

Sistema Socio Sanitario



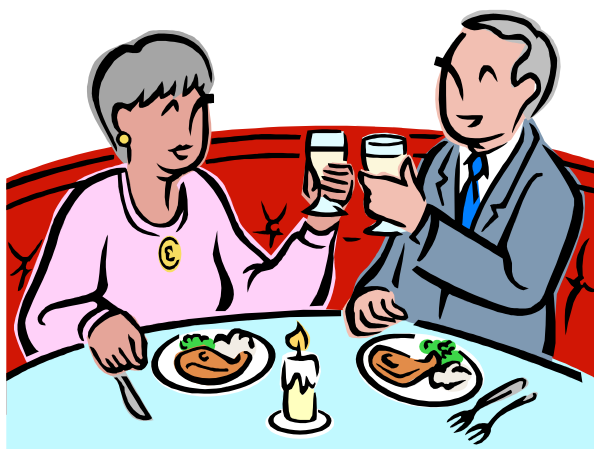
Regione
Lombardia

ATS Pavia

DIPARTIMENTO DI

IGIENE E PREVENZIONE SANITARIA

***LINEE GUIDA
PER LA
RISTORAZIONE
NELLE RESIDENZE
SOCIO-ASSISTENZIALI***



U.O.C. IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE

*A cura del'U.O.C. Igiene Alimenti e Nutrizione. – Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria -
ATS di Pavia V.le Indipendenza, 3 tel.0382/432451*

PREMESSA

In questi anni si sta verificando un allungamento della vita media dovuto ai successi della medicina e alle migliori condizioni igieniche ed alimentari.

Numerosi studi hanno dimostrato che una sana ed equilibrata alimentazione in ogni fascia di età riduce la probabilità di sviluppare malattie cronico-degenerative, quali malattie cardiovascolari, tumori, aterosclerosi, osteoporosi.

Lo stato di nutrizione dell'anziano è legato a diversi fattori interagenti tra loro quali:

- modificazioni anatomiche funzionali a carico degli organi e apparati.
- rallentata metabolizzazione dei nutrienti con riduzione dei secreti digestivi, della mobilità e dell'assorbimento intestinale. Inoltre, un'alterata percezione di alcuni sapori e una riduzione dell'olfatto unite, in molti soggetti, a una perdita della dentizione, possono avere ripercussioni sull'atto di nutrirsi e sull'apprezzamento del cibo.
- fattori socio-economici e psicologici possono interferire negativamente sull'alimentazione dell'anziano.

. Per mantenere un buono stato di nutrizione ed evitare il rischio di malnutrizione è necessario che la razione alimentare quotidiana sia bilanciata ed adeguata dal punto di vista nutrizionale.

Una corretta alimentazione deve soddisfare innanzitutto il fabbisogno energetico dell'individuo, garantendo l'equilibrio nutrizionale. Ogni giorno si ha bisogno di una quantità di energia che varia in relazione a fattori precisi: peso corporeo, statura, età, sesso, clima, attività fisica, metabolismo basale.

Particolare cura deve essere posta anche agli aspetti non nutrizionali, legati ai molteplici significati emozionali e psicologici dell'alimentazione, come pure all'assistenza al pasto, affinché sia garantita l'effettiva assunzione dei nutrienti.

GLI OBIETTIVI DELLA RISTORAZIONE

L'alimentazione dell'anziano istituzionalizzato coinvolge diversi aspetti: fattori assistenziali, organizzativi, fabbisogni nutrizionali, condizioni ambientali ecc.; richiede conoscenze e capacità nel riconoscere le necessità di una fascia particolare di popolazione ma anche del singolo individuo.

La corretta alimentazione dell'anziano nelle RSA viene assicurata attraverso il sistema di ristorazione i cui obiettivi principali sono:

❶ Garantire la sicurezza igienica, al fine di ridurre il rischio di tossinfezioni attraverso la scelta degli ingredienti e delle preparazioni.

Perseguire l'obiettivo di garantire un pasto igienicamente sicuro significa applicare in modo corretto le tecniche di gestione e di controllo del servizio di ristorazione: ciò comporta il corretto utilizzo delle strutture e delle attrezzature, la gestione del personale, le modalità di acquisto delle materie prime, l'applicazione del sistema di autocontrollo (HACCP)

❷ Somministrare un pasto nutrizionalmente corretto e gradito

La progettazione di un pasto nutrizionalmente corretto per le esigenze e necessità dell'ospite si identifica, sul piano operativo, nella predisposizione del menù adeguato alle caratteristiche nutrizionali dell'anziano e nella prescrizione delle diete speciali.

❸ Orientare, attraverso un approccio di tipo educativo, il comportamento alimentare verso modelli corretti, quali:

Incrementare il consumo di frutta, verdura e legumi e promuovere la varietà degli alimenti.
Ridurre l'utilizzo di sale.

Utilizzare preferibilmente grassi di condimento di origine vegetale a crudo, piuttosto che quelli di origine animale.

VARIABILI E CRITERI PER LA COSTRUZIONE DI UN MENÙ

L'anziano istituzionalizzato deve nutrirsi in modo adeguato per mantenere un adeguato stato di salute; quantità eccessive di cibo o, al contrario, quantità insufficienti possono comportare un rischio per la salute.

I principi scientifici su cui si basa l'elaborazione dei menù sono riportati nei:

✓ **L.A.R.N.** (Revisione 2014) - Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti e di energia per la popolazione italiana, che indicano la quantità di nutrienti ed energia necessari giornalmente per sesso e fasce d'età.

✓ **LINEE GUIDA PER UNA SANA ALIMENTAZIONE** (2003) promulgate dall'Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione (ora CRA-NUT).

COME IMPOSTARE UN REGIME ALIMENTARE CORRETTO

Siccome in natura non esiste un alimento contenente tutti i nutrienti, è necessario alternare gli alimenti nei diversi pasti. Ogni giorno bisognerebbe consumare almeno 3 pasti (colazione, pranzo e cena) a cui aggiungere due spuntini leggeri.

Seguendo le indicazioni dei L.A.R.N. è possibile impostare una distribuzione dei pasti in modo equilibrato, seguendo un modello salutare di dieta. Sulla base del L.A.R.N. È stata *costruita* una *piramide-guida alimentare* che traduce i concetti di *alimentazione adeguata* e di equilibrio nutrizionale in una figura geometrica in cui sono raffigurati i gruppi di alimenti in piani diversi, dalla base al vertice; la diversa collocazione indica la progressiva riduzione della misura del consumo.

La piramide divide gli alimenti in 6 grandi famiglie:

- ✓ **Frutta e verdura**
- ✓ **Patate, cereali e derivati**
- ✓ **Latte e derivati**
- ✓ **Carni, pesci, uova e legumi**
- ✓ **Grassi di condimento e Zuccheri aggiunti**
- ✓ **Snack salati, dolci e bibite**

Ogni alimento di ciascun gruppo fornisce alcuni, ma non tutti i nutrienti di cui l'anziano ha bisogno.

Nessun gruppo è più importante di un altro, solo l'ultimo (snack, dolci, ecc.) può essere considerato superfluo.

Per il mantenimento di un buono stato di salute, bisogna variare gli alimenti ogni giorno. Nessun alimento va eliminato dall'alimentazione ma consumato con moderazione all'interno di un regime equilibrato e variato al fine di soddisfare il bilancio energetico e nutrizionale.

La piramide alimentare adattata per gli anziani, raffigurata nella pagina seguente, evidenzia il numero di porzioni dei singoli gruppi di alimenti da consumare durante la giornata.

PIANO DIETETICO BASE

Al fine di fornire ai gestori delle RSA uno strumento, adattabile alle varie situazioni, per la formulazione di un menù corretto e gradevole, di seguito viene proposto un **piano dietetico base per anziani** comprendente:

1. *metodi di cottura*
2. *proposte di colazione e merende*
3. *griglia menù quadrisettimanale*
4. *grammature*
5. *metodi di cottura*
6. *tabelle merceologiche*

1) PROPOSTE DI COLAZIONE E MERENDE

Per la **colazione** si può alternare tra le seguenti tipologie:

- Latte parzialmente scremato macchiato con caffè + biscotti secchi + frutta
- Yogurt intero + pane con marmellata + spremuta d'arancia
- Latte parzialmente scremato macchiato con caffè + torta margherita + frutta
- Frullato di frutta + biscotti secchi
- Yogurt alla frutta + cornflakes + thè deteinato con zucchero
- Latte parzialmente scremato + Pane con miele + frutta
- Latte parzialmente scremato + biscotti secchi + frutta

Per la **merenda** si può alternare tra le seguenti tipologie:

- Crackers con succo di frutta
- Fette biscottate con succo di frutta
- Fette biscottate con marmellata
- Pacchetto di crackers con frutto
- Gelato
- Panino con cioccolato fondente o al latte
- Yogurt con i cereali
- Latte con biscotti
- Frullato di frutta
- Spremuta d'arancia con biscotti
- Pane con il miele
- Merendina tipo pan di spagna o crostatine alla frutta/marmellata
- Fetta di torta

2) GRIGLIA MENU' QUADRISETTIMANALE

PRIMA SETTIMANA							
	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
Pra nzo	Piatto asciutto Piatto a base di uova Contorno- Frutta	Piatto asciutto Piatto a base di pesce Contorno- Frutta	Piatto asciutto Piatto a base di carne rossa Contorno- Frutta	Piatto in brodo con legumi Piatto a base di carne bianca Contorno- Frutta	Pizza Piatto a base di formaggio Contorno- Frutta Oppure Piatto in brodo Pizza Contorno- Frutta	Piatto asciutto Piatto a base di uova Contorno- Frutta	Piatto asciutto Piatto a base di carne rossa Contorno- Frutta-Dolce
Ce na	Piatto in brodo con legumi Piatto con formaggio Contorno- Frutta	Piatto in brodo Piatto a base di carne bianca Contorno- Frutta	Piatto in brodo Piatto a base di pesce Contorno- Frutta	Piatto asciutto Piatto a base di formaggio Contorno- Frutta	Piatto in brodo Piatto a base di carne bianca Patate-Frutta	Piatto in brodo Piatto a base di salumi Contorno- Frutta	Piatto in brodo Piatto a base di formaggio Contorno- Frutta
SECONDA SETTIMANA							
	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
Pra nzo	Piatto asciutto Piatto a base di carne bianca Contorno- Frutta	Piatto asciutto Piatto a base di uova Contorno- Frutta	Piatto asciutto Piatto a base di carne rossa Contorno- Frutta	Piatto asciutto Piatto a base di pesce Contorno- Frutta	Piatto in brodo con legumi Piatto a base di carne bianca Contorno- Frutta	Piatto in brodo Pizza Contorno- Frutta Oppure Pizza Piatto a base di formaggio Contorno- Frutta	Piatto asciutto Piatto a base di carne rossa Contorno-Frutta- Dolce
Ce na	Piatto in brodo Piatto a base di salumi Contorno- Frutta	Piatto in brodo con legumi Piatto a base di pesce Contorno- Frutta	Piatto in brodo Piatto a base di formaggio Contorno- Frutta	Piatto in brodo Piatto a base di uova Contorno- Frutta	Piatto in brodo Piatto a base di pesce Contorno- Frutta	Piatto in brodo Piatto a base di carne bianca Contorno- Frutta	Piatto in brodo con legumi Piatto a base di formaggio Contorno-Frutta

