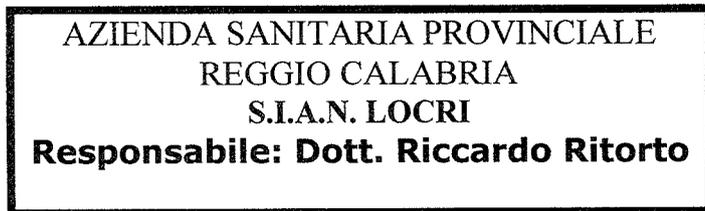


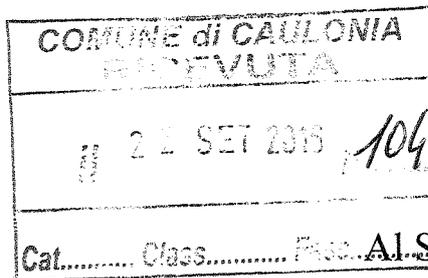


Dipartimento Tutela della Salute
e Politiche Sanitarie



REGIONE CALABRIA

Prot. n° 1623 /SIAN



del 09 SET. 2016

Cat..... Class..... Fee... Al Sig. Sindaco del Comune di
CAULONIA

OGGETTO: Invio tabelle dietetiche – anno scolastico 2016-2017.

In riferimento alla Vs. richiesta, prot. n° 9875 del 08.09.2016 e preso atto delle RegISTRAZIONI SCIA, agli atti di questo Servizio, relative a:

- 025RC0970F Scuola Materna c/da Vasi
- 025RC0971F Scuola Materna San Vito
- 025RC0972F Scuola Materna Via Chiesa – Focà
- 025RC0456I Scuola Materna Via Magna Grecia

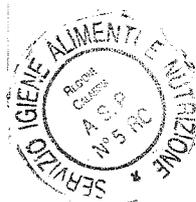
si trasmette, in allegato, la tabella dietetica per la mensa della **Scuola Materna** per l'anno scolastico **2016-2017**.

Si comunica, altresì, che per variare il pasto previsto per il giorno di refezione, è possibile utilizzare il menù di un altro giorno della tabella dietetica.

Ad ogni buon fine si avvisa la S.V. che l'avvio della refezione scolastica è subordinata alla registrazione SCIA dei locali refettori e cucina, come da Reg. CE 852/2004.

Questo Servizio rimane disponibile per ulteriori eventuali chiarimenti in merito.

Distinti saluti.



Il Dirigente Medico Responsabile

Regione Calabria
Dott. **Riccardo Ritorto**
A.S.P. Reggio Calabria
Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
Il Dirigente Medico Responsabile
Dott. Riccardo RITORTO



AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE
REGGIO CALABRIA
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
Direttore: Dott. Guido Sansotta
SIAN DI LOCRI
Responsabile: Dott. Riccardo Ritorto



REGIONE CALABRIA

L'ALIMENTAZIONE DEL BAMBINO IN ETA' SCOLARE: INDICAZIONI PER UNA CORRETTA ALIMENTAZIONE

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. Un'alimentazione corretta deve pertanto essere in grado di fornire un apporto di macro e micronutrienti tali da permettere un'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.

La tabella è stata elaborata sulla base dei *livelli di Assunzione Raccomandati di Energia e Nutrienti per la Popolazione Italiana (LARN)* e delle *Linee Guida per una Sana Alimentazione dell'Istituto Nazionale della Nutrizione*; su tali indicazioni, si è calcolato per il pranzo un apporto calorico pari a circa il 40 % dello stipendio giornaliero, equivalente a 1620 calorie per la Scuola Materna e a 1940 per la scuola Elementare (valori di poco superiori alle necessità medie indicate dai LARN per maschi e femmine nelle relative classi di età e da considerare comunque, come puramente indicativi). Il resto del fabbisogno va ripartito tra gli altri 3 pasti (colazione, merenda, cena) con percentuali relative del 15 / 20 % per il primo pasto, del 10% per la merenda e del 35/30 per la cena.



