INDICE

EDUCAZIONE ALIMENTARE ovvero ALIMENTARSI CON EDUCAZIONE

GLI STRUMENTI LEGISLATIVI

SICUREZZA ALIMENTARE e CORRETTA ALIMENTAZIONE

1) PASTA

- 1a) Pasta di pura semola di grano duro
- 1b) Pasta fresca
- 1c) Gnocchi freschi di patate
- 1d) Riso

2) CARNI

- 2a) Carni di vitello
- 2b) Carni di suino
- 2c) Carni avicole (pollo e tacchino)
- 2d) Carni per il tritato
- 2e) Prosciutto cotto
- 2f) Prosciutto crudo

3) PRODOTTI SURGELATI

- 3a) Prodotti della pesca surgelati:
- 3b) Filetti di pesce surgelato
- 3c) Prodotti panati
- 3d) Prodotti orticoli surgelati

4) LATTE e PRODOTTI DERIVATI

- 4a) Latte
- 4b) Yogurt
- 4c) Burro
- 4d) Formaggi: generalità
- 4e) Formaggi a breve o brevissima stagionatura
- 4f) Formaggi a lunga e media stagionatura

5) PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI IN GENERE

6) PREPARATO o FIOCCHI di PATATE per PURE'

7) LEGUMI SECCHI

8) FRUTTA FRESCA

9) OLIO

- 9a) Olio d'oliva
- 9b) Olio di arachidi

10) ACETO

11) POMODORI PELATI

12) PASSATA DI POMODORI

13) SPEZIE ED ERBE AROMATICHE

14) PANE

15) UOVA

16) SALE IODATO

17) SUCCHI DI FRUTTA

18) ACQUA

19) PRODOTTI BIOLOGICI

20) PRODOTTI OGM

21) DIETE SPECIALI

EDUCAZIONE ALIMENTARE ovvero ALIMENTARSI CON EDUCAZIONE

Che l'educazione alla corretta alimentazione sia un'esigenza ad impronta fortemente sanitaria in costante crescita, è un dato ormai appurato. Lo stesso Piano Sanitario Nazionale 2003-2005 affronta, il tema della prevenzione sanitaria e della promozione della salute dedicando un' apposita sezione agli stili di vita sani e all'importanza di sottoporsi per la popolazione adulta a periodici controlli di test di screening. L'adozione di stili di vita non corretti viene considerata una emergenza sanitaria comportando l'aumento del rischio di malattie cardiovascolari, tumori, di obesità che insieme rappresentano le principali cause di mortalità e morbilità nella popolazione adulta. Nella valutazione dello stato di salute di una persona, oltre all'aspetto clinico, assume sempre più importanza l'analisi della "qualità della vita percepita" cioè il grado di benessere complessivo avvertito.

La valutazione della qualità della vita percepita si basa sulla stima dei "giorni vissuti in salute" ed è influenzata dall'età, dal sesso, dal grado di istruzione, dal territorio di appartenenza. Tale valutazione ha la peculiarità di fornire dati locali che rappresentano una base informativa preziosa per gli interventi preventivi condotti sul territorio.

"Il cibo è per tutti noi la migliore cura" diceva Ippocrate, e se è vero che siamo ciò che mangiamo, non possiamo non riconoscere che in un'epoca di benessere quale la nostra, molte sono le persone malnutrite.

Le principali cause delle malattie nutrizionali sono essenzialmente tre;

- 1) eccesso di cibo o ipernutrizione, che provoca sovrappeso prima, obesità poi;
- 2) la cattiva qualità del cibo o deficienza dietetica qualitativa;
- 3) l'insufficienza di cibo o insufficienza dietetica quantitativa che comporta uno stato di denutrizione o iponutrizione.

Il servizio di ristorazione scolastica, complesso e delicato, si fonda sui principi che trovano fondamento legislativo nelle direttive del Presidente del Consiglio dei Ministri del 27/01/1994.

"Principi sull'erogazione dei servizi pubblici."

Tale servizio ha funzione educativa, conoscitiva, nutrizionale e di interazione con le famiglie e con la scuola rispettando i seguenti principi:

- 1) parità di diritti degli utenti;
- 2) sicurezza igienico-sanitaria degli alimenti;
- 3) qualità dei fornitori e delle derrate;
- 4) menù gradevoli ma bilanciati;
- 5) servizio continuo, regolare efficiente ed efficace;
- 6) informazione e collaborazione con i soggetti interessati.

Nella ristorazione scolastica sono presenti diverse modalità di erogazione del servizio, la cui conoscenza è importante per un corretto approccio critico. In alcune realtà i pasti vengono prodotti direttamente nelle cucine della scuola, mentre in altre la produzione viene centralizzata e i pasti trasportati dai centri di produzione ai centri di consumo. Le problematiche sono diverse a seconda che il trasporto si effettui in regime di legame "caldo", "refrigerato" o "surgelato".

Legame caldo

Immediatamente dopo la cottura, i pasti vengono confezionati ad una temperatura non inferiore a +65 °C. e vengono trasportati alle unità terminali di distribuzione in contenitori isotermitici. Questi contenitori sono realizzati in modo che la temperatura del cibo, al momento della distribuzione, non scenda sotto i +60°C. l'intervallo di tempo fra il confezionamento dei pasti ed il loro consumo non dovrebbe comunque superare le 2 ore.

Legame refrigerato

I pasti cotti (porzionati e confezionati) vengono rapidamente raffreddati nei centri di produzione, in modo da raggiungere, nel tempo massimo di 2 ore, una temperatura compresa fra +8°C e +10°C

misurata al cuore del prodotto. Quindi si procede allo stoccaggio, alla temperatura di +2°C. Di norma la somministrazione avviene entro 5 giorni (compreso quello di produzione).

Legame surgelato

Subito dopo il confezionamento e l'etichettatura, i pasti vengono surgelati e conservati in modo che la loro temperatura non superi i -18°C.

Il trasporto alle unità terminali di distribuzione si attua con appositi veicoli frigoriferi autorizzati, tali da mantenere la catena del freddo.

A queste forme "tradizionali" di trasporto si è aggiunta, in tempi recenti, anche quella del legume in atmosfera modificata che, sfruttando i vantaggi di questa tecnica di conservazione, aumenta sensibilmente le garanzie igieniche e di qualità.

I livelli di temperatura al momento della consegna del piatto al bambino sono di seguito elencati:

Piatti freddi:

+10°C limite di riferimento generale (art.31 D.P.R. 327/80)

+15°C limite di accettabilità (Foodcode FDA-1SDA 1999/2001 per consumo)

Prodotti stabilizzati/stagionati:

+8°C/+12°C limite di riferimento generale

+20°C limite di accettabilità (Foodcode FDA-ISDA 1999/2QQ1 per consumo)

Piatti caldi (primi/secondi a base di carne, pesce, uova):

+60°C limite di riferimento generale

+52°C limite di accettabilità

Contorni caldi ed altri secondi;

+60°C limite di riferimento generale

+45°C limite di accettabilità per consumo

GLI STRUMENTI LEGISLATIVI

A vari livelli, negli ultimi anni, il Legislatore è intervenuto per garantire, direttamente o indirettamente, la qualità dei servizi di refezione e la salute degli utenti. In particolare sul piano proprio della didattica dell'Educazione alla Salute è da ricordare la Direttiva del Ministero della Pubblica Istruzione n. 292 del 1999, che raccomanda di inserire tale disciplina nell'offerta formativa. L'adeguamento alle norme HACCP ha migliorato sensibilmente l'approccio alle problematiche di tipo igienico, mentre, sul piano della qualità dei prodotti, si è rivelata importante la legge 23 dicembre 1999 n. 488 (la finanziaria 2000) che, all'art. 59, prevedeva l'utilizzazione delle produzioni agricole biologiche nelle mense scolastiche.

