



REGIONE CALABRIA

AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE

di REGGIO CALABRIA - P. IVA: 02638720801

SERVIZIO IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE

Via Dromo (ex Ospedale) - 89048 - SIDERNO (RC)

☎ e fax 0964/399945 - email: sianlocrri@libero.it

Direttore: Dott. Riccardo Ritorto



Prot. nr. 932

del 23 LUG. 2012

AMM NA
8-8-12

Al Sig. Sindaco del Comune

di BOVALINO

COMUNE DI BOVALINO

02 AGO. 2012

Prot. n° 7832

OGGETTO | Invio tabelle dietetiche.

In riferimento alla vostra richiesta prot. n° 7152 del 17.07.2012, le trasmettiamo, in allegato, le tabelle dietetiche per le mense delle scuole dell'obbligo (materne, elementari e medie) da adottare per l'anno scolastico 2012-2013.

Questo servizio, che ha tra gli altri compiti di istituto anche quello di elaborare le tabelle dietetiche, rimane disponibile a qualunque altra informazione.

Distinti saluti.



Il Direttore
Dott. Riccardo Ritorto



Negli ultimi 40-50 anni si è assistito, nei paesi industrializzati, ad un progressivo cambiamento delle abitudini alimentari, con variazioni quantitative e qualitative. In particolare si è ridotto di molto il consumo di fibra vegetale, cereali e legumi secchi, mentre è aumentato il consumo di latte, uova, formaggi e carne.

Gli squilibri e gli errori alimentari indotti dalla civiltà del benessere, insieme ad altri fattori, hanno portato ad una serie di patologie caratteristiche e tipiche dell'era moderna come aterosclerosi, malattia coronarica, obesità, diabete, ipertensione arteriosa, tumori e carie dentaria.

Le abitudini alimentari formati nell'infanzia hanno un effetto potenziale che dura tutta la vita sia sui livelli dei lipidi plasmatici che sul rischio di malattia cardiovascolare. Una alimentazione corretta deve pertanto essere in grado di fornire un apporto di macro e micronutrienti tali da permettere una adeguata crescita staturale - ponderale ed un ottimale sviluppo psicomotorio.

E' quindi importante che venga rispettato il più possibile l'equilibrio tra i vari fattori nutrizionali, in considerazione anche del fatto che, come avvalorato ormai da numerosi studi, la dieta è uno dei principali fattori di rischio per diverse patologie.

I principi di una corretta alimentazione si basano primariamente sulla conoscenza dei fabbisogni dei principali nutrienti, che variano in funzione dell'età del bambino e di alcune condizioni fisiologiche o patologiche quali la velocità di crescita, l'attività fisica e così via.

I fabbisogni dei principali nutrienti possono essere così sintetizzati:

Calorie Il fabbisogno giornaliero medio dal quarto al dodicesimo anno di età, esprimendo tale fabbisogno in kcal per chilo di peso corporeo, risulta essere di 90 kcal tra i 4 e i 6 anni, 80 tra i 7 ed i 9 anni, 60 tra i 10 e i 12 anni; tale fabbisogno va ripartito in 4 pasti (colazione, pranzo, merenda, cena) con percentuali relative del 15 / 20 % nel primo pasto, del 40% nel secondo pasto, del 10% nel terzo pasto e del 35/30 nel quarto pasto.

La percentuale calorica è maggiore a pranzo che a cena in quanto alla sera l'attività residua della giornata e, di conseguenza, la richiesta energetica sono inferiori.

Proteine Le quote proteiche giornaliere corrispondono a circa il 10% delle calorie totali giornaliere e vanno intese per una dieta mista in proteine animali e vegetali. Una miscela di proteine animali e vegetali (ad esempio cereali + legumi) fornisce tutti gli aminoacidi essenziali, diminuendo i rischi di una dieta a base di soli prodotti animali.

Lipidi L'obiettivo da raggiungere in questa età è quello di fornire una quota di grassi che non ecceda il 30% delle calorie totali giornaliere.

I grassi alimentari fungono da substrato per la sintesi di ormoni, prostaglandine e membrane biologiche e permettono l'assorbimento delle vitamine. Devono essere facilmente assimilabili, rapidamente mobilizzabili dai depositi, non ipercolesterolemizzanti. L'acido oleico è facilmente assimilabile e prontamente mobilizzabile dai depositi, rappresenta il migliore substrato per la termogenesi, ha effetto ipocolesterolemizzante e può essere utilizzato nella cottura ad alta temperatura dei cibi senza andare incontro a denaturazione. Esso è, in pratica, il principale grasso alimentare anche in questa età.



L'olio di oliva è la fonte alimentare principale di acido oleico.