TERZA SETTIMANA							
	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	
Pra nzo	Piatto asciutto Piatto a base di pesce Contorno-Frutta	Piatto asciutto Piatto a base di carne rossa Contorno-Frutta	Piatto asciutto Piatto a base di uova Contorno-Frutta	Piatto asciutto Piatto a base di carne bianca Contorno-Frutta	Piatto in brodo con legumi Piatto a base di formaggio Contorno-Frutta	Piatto asciutto Piatto a base di carne rossa Contorno-Frutta	Piatto asciutto Piatto a base di pesce Contorno-Frutta Dolce
Ce na	Piatto in brodo Piatto a base di carne bianca Contorno-Frutta	Piatto in brodo con legumi Piatto a base di formaggio Contorno-Frutta	Piatto asciutto Piatto a base di carne bianca Contorno-Frutta	Piatto in brodo Piatto a base di uova Contorno-Frutta	Piatto in brodo Piatto a base di pesce Contorno-Frutta	Piatto in brodo Piatto a base di salumi Contorno-Frutta	Piatto in brodo Pizza Contorno-Frutta Oppure Pizza Piatto a base di formaggio Contorno-Frutta
QUARTA SETTIMANA							
	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
Pra nzo	Piatto asciutto Piatto a base di pesce Contorno-Frutta	Piatto asciutto Piatto a base di carne rossa Contorno-Frutta	Piatto in brodo Piatto a base di uova Contorno-Frutta	Piatto in brodo Pizza Contorno-Frutta Oppure Pizza Piatto a base di formaggio Contorno-Frutta	Piatto asciutto Piatto a base di carne bianca Contorno-Frutta	Piatto in brodo Piatto a base di carne bianca Contorno-Frutta	Piatto asciutto Piatto a base di carne rossa Contorno-Frutta Dolce
cen a	Piatto in brodo Piatto a base di formaggio Contorno-Frutta	Piatto in brodo Piatto a base di pesce Contorno-Frutta	Piatto asciutto Piatto a base di carne bianca Contorno-Frutta	Piatto in brodo Piatto a base di salumi Contorno-Frutta	Piatto in brodo con legumi Piatto a base di uova Contorno-Frutta	Piatto in brodo Piatto a base di formaggio Contorno-Frutta	Piatto in brodo Piatto a base di pesce Contorno-Frutta
Nota: Per piatti asciutti si intendono risotti e pasta asciutta con sughi di verdure o carne Per piatti in brodo s'intende con brodo di carne o di verdure o dado scelto tra prodotti senza glutammato e grassi, altrimenti con grassi vegetali non idrogenati (preferibilmente olio extravergine d'oliva o olio monoseme)							

INDICAZIONI PER L'APPLICAZIONE DEI MENÙ



❶ Ogni pasto comprende una porzione di pane non addizionato di grassi (strutto, oli vegetali, burro) e acqua potabile o minerale.

❷ E' consigliabile per i primi, utilizzare anche pasta integrale, riso integrale o parboiled, farro, orzo, miglio, avena, couscous, ecc.

❸ Per carne bianca si intende pollo, tacchino e coniglio; per carne rossa lonza/arista e vitellone/manzo. Si consiglia di acquistare carne fresca e/o surgelata, e/o sottovuoto e/o congelata, priva di additivi e grassi aggiunti presenti invece nei prodotti precucinati. Sono da limitare affettati e salumi: alimenti ricchi di additivi quali, glutammato, nitriti e nitrati, ingredienti il cui consumo, deve essere moderato.

❹ I formaggi possono essere sia freschi che stagionati. Da escludere tutta la categoria dei formaggi fusi (formaggini, sottilette, ecc.).

❺ È consigliabile incentivare il consumo di pesce. La scelta del pesce deve essere tra: merluzzo, nasello, sogliola, platessa, pesce spada, halibut, ventresca,...tutti senza lisce. Da escludere il pesce preimpanato e/ prefritto (bastoncini, crocchette, ecc.).

❻ Il contorno può essere consumato anche all'inizio del pasto; scegliere tra verdure fresche e/o surgelate, alternando i tipi durante la settimana e rispettando il più possibile la stagionalità. Da evitare la verdura in scatola. Il consumo delle patate deve essere limitato poiché i carboidrati complessi di cui sono costituite sono già presenti nei primi piatti, nel pane e nella pizza; pertanto vanno proposte, come contorno, dopo un primo in brodo. Si consiglia di utilizzare patate fresche e/o surgelate facendo attenzione ad evitare grassi aggiunti che possono talvolta essere presenti nelle confezioni surgelate.

❼ I legumi possono sostituire un secondo piatto a base di carne o pesce per il loro quantitativo di proteine, oppure costituire insieme ai cereali un piatto unico (pasta e fagioli, riso e lenticchie, crema di piselli con crostini, ecc.)

❽ E' consigliabile consumare frutta fresca di stagione, evitando quella in scatola. Il dolce può essere consumato come merenda, evitando di premetterlo a fine pasto.

❾ Limitare l'utilizzo del sale (preferendo quello arricchito in iodio), non usare i preparati per brodo/dadi ricchi di grassi vegetali idrogenati e di glutammato monosodico e incentivare l'uso di spezie ed erbe aromatiche.

❿ Preferire sempre come condimento l'olio extravergine d'oliva a crudo.

3) GRAMMATURE ANZIANI ISTITUZIONALIZZATI

Aggiornamento 2006

Le grammature sono indicate al crudo e al netto degli scarti, tranne quando diversamente indicato:

CEREALI E DERIVATI	grammi
Pasta e riso asciutto	80
Pasta, riso, orzo, fiocchi d'avena, miglio o farro in minestra	40
Gnocchi di patate	200
Ravioli e paste ripiene	150
Farina di mais per polenta	70
Trancio di pizza ¹	250
Pane	50
 CARNI, PESCE, UOVA	
Pollo (petto/coscia), tacchino	100
Pollo/tacchino per polpette	50
Lonza, vitellone per bistecche, svizzera, arrosto, vitellone per spezzatino,	100
Manzo per bollito	90
Vitellone/lonza per polpette	50
Carne per ragù	30
Pesce (sogliola, platessa, tranci di merluzzo, halibut, etc.)	150
Tonno (1° piatto)	30
Tonno (2° piatto)	70
Uova per frittata e omelette	n. 1
Uova per polpette, per tortini, flan, sformati di uova e verdure (<u>per 10 persone</u>)	n. 1
 FORMAGGI e SALUMI	
Formaggi freschi:	
- mozzarella, crescenza , primo sale, ecc.	80-100
- ricotta	100- 120
Formaggi stagionati (fontina, provolone, gorgonzola, ec.) piatto	50
Parmigiano grattugiato	10
Bresaola, prosciutto cotto o crudo	50-70
Altri salumi	30

¹peso a cotto

ORTAGGI, PATATE e LEGUMI**Verdure e Legumi per primi piatti:**

Verdure <u>miste</u> per minestrone, passati, creme	150
- legumi freschi o surgelati	50
- legumi secchi	25

Verdure crude per contorni:

• Insalata	50
• Ortaggi	250

Verdure cotte per contorni:

• Cavolfiore, peperoni, melanzane, spinaci, biette, zucchine, fagiolini, ecc.	200
---	-----

Patate:

Patate per contorno	200
---------------------	-----

Legumi per contorni:

• Legumi (piselli, lenticchie, ecc.) freschi o surgelati	90
• Legumi (piselli, lenticchie, ecc.) secchi	30

CONDIMENTI

Olio extra-vergine d'oliva a crudo:

- per primi e secondi piatti	10
- per contorno	10
Pesto	10

FRUTTA FRESCA²

Frutta di stagione	150
--------------------	-----

BEVANDE

Acqua	almeno 8 bicchieri al giorno
Vino (facoltativo)	1 bicchiere a pasto

PRODOTTI per colazioni e merende

Latte parzialmente scremato	200
Latte per frullati	100
Yogurt	125
Biscotti secchi per colazione	40
Biscotti secchi per merenda	10
Fette biscottate	40
Frutta per frullati	100
Succo di frutta	125
Dolce/gelato	40-60
Miele/Marmellata	10-20
Zucchero	5-10

² il peso della frutta è dato al lordo

4) METODI DI COTTURA

- ✍ Tutti i cibi vanno cucinati senza condimento, che va aggiunto crudo a fine cottura, usando solo olio extravergine d'oliva.
- ✍ Non utilizzare margarina, olio di semi o di semi vari, burro e panna.
- ✍ Vanno impiegate preferibilmente pentole a fondo termico antiaderente che impediscono ai cibi di attaccarsi anche evitando l'uso di grassi.
- ✍ Fare uso, se gradito, di erbe, spezie e aromi per migliorare il sapore degli alimenti senza ricorrere all'uso di grassi, soffritti e sale: alloro, aglio, basilico, cannella, capperi, cerfoglio, chiodi di garofano, dragoncello, ginepro, erba cipollina, maggiorana, noce moscata, origano, pepe, peperoncino rosso, prezzemolo, rosmarino, salvia, semi di finocchio, timo, zafferano, etc.
- ✍ È necessario ridurre al minimo l'uso del sale e del dado.

PRIMI PIATTI

SUGO

Far appassire la cipolla e a piacere l'aglio in una pentola antiaderente senza condimento (o con acqua e aromi), aggiungere i pomodori o la passata o i pelati ed eventualmente verdure, e/o carne, e/o legumi, e/o tonno. Far cuocere aggiungendo aromi e se necessario acqua.

RAGU'

In una pentola antiaderente far appassire la cipolla in acqua o brodo vegetale; aggiungere quindi alloro, carne trita magra, pomodori pelati e fare cuocere aggiungendo eventualmente acqua.

A fuoco spento aggiungere olio extravergine d'oliva.

PESTO

Frullare basilico, grana e pinoli (se gradito l'aglio) aggiungere olio extravergine d'oliva, mescolare e condire la pasta.

RISOTTO

Far appassire la cipolla e a piacere l'aglio in una pentola antiaderente senza condimento (o con acqua e aromi), aggiungere eventuali verdure e successivamente il riso. Far cuocere unendo vino a piacere, aromi, acqua o brodo a sufficienza.

MINISTRONE/PASSATO DI VERDURA

Mettere in acqua poco salata le verdure fresche o surgelate e far cuocere. Quando cotte, passare le verdure, aggiungere pasta/riso e a fine cottura olio extravergine d'oliva crudo.

SECONDI PIATTI

CARNE

D'ogni tipo purché magra, il grasso va tolto prima della cottura.

Scaloppine: la carne tagliata in fette e infarinata va messa nella pentola antiaderente evitando di forarla con la forchetta prima o durante la cottura. Salare poco, aromatizzare, spruzzare succo di limone o vino e far cuocere.

Arrosto: il pezzo di carne può essere cotto in forno o a fuoco libero. Rosolare la carne senza condimenti da ogni sua parte e aggiungere aromi. Durante la cottura, per ammorbidirla, bagnarla con il suo sugo e/o aggiungere qualche cucchiaino d'acqua, evitando di forarla con la forchetta.

Lesso: mettere la carne a cuocere in acqua salata in ebollizione, aromatizzata a piacimento con verdure.

Umido: far appassire la cipolla (affettata finemente) con poca acqua, aggiungere i pomodori spezzettati o il passato di pomodoro e far cuocere aggiungendo acqua. Unire la carne, aggiungere successivamente le verdure tagliate a pezzetti ed eventualmente i legumi. Si possono unire aromi.

PESCE

Il pesce può essere cotto in forno o a fuoco libero in pentola antiaderente. Eventualmente aggiungere verdura a piacere.

Al forno o a fuoco libero: nel caso di preparazioni già pronte (bastoncini) mettere in forno come tali senza condimenti e spruzzare con succo di limone. Nel caso di altro pesce non pronto (sogliola, platessa, halibut, ecc.) passare in pan grattato o farina, mettere in forno o su fuoco libero senza condimenti, spruzzare con succo di limone o vino ed aggiungere aromi vari.