Altre importanti norme, che tutelano la qualità e la sicurezza igienico-sanitaria, finalizzate al rilascio dell'autorizzazione sanitaria si ravvisano nel D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327 art. 25 in applicazione di quanto disposto dall'articolo 2 della legge n. 283/62 (specificatamente per modalità e requisiti). Si richiama anche l'art. 28 del D.P.R. n° 327 del 26 marzo 1980, che delinea i requisiti minimi obbligatori delle strutture, delle apparecchiature e dei locali di produzione e il cap.1 dell'allegato al D.Lgs, 26 maggio 1997, n° 155 (attuazione della direttiva 93/43/CEE).

La validità dell'autorizzazione sanitaria è vincolata alla permanenza dei requisiti sulla cui base viene rilasciato l'atto autorizzativo.

I veicoli adibiti al trasporto del pasto devono rispondere a quanto previsto dall'art. 43 del D.P.R. 327/80, dove sono riportati i requisiti per la loro idoneità.

Le temperature, alle quali i pasti devono essere mantenuti, anche in fase di trasporto, sono chiaramente enunciate nell'art. 31 del D.P.R. 327/80 e nel D. Lgs 155/97. Le attrezzature di lavoro, messe a disposizione degli addetti, devono rispettare le disposizioni legislative in materia di tutela della sicurezza e salute dei lavoratori, secondo il D.Lgs 626/94 e le sue successive modifiche.

Riguardo l'autocontrollo igienico di cui al D. Lgs 26 maggio 1997, n° 155 (attuazione della Direttiva 93/43 CEE) si sottolinea che tale norma rappresenta un momento fondamentale nell'ottica della qualità, che coinvolge direttamente anche il settore della ristorazione scolastica introducendo elementi innovativi di grande valenza nella collocazione del servizio. Il Decreto fornisce, inoltre, in allegato, elementi di riferimento circa i requisiti generali di locali, trasporti, apparecchiature, residui alimentari, rifornimento idrico, processo tecnologico, parametro temperatura, igiene del personale e formazione del personale.

Relativamente al controllo ufficiale i servizi dell'U.O. di Igiene degli Alimenti e Nutrizione dell' ASL esercitano, secondo le modalità previste dal D. Lgs 123/93, l'attività di controllo sulle realtà di ristorazione scolastica.

Per quanto concerne l'idoneità del personale addetto al servizio di ristorazione vige ancora l'articolo 14 della legge 283/62 e l'articolo 37 del D.P.R. 327/80 che stabiliscono che il personale addetto alla produzione e alla manipolazione di sostanze alimentari, l'obbligo del libretto d'idoneità sanitaria in corso di validità. Oggi si concorda sul fatto che la misura più efficace di prevenzione in campo alimentare è rappresentata dall'informazione degli operatori e dalla responsabilizzazione degli stessi nell'evitare comportamenti a rischio ((D.Lgs 155/97).

Per ogni tipo di rischio, compreso quello legato agli alimenti, esistono precisi strumenti metodologici che consentono una valutazione di gravità. E' importante in particolare, il controllo del rischio microbiologico, che è finalizzato prevalentemente ad evitare episodi di tossinfezione alimentare, e del rischio chimico, che è finalizzato a prevenire possibili intossicazioni acute e l'insorgenza di malattie cronicodegenerative.

SICUREZZA ALIMENTARI e CORRETTA ALIMENTAZIONE

Le indicazioni di seguito riportate desiderano proporre uno stile alimentare razionale ed equilibrato, secondo i principi della dieta mediterranea consigliata nelle "Linee guida per una sana alimentazione italiana" e caratterizzata da:

un alto contenuto di carboidrati complessi e povera di grassi saturi;

un'abbondanza di alimenti di origine vegetale, quali cereali, verdura, legumi, frutta e olio di oliva extravergine che, se assunti in modo continuativo, svolgono un ruolo primario nella prevenzione di numerose patologie cronicodegenerative connesse con l'alimentazione;

moderati consumi di alimenti di origine animale, latte, formaggi poco grassi, pesce, carni magre, come pollame e coniglio e rispettosa delle necessità biologiche e nutrizionali dell'organismo in accrescimento, al fine di mantenere un buono stato di salute.

La valorizzazione di questo tipo di dieta comporta, inoltre, la conservazione e il recupero di abitudini tradizionali e culture regionali.

Gli alimenti prescelti dovranno garantire in tutte le fasi, dalla preparazione alla conservazione, trasporto e somministrazione, la sicurezza sia sotto l'aspetto nutrizionale che sotto l'aspetto della qualità alimentare. E' necessario che i menù proposti siano pertanto sani, vari ed equilibrati.

Tali menù dovranno essere sicuri, cioè salubri, elaborati nel rispetto dei requisiti igienico-sanitari previsti dalle norme vigenti, nonché finalizzati al raggiungimento della qualità.

Sarebbe opportuno elaborare menù diversi per quattro settimane studiando un modello base che garantisca completezza quantitativa e correttezza qualitativa necessarie per soddisfare le esigenze di metabolismo, crescita e prevenzione di squilibri alimentari.

I SIAN propongono note di indirizzo nutrizionale chiare e comprensibili, non rigide e capaci di adattarsi a variazioni e suggerimenti. LA tabella dietetica diventa, pertanto, una costruzione flessibile e aderente agli obiettivi di salute e qualità totale: il conseguimento di tali obiettivi deve essere costantemente monitorato con opportuni strumenti di valutazione e di sorveglianza nutrizionale, che tengono conto non solo del gradimento dei piccoli utenti, ma anche di tutti gli aspetti che concorrono a formulare un pasto che sia nutrizionalmente valido e coerente con le indicazioni del capitolato.

Il tradizionale concetto di tabella dietetica va superato e deve prevedere un'articolata fase di studio, costruzione e validazione capace di garantire e coniugare la sicurezza igienica ;con la sicurezza nutrizionale del pasto. Il menù dovrà essere coerente con

- i LARN che, espressi in valori medi, identificano i fabbisogni nutrizionali ed energetici dei destinatari ;
- le ""Linee Guida per una sana alimentazione della popolazione italiana"";
- il gusto collettivo;
- le abitudini alimentari locali

Sarebbe infatti opportuno inoltre proporre un menù tipico almeno una volta al mese; si consiglia l'utilizzo di prodotti stagionali.