Gli acidi linoleico e linolenico, polinsaturi essenziali hanno un notevole effetto ipocolesterolemizzante; si trovano in elevata quantità negli oli di semi e in sufficiente quantità nell'olio di oliva. L'introduzione di pesce nella dieta almeno tre volte alla settimana garantisce un adeguato apporto per questa età anche degli acidi grassi polinsaturi.

Gli acidi grassi saturi (contenuti in burro, strutto e altri grassi animali) vengono assimilati con maggiore difficoltà rispetto agli insaturi, sono ipocolesterolemizzanti e mobilizzabili lentamente dai depositi; pertanto, vanno consumati solo saltuariamente.

Glucidi La quantità giornaliera raccomandata di glucidi a questa età è del 60% delle calorie totali. La quota maggiore deve essere costituita da glucidi complessi (pasta, riso, pane, ecc.). In questa età si sconsiglia una introduzione di zuccheri semplici raffinati superiore al 10% delle calorie totali giornaliere.

Fibre Non esiste, al momento, una quantità standard di fibre da assumere giornalmente con la dieta; orientativamente, la quantità di fibre raccomandata per questa età può essere facilmente ricordata utilizzando la regola dell' "età +5". Aggiungendo 5 all'età del bambino si ha infatti il quantitativo in grammi consigliato.

Tale apporto è garantito:

- dall'uso di alimenti integrali durante la prima colazione (pane, cereali, ecc.)
- dal consumo almeno due volte al giorno di frutta
- dalla presenza a pranzo e a cena di una adeguata porzione di verdure sia cotte che crude
- dal consumo di legumi più volte la settimana

Per adolescenza si intende il periodo della vita compreso tra l'inizio della pubertà e l'inizio dell'età adulta; si può considerare arbitrariamente il 18° anno di età come termine del periodo adolescenziale.

L'alimentazione in questo periodo non deve differire qualitativamente da quella descritta per l'età scolare.

Una delle caratteristiche della età adolescenziale è la disponibilità da parte del ragazzo di una certa quantità di denaro; questo gli permette di fare molte più scelte autonome, che in campo alimentare si traducono in "spuntini" che ad un prezzo contenuto, forniscono cibi gustosi, caldi, rapidi e pratici ma carenti ed inadeguati dal punto di vista nutrizionale sia per l'apporto calorico sia per la rapida assimilazione.

Col crescere dell'età la prima colazione viene consumata in modo frettoloso ed incompleto a scapito di alimenti tradizionali e di elevato valore nutrizionale, quali il latte, lo yogurt e il pane. Tutto ciò comporta un ulteriore squilibrio alimentare che si manifesta con un aumento delle percentuali relative di proteine animali, grassi saturi e zuccheri semplici ed anche delle calorie totali. Far accettare cambiamenti dietetici, in un periodo della vita così particolare da un punto di vista psicologico, può risultare molto difficile.



INDICAZIONI ALLA SCELTA DEGLI ALIMENTI

Le indicazioni alla scelta degli alimenti per l'età evolutiva sono condizionate da una parte dall'età del soggetto, dall'altra da diversi fattori legati all'alimento:

- organoletticità
- qualità
- grado di inquinamento
- contenuto dei diversi nutrienti

Il problema dell'organoletticità, cioè dell'appetibilità dei cibi che si propongono, non può essere sottovalutato, pena il rifiuto o, alla lunga, l'insuccesso della dieta proposta. E' importante, perciò, riuscire a conciliare quelli che sono i gusti dei bambini con le necessità nutrizionali. Una risposta a questo problema può essere quella di ricorrere a diversi modi di cucinare i cibi e all'utilizzo di aromi e spezie (con attenzione all'età del soggetto), per renderli più appetibili.

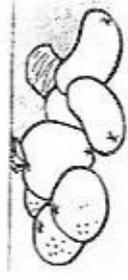
Per quanto riguarda la qualità è opportuno ricordare che le proprietà nutrizionali di uno stesso alimento possono deteriorarsi in rapporto a determinate condizioni, quali la freschezza, le modalità di conservazione, e di preparazione, l'origine, ecc. Tipici esempi sono quelli delle uova, che perdono col passare del tempo le proprietà nutritive, dell'insalata, il cui contenuto in vitamina diminuisce col passare del tempo dalla raccolta e così per la frutta, i processi di surgelamento o di inscatolamento che riducono il contenuto in vitamine degli alimenti, la cottura in acqua che riduce il contenuto di vitamine e sali minerali delle verdure. Pertanto è consigliabile utilizzare alimenti di alta qualità e di preparazione controllata.