In polpette o polpettone: amalgamare pesce, patate lesse, aromi vari ed uova. Passare in farina o pangrattato, cucinare in forno o a fuoco libero, senza condimenti, irrorando con succo di limone o vino ed aggiungendo aromi vari.

In insalata: lessare il pesce e le patate e/o altre verdure, unire e condire con olio extravergine d'oliva, limone o aceto e aromi.

UOVA

Frittata/sformato: preparare un composto con uova, con o senza verdure cotte o crude spezzettate, formaggio grana, poco sale ed aromi. Far scaldare la pentola antiaderente e versarvi il composto senza condimento, oppure mettere il composto in una teglia, sempre senza condimento e mettere in forno.

Uova strapazzate: far appassire la cipolla (affettata finemente) con poca acqua, aggiungere i pomodori spezzettati o il passato di pomodoro e far cuocere aggiungendo acqua ed eventualmente verdure. Unire da ultimo le uova e mescolare. Si possono aggiungere aromi.

CONTORNI

VERDURA

In insalata: condire le verdure con olio extravergine d'oliva, poco sale, limone o aceto.

Lessata: cuocere le verdure in poca acqua salata già in ebollizione; le verdure surgelate cuocerle senza scongelarle.

Al forno: mettere le verdure in una pirofila antiaderente senza condimento, aggiungere aromi a piacere ed olio extravergine d'oliva crudo a fine cottura.

A fuoco libero: stufare le verdure in poca acqua, unire aromi a piacere ed olio extravergine d'oliva crudo a fine cottura.

**5) QUALITA' delle MATERIE
PRIME per la RISTORAZIONE
COLLETTIVA:
procedure di gestione e
caratteristiche merceologiche**

Aggiornamento 2006

QUALITÀ MATERIE PRIME PER LA RISTORAZIONE COLLETTIVA

Il presente documento riguarda le caratteristiche merceologiche e d'utilizzo delle materie prime destinate alla produzione del pasto nella ristorazione collettiva. Le caratteristiche chimico - fisiche di ciascuna categoria merceologica devono rispondere ai requisiti previsti dalla legge vigente. La categoria merceologica dovrà comunque essere certificata ad ogni consegna e dovrà essere messa a disposizione su richiesta degli organi di controllo.

PROCEDURE DI GESTIONE DELLE MATERIE PRIME

A validazione dei requisiti merceologici è opportuno definire e specificare le regole procedurali di gestione delle materie prime. Le clausole principali sono:

✓ **Mantenimento** delle merci in confezione originale integra fino al momento dell'utilizzo presso i laboratori di produzione.

✓ **Divieto** di congelare pane ed alimenti già scongelati. Il congelamento di altre materie prime acquistate fresche è possibile solo ove questa prassi sia esplicitamente prevista dalle procedure operative comunemente accettate e formalmente comunicate all'ASL. Il piano HACCP documenterà in tal caso l'assenza di compromissione dei requisiti igienici e nutrizionali attesi per tali materie prime. Possono costituire riferimento i Manuali di Corretta Prassi Igienica (M.C.P.I.) o le raccomandazioni regionali elaborate in sede di Commissioni tecniche.

✓ **Esclusione** dal ciclo produttivo di derrate per cui, al momento della preparazione/somministrazione, sia superato il termine minimo di conservazione/data di scadenza.

✓ **Razionalizzazione** dei tempi di approvvigionamento delle materie prime. Nel rifornimento delle derrate non deperibili si eviteranno stoccaggi prolungati della merce. Per i prodotti deperibili si dovranno organizzare le forniture in modo da garantire il mantenimento dei requisiti di freschezza fino al consumo.

✓ **Calendarizzazione** degli acquisti. Dovrà essere stabilita in funzione di un ben definito intervallo di *vita residua* che la merce dovrà garantire contrattualmente: la percentuale di vita residua garantita al momento dell'acquisto rappresenta un indice specifico per ogni lotto, anche in relazione alle condizioni ambientali e strutturali delle sedi di stoccaggio e conservazione.

✓ **Standardizzazione** delle dimensioni delle confezioni in funzione della deperibilità del prodotto e in proporzione alle esigenze e tempi di consumo. Si opterà per pezzature commerciali il cui contenuto soddisfi le necessità giornaliere senza avanzzi di parte del prodotto sfuso. Qualora vi siano eventuali eccedenze in confezioni aperte, queste dovranno essere conservate, a temperature adeguate, in contenitori per alimenti chiusi ed utilizzate il prima possibile.

Si consiglia che né le materie prime né gli alimenti pronti contengano o derivino da Organismi Geneticamente Modificati (O.G.M.) e che provengano da produzione biologica certificata secondo le leggi vigenti.

Sono preferibili prodotti con marchio D.O.P (Denominazione d'origine protetta) o I.G.P (Indicazione geografica protetta).

PRODOTTI BIOLOGICI

In base al Regolamento CEE 2092/91 e successive modifiche, e al Decr. L.vo 17/3/95 n° 220, si intende per prodotto biologico un prodotto fresco o trasformato ottenuto attraverso pratiche agricole o tecniche di allevamento che non utilizzano prodotti di sintesi chimica e rispettano l'ambiente naturale.

In etichetta devono riportare le seguenti indicazioni:

1. Indicazioni che suggeriscono all'acquirente che il prodotto o i suoi ingredienti sono stati ottenuti conformemente alle norme di produzione biologica: in italiano BIOLOGICO;
2. indicazione che il prodotto è stato ottenuto od importato da un operatore assoggettato alle misure di controllo;
3. Menzione del nome e/o del numero di codice dell'autorità o dell'organismo di controllo cui il produttore è assoggettato.

Per quanto riguarda le caratteristiche merceologiche ed organolettiche dei singoli prodotti rimane valido quanto stabilito dai Reg. CEE specifici.

PRODOTTI A DENOMINAZIONE D'ORIGINE PROTETTA D.O.P.

Secondo il Regolamento CEE n° 2081/92 del 14/7/92 art. 2 "è il nome di una regione, di un luogo determinato o in casi eccezionali, di un paese che serve a designare un prodotto agricolo o alimentare. Il prodotto deve essere originario di tale regione, di tale luogo determinato o di tale paese e le sue qualità o caratteristiche devono essere dovute essenzialmente o esclusivamente all'ambiente geografico comprensivo dei fattori naturali e umani e la sua produzione, trasformazione ed elaborazione devono avvenire nell'area geografica delimitata".

Sono richiesti:

1. garanzia di un ente terzo;
2. approvazione della Comunità Europea.

PRODOTTI AD INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA I.G.P.

Secondo il Regolamento CEE n° 2081/92 del 14/7/92 art. 2 "è il nome di una regione, di un luogo determinato o in casi eccezionali, di un paese che serve a designare un prodotto agricolo o alimentare. Il prodotto deve essere originario di tale regione, di tale luogo determinato o di tale paese e deve possedere una determinata qualità, la reputazione o un'altra caratteristica che possa essere attribuita all'origine geografica e la cui produzione e/o trasformazione e/o elaborazione avvengano nell'area geografica delimitata."

Sono richiesti:

1. garanzia di un ente terzo;
2. approvazione della Comunità Europea

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE MATERIE PRIME

CEREALI E DERIVATI

BISCOTTI PER LA PRIMA INFANZIA

Come prodotto dietetico deve sottostare al DLgs. 111 del 27/01/1992 e successive modifiche e al DPR n°131/98. Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate e devono rispondere ai requisiti previsti dal DLgs 11 del 27/01/1992.

CREMA DI RISO

Prodotta con farina di riso senza l'aggiunta di glutine e proteine del latte. Come prodotto dietetico deve sottostare al DLgs. 111 del 27/01/1992 e al DPR n°131/98. Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate e devono rispondere ai requisiti previsti dal DLgs 111 del 27/01/1992.

FARINA DI MAIS

Ottenuta mediante macinazione di mais, non avariato per eccesso di umidità o altra causa. Le confezioni devono riportare tutte le dichiarazioni riguardanti il tipo di farina, il peso netto, il nome e il luogo di produzione come da DL 109/92 e successive modificazioni.

Bramata per polenta, ben secca, esente da ammuffimento o altre alterazioni. La polenta deve essere preparata in loco.

FARINA TIPO "OO" o "O" o INTEGRALE

Le confezioni devono riportare tutte le dichiarazioni riguardanti il tipo di farina, il peso netto, il nome e il luogo di produzione nonché la data della durata di conservazione come da DL 109/92 e successive modificazioni.

Di grano tenero di tipo "O" o "OO" o integrale, rispondente ai requisiti del DPR n°187/2001 capo I. Le confezioni dovranno essere sigillate senza difetti o rotture. Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe.

FARRO DECORTICATO

Il prodotto deve essere indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti, e da alterazioni di tipo microbiologico e deve rispondere ai requisiti di legge 580/67 sulla lavorazione e commercio dei cereali, sfarinati e paste alimentari.

FETTE BISCOTTATE E CRACKERS

Devono essere prodotti in conformità al D.P.R. n° 283 del 23/06/1993. Devono possedere un tenore di umidità non superiore al 7% con una tolleranza del 2% in valore assoluto. Non devono contenere ingredienti o additivi non consentiti dal D.M. 31 marzo 1965 e successive modifiche. Le confezioni devono essere chiuse, riportanti tutte le indicazioni previste dal D.L. 109 del 27/01/1992 e non devono presentare difetti. I prodotti devono essere freschi e non devono presentare odore, sapore o colore anormale e sgradevole. Non devono essere presenti coloranti artificiali. Preferire prodotti che non contengono oli o grassi vegetali idrogenati ed aromi.

FIOCCHI D'AVENA

Sono il prodotto della decorticatura e successiva cottura a vapore, fioccatatura e tostatura dei chicchi. I fiocchi devono essere uniformi, integri e puliti; non devono presentare semi e sostanze estranee, muffe e attacchi da parassiti animali e alterazioni di tipo microbiologico.

Il prodotto deve rispondere ai requisiti di legge 580/67 sulla lavorazione e commercio dei cereali, sfarinati e paste alimentari.

GNOCCHI DI PATATE

Possono essere freschi, in atmosfera modificata o surgelati (DPCM n° 311/97). Devono essere forniti in confezioni chiuse e di materiale idoneo per l'imballaggio degli alimenti da conservarsi in frigorifero. Deve essere riportato il peso netto, il nome del produttore, gli ingredienti in ordine decrescente di quantità e la data di produzione. Devono essere privi d'infestanti e microbiologicamente non contaminati.

Scegliere preferibilmente gnocchi prodotti con patate o, eventualmente fiocchi di patate, farina di grano duro, sale, non contenenti grassi vegetali o animali, additivi e aromi.

Non devono contenere coloranti secondo All. IV D.M. 209/ 27/02/96. Le confezioni dovranno essere tali che il quantitativo soddisfi le necessità giornaliere senza avanzare parte del prodotto sfuso.

MAIS AL NATURALE

I vegetali devono essere maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie e devono presentare il caratteristico colore, odore e sapore. Il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni. Il prodotto può essere contenuto in vetro o in banda stagnata. I contenitori devono riportare tutte le dichiarazioni previste dal DL 109/92, non devono presentare difetti e devono possedere tutti i requisiti previsti dalla legge n°283 del 30/4/62 e D.M. 21/3/73 con successive modificazioni.

MIGLIO

La granella deve essere uniforme, integra e pulita; non deve presentare semi e sostanze estranee, muffe e attacchi da parassiti animali e alterazioni di tipo microbiologico.

I granelli devono essere arrotondati, di colore giallo paglierino. Il prodotto deve rispondere ai requisiti di legge 580/67 sulla lavorazione e commercio dei cereali, sfarinati e paste alimentari.

ORZO PERLATO

L'orzo in grani deve avere granella uniforme, integra e pulita; non deve presentare semi e sostanze estranee, muffe e attacchi da parassiti animali.