Consumare un prodotto stagionale significa consumarlo nel periodo della sua naturale maturazione, o nei limiti della sua naturale conservabilità, favorita anche con mezzi fisici. Rispettare questo tempo fisiologico dell'organismo vegetale vuol dire assumere un alimento di alto valore nutritivo e di sapore caratteristico. Il consumo della frutta e della verdura di stagione consente, inoltre, di diversificare nel corso delle stagioni l'apporto di vitamine e di minerali. Si tenga anche conto che l'utilizzo dei prodotti di stagione comporta un risparmio, infatti, il prezzo di un prodotto durante la stagione fisiologica è inferiore rispetto al fuori stagione.

Il pranzo rappresenta l'occasione alimentare in cui si ha la maggiore assunzione calorica della giornata, pari al 35-40% delle calorie totali giornaliere ed è fondamentale che nello stesso sia prevista una razionale suddivisione ed introduzione dei nutrienti necessari. Oltre che nutrizionale, il pranzo ha uno scopo anche educativo.

Va comunque ricordato che il pasto in mensa va inserito in un equilibrio nutrizionale più generale che tenga conto degli altri pasti della giornata e della settimana e che la varietà ed alternanza tra i vari cibi servono ad evitare i rischi e le carenze di un'alimentazione monotona.

Un'alimentazione corretta, adatta a mantenere lo stato di buona salute ed una buona efficienza dell'organismo, deve innanzitutto assicurare un apporto abituale di energia adeguato vale a dire che non sia né superiore né inferiore al reale fabbisogno energetico. Quest'ultimo è determinato da fattori ben definiti (età, sesso, taglia fisica, peso corporeo, attività fisica svolta) che condizionano il maggiore o minore dispendio di energia dell'organismo.

Il calcolo dei fabbisogni energetici viene definito per i LARN sulla base di stime del dispendio energetico solo per la fascia d'età superiore ai 10 anni, al di sotto di questi età non esiste documentazione scientifica sufficiente sulla quale basare la stima del dispendio energetico; quindi la stima dei fabbisogni fra zero ed i dieci anni è ottenuta ancora sui dati di assunzione di energia. Nei LARN i valori di fabbisogno energetico sono riportati in range che hanno valore indicativo per la disomogeneità della popolazione in oggetto. E' preferibile calcolare i fabbisogni specifici di gruppi omogenei di popolazioni sulla base di informazioni inerenti il peso reale o desiderabile ed il profilo di attività fisica.

Accanto a questo aspetto quantitativo dell'alimentazione di tutti i giorni, va però tenuto presente anche l'aspetto qualitativo. Infatti non è corretto soddisfare le nostre esigenze energetiche con un qualsiasi alimento o con scelte ristrette e ripetitive. Al contrario bisogna tenere nella dovuta considerazione anche la composizione in principi nutritivi dei cibi che compongono la nostra dieta e fare in modo che essa sia quanto più possibile variata ed equilibrata, ossia comprenda tutte le diverse categorie di alimenti, allo scopo di assicurare sistematicamente al nostro organismo i principi nutritivi necessari.

Mangiare correttamente significa, quindi, tenere conto di una serie di fattori:

- fabbisogni energetici e in nutrienti
- valore nutritivo degli alimenti.

Una corretta alimentazione si basa su una giusta proporzione e distribuzione, nell'arco della giornata, degli elementi nutritivi indispensabili alla crescita di un bambino. Tali nutrienti sono rappresentati da:

Carboidrati: il loro valore energetico è di 4 Kcal/g; devono rappresentare il 55-60% delle calorie totali e sono una fonte privilegiata di energia facilmente e velocemente disponibile. La maggior parte di questa energia deve

provenire da carboidrati complessi, come quelli del pane, della pasta e del riso.

Proteine: il loro valore energetico è di 4 Kcal/g; suddivise fra animali e vegetali, devono costituire il 10 -15 % delle calorie totali. Permettono una dieta equilibrata ed uno sviluppo corretto in quanto gli aminoacidi che le compongono vengono utilizzati dall'organismo per la costituzione di nuove cellule, regolano il metabolismo e intervengono nella coagulazione del sangue.

Grassi: il loro valore energetico è di 9 Kcal/g; devono fornire il 25-30% delle calorie totali (massimo 10% provenienti da grassi saturi), costituiscono una riserva di energia, proteggono gli organi interni regolando il metabolismo corporeo, sono componenti fondamentali delle membrane cellulari in tutti i tessuti e permettono l'assorbimento delle vitamine liposolubili (Vitamina A, D, E, K).

Fibre: si raccomanda di assumere 30 gr/die di fibra. Aumentano il senso di sazietà, migliorano la funzionalità intestinale e i disturbi ad essa associati, riducono il rischio per importanti malattie cronico-degenerative, in particolare i tumori al colon e al retto, disintossicano l'organismo diminuendo il tempo di contatto delle sostanze tossiche con la parete intestinale.

Vitamine: sono sostanze organiche molto diverse fra loro, indispensabili in piccola quantità all'organismo per la regolazione dei processi metabolici e delle attività degli organi. Assicurano la corretta assimilazione di proteine, grassi e zuccheri e combattono i radicali liberi che danneggiano le nostre cellule. Non forniscono direttamente energia e vanno introdotte con regolarità, perché il nostro organismo non è capace di sintetizzarle. Si trovano sia negli alimenti vegetali sia in quelli animali e vengono suddivise in due gruppi, a seconda che siano solubili nei grassi (liposolubili) o in acqua (idrosolubili).

Minerali: sono sostanze inorganiche che non forniscono energia, ma svolgono nell'organismo molte importanti funzioni, partecipando a processi vitali e alla regolazione dei liquidi corporei. Calcio, fluoro e fosforo contribuiscono alla formazione delle ossa e dei denti del bambino; il ferro alla produzione di globuli rossi e al trasporto dell'ossigeno nel sangue; sodio, potassio e cloro sono importanti per mantenere l'equilibrio tra sali e liquidi all'interno del corpo; iodio, magnesio, cromo e rame intervengono in molti processi dell'accrescimento. L'organismo li elimina e li rinnova in continuazione e, quindi, devono essere introdotti regolarmente con la dieta. Sono presenti sia nei cibi vegetali sia in quelli animali.

La carenza di vitamine o di minerali può causare nei bambini diverse patologie.

Acqua: è il costituente corporeo presente in maggior quantità e costituisce il 70% (L ARN) del peso corporeo di un bambino. Viene persa e consumata in continuazione e deve quindi essere continuamente reintegrata (con le bevande e con gli alimenti) perché, pur non fornendo energia, è fondamentale per la vita: infatti l'acqua è coinvolta in tutte le reazioni che avvengono nel nostro corpo e svolge importanti funzioni vitali. In particolare ha un ruolo essenziale nel rapporto delle sostanze nutritive.

Il servizio di ristorazione scolastica, offerto ai bambini che frequentano le scuole materne ed ai ragazzi che frequentano le scuole elementari e medie, va garantito a tutta l'utenza e per tutto l'anno scolastico.