Per inquinamento dei cibi non si devono intendere le sole tossinfezioni alimentari, ma anche, e soprattutto, quello che è il problema emergente della nostra epoca: la contaminazione dei cibi con sostanze che possono avere conseguenze negative sulla salute degli individui: metalli, pesticidi, ecc.

Importante è il problema degli anticrittogamici e dei pesticidi che si possono ritrovare nella frutta raccolta (contro le direttive di legge) a troppo breve distanza dall'ultima irrorazione e negli oli extra vergine di oliva non preparati secondo legge.

Infine, per soddisfare il contenuto dei diversi nutrienti e, considerando il fatto che in natura gli alimenti non sono quasi mai monocomponenti, è importante conoscere la composizione di un gran numero di cibi per poterli miscelare opportunamente.





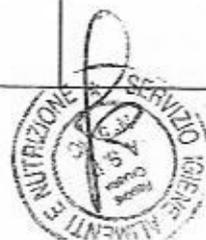
Ranfoll

MENU' MENSILE ANNO SCOLASTICO 2012 - 2013

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	SABATO
1° Sett	Riso al pomodoro Bocconcini di pollo al forno Carote a Julienne Pane Frutta fresca di stagione	Pasta con sugo alla bolognese Mozzarella e pomodoro Pane Yogurt alla frutta	Pasta e fagioli cannellini bianchi Plattessa impanata Insalata mista Pane Frutta fresca di stagione	Passato di verdure con riso o pasta Cotoletta di vitello Patate al forno Pane Banana	Farfalle al pomodoro Filetti di merluzzo panato e gratinato Insalata di pomodoro Pane Frutta fresca di stagione	Pasta e piselli Pollo al forno Insalata mista Pane Frutta fresca di stagione
2° Sett	Tortellini in brodo vegetale Involtini di pollo Patate al forno Pane Frutta fresca di stagione	Farfalle al tonno Prosciutto cotto Insalata mista Pane Yogurt alla frutta	Minestra di legumi Cotoletta di vitello Carote a Julienne Pane Banana	Pasta al pomodoro Polpette di carne Insalata verde Pane Frutta fresca di stagione	Passato di verdure Pizza Margherita Pane Banana	Riso e zucchine Lonza di maiale con patate Pane Frutta fresca di stagione
3° Sett	Pasta e patate Frittata (al forno) con verdure(carciofi, zucchine, asparagi) Insalata mista Pane Banana	Farfalle al pomodoro e mozzarella Scaloppina di vitello Spinaci gratinati Pane Frutta fresca di stagione	Pasta e piselli Bocconcini di pollo al forno Insalata mista Pane Yogurt alla frutta	Tortellini panna e prosciutto cotto Lonza di maiale al forno Zucchine gratinate Pane Frutta fresca di stagione	Minestra di verdure con riso o pasta Tonno all'olio di oliva Purè di patate Pane Frutta fresca di stagione	Pasta e lenticchie Hamburger di vitello Insalata verde Pane Banana
4° Sett	Pasta al pomodoro Polpette di carne Insalata mista Pane Frutta fresca di stagione	Pasta con tonno Mozzarella e prosciutto cotto Spinaci gratinati Pane Banana	Passato di verdure con riso o pasta Spezzatino di carne con patate Pane Yogurt alla frutta	Riso al pomodoro Cotoletta di vitello Carote a Julienne Pane Frutta fresca di stagione	Pasta e fagioli Bastoncini di merluzzo Fagiolini lessi Pane Banana	Pasta con sugo alla bolognese Mozzarella Insalata mista Pane Frutta fresca di stagione

QUANTITA' PRO CAPITE IN GRAMMI

ALIMENTI	Scuola Materna	Scuola Elementare	Scuola Media
PASTA	60	70	80
“ mista a verdure	50	60	70
“ “ a legumi secchi	40	50	50
“ “ a legumi freschi	50	60	70
RISO	60	80	90
“ misto a verdure	40	50	50
PANE	50	70	70
PASTA ALLA BOLOGNESE ingr. Pasta g.60 carne tritata di vitello g.30 pomodoro g.60 parmigiano, olio, sale q.b.	100	120	120
GNOCCHI DI PATATE	120	150	150
LENTICCHIE	50	70	70
“ con riso o pasta	20	40	40
FAGIOLI SECCHI	50	70	70
“ con riso o pasta	20	40	40
CARNE MAGRA	70	80	100
POLLO DISSOSSATO			
Petto	90	100	120
Coscia	80	90	100
TACCHINO DISSOSSATO			
Coscia	80	100	100
PROSCIUTTO COTTO magro S.C.	60	80	80
PROSCIUTTO CRUDO	70	90	90
FORMAGGIO FRESCO	60	80	80
MOZZARELLA	60	90	90
MOZZARELLA + PROSC. COTTO	30+30	60+30	60+30
POLPETTE (n° 2-3) Ingr. Carne tritata g 60 Pane grattato q.b. Parmigiano q.b. Uovo q.b.	90	120	120