I granelli devono essere arrotondati, di colore bianco-giallo paglierino. Deve rispondere ai requisiti di legge 580/67 sulla lavorazione e commercio dei cereali, sfarinati e paste alimentari.

PANE

Conforme alla legge 580/67 e successive integrazioni. Il pane dovrà avere come ingredienti: farina tipo "0", "00", o "1", sale, acqua, lievito; preparato giornalmente secondo buona tecnica di lavorazione. Il pane integrale sarà prodotto con farina integrale, preferibilmente derivata da frumento proveniente da agricoltura biologica. Dovrà essere di pezzatura adeguata, di giusta salatura, di lievitazione perfetta e buona cottura eseguita a decorso regolare, in modo che si presenti in mollica appena asciutta. Dovrà inoltre essere fresco di giornata, non caldo, scevro da cattivi odori.

Non è ammesso l'uso di pane riscaldato o rigenerato o surgelato. Deve essere trasportato in contenitori di materiale dichiarato per alimenti, lavabile e con adeguata ed igienica copertura. Ogni fornitura deve essere accompagnata da una dichiarazione riguardante il peso della merce, il tipo di prodotto e gli ingredienti. Per nessun motivo deve essere stoccato, anche temporaneamente, direttamente al suolo, ma sempre sollevato da questo, sia nel centro di cottura che presso i terminali di distribuzione.

PANE GRATTUGIATO

Deve essere il prodotto della triturazione meccanica di pane avente le caratteristiche descritte nella voce "PANE" di questo documento. Deve essere consegnato in confezioni originali sigillate, oppure in sacchetti di carta, o altro materiale originale destinato al contatto con alimenti, ermeticamente chiusi in modo che il prodotto sia protetto da ogni forma di insudiciamento, inquinamento ed umidità.

PASTA

Di semola di grano duro e/o integrale conformi al DPR n°187/2001 Capo II, in confezioni originali. La pasta integrale dovrà preferibilmente derivare da farine ottenute da coltivazione biologiche. Sarà richiesta la fornitura di una vasta gamma di formati di pasta per garantire un'alternanza quotidiana.

La pasta dovrà possedere i seguenti requisiti:

- ✓Umidità massima 12,5%
- ✓Acidità massima gradi 4 su 100 parti di sostanza secca.
- ✓Priva di odori e sapori aciduli anche lievi, e senza aggiunta di sostanze minerali, al fine di ottenere il peso e la compattezza.
- ✓Di perfetta essiccazione e conservazione e corrispondente alle vigenti disposizioni di legge.
- ✓Non dovrà presentarsi frantumata, alterata, avariata né colorata artificialmente.
- ✓Dovrà essere immune in modo assoluto da insetti.
- ✓Allorché fosse rimossa, non dovrà lasciare cadere polvere o farina.
- ✓Dovrà essere di aspetto uniforme, resistente alla cottura ed alla pressione delle dita, con frattuta vitrea.

La pasta deve essere in confezioni integre, di pezzatura proporzionata alla quantità utilizzata nella preparazione dei singoli pasti. Le confezioni devono riportare peso netto, tipo di pasta, ditta produttrice, luogo di produzione e tutte le ulteriori informazioni previste dal DLgs. n° 109/92. La pasta di semola di grano duro di formato piccolo dovrà resistere alla cottura non meno di 15 minuti, 20 minuti quella di formato grosso. La prova della cottura sarà effettuata in acqua bollente, nella proporzione di 1 a 10 in volume, senza sale ed in recipiente ben pulito.

Una volta bollita in acqua non deve presentare rottura o cambiamento di forma, non deve risultare collosa, non deve cedere amido all'acqua che deve restare chiara e limpida il più possibile. Al momento della distribuzione deve avere consistenza, elasticità e non essere molliccia.

La pasta deve essere conservata, sollevata dal suolo, in luogo fresco ed asciutto.

PASTA LIEVITATA

Possono essere richiesti quantitativi di pasta lievitata per la preparazione di pizza. La pasta lievitata deve essere preparata con farina di tipo "0" e/o "00", acqua, sale, olio extra-vergine d'oliva, lievito di birra. Se congelata, la confezione e l'etichettatura devono corrispondere a quanto dichiarato nel D.M. 25/9/95 n° 493 e successive modificazioni. Deve essere consegnata, a cura del fornitore dietro specifico ordine (con idonea etichettatura da DL 109 del 27/1/1992), in recipienti lavabili, muniti di coperchio atti a proteggere il prodotto da ogni forma di insudiciamento o inquinamento. La modalità di produzione, confezionamento, immagazzinamento e di distribuzione devono essere tali da garantire un'adeguata igiene del prodotto fino al consumo.

PASTINA DIETETICA PRIMA INFANZIA GLUTINATA

Come prodotto dietetico deve sottostare al DLgs. 111 del 27/01/1992 e al DPR n°131/98. Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate e devono rispondere ai requisiti previsti dal DLgs 111 del 27/01/1992. Sulle confezioni deve essere riportata la dicitura "il prodotto contiene glutine".

PIZZA

Pasta

Vedi alla voce "Pasta lievitata" di questo documento.

Condimento

Deve essere costituito da:

- ✓ mozzarella (non formaggio fuso);
- ✓ pelati e/o pomodori freschi;
- ✓ origano, se gradito;
- ✓ olio extravergine d'oliva.
- ✓ qualsiasi altra verdura, se desiderata

PRODOTTI DOLCIARI (biscotti, merendine)

I prodotti da forno devono essere a perfetta lievitazione e cottura, da farine di grano tenero tipo "0" o "00", od integrali esenti da additivi, dolcificati esclusivamente con zucchero, senza l'impiego di oli e grassi vegetali idrogenati e aromi. Devono essere confezionati e sigillati in involucri riconosciuti idonei dalle vigenti leggi per il contenimento dei prodotti alimentari (D.L. 109/92). Su ciascuna confezione monodose devono essere indicati gli ingredienti in ordine decrescente di quantità presente riferita al peso. Il prodotto deve risultare indenne da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o da altri agenti infestanti.

RISO

Superfino Arborio di fresca lavorazione per risotti, Semifino per minestre. Nelle preparazioni può essere utilizzato anche riso "Fino Ribe" con trattamento parboiled. Le varietà di riso utilizzate devono essere conformi ai requisiti di cui alla legge n. 325/58 e n.586 del 1962. Deve essere sano, secco, immune da parassiti, privo di corpi estranei, di impurezze varie (semi estranei) e di coloritura, dovrà essere resistente alla cottura e con un'umidità non superiore al 14/15%. Deve essere conservato in luogo idoneo, fresco ed asciutto. Al momento della somministrazione i grani dovranno presentarsi cotti uniformi, staccati tra di loro, non incollati o spappolati.

SEMOLINO

Deve rispondere ai requisiti di composizione e acidità riportate nel DPR n°187/2001 capo I. Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti. Non deve presentare alterazioni delle caratteristiche organolettiche. Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate; inoltre devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.L. 109/92.

ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE

CARNI AVICUNICOLE

Petti, sottoscosce e cosce di pollo, fesa di tacchino devono essere di origine comunitaria provenienti da stabilimenti CEE. Devono soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della legge n° 283 del 30/04/1962, del D.P.R. n° 495, 10 dicembre 1997, Reg CEE 1906/90 e aggiornamenti.

Devono appartenere alla Classe A secondo il Reg. CEE 1906/90 e aggiornamenti.

Devono essere prive di odori e sapori anomali, sia fresche che congelate. Si consiglia peraltro l'utilizzo di carni fresche refrigerate, meglio se in confezione sottovuoto. La pelle deve essere completamente spennata e spiumata ed esente da residui di peli, da grumi di sangue, da fratture e da tagli. Le modalità di approvvigionamento sono naturalmente condizionate dall'attrezzatura a disposizione; è comunque auspicabile rispettare le indicazioni standard di stoccaggio (non superiore a 2 giorni).

Le carni confezionate devono essere etichettate nel rigoroso rispetto della norma vigente in materia. In caso di prodotti congelati la pelle non deve presentare tracce di scottature da freddo né segni di ossidazione dei grassi.

Le carni devono essere conservate ad una temperatura compresa tra -1°C e +4°C per quelle refrigerate e i -18°C per quelle surgelate e congelate. Il trasporto dovrà essere effettuato in modo tale che la temperatura a cuore dei tagli di carne non salga mai al di sopra dei 7°C per le carni refrigerate, -12°C per le carni congelate e -15 °C per le carni surgelate. Il consumo di carne scongelata, a patto che la catena del freddo sia rigidamente mantenuta e lo scongelamento avvenga lentamente in cella frigorifera a temperatura compresa tra 0 e + 4 °C, non ha particolari controindicazioni, pur essendo sempre preferibile il prodotto fresco.

Il documento commerciale di accompagnamento dovrà riportare tutte le notizie previste dalle norme vigenti. I requisiti delle pezzature e le conformazioni, dettagliate in sede di appalto, dovranno comunque essere certificati ad ogni consegna.

Tutti i tipi di carne potranno essere macinate solo estemporaneamente e in loco.

CARNE BOVINA

Di vitellone o bovino adulto di prima qualità. Conformi al D.Lgs. 286/94 e successive modifiche. Devono soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della legge n° 283 del 30/04/1962.

Fresca o congelata di origine comunitaria proveniente da stabilimenti CEE.

Le carni di vitellone devono appartenere alle classi di conformazione "U" (OTTIMA = profili nell'insieme convessi, sviluppo muscolare abbondante) oppure "R" (BUONA = profili nell'insieme rettilinei, sviluppo muscolare buono), con stato di ingrassamento 2 (SCARSO = sottile copertura di grasso, muscoli quasi ovunque apparenti) secondo le griglie CEE.

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.

Deve essere dichiarata l'assenza di estrogeni, legge n° 4 3/02/1961 e successivi aggiornamenti.

I singoli tagli di carne fresca dovranno essere confezionati in sacchetti sottovuoto ed etichettati nel rigoroso rispetto delle norme vigenti. Le carni devono essere conservate ad una temperatura compresa tra -1°C e +4°C per quelle refrigerate e i -18°C per quelle surgelate o congelate. Il trasporto dovrà essere effettuato in modo tale che la temperatura a cuore dei

tagli di carne non salga mai al di sopra dei $+7^{\circ}\text{C}$ quelle refrigerate, i -15°C per quelle surgelate e -12°C per quelle congelate. Il consumo di carne scongelata, a patto che la catena del freddo sia rigidamente mantenuta e lo scongelamento avvenga lentamente in cella frigorifera a temperatura compresa tra 0 e $+4^{\circ}\text{C}$, non ha particolari controindicazioni, pur essendo sempre preferibile il prodotto fresco. Il prodotto decongelato dovrà essere comunque consumato in giornata, senza alcuna possibilità di ricongelamento o comunque di rinvio di utilizzo. Le carni bovine decongelate dovranno inoltre essere esenti da: bruciature da freddo, fenomeni di ossidazioni del grasso, alterazioni legate a rottura della catena del freddo.

Il documento commerciale di accompagnamento dovrà riportare tutte le notizie previste dalle norme vigenti. I requisiti delle pezzature e le conformazioni richiesti, dovranno comunque essere certificati ad ogni consegna.

Per la carne trita devono essere utilizzati tagli di carni bovine fresche, come descritto in precedenza, e le operazioni di tritatura devono essere eseguite nel centro di cottura al momento dell'utilizzo.

CARNI SUINE

Devono soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della legge n° 283 del 30/04/1962 e del D.Lgs. 286/94 e aggiornamenti e presentare il marchio della visita sanitaria e di classifica.

Fresca o congelata di origine comunitaria proveniente da stabilimenti CEE.

