

# Allegato Merceologico

SERVIZIO MENSA E BAR

Laboratori Nazionali di Frascati  
Laboratori Nazionali del Gran Sasso  
Laboratori Nazionali di Legnaro

Ottobre 2012

*Allegato Merceologico*

Pagina 1 di 24

*Aut*  
IN N  
COPIA CONFORME

**INDICE**

**ASPETTI QUALITATIVI E QUANTITATIVI DEGLI ALIMENTI..... 3**

**CEREALI E DERIVATI..... 11**

*Farina di frumento (di grano tenero) di tipo "0 "..... 11*

*Pane ..... 11*

*Grissini ..... 11*

*Pasta ..... 11*

*Riso..... 12*

*Farina di Mais..... 12*

**LEGUMI, VERDURE E ORTAGGI..... 12**

*Legumi freschi o surgelati (piselli, fagiolini, fave) ..... 12*

*Legumi secchi (ceci, fagioli, lenticchie)..... 13*

*Verdure ed ortaggi solo freschi..... 13*

**FRUTTA..... 17**

*Frutta fresca..... 17*

*Frutta secca..... 18*

*Frutta sciropata..... 18*

**CARNE..... 18**

*Carne fresca ..... 18*

*Carni conservate..... 20*

**LATTE E PRODOTTI LATTIERO CASEARI ..... 21**

*Latte fresco e UHT pastorizzato intero e parzialmente scremato..... 21*

*Formaggi freschi..... 21*

*Formaggi stagionati..... 22*

*Yogurt ..... 22*

*Burro ..... 22*

**UOVA..... 22**

**OLII..... 23**

**PRODOTTI DELLA PESCA..... 23**

*Prodotti della pesca freschi:..... 23*

*Prodotti della pesca conservati: ..... 23*

**SALE IODATO ..... 24**

**CAFFE' ..... 24**

**ACQUA MINERALE..... 24**

*stok*

**IN N**

COPIA CONFORME

**ASPETTI QUALITATIVI E QUANTITATIVI DEGLI ALIMENTI  
DA USARE PER LA COMPOSIZIONE DEI MENU' DEI LABORATORI**

I prodotti inclusi nel presente allegato devono garantire l'assenza di organismi geneticamente modificati. Gli unici prodotti utilizzabili in luogo dei cibi freschi saranno i surgelati, mentre saranno da escludere i prodotti congelati, precotti e precucinati. Per i surgelati la scelta dovrà essere limitata agli alimenti allo stato naturale, escludendo piatti pronti, precotti ecc. Presso le mense dei Laboratori verranno adottate ogni giorno, come indicato nel Capitolato Speciale d'Appalto, linee di ristorazione le cui caratteristiche dovranno essere le seguenti:

- a) *programmazione mensile dei menu: prima dell'inizio di un mese, dovranno essere approvati dal Responsabile del Contratto i menu settimanali proposti dall'impresa appaltatrice per il mese successivo. Essi dovranno tenere conto al massimo grado delle variazioni stagionali soprattutto per quanto riguarda l'uso del verdure, ortaggi e frutta fresca, preferendone senz'altro l'uso nei momenti di effettiva produzione stagionale, che non in altri periodi, in cui trattasi di primizie o di prodotti esclusivamente di serra;*
- b) *formulazione di ricette e menù: il criterio generale per la formulazione delle varie ricette e menù sarà quello di fornire agli utenti della mensa dei pasti confezionati il più semplicemente possibile, nel rispetto delle grammature dei vari alimenti indicati precedentemente e di ampia rotazione delle scelte;*
- c) *igiene nella preparazione dei pasti: nella preparazione dei pasti si dovrà perseguire la massima igiene;*
- d) *varietà dei pasti: dovrà essere garantita un'ampia varietà nella scelta dei vari alimenti tenendo conto al massimo della loro stagionalità e soprattutto del loro grado di qualità.*

I prodotti riportati nel presente Allegato Merceologico e i relativi quantitativi sono un minimo indispensabile per la composizione del pasto da distribuire, i piatti per una normale e buona cucina dovranno essere preparati secondo le consuetudini locali.

Dovrà essere garantita l'applicazione del quadro giuridico del settore alimentare che garantisce: sicurezza alimentare, protezione della salute, corretto funzionamento del mercato dei prodotti alimentari, rispetto dei diritti dei consumatori, rintracciabilità dei prodotti alimentari, responsabilità degli operatori di mercato.