REGIONE CALABRIA
AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE
di REGGIO CALABRIA – P. IVA: 02638720801
SERVIZIO IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE



Via Dromo (ex Ospedale) – 89048 – SIDERNO (RC)
☎ e fax 0964/399945 – email: sianlocri@libero.it
Direttore: Dott. Riccardo Ritorto

Prot. n° 932 /SIAN

del 23 LUG. 2012

QUANTITA' PRO CAPITE IN GRAMMI

ALIMENTI	Scuola Materna	Scuola Elementare	Scuola Media
PASTA	60	70	80
“ mista a verdure	50	60	70
“ “ a legumi secchi	40	50	50
“ “ a legumi freschi	50	60	70
RISO	60	80	90
“ misto a verdure	40	50	50
PANE	50	70	70
PASTA ALLA BOLOGNESE ingr. Pasta g.60 carne tritata di vitello g.30 pomodoro g.60 parmigiano, olio, sale q.b.	100	120	120
GNOCCHI DI PATATE	120	150	150
LENTICCHIE	50	70	70
“ con riso o pasta	20	40	40
FAGIOLI SECCHI	50	70	70
“ con riso o pasta	20	40	40
CARNE MAGRA	70	80	100
POLLO DISSOSSATO			
Petto	90	100	120
Coscia	80	90	100
TACCHINO DISSOSSATO			
Coscia	80	100	100
PROSCIUTTO COTTO magro S.C.	60	80	80
PROSCIUTTO CRUDO	70	90	90
FORMAGGIO FRESCO	60	80	80
MOZZARELLA	60	90	90
MOZZARELLA + PROSC. COTTO	30+30	60+30	60+30
POLPETTE (n° 2-3)	90	120	120
Ingr. Carne tritata g 60 Pane grattato q.b. Parmigiano q.b.			

Uovo	q.b.		
BASTONCINI DI PESCE (n°3-4)	75	100	100
FILETTO DI PESCE	90	100	100
TONNO ALL'OLIO DI OLIVA SGOCCIOLATO	56	56	56
PATATE AL FORNO	120	150	150
PURE' DI PATATE	80	100	120
PISELLI LESSI	80	100	100
VERDURE MISTE	100	150	150
FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	150	180	180
BANANA	150	150	150
AROMI-ODORI-SPEZIE	q.b.	q.b.	q.b.

N.B. Il peso degli alimenti deve essere considerato al netto degli scarti e al crudo.



[Handwritten signature]



CARATTERISTICHE DEGLI ALIMENTI

Premessa:

La ditta aggiudicataria dovrà dimostrare, prima dell'inizio della fornitura, di essersi dotata di Sistema di Autocontrollo della filiera produttiva di cui al D. Lgs. 155/1997, sia a livello di produzione che di trasporto.

Dovrà, altresì, aver provveduto alle prescrizioni previste in ordine alle modalità di trasporto e refrigerazione delle derrate alimentari deperibili e non (D.P.R. 327/1980). Al fine di verificare l'idoneità strutturale e produttiva della ditta fornitrice sarà richiesta copia dell'Autorizzazione Sanitaria (Legge 283/62 e D.P.R. 327/80), idonea documentazione attestante la conformità alle vigenti norme nel settore produttivo specifico. I prodotti dovranno essere trasportati in contenitori puliti, di materiale lavabile, con adeguata e igienica copertura.

Gli imballaggi dovranno essere conformi alle prescrizioni di legge vigenti in materia, capaci di garantire i requisiti igienico-sanitari. Le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio dovranno essere conformi alle normative in materia di igiene dell'alimentazione e in particolare alla Legge n° 441 del 5/8/1981 e n° 211 del 5/6/1984 e relativi decreti attuativi.

I mezzi di trasporto dovranno essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi al DPR 327/80 art. 43.

▪ PANE:

Il pane dovrà essere preparato con farina di grano tenero del tipo "0", acqua, sale e lievito naturale (non più dell'1%): il glutine deve essere presente nella farina con una percentuale intorno al 13% ed assolutamente privo di additivi secondo quanto riportato dalla legge 580/67 e dal D.M. 5.2.1970

Il pane è preteso ben cotto, dovrà essere di prima cottura e quindi con esclusione di pane rimesso in forno; tale prodotto dovrà essere consegnato non oltre le 6 ore dalla cottura e completamente raffreddato al momento della consegna.