Le lonze devono essere ottenute dall'isolamento del muscolo ileospinale situato nella doccia formate dalle apofisi spinose e trasverse delle vertebre lombari e delle ultime vertebre dorsali.

I singoli tagli di carne fresca dovranno essere confezionati in sacchetti sottovuoto ed etichettati nel rigoroso rispetto delle norme vigenti. Le carni devono essere conservate ad una temperatura compresa tra -1°C e $+4^{\circ}\text{C}$ per quelle refrigerate e i -18°C per quelle surgelate o congelate. Il trasporto dovrà essere effettuato in modo tale che la temperatura al cuore dei tagli di carne non salga mai al di sopra dei $+7^{\circ}\text{C}$ quelle refrigerate, i -15°C per quelle surgelate e -12°C per quelle congelate. Il consumo di carne scongelata, a patto che la catena del freddo sia rigidamente mantenuta e lo scongelamento avvenga lentamente in cella frigorifera a temperatura compresa tra 0 e $+4^{\circ}\text{C}$, non ha particolari controindicazioni, pur essendo sempre preferibile il prodotto fresco. Il prodotto decongelato dovrà essere comunque consumato in giornata, senza alcuna possibilità di ricongelamento o comunque di rinvio di utilizzo.

Le carni non dovranno presentare segni di alterazione e, se congelate, non dovranno presentare punti di irrancidimento, scottature da freddo o di altri difetti riconducibili alla non perfetta applicazione e conservazione della catena del freddo.

PROSCIUTTO COTTO

Di produzione nazionale, di qualità superiore, e precisamente: ricavato da sezioni di coscia suina intera con cotenna e grasso naturale in conformità al D.Lgs. 537/92, proveniente da suini di allevamento nazionale o comunitario. Dovrà avere pezzatura media di Kg. 6 - 8, presentare colorito roseo, senza importanti infiltrazioni di grasso tra le masse muscolari, privo di parti cartilaginee o di tasche gelatinose, e non presentare iridizzazione, picchiettature o altri difetti. Il prosciutto deve essere prodotto senza polifosfati caseinati, proteine di soia e glutammati e gli eventuali altri additivi devono essere dichiarati in etichetta secondo le norme vigenti. I prosciutti interi devono essere confezionati in idonei involucri, che si devono presentare integri e muniti delle etichettature previste dalla normativa vigente. All'interno dell'involucro non deve essere presente liquido percolato. Il prodotto può essere eventualmente fornito affettato unicamente dal centro di cottura alle sedi di somministrazione, ed in tal caso l'involucro deve essere tale da garantire la massima igienicità e l'affettatura deve avvenire in tempi il più ravvicinati possibili al momento dell'utilizzo. Si accettano forniture con ancora 60 giorni alla data di conservazione.

PROSCIUTTO CRUDO

Proveniente da stabilimenti CEE nazionali, con caratteristiche conformi al D.Lgs. 537/92. Deve essere ricavato dalla lavorazione di cosce di suini ben maturi. La stagionatura non deve essere inferiore ai 10 - 12 mesi e non superiore ai 18 mesi. Se disossato, dovrà essere ben pressato e

confezionato sottovuoto, di peso non inferiore a Kg. 6. Alla sezione deve presentare colorito rosso chiaro e vivace, con lievissime infiltrazioni di grasso candito tra le masse muscolari. Il sapore dovrà essere dolce, delicato, moderatamente salato, e l'aroma fragrante, privo di odori sgradevoli o anomali.

BRESAOLA

Proveniente da stabilimenti CEE nazionali. Dovrà essere prodotta con muscoli di bovini adulti, conformemente al D.Lgs. 537/92. Il prodotto finale deve presentarsi ben stagionato, con minimo di 45 giorni di stagionatura, ma non eccessivamente secco, ben pressato, privo di tendini, aponeurosi e grasso. Non sono ammessi difetti di conservazione, sia superficiali che profondi, né odori o sapori sgradevoli.

FORMAGGI

Devono essere prodotti con tecnologie adeguate, partendo da materie prime conformi alle norme previste dal D.L. n°142 del 19/2/1992 da D.P.R. 14/1/1997 n° 54 "Regolamento recante attuazione delle Direttive 92/46 e 92/47 CEE in materia di produzione ed immissione sul mercato di latte e di prodotti a base di latte". Inoltre si definiranno le scelte tra formaggi prodotti secondo i requisiti del prodotto tipico o d'origine, ai sensi del D.P.R. n. 1099 del 18/11/53, della Legge n. 125 del 10/4/54 "Tutela delle denominazioni di origine e tipiche dei formaggi" e del D.P.R. n. 1269 del 30/10/65 "Riconoscimento delle denominazioni circa i metodi di lavorazione, caratteristiche merceologiche e zone di produzione dei formaggi" e successivi, privilegiando i tutelati.

Si individuerà comunque una sufficiente gamma di tipologia tra le varietà dei prodotti:

- ✓ freschi
- ✓ molli con crosta
- ✓ molli senza crosta
- ✓ semiduri
- ✓ filati
- ✓ duri
- ✓ erborinati
- ✓ latticini

Potranno essere utilizzati formaggi freschi prodotti a partire da latte vaccino fresco, caglio, e fermenti vivi, senza aggiunta di acidi inorganici o altro (polifosfati aggiunti). E' sconsigliato l'utilizzo di formaggi fusi.

Il prodotto non deve presentare alterazione interne od esterne; deve essere accompagnato dalle dichiarazioni previste dal D.L. 109/92. Il trasporto deve avvenire con mezzi idonei; i prodotti freschi devono essere mantenuti a temperature fra 0 e 4°C, D.P.R. n°327/80 art. 47 e 52. Particolare attenzione sarà dedicata alla definizione dei tempi di approvvigionamento, che dovranno garantire comunque il mantenimento dei requisiti di freschezza per i prodotti a maturazione rapida e pronto consumo. Per i formaggi a media e lenta maturazione in fase di approvvigionamento si stabiliranno le stagionature minime richieste.

OMOGENIZZATI

Come prodotto dietetico necessita dell'autorizzazione del Ministero della sanità ed è soggetto al D.Lgs. 111 del 27/01/1992 e del D.P.R. n.131/1998 sui prodotti dietetici.

Devono essere senza conservanti, sterilizzati e confezionati sottovuoto.

Gli omogeneizzati di carne e di pesce non devono contenere glutine, né proteine del latte.

Le confezioni, da 80 g, devono presentarsi intatte e sigillate e devono rispondere ai requisiti previsti dal D.Lgs. 111 sopracitato.

PRODOTTI CONGELATI

Il trasporto degli alimenti congelati deve essere effettuato da automezzi idonei, legge. 30/04/1962 n.283 e successive modificazioni. Durante il trasporto il prodotto deve essere mantenuto alla temperatura di -18°C per i prodotti ittici, -15°C per i gelati (esclusi quelli alla frutta), -10°C per le carni e -10°C per altri alimenti. (vedi D.P.R. 26/03/1980 n.327). Il prodotto una volta scongelato non può essere ricongelato e deve essere consumato entro le 24 ore. Dalla congelazione allo scongelamento il prodotto deve mantenere la temperatura di -18°C in ogni punto dell'alimento. Lo scongelamento deve avvenire tra 0 e 4°C e non sotto l'acqua o a temperatura ambiente. È vietato congelare un prodotto fresco o già scongelato. Per congelare semilavorati è necessario ottenere specifica autorizzazione.

Condizioni di temperatura che debbono essere rispettate durante il trasporto delle sostanze alimentari

SOSTANZE ALIMENTARI	TEMP. MAX. al momento di carico e durante il trasporto	RIALZO TERMICO tollerabile per periodo di breve durata
Gelati alla frutta e succhi di frutta congelati	-10°C	+ 3°C
Altri gelati	-15°C	
Prodotti della pesca congelati o surgelati	-18°C	
Altre sostanze alimentari surgelate	-18°C	
Frattaglie, uova sgusciate, pollame e selvaggina congelata	-10°C	
Burro o altre sostanze grasse congelate	-10°C	
Carni congelate	-10°C	
Tutte le altre sostanze alimentari congelate	-10°C	

(Allegato C, Parte I, DPR 327/80)

PRODOTTI ITTICI

Per tutti i prodotti ittici è richiesta la conformità al DLgs 531/92 "Attuazione delle Direttive 91/493/CEE" modificato dal DLgs 28/10/95 n° 524. Il tenore medio di mercurio totale nelle parti commestibili dei prodotti dovrà rientrare nei limiti previsti dal DM 9/12/93.

I filetti e le trance di pesce congelati o surgelati devono essere in confezioni originali e in buono stato di conservazione. Devono presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelle presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza. I filetti e le trance non devono presentare: corpi estranei, bruciature da freddo, decongelazioni, anche parziali essiccamenti, disidratazione, irrancidimento dei grassi, ossidazione dei pigmenti muscolari, macchie di sangue, pinne o resti di pinne. Per tutti questi prodotti si fa riferimento al D.Lgs. n. 110/92 e alle voci "Prodotti Surgelati" e "Prodotti Congelati" del presente documento.

1. Tranci di nasello, merluzzo, nocciolino, halibut, spada o palombo congelati: il prodotto deve essere conforme alla normativa vigente. Deve essere dichiarata la zona di provenienza, la pezzatura deve essere omogenea e costante e la percentuale di glassatura (max. 20%) deve essere dichiarata.

2. Filetti di nasello, merluzzo, salmone, platessa, sogliola, persico congelati: il prodotto deve essere conforme alla normativa vigente. Deve essere dichiarata la zona di provenienza, la pezzatura deve essere omogenea e costante (I.Q.F.) e la percentuale di glassatura (max. 20%) deve essere dichiarata. I filetti dichiarati senza spine possono presentare una sola spina inferiore ai 5 mm.

3. Molluschi surgelati (seppioline, moscardini) in confezioni originali.

PRODOTTI SURGELATI

Devono essere preparati e confezionati in conformità alle normative vigenti, D.Lgs. 27/01/1992 n.110 e successive modifiche. Il trasporto degli alimenti surgelati deve essere effettuato da automezzi idonei come da D.L. 27/01/1992 n.110 e decreto n.493 del 25/09/1995. Gli alimenti surgelati, in base al DLgs. 110/92 devono essere in confezioni originali, chiuse e preparate con materiale idoneo a proteggere il prodotto dalle contaminazioni microbiche o di altro genere e dalla disidratazione. I prodotti non devono presentare segni (presenza di cristalli di ghiaccio sulla parte esterna della confezione) comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento. Il prodotto una volta scongelato non può essere ricongelato e deve essere consumato entro le 24 ore. Dalla surgelazione allo scongelamento il prodotto deve mantenere la temperatura di -18°C in ogni punto dell'alimento: sono tuttavia tollerate brevi fluttuazioni verso l'alto non superiori a 3°C durante il trasporto e la distribuzione locale. Lo scongelamento deve avvenire tra 0 e 4°C e non sotto l'acqua o a temperatura ambiente. È vietato congelare un prodotto fresco o già scongelato.

I prodotti ortofrutticoli 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. Il calo peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%.

RICOTTA

Deve essere prodotta in buone condizioni igieniche, non deve presentare sapore, odore o colorazioni anomale. Fornita in recipienti chiusi, puliti ed idonei al trasporto (D.M. 21/3/1973 e successive modifiche), alla consegna il prodotto deve avere almeno ancora 15 giorni dalla data di scadenza.

TONNO O SGOMBRO IN CONSERVA

È possibile scegliere tra tonno/sgombro al naturale e all'olio evitando quello di semi e preferendo quello extravergine d'oliva. 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. Il prodotto deve avere odore gradevole e caratteristico, colore uniforme rosa all'interno, consistenza compatta ed uniforme, non stopposa, deve presentare assenza di ossidazione, di vuoti, di parti estranee (spine, pelle, squame, buzzonaglia, grumi di sangue), assenza di macchie ed anomalie.