Premesso che:

- gli alimenti da utilizzare nelle mense scolastiche devono essere di prima scelta, di prima qualità e, in ogni caso, in possesso dei requisiti igienico-sanitari e di sicurezza, che le normative vigenti richiedono, sia per i prodotti alimentari, dalla produzione fino al consumo, sia per i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con gli stessi,
- tutti gli alimenti confezionati devono essere racchiusi in contenitori che contengano il marchio "PER ALIMENTI";
- la data di scadenza deve essere riportata su tutti gli alimenti utilizzati e il prodotto non deve essere consumato oltre tale data;
- il trasporto di ogni tipologia di prodotto deve avvenire alla temperatura stabilita set indo il D.P.R. 327/1980 e successive modifiche;
- la grammatura degli ortaggi e della frutta deve essere riferita alla parte edibile;

si precisa quanto segue:

1) PASTA

1a) Pasta di pura semola di grano duro:

- deve essere con odore, sapore e colore tipici delle materie prime impiegate;
- non deve presentare infestazioni da parassiti;
- deve essere fornita nei vari formati richiesti dalla tabella dietetica (tipo corto per la scuola materna);
- deve essere conforme alle normative vigenti per quanto riguarda imballaggio ed etichettatura.

1b) Pasta fresca

- deve essere fornita preferibilmente in confezioni in atmosfera protettiva;
- deve rispondere ai requisiti igienico sanitari previsti dalla normativa vigente in materia;
- deve essere conforme alla legge per quanto riguarda la qualità merceologica, etichettatura ed imballaggio.

1c) Gnocchi freschi di patate

Il prodotto deve essere;

- esente da coloranti;
 - esente da odori e sapori anomali dovuti ad inacidimento e/o ad errate tecniche di conservazione.
- L'etichettatura deve:
- riportare la composizione, la data di scadenza, la data di produzione e il nome dell'azienda produttrice;
 - essere conforme al D. L. 109 del 27/01/1992.

Gli additivi utilizzati per la preparazione devono essere conformi al D.M. 31/03/1965 e successive modifiche.

Le materie prime impiegate nella produzione devono avere tutti i requisiti e le caratteristiche previsti dalle vigenti leggi in materia.

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili ed alla temperatura non superiore ai + 4°C.

1d) Riso

- deve essere di tipo super fino;
- conforme alla legge per quanto riguarda la qualità merceologica, etichettatura ed imballaggio;
- deve rispettare quanto previsto dall'articolo 28 del D.Lgs n° 109 del 27/01/1992 e le caratteristiche del D.M. del 30/12/1997.

2) CARNI

2a) Carni di vitello devono:

- essere preferibilmente di provenienza nazionale, comunque esclusivamente di provenienza da stabilimenti abilitati dalla Comunità Economica Europea e conformi alla normativa CEE { D.Lgs. n. 286 del 18/04/1994 e successive modifiche e/o integrazioni);
- essere preferibilmente già disossate e confezionate sottovuoto in tagli anatomici pronti per l'uso;
- rispettare le disposizioni in tema di etichettatura obbligatoria delle carni bovine (Reg CE 1760/2000);
- riportare preferibilmente sul documento commerciale la data di macellazione e di confezionamento in modo da poter verificare il periodo di frollatura;
- riportare nella scheda tecnica del prodotto le caratteristiche tecniche dei tagli sottovuoto (peso medio, diametri trasversali, percentuale di grasso di copertura) in modo che siano facilmente verificabili;
- essere conservate in modo che la temperatura interna non superi i +4°C per le carni refrigerate.

Considerata l'incidenza di positività per l'impiego illecito di anabolizzanti, in questa particolare categoria, si sconsiglia l'impiego di carni di sanato (vitello castrato) nella ristorazione scolastica.

Carni particolarmente tenere e rosate possono essere ottenute da giovani bovini di età inferiore all'anno (baby beef) ma non inquadrabili nella categoria "vitello".

Le carni di vitello possono derivare da bovino maschio o femmina, che non abbia partorito e non sia gravida, regolarmente macellati di età non superiore ai 18 mesi.

Ogni tipo di carne ha un suo codice che serve per poterne riconoscere l'anzianità, la provenienza e la qualità. Il codice di classificazione assegnato dal macello è composto da due lettere ed un numero:

La prima lettera indica la categoria

- A = vitellone
- B = toro
- C = manzo
- D = vacca
- E = giovenca

La seconda lettera indica la qualità

- S = superiore
- E = eccellente
- U = ottimo
- R = buona
- O = abbastanza buona
- P = mediocre

Il numero indica il tenore di grasso

- 1 = molto scarso
- 2 = scarso
- 3 = medio
- 4 = abbondante
- 5 = molto abbondante

2b) Carni di suino devono:

- essere preferibilmente di provenienza nazionale e comunque esclusivamente di provenienza da stabilimenti abilitati dalla Comunità Economica Europea, conformi alla normativa CEE (D.Lgs. 18/04/1994 n. 286 e successive modifiche e/o integrazioni);
- provenire da animali sani ed in perfetto stato nutrizionale;
- essere preferibilmente già disossate e confezionate sottovuoto in tagli anatomici pronti per l'uso;
- riportare preferibilmente sul documento commerciale la data di macellazione e di confezionamento in modo da poter verificare il periodo di frollatura;
- riportare nella scheda tecnica del prodotto le caratteristiche tecniche dei tagli sottovuoto (peso medio, diametri trasversali, percentuale di grasso di copertura) in modo che siano facilmente verificabili;
- essere conservate in modo che la temperatura interna non superi i +4°C per le carni refrigerate.

La carne suina fresca disossata dovrà essere fornita esclusivamente nel taglio denominato "carré disossato o lonza". Non è ammessa la fornitura di carni che presentino un'accentuata frollatura o un'eccessiva umidità.

2c) Carni avicole (pollo e tacchino) devono:

- essere preferibilmente di provenienza nazionale, comunque esclusivamente di provenienza da stabilimenti approvati dalla Comunità Economica Europea e soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi del D.P.R. n. 495 del 10/12/97, D.Lgs. n. 109 del 27 gennaio 1992, D.Lgs. n. 336 del 04/08/1999;
- essere di classe A ai sensi del Reg 1906/90/CEE;
- se commercializzate sezionate (petti, cosce, fusi di pollo, fesa e cosce di tacchino), essere confezionate e senza liquido di sgocciolamento;
- se commercializzate in carcasse intere, essere completamente sviscerate (pollo a busto). Va evitato l'impiego di carcasse parzialmente sviscerate (pollo "tradizionale");
- essere conservate in modo che la temperatura interna non superi i +4°C per le carni refrigerate.

2d) Carni per il tritato devono:

- essere preferibilmente di provenienza nazionale, e comunque esclusivamente di provenienza da stabilimenti riconosciuti ai sensi del D.P.R. 309/98;
- essere inviate a pezzi interi ai centri di cottura ed ivi tritate nel rispetto delle norme igienico-sanitarie;
- essere confezionate;
- rispettare le disposizioni in tema di etichettatura obbligatoria delle carni bovine.