Principali normative nel settore della sicurezza alimentare:

- *Regolamenti 852, 853 e 854/2004 ("pacchetto igiene") che mantengono l'impostazione delle Direttive alla base del D.Lgs 155/97, prevedono un controllo lungo tutta la filiera produttiva e distributiva degli alimenti, allo scopo di garantirne la salubrità e le caratteristiche organolettiche e nutrizionali, a tutela del consumatore e del mercato che tra l'altro prevedono l'obbligo per gli operatori del settore alimentare di predisporre, attuare e mantenere procedure permanenti basate sui principi del sistema HACCP. Decreto legislativo 193/2007 che recepisce nell'ordinamento Italiano la Direttiva 2004/41/CE.*
- *Regolamento CE 178/2002 sulla tracciabilità alimentare ("rintracciabilità")- definita come "la possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento. Lo scopo è quello di far sì che tutto ciò che entra nella catena alimentare (mangimi, animali vivi destinati al consumo umano, alimenti, ingredienti, additivi, etc.) conservi traccia della propria storia, seguendone il percorso che va dalle materie prime fino alla erogazione al consumatore finale.*
- *Decreto legislativo 109/1992 -attuazione delle Direttive 89/395/CEE e 89/396/CEE -Decreto legislativo 77/1993 -attuazione della Direttiva 90/496/CEE- Direttiva 2008/100/CE -Direttiva 90/496/CEE Decreto legislativo 181/2003 -attuazione della Direttiva 2000/13/CE -Decreto legislativo 114/2006 fino alla L 304 del 22 novembre 2011 Regolamento (UE) 1169/2011, che ridefinisce la normativa relativa all'etichettatura dei prodotti alimentari.*

Le brevi note merceologiche e i riferimenti normativi riportati nel presente documento, dovranno soprattutto aiutare nel dirimere le divergenze di giudizio di qualità abitualmente intercorrenti fra il Referente INFN e il rappresentante dell'impresa Appaltatrice, nonché aiutare quest'ultimo nel momento dell'accettazione degli alimenti inviati dai vari fornitori e sulle modalità del loro stoccaggio.

Il presente allegato merceologico potrà essere modificato, nel corso del contratto, a seguito di emanazione di normative in merito all'oggetto dell'appalto o modifiche e integrazioni di quella esistente.

Di seguito è presentato un elenco delle principali normative di riferimento, italiane e comunitarie, in

*Allegato Merceologico*

*Aut*  
IN N  
COPIA CONFORME

materia di alimenti.

- Legge 283/1962 - modifica degli articoli 242, 243, 247, 250 e 262 del testo unico delle leggi sanitarie, approvato con regio decreto 27 luglio 1934, n. 1265: Disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande
- Il Decreto legislativo 193/2007 ha abrogato l'art. 2 della Legge 283/1962, relativo all'obbligo di autorizzazione sanitaria. Le aziende alimentari devono ora registrarsi presso l'Autorità sanitaria, come stabilito dall'art. 6 del Regolamento (CE) 852/2004.
- Decreto del Presidente della Repubblica 327/1980 - attuazione della Legge 283/1962, e successive modificazioni, in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande
- Il Titolo II del Decreto 327/1980, provvedimento tuttora in vigore, applica l'art. 2 della Legge 283/1962, abrogato dal Decreto legislativo 193/2007. In mancanza di una norma ad hoc, gli operatori devono comunque fare riferimento ai Regolamenti europei 852, 853, 854, 882/2004 e successive modifiche ("Pacchetto igiene") elencati di seguito.
- Regolamento (CE) 178/2002 - principi e requisiti generali della legislazione alimentare, istituzione dell'Autorità per la sicurezza alimentare, indicazione delle procedure nel campo della sicurezza alimentare
- Linee guida applicative del Regolamento (CE) 178/2002
- Decreto legislativo 190/2006 - disciplina sanzionatoria per le violazioni del Regolamento (CE) 178/2002
- Regolamento (UE) 931/2011 - requisiti di rintracciabilità fissati dal Regolamento (CE) 178/2002 per gli alimenti di origine animale
- **Pacchetto igiene**
- Direttiva 2002/99/CE - regole di polizia sanitaria che regolamentano la produzione, la trasformazione, la distribuzione e l'introduzione dei prodotti di origine animale destinati al consumo da parte dell'uomo
- Regolamento (CE) 852/2004 - igiene dei prodotti alimentari
- Linee guida applicative del Regolamento (CE) 852/2004
- Regolamento (CE) 853/2004 - norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale
- Linee guida applicative del Regolamento (CE) 853/2004
- Regolamento (CE) 1662/2006 - modifica del Regolamento (CE) 853/2004
- Regolamento (CE) 1243/2007 - modifica dell'Allegato III del Regolamento (CE) 853/2004
- Regolamento (CE) 1020/2008 - modifica degli Allegati II e III del Regolamento (CE) 853/2004 e del Regolamento (CE) 2076/2005
- Regolamento (CE) 558/2010 - modifica dell'Allegato III del Regolamento (CE) 853/2004
- Regolamento (UE) 1276/2011 - modifica dell'Allegato III del Regolamento (CE) 853/2004 - trattamento per l'uccisione di parassiti vitali in prodotti della pesca destinati al consumo umano
- Regolamento (UE) 16/2012 - modifica dell'Allegato II del Regolamento (CE) 853/2004 riguardo i requisiti relativi agli alimenti congelati di origine animale
- Regolamento (CE) 854/2004 - norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano
- Regolamento (CE) 1663/2006 - modifica del Regolamento (CE) 854/2004
- Regolamento (CE) 1021/2008 - modifica degli Allegati I, II e III del Regolamento (CE) 854/2004 e del Regolamento (CE) 2076/2005
- Regolamento (CE) 505/2010 - modifica del Regolamento (CE) 854/2004