Le modalità di produzione, confezionamento, di immagazzinamento e di distribuzione devono essere tali da garantire l'assoluta igienicità del prodotto.



chiusi e con mezzi adibiti solo al trasporto di prodotti da forno e pasta fresca.

• FARINA DI GRANO TENERO TIPO "0" E "00"

La farina è quella ricavata dalla macinazione del frumento tenero con le caratteristiche previste dalle vigenti normative di legge, in particolare dovrà corrispondere a quanto previsto dalla Legge n° 580/67.

• PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO:

Secondo la legge 580/67 la pasta alimentare deve essere "PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO" cioè quella ottenuta da trafilazione, laminazione e conseguente essiccamento di impasto preparato esclusivamente con semola di grano duro ed acqua.

La pasta deve essere conforme alle norme stabilite dalle leggi e dal D.M. 27.9.1967 e 16.5.1969 e possedere cioè le seguenti caratteristiche per 100 parti di sostanza secca: umidità max 12.50%; ceneri: contenuto minimo 0.70%, ceneri: contenuto max 0.90%; cellulosa: contenuto minimo 0.20%, cellulosa: contenuto max 0.45%, sostanze azotate: contenuto minimo 10.50%; acidità massima espressa in gradi 4.

Inoltre la pasta deve possedere un aspetto uniforme ed asciutto, buona resistenza alla pressione, buona resistenza alla cottura (la pasta di formato piccolo deve resistere alla cottura non meno di 15 minuti, quella di formato grosso non meno di 20 minuti) e dopo la quale presentarsi "al dente" con aspetto appena lattiginoso dell'acqua di cottura e minimo deposito di fondo. Dovrà avere inoltre buon sapore e odore e assoluta assenza di coloranti, semolati e sfarinati che non siano di grano duro tipo "0" o di produzione straniera.

• PASTE SPECIALI CON RIPIENO

Devono avere tutte le caratteristiche ed i requisiti richiesti dalla legge in materia. La pasta deve essere composta esclusivamente da semola di grano duro ed uova fresche e dopo la cottura deve presentarsi soda ed elastica;



equilibrato e con assenza di retrogusti.

• **GNOCCHI DI PATATE:**

Gli gnocchi devono essere privi di corpi estranei e/o impurità. Le materie prime impiegate nella produzione devono avere tutti i requisiti e le caratteristiche previste dalle vigenti leggi in materia. Gli gnocchi, dopo la cottura devono presentarsi di consistenza solida, ma non gommosa, con assenza di retrogusti acidi o amari. Su ogni confezione deve essere indicata il laboratorio e la data di produzione.

• **RISO:**

Il riso da somministrare deve essere riso della varietà classificata nel gruppo "FINO" a norma della legge 18.03.1958, n. 325 e successiva modifica (Legge 5 Giugno 1962 n.586).

Il riso deve possedere tutti i requisiti qualitativi e commerciali previsti dalle vigenti norme di legge. Deve essere dell'ultimo raccolto, ben maturo, di fresca lavorazione, sano, ben secco, immune da parassiti e con umidità non superiore al 14-15%; che non abbia odori di muffa, né altri odori estranei; che non contenga, oltre ai limiti consentiti dalla legge, grani striati di rosso, grani rotti ed ombrati, corpi estranei ed impurità varie; che non si deformi con una cottura di non meno di 15-20 minuti.

TI ENTRA

I FORMAGGI:

Dovranno essere prodotti con tecnologie adeguate, partendo da materie prime conformi alle norme previste dal R.D.L. n. 2033 del 1925 e successive modifiche. Sull'involucro dovrà risultare l'indicazione della denominazione di origine o tipica seguendo il D.P.R. 22/9/1981 n.9. Dovranno presentarsi in perfetto stato di conservazione, non presentare alterazioni di nessun genere, essere di odore gradevole e di colorazione normale, cioè non gialla, rossa o nerastra, di sapore non amaro ed essere privi di rigonfiamenti o screpolature ed avere le facce della forma (per i formaggi stagionati) non eccessivamente dure. Dovranno essere fatti con latte fresco e in nessun caso con latte in



polvere e non contenere nessun tipo di conservante o additivo, né anche di quelli considerati innocui. I formaggi con denominazione di origine (D) e tipici (T) devono essere conformi al D.P.R. n. 1269 del 30/10/1955. La confezione richiesta, conforme alla legge n. 283 del 30/4/1962, al D.P.R. n. 327 del 26/3/1980, al D.P.R. n. 777 del 23/8/1982 e al D.P.R. n.322 del 18/5/1982. Il Parmigiano Reggiano e il Grana Padano, a denominazione di origine D.P.R. 1269 del 30.10.1955, devono avere una stagionatura di almeno 18 mesi, idonei ad essere grattugiati; devono riportare sulla crosta impresso a fuoco il marchio Parmigiano Reggiano o Grana Padano. Il trasporto dovrà avvenire con mezzi idonei.