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.

I fabbisogni dei principali nutrienti possono essere così sintetizzati:

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 es. 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 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 ipercolesterolemizzanti 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.

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. 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

TI E NUTRIZI

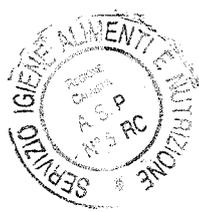
conoscere la composizione di un gran numero di cibi per poterli miscelare opportunamente.

La presente tabella dietetica viene proposta come linea di indirizzo per garantire ai bambini in età prescolare e scolare un'alimentazione sana attraverso l'equilibrio dei principi nutritivi e la promozione di abitudini alimentari corrette. I piatti proposti per le due fasce di età considerata sono gli stessi, perché un bambino sano di scuola materna può mangiare di tutto. L'unica differenza è costituita dal *dosaggio* di alcuni ingredienti (come ad esempio il sale e gli aromi), che deve essere tale da acquisire al piatto un gusto meno deciso, per i bambini della Scuola Materna.

Per la scuola Media non è ritenuto opportuno stilare una tabella apposita, si deve far riferimento alle tabelle della scuola Elementare, maggiorando di circa il 14% le quantità indicate.

Infine si vuol sottolineare l'importanza della prima colazione, che deve fornire almeno il 15% delle calorie giornaliere. 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.

Se questo primo apporto di energia dopo il digiuno notturno è scarso o manca del tutto, si ripercuoterà inevitabilmente sull'equilibrio nutrizionale della giornata, con una merenda di metà mattina troppo abbondante, scarso appetito a pranzo e un eccessivo consumo di fuoripasto, a discapito di altri alimenti più sani; ciò può favorire a lungo andare l'insorgenza di obesità, ipercolesterolemia, stipsi, ecc. Una colazione appropriata, oltre a poter agire sul controllo del peso ed aiutare a prevenire le patologie sopracitate, ha anche dei benefici immediati, come l'aumento della concentrazione e del tono dell'umore.



Il Responsabile SIAN LOCRI

Dott. Riccardo Ritorto

Reggio Calabria
A.S.P. Reggio Calabria
Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
Il Dirigente Medico Responsabile
Dott. Riccardo RITORTO

MENU MENSILE SCUOLE: MATERNA - ELEMENTARE - MEDIA

Anno Scolastico 2016 - 2017

	LUNEDI'	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENEDI	SABATO
1 ^a	Pasta e fagioli passati Bocconcini di pollo al forno Carote a Julienne Pane Frutta fresca di stag.	Pasta al pomodoro Mozzarella e prosciutto cotto Pane Yogurt alla frutta	Tortellini in brodo vegetale Platessa impanata Insalata mista Pane Frutta fresca di stag.	Pasta e lenticchie Cotoletta di vitello Carote a Julienne Pane Banana	Farfalle con tonno Bastoncini di merluzzo Insalata di pomodoro Pane Frutta fresca di stag.	Pasta al pomodoro Pollo al forno Insalata mista Pane Frutta fresca di stag.
2 ^a	Pasta con ragù alla bolognese Mozzarella e pomod. Pane Frutta fresca di stag.	Pasta e patate Frittata (al forno) di cipolle, carciofi, ecc.) Pane Yogurt alla frutta	Minestra di legumi Bastoncini di merluzzo Carote a Julienne Pane Banana	Pasta al pomodoro Polpette di carne Insalata verde Pane Frutta fresca di stag.	Passato di verdure Pizza Margherita Pane Banana	Riso e zucchine Lonza di maiale con patate Pane Frutta fresca di stag.
3 ^a	Minestrone di verdure con riso o pasta Scaloppina di vitello Purè di patate Pane Frutta fresca di stag.	Pasta al pomodoro Filetti di merluzzo in umido Spinaci gratinati Pane Frutta fresca di stag.	Pasta e piselli Bocconcini di pollo al forno Insalata mista Pane Yogurt alla frutta	Tortellini in brodo vegetale Lonza di maiale con patate Pane Frutta fresca di stag.	Minestra di verdure con riso o pasta Tonno all'olio di oliva Purè di patate Pane Frutta fresca di stag.	Pasta e lenticchie Hamburger di vitello Insalata verde Pane Banana
4 ^a	Pasta al pomodoro Polpette di carne Insalata verde Pane Frutta fresca di stag.	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	Pasta al pomodoro Bocconcini di pollo panati Carote a Julienne Pane Frutta fresca di stag.	Pasta e fagioli Bastoncini di merluzzo Fagiolini lessi Pane Banana	Pasta con sugo alla bolognese Mozzarella Insalata mista Pane Frutta fresca di stag.

