg.

## **SALUMI**

I salumi da destinare alla ristorazione scolastica sono il prosciutto crudo e cotto prodotti conformemente al D.M. 21/09/2005.

Prosciutto: si prevederanno forniture di prosciutto di produzione nazionale. Di qualità superiore e precisamente: ricavato da sezioni di coscia con cotenna e grasso naturale( D.L. 537/92 ), proveniente da suini di allevamento nazionale o comunitario.

La pezzatura media sarà di Kg. 6-8, compatto alla pressione, privo di macchie, rammollimenti, ingiallimenti, irrancidimenti. Per il prosciutto crudo è prevista una stagionatura non inferiore ai 10-

12 mesi. Fa fede il contrassegno metallico individuante la data di produzione (Ord. Min. 14-02-68).

Se disossato, il prodotto dovrà essere ben pressato e confezionato sottovuoto. Alla sezione deve presentarsi di colore rosso chiaro vivace, con lievissime infiltrazioni di grasso candido tra le masse muscolari. Sapore dolce, delicato, moderatamente salato con aroma fragrante.

Il prosciutto cotto deve essere prodotto senza polifosfati. Per destinazioni particolari come diete speciali è importante prevedere varietà prive anche di glutine, di caseinati e/o latte in polvere, di proteine derivanti dalla soia

## **UOVA**

Per le preparazioni alimentari che richiedono operazioni di sgusciatura a crudo sono indicati i prodotti pastorizzati (D.L. n° 65 del 04-02-93) in confezioni originali idonee al consumo giornaliero. Si precisa il divieto all'uso di residui di confezioni già aperte. La conservazione dovrà avvenire in luogo fresco e asciutto, evitando la promiscuità con altri alimenti.

Per le preparazioni con sgusciatura successiva a cottura completa si opterà per l'utilizzo di uova fresche di categoria A extra, di produzione comunitaria, in confezioni originali. La consegna deve avvenire entro tre giorni dalla data di confezionamento ed il consumo deve avvenire entro dieci giorni dalla data di consegna.

## **PRODOTTI ITTICI SURGELATI**

I pesci surgelati in filetti o trance, in confezioni originali, devono presentare le stesse caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelle presenti nella medesima specie allo stato di freschezza. Essi devono rispondere ai requisiti di cui al D.L. n°110/92( da verificare se ci sono modifiche successive). I filetti e le trance non devono presentare bruciature da freddo, decongelazioni anche parziali, essiccamenti, disidratazioni, ossidazione dei pigmenti muscolari, irrancimento dei grassi, macchie di sangue, pinne o loro resti. I filetti devono essere perfettamente

diliscati, in confezione originale, surgelati individualmente in busta singola o interfogliati.

- Sogliola, platessa, nasello, merluzzo, trota in filetti perfettamente diliscati in confezione originale, surgelati individualmente (I.Q.F.) , contenuti in busta singola o interfogliati;

- tranci surgelati in confezioni originali di nasello, palombo, spada, salmone

- bastoncini di pesce: tranci di merluzzo della specie *Gadus morhua*, in confezione originale. Le carni devono essere di colore bianco con assenza di macchie anomale. All'aspetto devono essere dei parallelepipedi di pezzatura omogenea. Devono presentare assenza di pelle, spine, parti estranee o resti di lavorazione e di qualsiasi altra alterazione. La panatura non deve presentare colorazioni brunastre; la grana deve essere di pezzatura omogenea e non deve presentare punti di distacco del prodotto.

## **SURGELATI**

Devono rispondere ai requisiti di cui al D.L. n° 110 del 1992 e al D.M. n° 493 del 25/09/95. Devono

essere in confezioni originali intatte. I prodotti non devono presentare segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte esterna della confezione.

Il prodotto deve essere conforme alle norme CEE per quanto riguarda l'aspetto igienico sanitario, le qualità delle materie prime impiegate e le procedure di lavorazione.

Il prodotto, una volta scongelato, non può essere ricongelato e deve essere consumato entro le 24 ore. La catena del freddo deve essere rigorosamente mantenuta (non superiore a -18°C ) e lo scongelamento deve avvenire lentamente in cella frigorifera a temperatura compresa tra 0° e 4°C. Il prodotto scongelato dovrà essere consumato in giornata senza alcuna possibilità di ricongelamento.

La modalità di scongelamento deve essere rigorosamente quella indicata in etichetta, e comunque espressamente descritta nel capitolato d'appalto, .

Si raccomanda tra gli ortaggi surgelati, di evitare quelli a foglia larga. I prodotti devono risultare accuratamente puliti, mondati e tagliati, esenti da corpi estranei, con pezzi ben separati, senza ghiaccio sulla superficie. La consistenza non deve essere legnosa ed il prodotto non deve apparire spappolato.