Allegato Merceologico

*[Handwritten signature]*  
 (IN N)  
 COPIA CONFORME

- Regolamento (UE) 739/2011 - modifica dell'Allegato I del Regolamento (CE) 854/2004
- Regolamento (CE) 882/2004 - controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali
- Regolamento (CE) 669/2009 - modalità di applicazione del Regolamento (CE) 882/2004 in relazione al livello accresciuto di controlli ufficiali sulle importazioni di mangimi e alimenti di origine non animale
- Il Regolamento 669/2009 prevede (art. 2) aggiornamenti almeno trimestrali in ragione delle informazioni provenienti dal Sistema di allarme rapido per alimenti e mangimi, delle relazioni sull'attività dell'Ufficio alimentare e veterinario, delle relazioni e informazioni provenienti dai Paesi terzi, degli scambi di informazioni tra la Commissione, gli Stati membri e l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e di valutazioni scientifiche ove appropriato
- Direttiva 2004/41/CE - abrogazione di alcune direttive recanti norme sull'igiene dei prodotti alimentari e le disposizioni sanitarie per la produzione e la commercializzazione di determinati prodotti di origine animale destinati al consumo umano, e modifica delle Direttive 89/662/CEE e 92/118/CEE e della Decisione 95/408/CE
- Decreto legislativo 193/2007 - attuazione della Direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore
- Regolamento (CE) 2073/2005 - criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari
- Regolamento (CE) 1441/2007 - modifica del Regolamento (CE) 2073/2005
- Regolamento (CE) 365/2010 - modifica del Regolamento (CE) 2073/2005
- Linee guida applicative del Regolamento n. 2073/2005
- Regolamento (CE) 2074/2005 - modalità di attuazione relative a taluni prodotti di cui al Regolamento (CE) 853/2004 e all'organizzazione di controlli ufficiali a norma dei Regolamenti (CE) 854 e 882/2004, derogando al Regolamento (CE) 853/2004 e modifica dei Regolamenti (CE) 853 e 854/2004
- Regolamento (CE) 1664/2006 - modifica del Regolamento (CE) 2074/2005 per quanto riguarda le misure di attuazione per taluni prodotti di origine animale destinati al consumo umano e che abroga talune misure di attuazione
- Regolamento (CE) 1244/2007 - modifica del Regolamento (CE) 2074/2005 recante modalità di attuazione relative a taluni prodotti di origine animale destinati al consumo umano e che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sulle carni
- Regolamento (CE) 1022/2008 - modifica del Regolamento (CE) 2074/2005 riguardo ai valori limite di azoto basico volatile
- Regolamento (CE) 1162/2009 - disposizioni transitorie per l'attuazione dei Regolamenti (CE) 853, 854 e 882/2004
- Regolamento (CE) 183/2005 e successive modifiche - requisiti per l'igiene dei mangimi
- Regolamento (CE) 767/2009 - immissione sul mercato e uso dei mangimi
- Organizzazione comune dei mercati agricoli
- Regolamento (CE) 1234/2007 - organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli (regolamento unico ocni)
- Regolamento (CE) 361/2008 - modifica del Regolamento (CE) 1234/2007
- Etichettatura dei prodotti alimentari
- Decreto legislativo 109/1992 - attuazione delle Direttive 89/395/CEE e 89/396/CEE concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari
- Decreto legislativo 77/1993 - attuazione della Direttiva 90/269/CEE concernente l'  
Allegato Merceologico