QUANTITA' PRO CAPITE IN GRAMMI

ALIMENTI	Scuola Materna	Scuola Elementare	Scuola Media
PASTA	60	70	80
“ mista a verdure	50	60	70
“ mista a legumi secchi	40	50	50
“ mista 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 gr.60 carne tritata di vitello gr.30 pomodoro gr.60 parmigiano, olio, sale q.b.	100	120	120
PASTA AL FORNO Pasta gr. 50 con carne tritata di vit. gr.25 “ prosciutto cotto gr.15 “ parm. regg. gr 5 “ pomodoro gr 60	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	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, Parmigiano, Uova q.b.	90	120	120
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
ACQUA MINERALE NATURALE	25 CI	25 CI	50 CI
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.

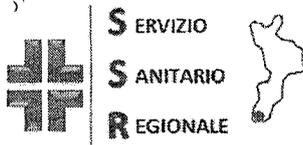


Il Responsabile SIAN LOCRI

Dott. Riccardo Ritorto

Reggio Calabria
A.S.P. Reggio Calabria
Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
Il Dirigente Medico Responsabile
Dott. Riccardo RITORTO

NOTA



Dipartimento Tutela della Salute
e Politiche Sanitarie

AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE
REGGIO CALABRIA



REGIONE CALABRIA

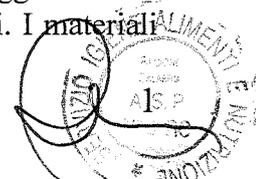
DIPARTIMENTO PREVENZIONE
Direttore: Dott. Guido Sansotta
SIAN LOCRI
Responsabile: Dott. Riccardo Ritorto

CARATTERISTICHE DEGLI ALIMENTI

La ditta aggiudicataria dovrà dimostrare, prima dell'inizio della fornitura, di essere dotata di Sistema di Autocontrollo della filiera produttiva di cui al D. Lgs. 155/1997 e s.m.i., 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 (DPR 327/80). Al fine di verificare l'idoneità strutturale e produttiva della ditta fornitrice sarà richiesta copia dell'Autorizzazione Sanitaria (Legge 283/62 e DPR 327/80) o registrazione SCIA (Reg. CE 852/2004), 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 quanto previsto dal Reg. CE 852/2004.

- **BURRO:** Deve essere prodotto da stabilimenti autorizzati ai sensi del DPR 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.
- **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 DPR 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 DPR 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. 283/62, 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.