I contenitori non devono presentare difetti come bombaggio, ruggine, ammaccature, distacco della vernice, corrosioni interne.

UOVA

Devono essere utilizzate uova fresche di categoria A extra, di produzione comunitaria in confezioni originali conformi ai regolamenti CEE 1907/90 del 26/6/90 e successive modifiche ed al Reg. CEE 2295/2003 art. 38. Per preparazione alimentari che richiedano operazioni di sgusciatura a crudo, ove possibile, si opterà per prodotti pastorizzati conformi al D.L. 4/2/1993 N.65 in confezioni originali idonee al consumo giornaliero; non possono essere usati residui da confezioni precedentemente aperte.

Si stabilirà un intervallo massimo in giorni tra il confezionamento e la consegna e quello tra approvvigionamento e consumo. Le procedure di conservazione e di cottura saranno oggetto della massima attenzione. È da evitare il consumo di uova non completamente cotte.

I veicoli e di contenitori per il trasporto devono essere attrezzati in modo che le temperature prescritte dalla normativa siano mantenute in modo continuo per tutta la durata del trasporto.

La conservazione dovrà avvenire in luogo fresco e asciutto evitando promiscuità con altri alimenti.

LEGUMI E PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

LEGUMI FRESCHI, SECCHI O SURGELATI

Fagioli in varietà diverse, fave, ceci, piselli, lenticchie in confezioni originali. Devono essere mondati, privi di residui di pesticidi, muffe, di insetti od altri corpi estranei, uniformemente essiccati e conservati correttamente. Il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta. Sono considerati difettati i legumi che presentano semi germinati, ingialliti, danneggiati, decolorati, macchiati, che presentano materiale estraneo anche vegetale. Durante la stagione primavera/estate si consiglia l'uso di legumi surgelati al fine di evitare possibili alterazioni dovute alla temperatura stagionale.

PASSATA DI POMODORO - TRITO DI POMODORO

Devono presentare colore rosso, sapore ed odore caratteristici del prodotto ottenuto da pomodoro sano e maturo, privo di odore e sapore estranei; non devono contenere bucce e semi. Devono possedere tutti i requisiti previsti dalla normativa vigente.

POMODORI PELATI

Devono possedere i requisiti minimi secondo la legge DPR n°428 dell'11/4/1975. In confezioni originali esenti da fenomeni di alterazione. I frutti devono presentarsi interi, ben maturi, privi di marciume, di pelle e di peduncoli, immersi in liquido di governo nelle quantità previste dalla normativa vigente. Il peso del prodotto sgocciolato non deve essere inferiore al 60% del peso netto. Il prodotto deve essere esente da antifermentativi, acidi, metalli tossici, coloranti artificiali. I contenitori non devono presentare difetti come bombaggio, ruggine, ammaccature, distacco della vernice, corrosioni interne.

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI

Devono essere di produzione nazionale e/o CEE, saranno preferiti prodotti italiani appartenenti alle categorie commerciali prima ed extra. Sono da preferire i prodotti biologici o in alternativa i prodotti ottenuti con il sistema della lotta integrata. Si richiederà al fornitore certificazione fito-sanitaria e certificazione agronomica dei trattamenti sul campo dei prodotti consegnati.

La merce fornita deve essere intera, di pezzatura uniforme, esente da danni causati dal gelo, ammaccature e lesioni, senza attacchi parassitari, pulita, priva di odori e sapori anomali, non bagnata artificialmente, né trasudante acqua di condensazione o gemente acqua di vegetazione in conseguenza di ferite, abrasioni meccaniche o processi di sovraturazione.

Gli ortaggi a bulbo non devono presentare germogli.

La cadenza delle forniture dovrà essere commisurata con la necessità di salvaguardare la freschezza e le caratteristiche organolettiche dei vegetali fino al momento del loro utilizzo o consumo.

Lo stesso tipo di verdura non deve essere servito per più di una volta nella stessa settimana.

Ogni collo deve contenere prodotti della stessa varietà e qualità, è tollerata una quota massima pari al 10% in numero di pezzi con requisiti qualitativamente rispondenti alla qualifica immediatamente inferiore.

La differenza di calibro tra il pezzo più grosso e quello più piccolo non deve superare il 10%.

La fornitura deve essere accompagnata dalla denominazione e sede della ditta confezionatrice del prodotto, del tipo e varietà della qualifica, dalla eventuale calibratura, dalla provenienza e dall'indicazione del numero o del peso minimo e massimo dei pezzi contenuti negli imballaggi stessi.

In particolare:

CARCIOFI

Devono avere le brattee centrali ben serrate e i fasci della parte inferiore non devono presentare un inizio di lignificazione.

La calibratura è determinata dal diametro della sezione massima normale all'asse

CAROTE

Sono escluse le radici con segni di ammolimento, biforcute, legnose, germogliate e spaccate. Le carote sono calibrate in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza o in base al peso senza foglie. Per la categoria Extra il calibro massimo è fissato in 45 mm di diametro o 200 gr di peso. Per la categoria I° non è ammesso che in uno stesso imballaggio esistano differenze di diametro superiori a 30 mm o superiori a 200 gr per il peso tra la carota più piccola e quella più grande.

CAVOLI CAPPUCCI E VERZE

Il torsolo deve essere tagliato al di sotto dell'inserzione delle prime foglie; devono essere compatti e ben chiusi. Sono ammesse lacerazioni e ammaccature delle foglie esterne. La calibrazione è effettuata in base al peso che può variare tra i 350 e i 500 gr. Nessun cavolo può tuttavia pesare meno di 300 gr.

CAVOLFIORI

Devono essere di grana serrata e di colore da bianco a bianco avorio.

La calibrazione è fatta in base al diametro misurato nel punto di massima grossezza e deve essere di minimo 11 cm

La differenza tra il calibro minimo e massimo in uno stesso collo non deve superare i 4 cm.

CETRIOLI

Devono essere turgidi. Sono calibrati in base al peso che è 180 gr minimo per i cetrioli di campo e 250 gr per quelli in serra.

CIPOLLE E AGLIO

I bulbi dovranno presentarsi resistenti e compatti, senza germogli e rigonfiamenti. Non devono essere trattati con antigerminanti. Le cipolle devono essere calibrate in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza. Il calibro minimo è di 10 mm.

FAGIOLINI

La calibrazione è obbligatoria soltanto per i fagiolini filiformi. E' determinata dalla larghezza massima dei fagiolini:

- molto fini: la larghezza non è superiore a mm 6
- fini: la larghezza non è superiore a mm 9
- medi fini: la larghezza può superare i mm 9

Non possono essere classificati nella categoria "extra" i fagiolini fini e medi, nella "I" i fagiolini filiformi e medi.

FINOCCHI

Devono essere con radici asportate con un taglio netto alla base, senza danneggiamento della guaina che deve presentarsi bianca, tenera e carnosa. Sono calibrati in base al diametro (60 mm è quello minimo).

FUNGHI

I vegetali devono essere maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie e devono presentare il caratteristico colore, odore e sapore. Il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni. Il prodotto può essere contenuto in vetro o in banda stagnata. I contenitori devono riportare tutte le dichiarazioni previste dal DL 109/92, non devono presentare difetti e devono possedere tutti i requisiti previsti dalla legge n°283 del 30/4/62 e DM 21/3/73 con successive modificazioni.

MELANZANE

Devono essere munite di calice e peduncolo.

La calibrazione è determinata dal diametro massimo della sezione equatoriale all'asse longitudinale del frutto che può andare dai 40 ai 70 mm, e dal peso che deve essere minimo di 100 gr.

MINESTRONE FRESCO CONFEZIONATO

Devono essere specificate le verdure che compongono il minestrone e la loro percentuale in peso (almeno 10 diverse verdure esclusi i legumi).

Le verdure devono essere selezionate, lavate, miscelate e confezionate, il taglio deve essere a piccoli cubetti massimo mm. 10 x 10 (esclusi i legumi).

ORTAGGI A FOGLIA: INSALATE

Devono presentarsi turgide, non aperte, non prefiorite, e non devono avere foglia gialla o rinsecchita. Le lattughe devono avere un solo grumolo ben formato; le indivie ricce e le scarole devono presentare una colorazione gialla per almeno un terzo della parte centrale del cespo. La pezzatura è definita in peso netto di 100 cespi o in quello di un solo cespo.

Il peso minimo:

- ✓ per le lattughe (non tipo Iceberg) coltivate in pieno campo è di 150 gr a cespo, mentre per quelle coltivate in coltura protetta è di 100 gr;
- ✓ per le lattughe tipo Iceberg coltivate in pieno campo è di 300 gr a cespo, mentre per quelle coltivate in coltura protetta è di 200 gr;
- ✓ per le indivie ricce e scarole coltivate in pieno campo è di 200 gr a cespo, mentre per quelle coltivate in coltura protetta è di 150 gr

PATATE

Devono presentare morfologia uniforme con un peso minimo di 60 gr per ogni tubero fino ad un massimo di 270 gr.

Non dovranno presentare tracce di inverdimento epicarpale (presenza di solanina), di germogliazione incipiente, maculosità brune della polpa e cuore cavo. Non dovranno essere trattate con antigerminanti.

PEPERONI

Devono essere muniti di peduncolo.

La calibrazione è determinata dal diametro massimo normale all'asse dei peperoni dolci, e può andare dai 30 ai 55 mm.

La differenza del diametro tra il più grande e il più piccolo dello stesso imballaggio non deve superare i 20 mm.

POMODORI

Devono possedere polpa resistente, senza ammaccature e screpolature, pronti per essere consumati entro 2/3 giorni, non essere mai completamente rossi o completamente verdi.

POMODORI PER SUGO

Devono essere maturi in modo omogeneo con polpa resistente e di pronto utilizzo e, comunque, conservabili per almeno 3 giorni.

PORRI

Non devono essere fioriti e devono essere privi di foglie appassite o flosce. La parte bianca deve costituire almeno un terzo della lunghezza totale o la metà della parte inguainata.

SEDANO

Deve avere forma regolare, con nervature principali intere, non sfilacciate o schiacciate.

SPINACI -ERBETTE

Si richiede un prodotto molto pulito, privo di stelo fiorifero e di sostanze estranee. La terra, gli insetti e loro frammenti non devono essere presenti. Il prodotto lavato deve essere sufficientemente sgrondato

ZUCCHE

Devono essere munite del peduncolo, consistenti, giunte ad uno stadio di sviluppo sufficiente, con i semi separati dalla placenta che deve presentarsi spugnosa ed asciutta.

ZUCCHINE

Devono essere munite di peduncolo, consistenti ed esenti da cavità. La calibrazione delle zucchine è determinata dalla lunghezza (tra i 7 e i 30 cm) e dal peso (tra i 50 e i 450 gr). Il peso medio è di 200 gr.

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI SURGELATI

Per le caratteristiche dei vegetali surgelati, vedi la voce "Surgelati" del presente documento.

1. Zucchine, bietole, spinaci, cuori di carciofo, punte di asparagi.
2. Carote: devono presentarsi a rondelle di diametro non superiore ai 30 mm.
3. Fagiolini: devono essere giovani, teneri, chiusi e con semi poco sviluppati e con un diametro massimo, per i fagiolini fini, di 9 mm.
4. Legumi surgelati: devono avere forma e colorazione tipici della varietà. I piselli fini possono avere un diametro massimo di 8-8,5 mm.
5. Verdure miste per minestrone.

FRUTTA FRESCA

Devono essere di produzione nazionale e/o CEE, ad esclusione delle banane; saranno preferiti prodotti italiani appartenenti alle categorie commerciali prima ed extra.