Si devono accettare confezioni aventi scadenza a non meno di 12 mesi dalla data di consegna.

## **THEA DETERMINATO (bustine monoporzione)**

Il prodotto non deve contenere materie organiche o inorganiche estranee come muffe, insetti, granelli di sabbia ecc.; inoltre non deve presentare sapore od odore estranei ed essere conforme al D.P.R. 470 16/02/1973 e ai DD. MM. 12/02/1979 e 20/07/1987 n° 390 e successive modifiche ed integrazioni. ALLEGATO N. 1.3 al Capitolato Speciale d'oneri Caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari Pagina 18 di 32 Le bustine monoporzione devono essere integre ed intatte regolarmente preconfezionate ed etichettate ai sensi del D. L.vo 109/92 , al D. L.vo 68/00 e successive modifiche ed integrazioni. Ogni sofisticazione è vietata (R.D. 03/08/1890 n° 7045).

## **CAMOMILLA**

I requisiti devono corrispondere a quelli di Legge ed in particolare alla L. 30/10/1940 n°1724. Le bustine devono risultare integre, il prodotto non deve essere attaccato da parassiti, deve essere puro e senza corpi estranei, può essere composto da fiori interi o solo parti di essi. Sulle confezioni deve essere indicato l'anno di produzione e l'etichettatura deve essere conforme al D. L.vo 109/92 ed al D. L.vo 68/ e s.m.i...

**ORZO SOLUBILE** Per orzo solubile si intende il prodotto ottenuto opportunamente disidratato, il liquido estratto a caldo con acqua potabile da orzo torrefatto e costituito esclusivamente dalle sostanze estraibili dall'orzo. Il prodotto non deve essere attaccato da parassiti, deve essere puro e senza corpi estranei. Sulle confezioni devono essere riportate le indicazioni previste dal D. L.vo 109/92 e dal D. L.vo 68/ e s.m.i...

#### **MARMELLATE E CONFETTURE MONORAZIONE E IN BARATTOLO**

Devono possedere i requisiti previsti dal D.L.vo 20/02/2004 n°50/R e successive modifiche ed integrazioni. Si dovrà optare per la tipologia commerciale: EXTRA. Le marmellate devono presentarsi con una massa omogenea più o meno compatta, gelificata. Le confetture devono presentarsi con una massa omogenea o con frutta intera o in pezzi, gelificata, ben cotta e traslucida.. In tutti i casi l'aroma, il sapore ed 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 previsto dalla normativa vigente. Dovrà essere prevista una varietà di tipologia di frutta: fragola, ciliegia, albicocca, pesca, prugna, mirtilli.

#### **SUCCHI DI FRUTTA**

Il prodotto è quello definito dal D.L.vo 21/05/2004 n°151/R e dai suoi allegati. La percentuale di frutta deve essere del 100% senza aggiunta di acqua e zuccheri. Si potrà optare per prodotto fresco pastorizzato che dovrà essere consegnato dal fornitore e conservato in regime di refrigerazione.

#### **POLPA DI FRUTTA TIPO MOUSSE**

Prodotto in confezioni monouso da gr. 100/120, dovrà contenere frutta senza aggiunta di zucchero e con l'utilizzo come antiossidante dell'acido ascorbico (E 300).

#### **OMOGENEIZZATI DI FRUTTA**

La fornitura avverrà in vasetti da g 80 cad., in gusti assortiti: mela, pera, pesca, albicocca, prugna,...

#### **GRASSI DI CONDIMENTO**

#### **OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA**

Ad acidità massima naturale 1%, per crudo e cotto, in confezioni originali di vetro scuro da un litro dotate di tappo a vite, per capacità superiori a 5 litri, in aggiunta al vetro, è obbligatorio l' utilizzo di contenitori di acciaio inox o in banda stagnata. Non deve presentare fenomeni di ossidazione o irrancidimento. Non deve presentare difetti quali sapori anomali di rancido o muffa. Deve essere conservato al riparo dalla luce e da fonti di calore per evitare fenomeni di ossidazione e irrancidimento.

#### **BURRO**

Pastorizzato, corrispondente ai requisiti di legge. Deve essere un prodotto di prima qualità, proveniente dalla centrifugazione di panna fresca, deve presentarsi compatto, di colore paglierino naturale, caratterizzato da un buon sapore e odore gradevole. Dovranno risultare assenti sostanze estranee, grassi aggiunti di qualunque natura e la corretta percentuale di grassi non dovrà mai essere inferiore all' 80% e umidità non superiore al 16%. Le confezioni devono essere in carta polite nata originali e sigillate. Alla consegna deve avere una vita residua di almeno 15 giorni.