- **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.
- **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 DPR 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 in genere, neanche di quelli considerati innocui. I formaggi con denominazione di origine (D) e tipici (T) devono essere conformi al DPR n. 1269 del 30/10/1955. La confezione richiesta, conforme alla legge n. 283 del 30/4/1962, al DPR n. 327/80, al DPR n. 777 del 23/8/1982 e al DPR n. 322 del 18/5/1982. Il Parmigiano Reggiano e il Grana Padano, a denominazione di origine DPR 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 DPR 22/9/81 n. 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:
 - 1) presentare le caratteristiche organolettiche delle specie e delle coltivazioni richieste;
 - 2) 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.
 - 3) essere turgidi, non bagnati artificialmente, né trasudanti acqua di conservazione in seguito ad improvviso sbalzo dovuto a permanenza del prodotto in cella frigorifera.
- **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.
- **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.
- **MINISTRONE SURGELATO E VERDURE VARIE SURGELATE:** Il prodotto deve essere trattato ai sensi del D. Lgs. 27.1.1992 n. 110 come deve risultare dalle etichette che ogni



ATTI E NOTIZIE

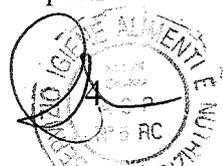
confezione dovrà avere, in stabilimenti autorizzati dall'autorità sanitaria competente ai sensi dell'art. 2 della legge 30.4.1962 n. 283 ed al relativo regolamento di attuazione DPR 327/80. Le materie destinate alla produzione di verdure surgelate dovranno rispondere ai requisiti previsti dalle leggi 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 spapolata. Il trasporto deve avvenire secondo il D.M. 493/9.

- **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.
- **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%. Il confezionamento dovrà essere in contenitori metallici o in bottiglia i contenitori metallici non dovranno presentare corrosioni, ammaccature, sudiciume. La banda stagnata e l'etichettatura dovranno seguire le indicazioni espresse dal D.L. 109/92.
- **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. In particolare, il pane deve essere trasportato esclusivamente in contenitori chiusi e con mezzi adibiti solo al trasporto di prodotti da forno e pasta fresca.
- **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 dell'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

3
S.P.
RC

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.

- **PASTA SPECIALE CON RIPIENO:** Deve avere tutte le caratteristiche ed i requisiti richiesti dalla legge in materia ed essere composta esclusivamente da semola di grano duro ed uova fresche e dopo la cottura deve presentarsi soda ed elastica; il ripieno deve essere compatto, ma non gommoso, saporito aromaticamente equilibrato e con assenza di retrogusti.
- **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 pre-cucinati 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 scure e porzioni di pelle, privo di spine e cartilagine; non 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.
- **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 dichiarato in etichetta. Il vegetale immerso nel liquido di governo deve essere il più possibile intatto, non spaccato né spappolato per effetto di un eccessivo trattamento termico. La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla legge.
- **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.
- **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.
- **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:
 - 1) colore al taglio uniforme, tra il rosa e il rosso, inframmezzato dal bianco puro delle parti grasse;



10/2/2011
SITI E
NUTRIZIONE

- 2) carne di sapore delicato e dolce, poco salato e con aroma fragrante e caratteristico
 - 3) la stagionatura non deve essere inferiore ai 16 mesi;
 - 4) assenza di difetti quali: granuli biancastri da blastomicosi, chiazze bianche da granuli di tirosina, putrefazione e conseguenti odori derivanti dalla decomposizione proteica.
 - 5) Etichettatura (ai sensi del D. Lgs. 109/1992).
- **PURE' DI PATATE:** La farina o i fiocchi devono provenire da patate di prima scelta, esenti da attacchi fungini o di insetti e privi di corpi estranei. La confezione deve essere adeguata e ben protetta dall'umidità.
 - **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.
 - **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 stoppose, 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.
 - **UOVA:** devono essere 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.
 - **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 farà riferimento alle normative vigenti in materia, nonché alle direttive CE e per quanto riguarda l'etichettatura dovranno essere conformi al Reg. UE n°1169/2011, ponendo particolare attenzione a quanto disposto dall'art. 9 circa l'elenco delle indicazioni obbligatorie, in modo particolare alla presenza di sostanze o prodotti allergizzanti.



Il Dirigente Medico Responsabile
Regione Calabria
Dott. Riccardo RIFORTO
A.S.P. Reggio Calabria
Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
Il Dirigente Medico Responsabile
Dott. Riccardo RIFORTO