*[Handwritten signature]*  
 (IN N)  
 COPIA CONFORME

**Etichettatura nutrizionale dei prodotti alimentari**

- *Direttiva 2008/100/CE* - modifica della Direttiva 90/496/CEE
- *Decreto legislativo 181/2003* - attuazione della Direttiva 2000/13/CE concernente l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari, nonché la relativa pubblicità
- *Decreto legislativo 114/2006* - attuazione delle Direttive 2003/89/CE, 2004/77/CE e 2005/63/CE in materia di indicazione degli ingredienti contenuti nei prodotti alimentari
- *Decreto legislativo 178/2007* - disposizioni correttive ed integrative al Decreto legislativo 114/2006, nonché attuazione della Direttiva 2006/142/CE
- *Regolamento (CE) 1924/2006* - indicazioni nutrizionali e sulla salute fornite sui prodotti alimentari
- *Regolamento (CE) 107/2008* - modifica del Regolamento (CE) 1924/2006
- *Regolamento (CE) 116/2010* - modifica del Regolamento (CE) 1924/2006
- *Circolare Ministero Sviluppo Economico 5107/2010* - etichettatura allergeni
- *Legge 4/2011* - Disposizioni in materia di etichettatura e qualità dei prodotti alimentari
- **Additivi**
- *Decreto ministeriale 209/1996* - disciplina degli additivi alimentari consentiti nella preparazione e per la conservazione delle sostanze alimentari in attuazione delle Direttive 94/34/CE, 94/35/CE, 94/36/CE, 95/2/CE e 95/31/CE
- *Regolamento (CE) 1333/2008* - additivi alimentari
- *Regolamento (CE) 1334/2008 e successive modifiche* - aromi e ingredienti con proprietà aromatizzanti alimentari
- *Decreto ministeriale 199/2009* - requisiti di purezza specifici degli additivi alimentari
- *Regolamento (UE) 1129/2011* - modifica allegato 2 del Regolamento (CE) 1333/2008 (l'all. 2 modificato si applica dal 1 giugno 2013)
- *Regolamento (UE) 1130/2011* - modifica allegato 3 del Regolamento (CE) 1333/2008
- **Materiali a contatto con gli alimenti**
- *Regolamento (CE) 1935/2004* - materiali ed oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari ed abrogazione delle Direttive 80/590/CEE e 89/109/CEE
- *Regolamento (CE) 450/2009* - materiali attivi e intelligenti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari
- *Regolamento (CE) 10/2011* - materiali e oggetti di materia plastica destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari
- *Regolamento (UE) 1282/2011* - modifica del Regolamento (CE) 10/2011
- **Legislazione verticale**
- *La legislazione verticale è quella specifica per i diversi prodotti alimentari. Di seguito è proposto un elenco delle principali normative verticali italiane e comunitarie relative ai diversi tipi di alimenti.*
- **Acque**
- *Decreto legislativo 31/2001* - attuazione della Direttiva 98/83/CE relativa alla qualità delle acque destinate al consumo umano
- **Carni**
- *Regolamento (CE) 1760/2000* - sistema di identificazione e di registrazione dei bovini e relativo all'etichettatura delle carni bovine e dei prodotti a base di carni bovine, e abrogazione del Regolamento (CE) 390/1997
- *Regolamento (CE) 1825/2000* - applicazione del Regolamento (CE) 1760/2000