#### **ACETO**

Di vino o di mele, esente da deposito, in bottiglie da 1 litro o 0,5 litri prodotto e confezionato secondo la normativa vigente

#### **POMODORI PELATI**

In confezioni originali, il prodotto sgocciolato non deve essere inferiore al 70% del peso netto. I frutti devono presentarsi interi, privi di marciume, pelle o peduncoli. Esenti da fenomeni di alterazione, senza antifermentativi, acidi, coloranti artificiali. Alla consegna devono avere una vita residua di almeno 2 anni prima della scadenza. Le dimensioni delle confezioni devono essere tali da soddisfare le necessità giornaliere senza avanzi sfusi.

## **TONNO IN CONSERVA**

Al naturale di prima scelta a tranci in confezioni originali esenti da fenomeni di alterazione anche visibile. Prodotti in stabilimenti nazionali o comunitari, riconosciuti ai sensi delle vigenti normative.

Le scatole devono avere dimensioni tali da esaurirne l'uso nel giro di un pasto. Il prodotto deve avere odore gradevole e caratteristico, colore uniforme rosa all'interno, consistenza compatta e uniforme, non stopposa, non deve presentare fenomeni di ossidazione, di vuoti, di parti estranee (spine, pelle, squame, buzzonaglia, grumi di sangue), assenza di macchie e anomalie.

## **SALE**

Marino, preferibilmente iodato e/o iodurato

## **CACAO IN POLVERE**

Il cacao in polvere dovrà pervenire in confezioni integre e chiuse che devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.P.R. 327/80, dal D.L.vo 109/92, dal D.L.vo 68/00 e successive modifiche ed integrazioni. Dovrà essere prevista anche la fornitura di tipologia di cacao magro da utilizzarsi per la preparazione dei dolci e budini previsti nelle tabelle dietetiche per le comunità infantili. Il prodotto deve essere conforme alla L. 01/03/2002 n° 39, D.L.vo 12/06/2003 n°178 e s.m.i...

## **ZUCCHERO SEMOLATO**

Il prodotto deve essere conforme al D. L.vo 20/02/04, n°51. Le confezioni devono essere integre e a tenuta. Lo zucchero non deve presentare impurità o residui d'insetti. Confezione in chili e in bustine da 10gr.

**MIELE** Deve essere di produzione comunitaria e preferibilmente nazionale e regionale. In questo caso dovrà riportare la dicitura: "Miele italiano". Per miele s'intende il prodotto alimentare che le api domestiche producono dal nettare dei fiori, non deve essere sottoposto a trattamenti termici e deve essere del tutto conforme alle disposizioni contenute nel D.L.vo 21/05/2004, n° 179 e Direttiva 2001/110/CE. Nel caso di miele di produzione comunitaria miscelato con miele di produzione extracomunitaria si ricorda che deve essere commercializzato con la denominazione di "miscela con miele extracomunitario". Il prodotto non deve contenere materie organiche o inorganiche estranee alla sua composizione, come muffe, insetti o parti di insetti, granelli di sabbia. Il miele non deve: presentare sapore od odore estranei; avere iniziato il processo di fermentazione o essere effervescente; essere sottoposto a trattamento termico in modo che gli enzimi vengano distrutti o resi in gran parte inattivi; presentare una acidità modificata artificialmente; essere sottoposto a procedimenti di filtrazione che rendano impossibile la determinazione dell'origine. Gli imballaggi, i contenitori o le etichette del miele confezionato devono riportare, a caratteri ben visibili, chiaramente leggibili ed indelebili, le seguenti indicazioni: la denominazione "miele" o una delle denominazioni specifiche secondo l'origine e il metodo di estrazione del prodotto; il peso netto espresso in grammi o chilogrammi; la dicitura di indicazione del lotto, il nome o la ragione sociale e l'indirizzo o la sede sociale del produttore o del confezionatore, l'anno di produzione.

## **DOLCIFICANTE**

Per l'utilizzo nel caso di diete speciali dovrà essere consegnato un prodotto dolcificante.

## **ERBE AROMATICHE**

Vegetali freschi o essiccati, prodotti nel rispetto della normativa vigente (origano, basilico, timo etc.)

### **A tutela e controllo della qualità in tutte le fasi si rende necessario prevedere:**

- L'approvvigionamento delle derrate presso fornitori selezionati.
- La razionalizzazione dei tempi di approvvigionamento delle materie prime, in funzione della vita residua e delle sedi di stoccaggio e conservazione. Per le derrate non deperibili si eviteranno stoccaggi superiori ai 30 giorni, per i prodotti deperibili i requisiti di freschezza devono essere mantenuti fino al consumo.
- Preferire pezzature commerciali che soddisfino le necessità giornaliere senza avanzi di sfuso.