I formaggi freschi saranno prodotti da solo latte fresco; dovranno essere maturi e riportare le dichiarazioni relative al tempo di stagionatura. Dovranno avere il proprio aspetto caratteristico. Non dovranno presentare alcun difetto né di aspetto né di sapore dovuti a fermentazioni anormali o ad altre cause.

I formaggi con denominazione di origine (D) e tipici (T) se commercializzati in parti preconfezionate e/o sugli involucri che contengono devono riportare l'indicazione della denominazione di origine o tipica, seguendo il D.P.R. 22/9/81

BURRO:

Deve essere prodotto da stabilimenti autorizzati ai sensi del D.P.R. 54/97 e deve corrispondere ai requisiti prescritti dalla L. 1526/56, dal Reg. CEE 2991/94 e dalla L.R. 577/97, dalla L. 13/05/1983 n.202 e successive modifiche (secondo cui la denominazione di "burro" è riservata al prodotto ottenuto esclusivamente dalla crema di latte).

L'acquisto riguarderà un prodotto di prima qualità proveniente dalla centrifugazione di panna fresca, che deve presentarsi compatto e di colore paglierino naturale ed essere caratterizzato da un buon sapore ed odore gradevole.

Ad adeguati controlli dovranno risultare assenti sostanze estranee, grassi aggiunti di qualunque natura e la corretta percentuale di grassi, mai inferiore all'80%. Le confezioni di burro devono essere in carta politenata, originali e sigillate.



LE CARNI:

devono essere esclusivamente di origine italiana (animale nato, allevato, macellato e sezionato in Italia); devono provenire da animali macellati e sezionati in stabilimenti autorizzati CEE ai sensi del D.P.R. 495/97 e possedere i requisiti igienico sanitari previsti da detta norma.

Le carni dovranno presentare bollatura sanitaria in conformità all'allegato I, capitolo XII del D.P.R. 495/97.

Se provenienti dagli stabilimenti di produzione dovranno essere accompagnate da documento di accompagnamento commerciale con riproduzione del bollo sanitario riportante il numero d'identificazione dello stabilimento di produzione riconosciuto CEE.

Se provenienti da depositi di carni confezionate, autorizzati ai sensi della L. 283/1962, documento commerciale con indicazione degli estremi autorizzativi del deposito.

Il confezionamento ed l'imballaggio devono garantire una protezione efficace delle carni durante il trasporto e le manipolazioni.

I materiali utilizzati per il confezionamento e l'imballaggio devono essere conformi alla normativa vigente in materia.

UOVA:

di categoria "A". Gli imballi devono essere muniti di etichettatura leggibile, recante il nome dell'azienda produttrice e confezionatrice, la data di imballaggio e di consumazione.

PESCE SURGELATO:

Il prodotto da fornire deve essere esclusivamente costituito da filetti di platessa, da filetti di merluzzo o cuori di merluzzo e da prodotti precucinati di origine animale del tipo "bastoncini di pesce".

Il prodotto deve provenire da uno stabilimento di produzione e confezionamento autorizzato ai sensi del D.Lgs. 531/1992 o se extracomunitario a questo equiparato e possedere i requisiti igienico-sanitari di detta norma. Il prodotto di provenienza nazionale od estera, deve essere accuratamente toelettato, esente da corpi estranei, organi interni, grumi di



sangue, membrane e porzioni di pelle, privo di ossa. Il prodotto deve presentare colorazione anomala rispetto al colore tipico della specie. Il prodotto deve essere esente di disidratazione esterne, non presentare bruciature da freddo e avere carni sode non lattiginose, spugnose o gessose; deve essere esente da sapori e odori indesiderabili prima e dopo la cottura e in particolare non deve essere apprezzabile odore ammoniacale e di rancido. Il prodotto non deve aver subito fenomeni di scongelamento. I prodotti richiesti devono corrispondere alle norme di legge che regolano i prodotti surgelati (D. Lgs 110/92). Il trasporto deve avvenire secondo il D.M. 493/95.

NUTRIZIONE

PROSCIUTTO COTTO:

Il prosciutto cotto non dovrà presentare alcun odore sgradevole né patine; il grasso di copertura dovrà essere compatto, senza parti ingiallite o sapore e odore di rancido, non dovrà essere presente in eccesso.