2e) Il prosciutto cotto deve:

- essere di coscia di suino; ottenuto da masse muscolari integre con esclusione dei prodotti "ricostituiti";
- essere di produzione preferibilmente nazionale con bollo CEE;
- essere confezionato sottovuoto in carta alluminata o altro, ai sensi del D.M. 21/03/1973 e successive modifiche; all'apertura non deve esservi presenza di liquido percolato, né di grasso sfatto, né di odori sgradevoli;
- rispettare i parametri di umidità e contenuto proteico definiti nella scheda tecnica;
- contenere nitriti e/o nitrati secondo una buona tecnica industriale e comunque entro i limiti di legge;
- essere senza polifosfati né caseinati e lattai;
- essere confezionato in un involucro igienicamente idoneo recante dati e caratteristiche merceologiche del prodotto;
- prevedere, nel ciclo produttivo, una pastorizzazione dopo il confezionamento;
- essere conservato a temperatura di refrigerazione come da indicazioni del produttore riportate nel contratto di fornitura;
- presentarsi al consumo privo di alterazioni di sapore, di odore, di colore e di altri difetti ed, in ogni caso, nel rispetto di quanto previsto dalla vigente normativa igienico-sanitaria.

Gli additivi si possono aggiungere nei limiti qualitativi e quantitativi consentiti dalla vigente normativa nel rispetto del Decreto del Ministro della Sanità n° 209 del 27/02/1996 e successive modifiche (Decreto n° 250/98).

2f) Prosciutto crudo deve:

- provenire da stabilimenti preferibilmente nazionali o comunque autorizzati, iscritti nelle liste di riconoscimento CEE, nei quali si applicano tutte le modalità di lavorazione ed i controlli previsti dalle normative vigenti (D.Lgs. 537/92, sue modifiche ed integrazioni);
- essere di coscia di suino, senza polifosfati aggiunti;
- rispettare i tempi minimi di stagionatura riportati nella scheda tecnica (che comunque non devono essere inferiori a 12 mesi);
- contenere nitrati e/o nitriti secondo buona tecnica industriale e, comunque, entro i limiti di legge;
- se in tranci o disossato, essere confezionato sotto vuoto e conservato a temperatura di refrigerazione;
- riportare sulla cotenna il marchio tipico ed essere provvisto, nella regione del garretto, del contrassegno metallico dal quale si individua l' inizio della produzione (O.M. 14/02 1968);
- essere di tipo dolce e presentarsi al consumo privo di alterazioni di sapore, di odore, di colore o di altri difetti ed, in ogni caso, nel rispetto di quanto previsto dalla vigente normativa igienico-sanitaria.

3) PRODOTTI SURGELATI

Per alimenti surgelati si intendono quei prodotti alimentari sottoposti ad un processo speciale detto surgelazione.

La condizione di surgelazione (-18°C) dovrà essere raggiunta in un tempo di 4 ore.

Caratteristiche generali:

tutti i prodotti surgelati devono rispondere ai seguenti requisiti:

- provenire da stabilimenti preferibilmente nazionali;
- rientrare nell'elenco riportato nel D-M. 15/06/1971;
- essere preparati, confezionati e trasportati in conformità alle norme vigenti (D.M. 15/06/1971, D.M, 01/03/1972 e successive modificazioni, D.Lgs- n° 110/92; D-M. n°493 del 25/ 09/1995);
- non presentare sostanze estranee, inquinanti e derivanti da cattiva tecnica di lavorazione;
- essere venduti nelle confezioni originali.

Sì ricorda che le confezioni devono:

- essere integre;
- non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee;
- proteggere il prodotto da contaminazioni batteriche;
- impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità dei gas.

I materiali delle confezioni devono possedere i requisiti previsti dalla Legge n° 283 del 30/04/1962 e successive modificazioni.

Sulle confezioni deve essere riportata la data di confezionamento e la durata minima prevista, il nome e la ragione sociale della ditta produttrice, la sede e lo stabilimento di produzione, la provenienza, le modalità di conservazione come da D.P.R. n° 327 del 26/03/1980, articolo 65 allegato B e da D.P.R. n°322 del 18/05/1982.

Il trasporto dei prodotti surgelati deve essere effettuato in condizioni tali che la temperatura, in ogni punto del prodotto, non sia mai superiore a -18°C o, eventualmente, a quelle inferiori descritte per particolari prodotti . (D.P.R. n°327, art 52, allegato C).

Per tutti i prodotti surgelati è importante seguire le istruzioni relative

- alla conservazione del prodotto dopo l'acquisto;
- allo scongelamento.

Seguire scrupolosamente l'avvertenza che il prodotto, una volta scongelato, non deve mai essere ricongelato.

Se si usano prodotti congelati, sono da preferire quelli congelati tramite congelamento rapido in cui l'alimento viene sottoposto a temperature di almeno -30°C , -50°C . Nel congelamento ultrarapido si raggiungono anche temperature più basse.

In queste condizioni prevale la fase di cristallizzazione su quella di accrescimento. L'abbassamento della temperatura è un trattamento che mantiene costanti le caratteristiche nutrizionali, incidendo solo marginalmente sui caratteri fisici e organolettici. Le modificazioni, però, risultano del tutto accettabili.

Le proteine subiscono la denaturazione. Ciò non comporta variazioni del valor nutritivo del prodotto che anzi diviene più digeribile.

I lipidi possono facilmente andare incontro a idrolisi e ossidazione. Questi fenomeni incidono negativamente sui caratteri organolettici del prodotto e ne diminuiscono il valore nutritivo, soprattutto per quanto riguarda gli acidi grassi essenziali. Per limitare questa alterazione si consigliano temperature di conservazione inferiori a -18°C per alimenti particolarmente ricchi di lipidi insaturi come il pesce.

A carico dei glucidi non si riscontrano variazioni del valore nutritivo mentre si ha una parziale perdita di sali minerali e vitamine idrosolubili durante la scottatura preliminare, specie se questa è effettuata con acqua bollente.

Riguardo ai caratteri organolettici si possono evidenziare una perdita dell'aroma, sapori particolari, una variazione di odore, in seguito alla scottatura.

3a) Prodotti della pesca surgelati:

Il tenore medio di mercurio totale nelle parti commestibili dei prodotti della pesca (D.M. del 09/12/93) non deve superare la quantità di 0,5 mg/Kg di prodotto fresco.

Allo scongelamento i pesci surgelati non devono sviluppare odore di rancido e devono mantenere la consistenza simile al pesce fresco di appartenenza.

Le perdite di scongelamento devono essere contenute intorno al 5%, salvo per i pesci per i quali è prevista la glassatura che deve essere monostratificata e non superiore al 20% del peso totale lordo dichiarato nella confezione.

3b) I filetti di pesce surgelato devono:

- provenire preferibilmente da stabilimenti nazionali;
- essere di prima scelta;
- essere puliti, privi di lisce, di pelle, squame e spine (o di altro scarto);
- possedere i requisiti previsti dalla normativa vigente.

3c) I prodotti panati devono:

- essere presentati surgelati in confezioni originali;
- rispettare il rapporto in peso tra panatura e pesce.

I bastoncini di filetto di merluzzo devono essere di prima qualità interamente bianchi senza macchie o filamenti neri.