*Allegato Mercatologico*

*Handwritten signature*  
 (N N)  
 COPIA CONFORME

- *Regolamento (CE) 2160/2003* - controllo della salmonella e di altri agenti zoonotici specifici negli alimenti
- *Decreto ministeriale 22/9/2005* - disciplina della produzione e della vendita di taluni prodotti di salumeria
- *Regolamento (CE) 2075/2005 e successive modifiche* - norme specifiche applicabili ai controlli ufficiali relativi alla presenza di trichina nelle carni
- *Regolamento (CE) 543/2008* - applicazione del Regolamento (CE) 1234/2007 riguardo alle norme di commercializzazione per le carni di pollame
- *Regolamento (CE) 566/2008* - applicazione del Regolamento (CE) 1234/2007 riguardo alle norme di commercializzazione per la carne ottenuta da bovini di età non superiore a 12 mesi
- *Decreto ministeriale 08/08/2008* - modalità applicative dei Regolamenti (CE) 1234/2007 e 566/2008
- *Regolamento (CE) 798/2008* - istituzione di un elenco di Paesi terzi, loro zone e compartimenti da cui è possibile importare nella Comunità pollame o prodotti a base di pollame, e definizione delle condizioni di certificazione veterinaria
- *Il Regolamento (CE) 798/2008 è soggetto ad aggiornamenti, in occasione di variazioni dell'elenco di Paesi terzi, loro zone e compartimenti da cui è possibile importare nella Comunità pollame o prodotti a base di pollame, nonché definizione delle condizioni di certificazione veterinaria, quali quelli riportati di seguito.*
- *Regolamento (CE) 1291/2008* - approvazione dei programmi di controllo della salmonella ed elenco dei programmi di controllo dell'influenza aviaria in alcuni Paesi terzi, e modifica dell'Allegato I del Regolamento (CE) 798/2008
- *Regolamento (CE) 411/2009* - modifica del Regolamento (CE) 798/2008
- *Regolamento (CE) 119/2009* - importazione di carni di leporidi selvatici, di alcuni mammiferi selvatici e di conigli di allevamento
- *Regolamento (CE) 1047/2009* - modifica del Regolamento (CE) 1234/2007 - commercializzazione carni di pollame
- *Regolamento (CE) 206/2010 e successive modifiche* - elenchi di Paesi terzi, territori o loro parti per importazione di animali e carni fresche, e condizioni di certificazione veterinaria
- *Regolamento (CE) 215/2010* - modifica dell'Allegato I del Regolamento 798/2008 - controllo malattia di Newcastle
- *Regolamento (CE) 925/2010* - modifica del Regolamento 798/2008 - transito nell'Unione di carni di pollame e prodotti a base di carne di pollame provenienti dalla Russia
- *Decreto legislativo 202/2011* - disciplina sanzionatoria per la violazione delle disposizioni del Reg. (CE) 1234/2007 e 543/2008 sulla commercializzazione delle carni di pollame
- **Cereali e prodotti derivati**
- *Legge 580/1967* - disciplina per la lavorazione e commercio dei cereali, degli sfarinati, del pane e delle paste alimentari
- *Decreto del Presidente della Repubblica 187/2001* - revisione della normativa sulla produzione e commercializzazione di sfarinati e paste alimentari, a norma dell'articolo 50 della Legge 146/1994
- *Decreto Ministeriale 22/7/2005* - disciplina della produzione e della vendita di taluni prodotti dolciari da forno
- **Integratori alimentari**
- *Decreto legislativo 169/2004* - attuazione della Direttiva 2002/46/CE relativa agli integratori alimentari
- **Latte e prodotti derivati**
- *Intesa tra Governo, Regioni e Province autonome di Trento e Bolzano in materia di impiego (Ministero di latte crudo) in base non conforme ai criteri di cui all'Art. III Sez. 2 del Reg. (CE) 453/2004, riguardo a*

*Allegato Merceologico*

tenari di germi e cellule somatiche, per la produzione di formaggi con periodo di maturazione di almeno 60 giorni (fino al 30 giugno 2013)