La quantità di grasso interstiziale dovrà essere preferibilmente bassa.

Il rapporto acqua/proteine della frazione magra dovrà essere più simile a quello delle carni crude (70/20).

La fetta dovrà essere compatta di colore roseo senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale. Non dovranno essere presenti alterazioni di sapore, odore o colore né iridescenze, picchiettature, alveolature o altri difetti.

Riguardo agli eventuali additivi aggiunti dovranno essere dichiarati e presenti nelle quantità previste dalle leggi vigenti.

PROSCIUTTO CRUDO:

Prosciutto a denominazione d'origine controllata da apposito Consorzio. Il prosciutto dovrà essere ottenuto da coscia fresca di suino nazionale, nella zona tipica di produzione. Caratteristiche merceologiche ai sensi della L. n° 26 del 13 febbraio 1990:

- colore al taglio uniforme, tra il rosa e il rosso, inframmezzato da bianco puro delle parti grasse;



carne di sapore gradevole e solita, senza odori
caratteristico

- la stagionatura non deve essere inferiore ai 16 mesi;
- assenza di difetti quali: granuli biancastri da blastomicosi, chiazze bianche da granuli di tirosina, putrefazione e conseguenti odori derivanti dalla decomposizione proteica. Etichettatura (ai sensi del D.Lgs 109/1992).

TONNO:

Il prodotto da fornire dovrà essere ottenuto dalla lavorazione del tessuto muscolare del tonno, da esemplari in perfette condizioni di freschezza al momento della lavorazione, inscatolato in pezzi regolari di grandezza proporzionata alla grandezza della scatola, conservato in olio di oliva di ottima qualità. Dalla richiesta sono quindi esclusi i prodotti ottenuti dalla lavorazione dei prodotti di scarto del tonno, nonché, quelli ottenuti dalle parti grasse ventrali, denominati commercialmente "ventresca". All'atto dell'apertura della scatola il tonno dovrà risultare totalmente immerso nell'olio d'oliva, non dovrà emanare odore sgradevole, dovrà essere consistente, con fibre non spossate, di sapore gradevole e di colore rosa naturale. Il tonno tolto dalla scatola e privato dall'olio dovrà conservare, anche dopo un'ora, il suo normale colore. Il prodotto dovrà essere contenuto in scatole conformi alle leggi vigenti in materia, inoltre, ai sensi dell'art. 4 del D.P.R. 7 Luglio 1927 n° 1548 dovranno portare a rilievo o litografare in modo indelebile, le seguenti dichiarazioni specifiche:

- prodotto contenuto, qualità dell'olio impiegato per la conservazione, peso netto del contenuto, nome del produttore, luogo e data di produzione e scadenza.

Saranno rifiutate le scatole ammaccate o deformate.

• OLIO DI SEMI DI ARACHIDI:

Ai sensi di legge, il grado di acidità libera espresso in acido oleico dovrà essere non superiore a 0,5%.



dichiarato in etichetta. Il vegetale immerso nel liquido di governo deve essere il più possibile intatto, non spaccato né spappolato per effetto di un trattamento termico. La banda stagnata deve possedere i requisiti prescritti dalla legge.

MINISTRONE SURGELATO E VERDURE VARIETÀ SURGELATE:

Il prodotto deve essere trattato ai sensi del D.Lgs. 27.1.1992 n. 116 e deve risultare dalle etichette che ogni confezione dovrà avere, in stabilimenti autorizzati dall'autorità sanitaria competente ai sensi dell'art.2 della legge 30.4.1962 n.283 ed al relativo regolamento di attuazione D.P.R. 327/1980. Le materie destinate alla produzione di verdure surgelate dovranno rispondere ai requisiti previsti dalle leggi speciali e generali vigenti in materia di alimenti ed essere fresche, sane e in buone condizioni igieniche, atte a subire la surgelazione e tali che il prodotto finito risponda alle condizioni prescritte dalle norme di legge.

Esse dovranno essere in stato di naturale freschezza e non aver subito processi di congelamento che non siano strettamente richiesti dalle operazioni di surgelazione. Le operazioni ed i trattamenti preliminari necessari alla surgelazione dovranno essere effettuati nel medesimo stabilimento di produzione con la massima cura, nel più breve tempo possibile ed in condizioni igieniche ottimali.

Tutti i prodotti:

- dovranno essere accuratamente puliti, mondati e tagliati
- non si dovranno rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini, o attacchi di insetti né malformazioni
- non vi dovranno essere corpi estranei di alcun genere né insetti integri o altri parassiti
- dovranno apparire non impaccati, ossia i pezzi dovranno essere separati, senza ghiaccio sulla superficie
- l'odore e il sapore dovranno essere rilevabili e propri del prodotto di origine
- la consistenza non dovrà essere legnosa né apparire spappolata



Il confezionamento dovrà essere in contenitori metallici. I contenitori metallici non dovranno presentare corrosioni, arrugginimenti, ammaccature, sudiciume.