3d) Prodotti orticoli surgelati:

Le forniture devono provenire da produzioni preferibilmente nazionali;

il tenore dei nitriti non deve essere superiore a 5 ppm;

i fitofarmaci residui devono essere contenuti nei limiti previsti dalla O.M. del 06/06/1985 e successive modificazioni;

non sono consentite aggiunte di additivi nel rispetto del Decreto del Ministro della Sanità n° 209 del 27/02/1996, e successive modifiche (Decreto n° 250/98).

Gli ortaggi surgelati (fagiolini, piselli, carote, spinaci, verdure per minestrone, ecc.)

- devono risultare omogenei per il colore, pezzatura e grado di integrità;
- non devono presentare colorazioni anomale, corpi estranei, insetti e larve;
- devono essere esenti da odori sgradevoli o comunque atipici;
- devono risultare accuratamente puliti e mondati;
- devono mantenere la temperatura di conservazione;
- l'imballaggio, il trasporto e l'etichettatura devono essere conformi alle leggi vigenti.

Non devono essere presenti vegetali estranei al dichiarato, unità parzialmente spezzate e/o unità rotte.

I piselli e i fagiolini devono essere di qualità finissima.

4) LATTE e PRODOTTI DERIVATI

4a) Il latte deve:

- provenire da uno stabilimento riconosciuto ai sensi del D.P.R. 54/97 e successive modifiche ed integrazioni;
- avere subito un trattamento termico almeno pari alla pastorizzazione;
- essere confezionato;
- essere conservato e trasportato in modo che la temperatura interna non superi i +6 °C per il latte fresco pastorizzato;
- avere una vita residua al momento della consegna di almeno 3 giorni per il latte pastorizzato e di almeno 75 giorni per il latte UHT.

Sulle confezioni di latte fresco è obbligatorio indicare il luogo di mungitura insieme a quello di confezionamento (Decreto del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali del 14 gennaio 2005).

Il latte per le preparazioni da cucina deve essere intero, pastorizzato e a lunga conservazione (U.H.T.). La fornitura deve avvenire con confezioni da litri ½ o 1 ed il relativo trasporto deve essere effettuato nei termini previsti dalla legge ed avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili

Il latte non deve presentare tracce di antibiotici o conservanti chimici (come l'acqua ossigenata), né additivi di alcun genere, nel rispetto del Decreto del Ministro della Sanità n° 209 del 27/02/1996 e successive modifiche. Le confezioni devono presentarsi integre, prive di ammaccature e sporcizia superficiale.

I prodotti a base di latte devono:

- provenire da uno stabilimento in possesso del riconoscimento del Ministero della Sanità (bollo CEE ai sensi del D.P.R. 54/97).

4b) Lo yogurt deve:

- essere confezionato in monoporzioni;
- contenere fermenti lattici vivi che non devono essere inferiori a 10^8 per grammo sia per *Str. Thermophilus* sia per *L. Bulgaricus* al momento della consegna;
- essere privo di additivi;
- essere conservato e trasportato in modo che la temperatura interna non superi i +4 °C;
- rispettare i parametri di sostanza secca e materia grassa specificati nella scheda tecnica di prodotto.

4 c) Il burro:

Le modalità di produzione, la composizione e la qualità merceologica devono rispettare le norme della Legge n° 1526 del 23/12/1956 e successive modifiche. Deve essere fornito in confezioni non superiori ad 1 Kg, riportanti le indicazioni del numero di riconoscimento comunitario dello stabilimento di produzione. Il burro deve:

- essere confezionato;
- essere ottenuto da crema di latte vaccino separata per centrifugazione (con esclusione del burro da siero, di quello ottenuto da crema affiorata e del burro concentrato);
- aver subito un processo di pastorizzazione;
- essere conservato e trasportato in modo che la temperatura interna non superi i + 6 °C.

La sua composizione e la qualità merceologica devono rispettare le norme vigenti in materia.

4 d) Formaggi: generalità

I formaggi devono essere prodotti con idonee tecnologie in conformità alle norme previste dal R.D.L. n° 2033 del 15/10/1925 e successive modificazioni, rispettare in toto la normativa vigente in merito ed in particolare quanto disposto nell' O.M. 18/07/1990 pubblicata sulla G.U. n° 57 del 30/08/1990.

I formaggi non devono presentare alterazioni esterne o interne. Devono essere accompagnati da una dichiarazione riportante le seguenti informazioni:

- tipo di formaggio; - nome del produttore; - luogo di produzione;
- nome del venditore; - peso di ogni forma e confezione.

Devono corrispondere a tutti i requisiti prescritti dalle vigenti disposizioni di legge in materia e riportare le indicazioni del numero di riconoscimento comunitario dello stabilimento di produzione.

4c) Formaggi a breve o brevissima stagionatura a pasta molle e filata (mozzarella . ecc.) devono:

- essere prodotti con latte pastorizzato;
- essere confezionati in monoporzioni;
- essere privi di additivi;
- essere conservati e trasportati in modo che la temperatura interna non superi i +4 °C ;
- rispettare i parametri di sostanza secca e materia grassa specificati nella scheda tecnica del prodotto. Sulla confezione deve essere annotata in evidenza la data di scadenza.

4f) I formaggi a lunga (Parmigiano Reggiano, Emmental, ecc.) e media stagionatura, a pasta dura (Asiago, Fontina, ecc.) devono:

- essere confezionati, se non consegnati in forme intere;

- essere conservati e trasportati in modo che vengano rispettate le indicazioni fornite dal produttore;
- rispettare i tempi minimi di stagionatura previsti dai consorzi di tutela (per i prodotti tipici) o quelli riportati nella scheda tecnica;
- presentare la crosta pulita e priva di muffe in eccesso o non caratteristiche.

Non è ammesso l'impiego di sostanze antifermentative.

Il formaggio grattugiato deve essere Parmigiano Reggiano di prima qualità privo di odori e sapori anomali e stagionato da almeno 18 mesi.

5) PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI IN GENERE

Devono essere preferibilmente di provenienza nazionale. Si raccomanda preferibilmente l'uso di prodotti stagionali e non di primizie o produzioni tardive. I prodotti devono essere sani, integri, puliti, turgidi, privi di parassiti e di alterazioni ad essi dovute, privi di umidità esterna anomala, privi di odore e sapore estranei; esenti da residui di fertilizzanti, devono aver raggiunto il grado di maturità appropriato.

L'umidità presente negli ortaggi in uscita dagli ambienti refrigerati non costituisce difetto.

Nitrati ed eventuali residui di sostanze attive dei prodotti fitosanitari non dovranno superare i limiti previsti dalla specifica normativa vigente (D.M.66/85).

L'imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici.

Gli ortaggi possono essere suddivisi in:

- ortaggi a frutto (cetrioli, pomodori, melanzane, peperoni, zucchine, zucche);
- ortaggi a fiore (cavolfiori, carciofi);
- ortaggi a fusto (finocchi);
- ortaggi a foglia (cavoli, erbe, catalogne, spinaci, verze, indivia, lattuga, insalata in genere);
- ortaggi a radice, a bulbo, a tubero (carote, cipolle, aglio, scalogno, porri, patate).