Le merci dovrebbero inoltre essere mantenute in confezione originale integra, fino al momento dell'utilizzo nei laboratori di produzione.

## **CALENDARIO INDICATIVO DEGLI ORTAGGI FRESCHI**

### **GENNAIO**

Barbabietole, bietole, carciofi, carote, catalogna, cavoli, cavolfiori, cicoria, cipolle, coste, finocchi, patate, porri, lattuga, radicchio, sedano, spinaci, verze, zucca.

### **FEBBRAIO**

Bietole, carciofi, carote, catalogna, cavolfiori, cicoria, cipolle, erbe, finocchi, indivia, lattuga, patate, porri, prezzemolo, sedano, verze, zucca, spinaci.

### **MARZO**

Carciofi, carote, cicorietta, coste, erbe, finocchi, lattughino, pasqualina, patate, porri, radicchio, rapanelli, rosmarino, salvia, sedano, soncino, spinaci, verze.

### **APRILE**

Asparagi, carote, cicoria, cipolle, broccoli, carciofi, fagiolini, fave, finocchi, indivia, lattuga, patate novelle, piselli, porri, ravanelli, scarola, sedano, soncino, spinaci, verze, zucchine.

### **MAGGIO**

Asparagi, bietole, carciofi, carote, catalogna, cavolfiori, cetrioli, cipolle, coste, fagioli, fagiolini, fave, finocchi, patate novelle, peperoni, piselli, pomodori, porri, ravanelli, sedano, spinaci, verze, zucchine.

### **GIUGNO**

Asparagi, barbabietole, bietole, carote, catalogna, cavolfiori, cetrioli, cipolle, coste, fagioli, fagiolini, fave, finocchi, fiori di zucca, funghi, insalate, melanzane, patate, peperoni, piselli, pomodori, porri, ravanelli, verze, zucchine.

### **LUGLIO**

Barbabietole, bietole, carote, catalogna, cetrioli, cipolle, coste, fagioli, fagiolini, fave, fiori di zucca, insalate, melanzane, patate, peperoni, piselli, pomodori, porri, zucchine.

### **AGOSTO**

Barbabietole, carote, cetrioli, cipolle, coste, fagioli, fagiolini, fiori di zucca, insalate, melanzane, patate, peperoni, piselli, pomodori, sedano, spinaci, zucchine, zucca.

### **SETTEMBRE**

Carote, cavoli, cetrioli, cicoria, coste, erbe, fagioli, fagiolini, insalata, melanzane, patate, peperoni, pomodori, sedano, spinaci, zucca, zucchine.

### **OTTOBRE**

Barbabietole, carote, catalogna, cavolfiori, cipolle, fagioli, funghi, melanzane, patate, porri, radicchio, sedano, spinaci, zucca.

### **NOVEMBRE**

Barbabietole, carciofi, carote, catalogna, cavolfiori, cavolini di Bruxelles, cicoria, coste, fagioli, fagiolini,

finocchi, funghi, insalata belga, lenticchie, porri, radicchio, sedano, soncino, spinaci, zucca.

#### DICEMBRE

Barbabietole, carciofi, carote, catalogna, cavolfiori, cavolini di bruxelles, cicoria, cipolle, coste, erbette, finocchi, funghi, indivia, lattuga, scarola, sedano, spinaci, trevisana, zucca.

## **CALENDARIO INDICATIVO DEI PRODOTTI FRUTTICOLI FRESCHI**

### **GENNAIO**

Arance, banane, cachi, limoni, mandaranci, mandarini, mele, pere, pompelmi, frutta esotica, frutta secca.

### **FEBBRAIO**

Arance, banane, frutta secca, mele, pere, pompelmi, mandarini.

### **MARZO**

Arance, banane, mele, pere, pompelmi, frutta secca.

### **APRILE**

Banane, mele, per, pompelmi, nespole.

### **MAGGIO**

Fragole, pompelmi, banane, ciliegie, lamponi, nespole, pere, prugne.

### **GIUGNO**

Albicocche, amarene, ciliegie, fragole, fichi, pere, susine, mele.

### **LUGLIO**

Albicocche, amarene, anguria, ciliegie, fichi, meloni, pere, susine, pesche.

### **AGOSTO**

Anguria, albicocche, meloni, pesche, mele, susine, pere, prugne.

### **SETTEMBRE**

Fichi, pere, mele, pesche, prugne, susine, uva.

### **OTTOBRE**

Cachi, limoni, mandaranci, mele, uva, pere.

### **NOVEMBRE**

Arance, ananas, banane, cachi, mandaranci, mele, pere, pompelmi.

### **DICEMBRE**

Ananas, arance, banane, mele, pere, mandarini, pompelmi, cachi.