La banda stagnata e l'etichettatura dovranno seguire le indicazioni espresse dal D.L. 109/92.

• OLIO DI OLIVA EXTRAVERGINE:

Il prodotto acquistato deve rispondere rigorosamente ai requisiti che ne fanno un alimento di prima qualità e corrispondere a quanto disposto dalla legge n. 1407 del 13.11.1960. Il prodotto deve corrispondere a quello classificato ai sensi della vigente legislazione in materia, con particolare riferimento al regolamento CEE n. 2568/91 della Commissione in data 11.7.1991 e successive modifiche, avente denominazione di "olio extra vergine di oliva". L'olio dovrà essere **extra vergine di oliva**, ottenuto meccanicamente dalle olive, non manipolato chimicamente, ma soltanto lavato e filtrato e dovrà contenere al massimo l'1 % in peso di acidità espressa come acido oleico senza tolleranza alcuna.

L'olio non dovrà avere più di dodici mesi e non presentare odori sgradevoli, di marcio o di muffa, o sapore amaro, rancido o di morchia.

Sui recipienti dovranno risultare con caratteri indelebili la denominazione del prodotto, il peso e la ditta confezionatrice.

• POLPA DI POMODORO:

Prodotto ottenuto da pelati del frutto fresco sano, maturo e ben lavato e deve presentare i seguenti requisiti: colore rosso, sapore ed odore caratteristico del pomodoro sano e maturo privo di additivi (legge n.96 del 10.03.69); privi di larve, di parassiti e di alterazioni di natura parassitaria, privi di sapore ed odori sgradevoli, privi di marciumi interni.

• PISELLI IN SCATOLA:

Piselli verdi, dolci e teneri, privi di residui di antiparassitari contenuti in scatole per alimenti. Il contenuto di ogni scatola deve corrispondere a quanto



Il trasporto deve avvenire secondo il D.M. 493/9.

▪ FRUTTA:

La frutta fresca da fornire quotidianamente deve provenire da produzione BIOLOGICA, non presentare residui chimici e deve avere caratteristiche organolettiche ottime e di aspetto buono.

La qualità della frutta è quella che l'art. 2 del D.M. 7 agosto 1959 e la legge 268 del 13.5.1967 classificano di "prima". La frutta deve essere conforme al D.M. 7 agosto 1959 e Legge 268 del 13.5.1967.

I vari tipi di frutta, da somministrare devono essere di selezione accurata ed esenti da difetti ed in particolare devono:

- a) presentare le caratteristiche organolettiche delle specie e delle coltivazioni richieste;
- b) essere omogenei ed uniformi, e le partite, in relazione alle rispettive ordinazioni, composte da prodotti appartenenti alla stessa specie botanica ed alla medesima coltivazione e zona di produzione.
- c) essere turgidi, non bagnati artificialmente, né trasudanti acqua di conservazione in seguito ad improvviso sbalzo dovuto a permanenza del prodotto in cella frigorifera.

▪ POMODORI:

Devono essere sani, puliti, privi di umidità esterna, privi di odori e sapori estranei, esenti da residui di fertilizzanti o antiparassitari.

Devono avere la polpa resistente, senza ammaccature e screpolature. Il grado di maturazione dei pomodori deve essere omogeneo e tale che li renda adatti al consumo nello spazio di due o tre giorni.

▪ LEGUMI SECCHI:

Si richiederanno prodotti di diverse tipologie, tali prodotti dovranno essere in confezioni sigillate, mondati, uniformemente seccati, privi di muffe, privi di insetti o di altri corpi estranei.



• **PURE DI PATATE:**

La farina o i fiocchi devono provenire da patate di primà scelta, esenti da attacchi fungini o di insetti e privi di corpi estranei.

La confezione deve essere adeguata e ben protetta dall'umidità.

• **AROMI, ODORI E SPEZIE:** naturali

• **I CONTENITORI PER ALIMENTI:**

Prodotti atossici garantiti per il contatto con gli alimenti, conformi al D.M. del 21-03-1973 e successive modificazioni.

Per tutte le derrate non contemplate nelle presenti tabelle merceologiche si fa riferimento alle normative vigenti in materia, nonché alle direttive CEE, e per quanto riguarda l'etichettatura dovranno essere conformi al D.Lgs. 109/92 e successive modifiche ed integrazioni.