Le **patate** devono avere le seguenti caratteristiche qualitative:

- morfologia uniforme, peso minimo di 60 grammi per ogni tubero ed uno massimo di 270 grammi anche nel caso di patate novelle;
- frutti sani ed interi senza lesioni provocate da insetti o parassiti, cioè esenti da difetti che possono compromettere la loro naturale resistenza, non portare tracce visibili di appassimento, né danni o alterazioni dovute al gelo;
- non dovranno presentare tracce di inverdimento epicarpale (presenza di solanina);
- devono aver raggiunto lo sviluppo e la maturazione fisiologica che rende il prodotto adatto al consumo;
- devono essere turgide, prive di umidità esterna anomala;
- possono presentare dei minimi residui di terra all'arrivo;
- non dovranno presentare tracce di marciumi incipienti e maculosità brune nella polpa;
- sono da scartare le patate con buccia raggrinzita, con germogli incipienti e germogli filanti;
- dovranno essere selezionate in modo da appartenere alla stessa qualità, avere la medesima pezzatura e provenire da una sola zona di produzione.

6) PREPARATO O FIOCCHI DI PATATE PER PURE'

La farina o i fiocchi devono provenire da patate di prima scelta, non devono presentare impaccamenti o altri difetti, inoltre devono essere esenti da attacchi fungini o da insetti e privi di corpi estranei. Devono essere confezionati ed etichettati a norma di legge e contenere tutte le altre indicazioni previste dal D.P.R. 322 del 18/05/1982. Si preferisce un tipo di preparato o di fiocchi possibilmente senza la presenza di anidride solforosa come conservante.

7) LEGUMI SECCHI

Comprendono: lenticchie, fagioli, fave e ceci.

I legumi secchi devono essere:

- puliti,
- di pezzatura omogenea, sono ammessi leggeri difetti di forma;
- sani e non devono essere presenti attacchi di parassiti vegetali o animali;
- privi di muffe, di insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di steli ecc.);
- privi di residui di pesticidi usati in fase di produzione o stoccaggio;
- uniformemente essiccati (l'umidità della granella non deve superare il 13%).

Le confezioni devono riportare le indicazioni previste dal D. L. 109/92 e successive e modifiche.

N.B. Per la scuola materna le verdure del minestrone ed i legumi secchi devono essere passati al termine della cottura.

8) FRUTTA FRESCA

La scelta del prodotto verrà effettuata preferibilmente tra la frutta di stagione ed appartenente alla prima categoria di classificazione. In particolare la frutta dovrà essere:

- giunta a naturale maturazione,
- selezionata e priva di difetti visibili, senza ammaccature;
- accuratamente lavata con acqua potabile corrente;
- confezionata nello stesso collo in modo da presentare una certa uniformità per quanto riguarda peso, qualità e calibro;
- consegnata in un involucro sigillato con etichetta indicante la grammatura. Questo rimane valido anche per la frutta da sbucciare.

La calibrazione generalmente richiesta è per le mele 75/80 mentre per le pere 70/75 - 75/80.

Gli eventuali residui di sostanze attive dei prodotti fitosanitari devono rientrare nei limiti massimi stabiliti dal D.M. 19/05/2000 e successive modifiche e integrazione.

Il prodotto deve rispettare la normativa vigente.

9) OLIO

9a) Olio d'Oliva

Deve essere extravergine. Deve essere ottenuto dal frutto dell'ulivo mediante processi meccanici o altri processi fisici, in condizioni termiche che non causino alterazione del prodotto.

Le olive non devono aver subito alcun trattamento diverso dal lavaggio, dalla sedimentazione e dalla filtrazione.

Il prodotto deve essere un olio giovane (da 3 a 12 mesi dalla produzione) in perfetto stato di conservazione, di gusto perfettamente irreprezibile ed assolutamente esente da difetti.

Nell'olio devono essere assenti gli additivi, secondo la normativa vigente in materia.

9b) Olio di arachidi

Deve rispondere ai requisiti di qualità e di composizione previsti dal R.D.L. n° 2033 del 15/10/1925 e relativi regolamenti attuativi.

I contenitori in banda stagnata non devono presentare difetti come: ammaccature, punti di ruggine, corrosione interne o altro.

La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla legge n° 283 del 30/04/1962, D. M. 21/03/1973 e successive modificazioni. Per limiti di piombo totale (mg/Kg) negli alimenti, contenuti in recipienti a bagna stagnata, saldati con lega stagno-piombo, si fa riferimento al D. M. 18/02/1984 e ulteriori normative nel D.P.R.

n° 777 del 23/08/1982, G.U. n° 298 de 28/10/1982. I contenitori devono riportare dichiarazioni riguardanti il tipo di prodotto, la casa produttrice ed il luogo di provenienza, il peso netto e tutto ciò che è previsto nel D.L. n° 109 del 27/01/1992. L'olio dovrà presentare un'acidità libera totale calcolata in acido oleico non superiore allo 0,5%.

10) ACETO

Si consiglia l'uso di aceto di buona qualità in bottiglia di vetro.

Si preferisce aceto che non abbia subito trattamento con anidride solforosa (SO₂), nel caso in cui il prodotto sia stato additivato con SO₂ dovrà essere specificato in etichetta ed il suo limite come residuo dovrà essere inferiore a 100 mg/L. L'aceto dovrà contenere più del 6% di acidità totale, espressa come acido acetico, e la quota residua di alcool non dovrà superare l'1,5 %. La materia prima per la produzione dell'aceto deve essere il vino.

11) POMODORI PELATI

I pomodori pelati devono essere:

- ricavati direttamente dal frutto fresco, integro, sano, maturo e ben lavato con acqua corrente potabile;
- di media grandezza;
- privi di difetti visibili, di aromatizzanti artificiali, di sostanze conservanti, di condimenti grassi, di coloranti, nel rispetto del D.M. n.209 del 27/02/96 e successive modificazioni ed integrazioni;
- privi di manipolazione prima dell'inscatolamento che non siano la scottatura e la pelatura.

I contenitori devono riportare le seguenti dichiarazioni:

denominazione e tipo di prodotto, peso netto, peso sgocciolato, ditta produttrice e confezionatrice, data di scadenza. Non devono presentare difetti come: ammaccature, punti ruggine, corrosioni interne o altro.

La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla Legge n. 283 del 30/04/1962, D.M 21/03/1973 e successive modificazioni. Per i limiti di piombo totale (mg/Kg negli alimenti contenuti in recipienti a banda stagnata, saldati con lega stagno-piombo, si faccia riferimento al D.M. 18/02/1984 e ulteriori normative nel D.P.R. n° 777 del 23/08/1982, G U. n. 298 del 28/10/1982.

Il prodotto deve rispondere ai requisiti previsti dall'art. 2 e art.3 del D.P.R. n. 428 dell'11/04/1975 e successive modifiche, ed in particolare il peso del prodotto sgocciolato non deve essere inferiore al 70% del peso netto ed il residuo secco al netto del sale aggiunto non deve essere inferiore al 4%.

Le confezioni di pomodori pelati devono possedere tutti i requisiti previsti dalla norma vigente relativamente all'etichettatura: D.L.gs n.109 del 27/01/92 e successive modifiche e integrazioni.