- *Decreto legislativo 1/5/2011* - attuazione della Direttiva 2007/61/CE relativa a taluni tipi di latte conservato totalmente o parzialmente disidratato destinato all'alimentazione umana
- *Ordinanza Ministero del Lavoro, della Salute e delle Politiche sociali 10/12/2008* - misure urgenti in materia di produzione, commercializzazione e vendita diretta di latte crudo per l'alimentazione umana
- *Ordinanza Ministero del Lavoro, della Salute e delle Politiche sociali 12/11/2011* - proroga Ordinanza ministeriale del 10/12/2008 come prorogata e integrata dall'OM del 02/12/2010
- *Regolamento (CE) 605/2010* - condizioni sanitarie e di polizia sanitaria e certificazione veterinaria per l'importazione di latte crudo e prodotti a base di latte destinati al consumo umano
- *Regolamento (UE) 914/2011* - modifica del Regolamento 605/2010
- **Olio**
- *Regolamento (UE) 29/2012* - norme di commercializzazione dell'olio di oliva
- *Questo Regolamento abroga il Regolamento 1019/2002*
- *Decreto ministeriale 14/11/2003* - disposizione nazionale relativa alle norme di commercializzazione dell'olio di oliva di cui al Regolamento (CE) 1019/2002
- *Regolamento (CE) 640/2008* - modifica del Regolamento (CEE) 2568/1991 relativo alle caratteristiche degli oli d'oliva e di sansa e d'oliva ed ai metodi di analisi ad essi attinenti
- **Organismi geneticamente modificati**
- *Regolamento (CE) 258/1997* - nuovi prodotti e nuovi ingredienti alimentari
- *Decreto legislativo 224/2003* - attuazione della Direttiva 2001/18/CE concernente l'emissione deliberata nell'ambiente di organismi geneticamente modificati
- *Regolamento (CE) 1829/2003* - alimenti e mangimi geneticamente modificati
- *Regolamento (CE) 1830/2003* - tracciabilità ed etichettatura di organismi geneticamente modificati e tracciabilità di alimenti e mangimi ottenuti da organismi geneticamente modificati, nonché modifica della Direttiva 2001/18/CE
- **Prodotti a marchio**
- *Regolamento (CE) 509/2006* - specialità tradizionali garantite dei prodotti agricoli e alimentari
- *Regolamento (CE) 510/2006* - protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari
- *Regolamento (CE) 1898/2006* - modalità di applicazione del Regolamento (CE) 510/2006 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari
- *Regolamento (CE) 1216/2007* - modalità di applicazione del Regolamento (CE) 509/2006 relativo alle specialità tradizionali garantite dei prodotti agricoli e alimentari
- *Decreto ministeriale* - procedura a livello nazionale per la registrazione delle DOP e IGP ai sensi del Regolamento (CE) 510/2006
- *Regolamento (CE) 628/2008* - modifica del Regolamento (CE) 1898/2006 relativo a modalità di applicazione del Regolamento (CE) 510/2006
- *Intesa tra Governo, Regioni e Province autonome di Trento e Bolzano in materia di deroghe per i prodotti tradizionali ai sensi del Regolamenti (CE) 852/2004 e 853/2004*
- **Prodotti biologici**
- *Regolamento (CE) 834/2007* - produzione ed etichettatura dei prodotti biologici ed abrogazione del Regolamento (CEE) 2092/1991

