

ÍNDICE

1.	PRODUCTOS ECOLÓGICOS	2
1.1.	Introducción	2
1.2.	Productos ecológicos que introduciremos en los menús	3
2.	PRODUCTOS DE DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA	6
2.1.	Introducción	6
2.2.	Propuesta de artículos DOP (denominación de origen protegida)	7

1. PRODUCTOS ECOLÓGICOS

1.1.Introducción

Toda la producción ecológica está regulada mediante normativa. En la Unión Europea, la certificación de los productos derivados de la agricultura ecológica está regulada por los Reglamentos Comunitarios 834/2007 y 889/2008. En España la certificación de los productos agrarios ecológicos está delegada a las Comunidades Autónomas y son estas las que legislan el modo de aplicación de los reglamentos comunitarios. Para garantizar el cumplimiento de esta estricta normativa se realizan análisis y controles periódicamente a lo largo del año, garantizando al consumidor que está comprando productos libres de cualquier componente químico y pesticidas y proporcionando un sello o aval de calidad biológica. Reglamento (CE) NO 834/2007 del consejo de 28 de junio de 2007 sobre producción y etiquetado de los productos ecológicos.

- Reglamento (CE) no 889/2008 de la comisión de 5 de septiembre de 2008 por el que se establecen disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) no 834/2007 del Consejo sobre producción y etiquetado de los productos ecológicos, con respecto a la producción ecológica, su etiquetado y su control.

Los proveedores que nos suministran materias primas de "agricultura ecológica" se encuentran inscritos en el Registro de Productores y elaboradores de producción ecológica (Dirección General de Desarrollo de la Consejería de Agricultura, Medio Ambiente y Desarrollo Rural).

Incluiremos alimentos ecológicos en la elaboración de los menús del grupo de verduras y hortalizas como mínimo **2 veces al mes**.

Del mismo modo, también introduciremos en el menú mayor variedad de productos ecológicos procedentes de grupos de alimentos distintos al grupo de verduras y hortalizas con una frecuencia **superior a 2 veces al mes**.




MEDITERRÁNEA de catering se compromete a servir productos ecológicos y productos bien de DOP (denominación de Origen Protegida) en el aprovisionamiento y mantenerlos en los términos establecidos en esta oferta.

Mariano Muñoz




Presidente Consejo Admón.




1.2.Productos ecológicos que introduciremos en los menús

	NOMBRE ARTÍCULO	CATEGORÍA	TIPOS/ CARACTERÍSTICAS	NIVEL DE SUMINISTRO
	Tomate Ecológico	Extra	Tomate de producción ecológica	En los menús de las comidas, dentro de las guarniciones de los segundos platos
	Alubias Blancas	Extra	El grano de color blanco, arriñado, corto y aplanado y con unos 210-220 granos por 100 gramos de semilla	En los menús de las comidas, como primer plato
	Lenteja rubia Castellana	Extra	Grano de forma plana circular de calibre aproximado de 5 mm. a 9 mm. de color verdoso con tonalidades avinadas, marrones y jaspeadas	En los menús de las comidas, como primer plato

Servicio de comedor escolar
Calidad de los productos

	NOMBRE ARTÍCULO	CATEGORÍA	TIPOS/ CARACTERÍSTICAS	NIVEL DE SUMINISTRO
	Garbanzo pedrosillano	Extra	<p>La forma del grano es casi esférica, más redonda que cualquier otra variedad de garbanzo, con tegumento liso y línea de separación de los cotiledones bien marcada. El pico es pequeño y agudo.</p> <p>Con unos 110/150 granos por 100 gramos de semilla.</p>	En los menús de las comidas, como primer plato
	Zanahoria ecológica	Extra	<p>La zanahoria tiene betacaroteno, un compuesto que le da el color anaranjado y que se transforma en vitamina A en nuestro organismo. Esta vitamina es imprescindible para formar la rodopsina que mejora nuestra visión nocturna.</p>	En los menús de las comidas, como primer plato, elaborado en crema
	Judía verde ecológica	Extra	<p>Las judías verdes son un alimento con un bajo aporte calórico. Son una buena fuente de fibra, aunque su contenido es menor al que encontramos en otros vegetales. Son una buena fuente de Vitamina C, así como de B2 y B6, presentes en menor cantidad.</p>	En los menús de las comidas, como primer plato

	NOMBRE ARTÍCULO	CATEGORÍA	TIPOS/ CARACTERÍSTICAS	NIVEL DE SUMINISTRO
	<p>Pasta variada</p>	<p>Primera</p>	<p>Hecha a partir de harina de trigo, se muele la mayor parte del grano con salvado y germen incluido, cambiando ligeramente el sabor y la textura de la harina, pero sin eliminar todos los nutrientes beneficiosos</p>	<p>En los menús de las comidas, como primer plato</p>





2. PRODUCTOS DE DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

2.1. Introducción

La gastronomía española es una de las mejor valoradas en el mundo y atesora un gran prestigio en esas elaboraciones y productos que aúnan sabor y una cocina saludable. Todos ellos tienen un elemento en común: los ingredientes de calidad que se emplean. Jamón, queso, carnes, vinos, aceite de oliva... Son muchos los alimentos que destacan en el territorio nacional, pero si hay unos que realmente son un sinónimo de garantía y primer nivel son aquellos con el sello Denominación de Origen.

Los alimentos con esta marca garantizan un producto de calidad, producido con unas características propias y únicas en un ámbito geográfico delimitado que está protegido por España y la Unión Europea. Entre estos máximos exponentes de la gastronomía española hay algunos que destacan por ser muy famosos y reputados y en Alimento los recopilamos.

2.2. Propuesta de artículos DOP (denominación de origen protegida)

	NOMBRE ARTÍCULO	CATEGORÍA	TIPOS/ CARACTERÍSTICAS	NIVEL DE SUMINISTRO
	Aceite de oliva virgen extra	Producto de denominación de origen protegida	Aceite de la Alcarria	Se utilizará en todas las elaboraciones que requieran aceite de oliva
	Queso Manchego semicurado	Producto de denominación de origen protegida	Queso manchego flor pueblo semicurado	Se utilizará en los postres y guarniciones
	Miel de romero	Producto de denominación de origen protegida	Miel de la alcarria	Se utilizará en los postres
	Arroz de calasparra	Producto de denominación de origen protegida	Arroz de calasparra	Se utilizará en los primeros platos