Sono da preferire i prodotti biologici o in alternativa i prodotti ottenuti con il sistema della lotta integrata.

Si richiederà al fornitore certificazione fito-sanitaria e certificazione agronomica dei trattamenti sul campo dei prodotti consegnati.

La merce fornita deve essere intera, esente da ammaccature e lesioni, senza attacchi parassitari, pulita, priva di odori e sapori anomali, non bagnata artificialmente, né trasudante acqua di condensazione o gemente acqua di vegetazione in conseguenza di ferite, abrasioni meccaniche o processi di sovraturazione, non dovrà presentare polpa fermentata per processi incipienti o in via di evoluzione. Inoltre dovrà aver raggiunto la maturazione fisiologica che la renda adatta al consumo.

Lo stesso tipo di frutto non deve essere servito per più di 2 volte nella stessa settimana.

Ogni collo deve contenere prodotti della stessa varietà e qualità, è tollerata una quota massima pari al 10% in numero di pezzi con requisiti qualitativamente rispondenti alla qualifica immediatamente inferiore.

La differenza di calibro tra il pezzo più grosso e quello più piccolo non deve superare il 10%.

La fornitura deve essere accompagnata dalla denominazione e sede della ditta confezionatrice del prodotto, dal tipo e varietà della qualifica, dalla eventuale calibratura, dalla provenienza.

In particolare:

ACTINIDIE (KIWI)

La buccia deve essere integra e con il punto di intersezione ben cicatrizzato. Per la I° Categoria sono ammessi lievi difetti della forma e della colorazione e un difetto superficiale della buccia purché non superi 1-2 cm. La calibrazione è determinata dal peso dei frutti, per la Cat. Extra il peso minimo è di 90 gr per la Cat. I° è di 70 gr.

ANGURIA

I frutti devono presentare buccia integra senza spacchi.

ARANCE

Devono avere un contenuto minimo di succo del 35%; sono calibrate in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza. Il diametro minimo è di 50 mm. Il contenuto in succo è espresso dal rapporto tra il peso del frutto e quello del succo, estratto a mezzo di una pressa a mano.

BANANE

Il calibro è determinato dalla lunghezza e dal diametro del frutto. La lunghezza minima, misurata lungo la faccia convessa è di 14cm e il diametro minimo è di 27 mm.

CACHI

I frutti devono presentare buccia integra e calice ben inserito.

CILIEGE

Devono essere provviste di peduncolo; sono calibrate in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza. Il calibro minimo per la categoria Extra è a 20 mm e per la categoria I° è di 17 mm.

FRAGOLE

La calibrazione è effettuata sul diametro massimo della sezione normale all'asse del frutto. Quello minimo della categoria Extra è di 25mm.

LIMONI

Devono avere un contenuto minimo di succo del 25%. Il contenuto in succo è espresso dal rapporto tra il peso del frutto e quello del succo, estratto a mezzo di una pressa a mano.

Sono calibrati in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza, che per la categoria Extra e 1° è di 45 mm.

MANDARINI E MANDARANCI

Possibilmente privi di semi; devono avere un contenuto minimo di succo del 40%. Il contenuto in succo è espresso dal rapporto tra il peso del frutto e quello del succo, estratto a mezzo di una pressa a mano. La calibrazione è determinata dal diametro della sezione massima normale dell'asse del frutto. Il diametro minimo per i mandarini è di 45 mm e di 35 mm per i mandaranci.

MELE

Devono essere di almeno 3 varietà differenti (es.: golden, delicious, stark), sono da escludere le mele con polpa farinosa.

MELONI

Devono essere provvisti di peduncolo intero. Il calibro è determinato dal peso di ciascun melone o dal diametro. I calibri minimi sono di 250-300gr e il diametro minimo varia da 7.5-8 cm. Se il calibro è valutato in unità di peso, il melone più grande di uno stesso imballaggio non deve superare di oltre il 20% quello del melone più piccolo.

PERE

Devono essere non grumose e di almeno 3 varietà diverse (es.: williams, abate, kaiser, conference, ecc.) tra quelle a migliore conservabilità. Sono calibrate in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza. Il diametro minimo per la categoria Extra è di 55-60 mm e per la categoria 1° di 55-50 mm.

PESCHE

Possono essere a pasta gialla e/o bianca. Sono calibrate in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza. Per la categoria Extra quello minimo è di 56 mm.

PRUGNE, ALBICOCCHIE, NESPOLE

Possono essere senza peduncolo. Sono calibrate in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza. Per le prugne il diametro varia tra i 20-35 mm secondo la varietà; per la categoria Extra la differenza di diametro tra frutti contenuti nello stesso imballaggio è fissata a 10 mm. Per le albicocche il calibro minimo per la categoria Extra è di 35 mm di diametro, mentre per la categoria 1° è di 30 mm.

UVA BIANCA E NERA

Deve presentarsi in grappoli con acini asciutti e maturi, ben attaccati al raspo e ricoperti, per quanto possibile, della loro pruina. È calibrata in base al peso del grappolo. Il peso minimo per le uve ad acini grossi è di 150 gr e di 100 gr per quelle ad acini piccoli.

La rotazione della frutta deve tenere conto anche delle stagionalità ed in particolare:

GENNAIO	arance, banane, cachi, mandaranci, mele, pere, mandarini, actinidie
FEBBRAIO	arance, banane, mele, pere, mandarini, actinidie
MARZO	arance, banane, mele, pere, actinidie
APRILE	pere, mele, actinidie, prugne, banane, nespole
MAGGIO	fragole, banane, ciliege, nespole, pere, prugne
GIUGNO	ciliege, prugne, albicocche, pesche, meloni, mele
LUGLIO	albicocche, angurie, ciliege, meloni, pere, pesche, prugne
AGOSTO	angurie, albicocche, meloni, pesche, mele, prugne, pere
SETTEMBRE	uva, prugne, mele, actinidie, pere, pesche, prugne
OTTOBRE	cachi, uva, mele, actinidie, pere, limoni, mandaranci
NOVEMBRE	pere, mandarini, mandaranci, arance, mele, uva, actinidie, cachi
DICEMBRE	arance, banane, mele, pere, mandarini, cachi.

FRUTTA SECCA

Esente da conservanti, esente da fenomeni di alterazione, odore o sapore anomali.

PINOLI

Devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale, di colore bianco e consistenza carnosa; non devono essere soggetti ad attacchi parassitari o fungini, devono essere esenti da conservanti, da fenomeni di alterazione o di odore o sapore anomali.

Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate; inoltre devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.L. 109/92.

PRODOTTI VARI

CACAO

Deve essere definito secondo il DLgs. n° 178 del 12/6/2003. I prodotti confezionati devono riportare sulle confezioni quanto previsto dal DLgs. n° 178 del 12/6/2003.

CAMOMILLA

Le bustine devono risultare integre; il prodotto non deve essere attaccato da parassiti, deve essere puro e privo di corpi estranei, può essere composto da fiori interi o solo parti di essi. Sulle confezioni deve essere indicato l'anno di produzione.

CAPPERI

Devono essere in contenitori riportanti tutte le dichiarazioni previste dalla legge, D.P.R. n° 327/30 giugno 1980 art. 64 e D.L. 109/92. Il prodotto può essere contenuto in vetro o in banda stagnata. I vegetali devono essere maturi, sani, freschi, ben lavati e privi di larve, insetti e difetti dovuti a malattie; devono presentare il caratteristico colore, odore, sapore; il liquido di governo non deve presentare crescite di muffe ed altre alterazioni.

CIOCCOLATO

Il prodotto è definito dal DLgs. n° 178 del 12/6/2003. Il cioccolato dovrà pervenire in confezioni integre e chiuse, che devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.P.R. 327/80 e dal D.L. 109/92. Il prodotto deve essere composto da pasta di cacao, burro di cacao, zucchero ed eventualmente aromi naturali e lecitina vegetale. Sono da evitare i surrogati di cioccolato.

GELATO

In confezioni originali, preferibilmente in coppette da 50 cc. con cucchiaino a perdere, rispondente alla normativa vigente (legge n°283 del 30/04/'62 e DPR n° 54/97). Deve essere mantenuto a temperatura idonea fino alla distribuzione. Alla consegna il prodotto deve avere ancora tre mesi di intervallo dal termine minimo di conservazione che deve essere indicato in modo visibile su ogni confezione (D.L. 109/92). Ogni confezione dovrà essere priva in superficie di cristalli di ghiaccio e all'interno di irregolarità di tessitura.

LATTE

Intero o parzialmente scremato fresco pastorizzato o UHT intero o parzialmente scremato, prodotto e confezionato nel rispetto delle norme vigenti, con le caratteristiche previste dal DPR n° 54 del 14 gennaio 1997 "Regolamento recante attuazione delle Direttive 92/46 e 92/47/CEE in materia di produzione ed immissione sul mercato di latte e di prodotti a base di latte". Per il consumo diretto, quando previsto, dovrà essere utilizzato latte fresco pastorizzato intero o parzialmente scremato; il trasporto e la conservazione del latte fresco deve avvenire in condizioni igienico sanitarie ineccepibili e a temperatura non superiore a 6° C. Una volta aperte, le confezioni dovranno essere utilizzate nella stessa giornata.

LATTE IN POLVERE

Come prodotto dietetico deve sottostare al DLgs. 11 del 27/01/1992 e al DPR n° 131/98. Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate e devono rispondere ai requisiti previsti dal DLgs 11 del 27/01/1992. Oltre al latte scremato, tra gli ingredienti possono essere presenti maltodestrine, sieroproteine, caseinati, minerali e vitamine.

MARMELLATE E CONFETTURE

Devono possedere i requisiti previsti dal DLgs n° 50 del 20/02/2004. Le marmellate devono presentarsi come una massa omogenea più o meno compatta, gelificata; l'aroma, il sapore e il colore devono richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza. All'esame organolettico non si devono riscontrare:

- caramellizzazione e cristallizzazione degli zuccheri
- separazione della parte liquida da quella solida
- sapori estranei
- muffe
- presenza di materiali estranei

E' preferibile scegliere confetture con un quantitativo di frutta superiore al 45%.

MIELE

Il prodotto deve rispondere ai requisiti dal DLgs n° 179 del 21/05/2004. Deve essere di produzione nazionale o CEE. Non deve contenere materie organiche o inorganiche estranee alla sua composizione come muffe, insetti o parti di insetti, covate o granelli di sabbia. Il miele non deve:

- avere odore e sapore estranei

- avere iniziato un processo di fermentazione
- essere stato sottoposto a trattamento termico in modo da disattivare gli enzimi
- presentare un'acidità modificata artificialmente
- essere stato sottoposto a processi di filtrazione che rendono impossibile la determinazione dell'origine

OLIVE VERDI E NERE IN SALAMOIA

Il prodotto non deve avere difetti di sapore, colore, odore o altro. Il vegetale immerso nel liquido di governo deve essere il più possibile intatto, non spaccato né spappolato per effetto di un eccessivo trattamento termico. Ogni confezione deve riportare le indicazioni previste dal D.P.R. n° 327/80 e dal D.L. 109 del 27 gennaio 1992.

ORZO SOLUBILE

Si intende il prodotto ottenuto disidratando opportunamente 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.

PREPARATO PER BRODO

Deve possedere i requisiti previsti dal D.P.R. n° 567 30/5/1953 art. 14;

Deve essere ottenuto esclusivamente dall'idrolisi delle proteine di origine vegetale.