12) PASSATA DI POMODORO

La passata di pomodoro deve essere preparata utilizzando prodotti freschi, sani, integri, privi di additivi aromatizzanti artificiali, sostanze conservanti, condimenti grassi e coloranti nel rispetto del D.M n° 209 del 27/02/96 e successive modifiche ed integrazioni, in particolare Decreto n° 250/98. Il prodotto, ottenuto con pomodori lavati con acqua potabile e tritati, deve essere pastorizzato o sterilizzato secondo la vigente normative. Si richiedono conserve in contenitori di vetro.

Ogni contenitore deve riportare le seguenti indicazioni: denominazione e tipo di prodotto, peso netto, nome della ditta produttrice e confezionatrice, termine minimo di conservazione e luogo di produzione.

L'etichettatura deve essere conforme al D.L.gs n° 109 del 27/01/1992 e successive modifiche ed integrazioni.

13) SPEZIE ED ERBE AROMATICHE

Comprendono: alloro, aglio, basilico, cannella, cipolla, finocchio, menta,origano,prezzemolo, rosmarino, salvia, sedano, anche se non espressamente citate nelle tabelle dietetiche,

- sono da utilizzare soltanto nelle preparazioni dei cibi che comunemente li prevedono;
- nei limiti quali-quantitativi consentiti nell'alimentazione infantile;

- accuratamente lavati con acqua potabile ed, in ogni caso, nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti;
- devono presentarsi in ottimo stato di conservazione, senza essere eccessivamente sbriciolate, pulite, monde da insetti e corpi estranei. E' tollerata la presenza di parti di stelo.

14) PANE

I panini devono essere freschi di produzione giornaliera, ben lievitati, ben cotti, rispondenti ai requisiti previsti dalla legge e consegnati in involucro sigillato con etichetta contenente la grammatura e la data.

15) UOVA

Le uova devono;

- essere di categoria A-extra;
- pervenire in imballaggi sigillati da un centro di imballaggio autorizzato;
- essere etichettate conformemente a quanto previsto dai Regolamenti Comunitari;
- avere una vita residua di 7 giorni al momento della consegna;
- essere esenti da rotture, incrinature, imbrattamenti;
- provenire da ovaiole alimentate senza antibiotici, con mangimi privi di pigmenti coloranti per ottenere una maggiore colorazione del tuorlo.

In ogni caso è obbligatorio far cuocere completamente le uova con procedimento che assicuri un'adeguata cottura anche delle parti più interne.

16) SALE IODATO

La legge 21/03/2005 n.55, Gazzetta Ufficiale 20/04/2005 impone ai bar, ristoranti, mense e punti vendita di sale, destinato al consumo diretto, di assicurare la contemporanea disponibilità di sale iodato e di sale alimentare comune.

Tali raccomandazioni partono dall'Organizzazione Mondiale della Sanità per eliminare in via definitiva le patologie connesse alla carenza alimentare di iodio.

L'uso di sale arricchito di iodio è mirato a contrastare l'epidemia gozzigena (gozzo endemico) e le altre manifestazioni di carenza iodica. Per tale motivo si predilige l'uso di sale iodato per la ristorazione collettiva.

17) SUCCHI DI FRUTTA

Si richiede la fornitura di succhi di frutta in gusti assortiti.

Il prodotto è definito dal D.P.R. n.489 18/05/1982 e successive modificazioni.

Per gli zuccheri impiegati si demanda alla legge n. 139 del 31/03/1980 art.1.

I prodotti devono riportare sull'imballaggio:

- denominazione a loro riservata;
- elenco degli ingredienti, ivi compresi gli additivi e la quantità;
- nome della ditta produttrice;
- nome della ditta confezionatrice;
- luogo di produzione;
- la menzione "zuccherato" per i succhi di frutta con aggiunta di zuccheri;
- il termine minimo di conservazione come da D.P.R. 498 del 18/05/1982.

L'etichettatura deve essere conforme al D. gs n° 109 del 27/01/92.

Il prodotto

- non deve presentare alcuna alterazione;
- deve essere esente da anidride solforosa e antifermentativi aggiunti;
- deve essere conservato in tetrabrik corredato di cannuccia.

18) ACQUA

Da un punto di vista qualitativo l'acqua destinata al consumo umano deve avere i requisiti previsti dal D.Lgs n. 31/2001. Le acque potabili provenienti da cisterne devono avere gli stessi parametri di qualità ed essere sottoposte a controlli batteriologici e chimico fisici predisposti dal gestore.

Le cisterne devono essere costruite con materiali idonei a contatto con alimenti (D.M.21/03/73).

Le acque minerali devono provenire da sorgenti autorizzate e possedere i requisiti previsti dalle norme per le acque minerali.

19) PRODOTTI BIOLOGICI

In base al regolamento CEE 2092/91 e successive modifiche, e al D. L.gs n. 220 del 17/3/95, si intende per prodotto biologico un prodotto ottenuto mediante particolari metodi di produzione a livello delle aziende agricole. Tali metodi implicano soprattutto restrizioni importanti per quanto concerne l'utilizzo di fertilizzanti o antiparassitari.

Tali prodotti, siano essi prodotti vegetali non trasformati o prodotti composti essenzialmente da uno o più ingredienti di origine vegetale, devono riportare in etichetta le seguenti indicazioni:

- a) indicazioni che suggeriscano all'acquirente che il prodotto o i suoi ingredienti sono stati ottenuti conformemente alle norme di produzione biologica;
- b) indicazione che il prodotto è stato ottenuto o importato da un operatore assoggettato alle misure di controllo;
- c) 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.

20) PRODOTTI OGM

Il regolamento CE n. 1829/2003 ha stabilito che gli ingredienti geneticamente modificati devono essere dichiarati in etichetta se presenti in quantità superiore allo 0,9%. La soglia di tolleranza dello 0,9% riguarda gli OGM già autorizzati in Europa (come mais e soia) ma scende allo 0,5% se si tratta di ingredienti OGM non ancora autorizzati, ma dichiarati non nocivi dalle autorità alimentari europee.

Per tutte le derrate non contemplate nelle presenti tabelle merceologiche si fa riferimento alle leggi vigenti e successive modificazioni.

21) DIETE SPECIALI

Si consiglia di includere nel normale menù una dieta in bianco per disturbi transitori dell'apparato gastrointestinale anche senza certificazione (riso all'olio, pasta in bianco, petto di pollo ai ferri o lesso con limone, patate o carote bollite, banana o mela).

Diete speciali: i bambini che necessitano di una dieta per particolari patologie (allergie, intolleranze, celiachia, ecc.) devono presentare un certificato medico presso l'Ufficio di Pubblica Istruzione.

Coloro che hanno segnalato, già negli anni passati, attraverso la consegna del certificato medico, la necessità di una variazione del menù per una particolare patologia, dovranno rinnovare il suddetto certificato annualmente e consegnarlo all'Ufficio di Pubblica Istruzione.

In seguito a tale segnalazione, verrà attuata la modifica del menù scolastico in base a quanto prescritto dal medico curante.

Copia della variazione del menù verrà consegnata ai genitori del bambino

La **celiachia** è un'intolleranza alimentare permanente al glutine, una sostanza proteica contenuta in: grano, orzo, avena e segale.