Deve rispondere ai seguenti requisiti:

- residuo secco a 100 °C: non inferiore all'80%
- cloruro sodico totale calcolato dal cloro presente: non superiore al 35% su sostanza secca.
- azoto totale non meno del 5.8% su sostanza secca;
- ceneri non più del 42% su sostanza secca;
- sostanze insolubili totali: non superiori all'1% su sostanza secca;
- ammoniaca non più dell'1% su sostanza secca

Le confezioni devono riportare tutte le indicazioni previste per ogni prodotto dal D.P.R. n° 567 30/05/1953 art. 19 e dal DLgs. 10)/92

Si devono utilizzare prodotti senza glutammato e grassi, altrimenti con grassi vegetali non idrogenati (preferibilmente olio extravergine d'oliva o olio monoseme) .

SUCCHI DI FRUTTA

Conformi alla normativa vigente e successive integrazioni. Devono essere forniti in bottiglia di vetro da 125 ml. o in tetrapak da 200 ml. circa. Devono contenere un tenore minimo di succo pari al 40-60% di frutta, essere privi di coloranti, edulcoranti artificiali e conservanti ad eccezione di acido citrico o ascorbico come antiossidanti. Si consiglia di utilizzare succhi non zuccherati.

THE DETEINATO

Disciplinato dal D.M. 12/12/1979, il the deve avere le seguenti caratteristiche:

- ✓ non deve contenere più dello 0,1% di caffeina sulla sostanza secca;
- ✓ il residuo di diclorometano non deve superare le 5 ppm ai sensi dell'art. 2 del DM. N° 390/87;
- ✓ il tenore di umidità deve essere tra il 6 e il 10%.

YOGURT

Intero con fermenti lattici vivi, naturale o con frutta (il prodotto alla frutta non deve contenere antifermentativi), prodotti secondo la vigente normativa (DPR n° 54/97). In confezioni monodose da grammi 125 circa con almeno 15 giorni di conservazione dalla data di consegna. Ogni confezione deve riportare tutte le indicazioni previste dal D.L. 109/92. 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)

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.

OLIO

Extra-vergine di oliva ad acidità massima titolabile 1% (Reg. CEE n° 2568 dell'11/7/91 e successive modificazioni), in confezioni originali in vetro scuro da un litro. Deve essere conservato al riparo dalla luce e da fonti di calore per evitare fenomeni di ossidazione o irrancidimento. Non deve presentare torbidità. Il gusto non deve presentare difetti quali sapori anomali di rancido, di muffa, di fumo e simili.

PESTO

Se preparato in centro cottura deve essere composto da: basilico, olio extravergine d'oliva, pinoli, grana/pecorino, sale e aglio, se gradito.

Se confezionato, non deve presentare odore o sapore anomali dovuti ad inacidimento. L'etichettatura deve essere conforme al D.L. 109 del 27/01/1992.

I grassi presenti dovranno essere preferibilmente olio extravergine di oliva o eventualmente olio monoseme (girasole o arachidi), non devono essere presenti aromi o additivi.

SALE

Marino di preferenza iodurato/iodato conforme al DM 562 del 10/8/95 e alla Legge n. 55 del 21/3/2005, pulito, privo di impurità fisiche, esente da contaminazioni di natura chimica ed ambientale.

SPEZIE ED AROMI

Devono rispondere ai requisiti previsti dal DL del 25/01/1992. Devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale e le confezioni devono essere intatte, conformi alla normativa vigente. E' preferibile l'utilizzo dell'aroma fresco, qualora sia possibile. Si consiglia di usare gli aromi seguendo le indicazioni della tabella dietetica.

Zafferano: in polvere, in involucri sigillati recanti denominazione, peso netto, nome e sede della ditta preparatrice.

VINO

Il prodotto viene definito dal DPR 12/2/65 n°162. Il contenuto in anidride solforosa deve essere inferiore ai 210 mg/litro (per i vini bianchi) e 160/mg/litro nei vini rossi secondo Reg. CEE n° 1493/99 e l'alcool metilico non deve superare, nei vini rossi, 0.30 mg ogni 100 ml di alcool complessivo e 0,20 mg nei vini bianchi, D.P.R. 12/2/65 n°162 (convertito con modificazione nella legge n.462/86). Il vino deve corrispondere ai requisiti riportati nel DM 29/12/1986 per quanto riguarda la presenza di zinco, rame, piombo, bromo, acido borico sorbitolo e il valore di ceneri ed estratto secco; non deve contenere antifermentativi diversi dai sorbati, comunque in concentrazione inferiore a 200 mg/litro. La confezione può essere in vetro o tetrapack.

ZUCCHERO

Semolato raffinato in confezioni originali conformi alla normativa vigente, integre e a tenuta. Non deve presentare impurità o residui di insetti.

ACQUA MINERALE

Acqua oligominerale naturale in confezione P.E.T. o acqua potabile distribuita in caraffe lavabili, munite di coperchio.

LINEE GUIDA PER UNA CORRETTA ALIMENTAZIONE

Fra tanti messaggi, spesso contraddittori, c'è un grande bisogno di indicazioni chiare e precise che ci dicano come comportarci per seguire una sana alimentazione. Ed è proprio questa la funzione delle Linee Guida per una sana alimentazione promulgate dall'Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione. Di seguito vengono schematizzate:

BERE MOLTO

Gli anziani devono bere molta acqua durante il giorno, in qualsiasi stagione, soprattutto se fa caldo in estate (in inverno l'ambiente può essere surriscaldato); quindi una graduale e costante assunzione di liquidi per regolare la temperatura corporea è un mezzo efficace per evitare la disidratazione. L'acqua, sia naturale che gassata, a temperatura non troppo bassa, è la bevanda d'elezione: andranno assunte piccole quantità di acqua (un bicchiere) durante tutto il corso della giornata, piuttosto che concentrarla solo ai pasti.

Meglio evitare bevande gassate e zuccherate, che comunque apportano più calorie e non dissetano, infatti possono essere considerate dei veri "spuntini", e non eccedere con tè o caffè.

Il consumo di bevande alcoliche va sempre circoscritto all'interno dei pasti.

Bere frequentemente acqua nel corso della giornata, anche prima di avvertire lo stimolo della sete, circa 1,5/2 litri di acqua.

Il latte, che oltre al suo contenuto in calcio e proteine è per la maggior parte costituito da acqua, è particolarmente indicato per questa età, anche sotto forma di yogurt, frullati e gelati.

FRUTTA E VERDURA

Sono particolarmente indicate per il loro contenuto in acqua e sali minerali, oligoelementi, vitamine, fibre che aiuta a migliorare la funzione intestinale. Frutta e verdura non dovrebbero mai mancare in una giornata, anzi sono consigliate 5 porzioni al giorno. Per il loro volume e per l'effetto della masticazione più prolungata, frutta e verdura "saziano" più di altri alimenti e permettono quindi di non esagerare con le quantità degli altri cibi a tavola. E' utile **variare** la qualità dei vegetali, consumandoli preferibilmente crudi, anche in base al loro colore (rosso, arancio, verde, ecc.) per assumere le diverse vitamine.

La **frutta** può essere consumata anche lontano dai pasti. Il succo (se 100% di frutta e senza zuccheri aggiunti) può essere indicato a colazione o a metà pomeriggio. Gli **ortaggi**, sia sottoforma di contorno che di zuppe/minestre, devono essere presenti a tavola sia a pranzo che a cena. Proporre spesso alla fine di ogni pasto frutta e verdura fresca di stagione.

CONDIMENTI

L'olio extravergine d'oliva è il condimento più "benefico" per la salute, in particolare per l'apparato cardio-circolatorio, ed è il più digeribile, a patto che venga utilizzato a crudo.

SEGUIRE UNA ALIMENTAZIONE VARIATA

Non esiste nessun alimento che possa soddisfare, da solo, le esigenze di un'alimentazione equilibrata e completa, né vi è alcun dubbio sul fatto che un'alimentazione monotona possa portare a disturbi e a malattie da carenze e squilibri. Quindi l'unico modo per realizzare un'alimentazione ottimale consiste nel ricorrere alla combinazione di alimenti diversi, ciascuno dei quali apporta energia e specifici nutrienti.

Nutrirsi bene significa infatti non solo mangiare per soddisfare l'appetito, ma anche per far fronte adeguatamente alle esigenze plastiche, energetiche e di regolazione dell'organismo. Solo con una alimentazione equilibrata e variata può essere soddisfatto il fabbisogno di tutti i nutrienti, può essere contenuta l'assunzione di sostanze estranee e di antinutrienti eventualmente presenti negli alimenti e possono essere evitati eccessi e squilibri che favoriscono l'insorgenza di malattie.

ATTENZIONE ALLE PORZIONI

La quantità delle razioni alimentari, se eccessiva, può rendere più difficoltosa la digestione: il primo piatto non dovrà essere troppo abbondante (attenzione soprattutto a sughi e condimenti), il secondo piatto va variato privilegiando pesce, carni bianche, legumi, uova. I formaggi e salumi (ricchi oltre che di grassi anche di sale) dovrebbero essere consumati 2-3 volte alla settimana.

LINEE GUIDA IGIENICO-SANITARIE PER LE CUCINE DELLE R.S.A.

Bisogna ricordare che nelle persone anziane , spesso sofferenti per malattie croniche, le tossinfezioni possono essere più frequenti e più gravi.

Quindi massima deve essere l'attenzione alla prevenzione delle tossinfezioni nelle cucine delle R.S.A.

- ◆ Conservare in modo corretto gli alimenti, in particolare quelli deperibili (carne, uova, cibi cotti, creme, sughi ecc.).

Non lasciare mai gli alimenti deperibili a temperatura ambiente, se non per brevi periodi necessari per la loro preparazione.

Non sovraccaricare i frigoriferi, per un buon funzionamento l'aria deve circolare liberamente all'interno.

Riporre in frigorifero tutti gli alimenti opportunamente coperti.

Tenere in frigoriferi diversi, o comunque ben divisi se è presente un unico frigorifero, i vari alimenti, ad esempio cibi cotti o pesci crudi, verdura e carni.

Se il frigorifero non ha un display esterno che indica la temperatura interna, mettere un termometro all'interno del frigorifero, in modo da conoscere così sempre la temperatura interna del frigorifero e poter prendere provvedimenti se non è corretta.

Scongelerare i prodotti surgelati o scongelati nel frigorifero: tali prodotti non devono mai essere lasciati scongelare a temperatura ambiente o sotto l'acqua.

Usare i prodotti scongelati entro 24 ore dallo scongelamento.

Non ricongelare gli alimenti già scongelati.

Non congelare prodotti freschi, materie prime o cibi cotti: per fare questo occorre una autorizzazione ed avere delle attrezzature idonee (abbattitori di temperature).

Controllare sempre la scadenza dei prodotti che sono nella dispensa: utilizzare prima i prodotti da più tempo conservati.

Conservare tutti gli alimenti sollevati da terra.

- ◆ Proteggere i locali della cucina dall'ingresso di insetti o altri animali infestanti (topi, ratti ecc.): installare su tutte le aperture comunicanti con l'esterno barriere contro l'ingresso degli insetti.

Eliminare ogni fermo da porte e finestre.

- ◆ Non permettere ad estranei di entrare in cucina e qualora entrino non permettere loro di manipolare o toccare il cibo.

- ◆ Indossare sempre, sia quando si cucina che quando si o manipolano alimenti, un camice chiaro e un copricapo che contenga tutti i capelli; non indossare invece anelli o braccialetti: possono essere fonti di sporcizia.

- ◆ Lavarsi sempre le mani, che possono essere fonte di contaminazione per gli alimenti.

- ◆ Non fare le pulizie mentre si sta cucinando.

- ◆ Non conservare in cucina i detersivi o i disinfettanti: sono sostanze comunque tossiche e quindi possono essere molto pericolose se accidentalmente vengono a contatto con gli alimenti.

- ◆ Quando si cucina accendere sempre la cappa di aspirazione: l'umidità favorisce la formazione di muffe.