Allegato Merceologico

*ANN*  
IN N  
COPIA CONFORME



- *Regolamento (CE) 889/2008* - modalità di applicazione del Regolamento (CE) 834/2007
- *Regolamento (CE) 1235/2008* - modalità di applicazione del Regolamento (CE) 834/2007 riguardo all'importazione di prodotti biologici da Paesi terzi
- *Regolamento (CE) 537/2009* - modalità di applicazione del Regolamento (CE) 1235/2008
- *Regolamento (CE) 271/2010* - modifica del Regolamento (CE) 889/2008
- *Regolamento (CE) 471/2010* - modifica del Regolamento (CE) 1235/2008
- *Regolamento (UE) 426/2011* - modifica del Regolamento (CE) 889/2008 *l'art. 1 di questo regolamento si applica dal 1 luglio 2013*
- *Regolamento (UE) 590/2011* - modifica del Regolamento (CE) 1235/2008
- *Regolamento (UE) 344/2011* - modifica del Regolamento (CE) 889/2008
- *Regolamento (UE) 1267/2011* - modifica del Regolamento (CE) 1235/2008
- *Regolamento (UE) 203/2012* - modifica del Regolamento (CE) 889/2008
- *Regolamento (UE) 505/2012* - modifica del Regolamento (CE) 889/2008
- *Regolamento (UE) 508/2012* - modifica del Regolamento (CE) 1235/2008
- *Regolamento (UE) 751/2012* - modifica del Regolamento (CE) 1235/2008
- *Decreto ministeriale 1 febbraio 2012* - Attuazione del Regolamento (UE) 426/2011
- *In data di entrata in vigore di tale decreto è stata rinviata (Comunicato Min. Politiche Agricole 12 luglio 2012)*
- *DM 9/08/2012* - Attuazione del Regolamento (CE) 1235/2008
- **Prodotti della pesca**
- *Regolamento (CE) 2406/1996* - norme comuni di commercializzazione per taluni prodotti della pesca
- *Regolamento (CE) 104/2000* - organizzazione comune dei mercati nel settore dei prodotti della pesca e dell'acquacoltura
- *Direttiva 2006/88/CE* - condizioni di polizia sanitaria applicabili alle specie animali d'acquacoltura e ai relativi prodotti, nonché alla prevenzione di talune malattie degli animali acquatici e alle misure di lotta contro tali malattie
- *Decreto legislativo 148/2008* - applicazione della Direttiva 2006/88/CE relativo alle condizioni di polizia sanitaria applicabili alle specie animali d'acquacoltura e ai relativi prodotti, nonché alla prevenzione di talune malattie degli animali acquatici e alle misure di lotta contro tali malattie
- *Regolamento (CE) 1250/2008* - modifica del Regolamento (CE) 2074/2005 riguardo alle condizioni di certificazione per l'importazione di prodotti della pesca, molluschi bivalvi, echinodermi, tunicati e gasteropodi marini vivi destinati al consumo umano
- *Regolamento (CE) 1251/2008* - modalità di esecuzione della Direttiva 2006/88/CE
- *Regolamento (CE) 346/2010* - modifica del Regolamento (CE) 1251/2008
- *Regolamento (CE) 15/2011* - modifica del Regolamento (CE) 2074/2005 riguardo ai metodi di analisi riconosciuti per la rilevazione di biotossine marine nei molluschi bivalvi vivi
- *Regolamento (UE) 809/2011* - modifica del Regolamento (CE) 2074/2005 riguardo la documentazione di accompagnamento dei prodotti della pesca congelati importati direttamente da una nave frigorifero (si applica dal 1 aprile 2012)
- *Linee guida sui prodotti della pesca e la nuova regolamentazione comunitaria*
- *Linee guida per l'applicazione dei Reg. (CE) 853/2004 e 854/2004 nel settore dei molluschi bivalvi*
- **Prodotti ortofrutticoli**
- *Regolamento (UE) 543/2011* - modalità di applicazione del Regolamento (CE) 1234/2007 nel settore degli ortofrutticoli freschi e degli ortofrutticoli trasformati

*Allegato Merceologico*

*Handwritten signature*  
**( I N N )**  
COPIA CONFORME

- Questo Regolamento abroga il Regolamento (CE) 1580/2007. L'art. 134 del regolamento 1580/2007 è rimasto valido fino al 31 agosto 2011, per limitare gli effetti dell'abolizione del regime dei titoli d'importazione per le mele sui flussi commerciali
- Regolamento (UE) 1333/2011 norme di commercializzazione per le banane, norme per il controllo del rispetto di tali norme di commercializzazione e requisiti relativi al settore delle notificazioni nel settore della banana
- Regolamento (UE) 302/2012 - modifica Regolamento (CE) 543/2011
- Regolamento (UE) 701/2012 - modifica Regolamento (CE) 543/2011
- **Prodotti per una alimentazione particolare**
- Decreto legislativo 111/1992 attuazione della Direttiva 89/398/CEE concernente i prodotti alimentari destinati ad una alimentazione particolare
- Direttiva 2006/125/CE alimenti a base di cereali e altri alimenti destinati ai lattanti e ai bambini
- Direttiva 2006/141/CE alimenti per lattanti e alimenti di proseguimento e abrogazione della Direttiva 1999/21/CE
- Direttiva 2009/39/CE prodotti alimentari destinati ad una alimentazione particolare e abrogazione della Direttiva 89/398/CEE
- **Prodotti surgelati**
- Decreto legislativo 110/1992 - attuazione della Direttiva 89/108/CEE in materia di alimenti surgelati destinati all'alimentazione umana
- **Uova e ovoprodotti**
- Regolamento (CE) 1237/2007 - modifica del Regolamento (CE) 2160/2003 e della Decisione 2006/696/CE per quanto concerne l'immissione in commercio di uova provenienti da branchi di galline ovaiole contaminati da salmonella
- Decreto Ministeriale 13/11/2007 - modalità per l'applicazione di disposizioni comunitarie in materia di commercializzazione delle uova, ai sensi dei Regolamenti (CE) 1028/2006 e 557/2007 e del Decreto legislativo 267/2003
- Questo provvedimento non è stato abrogato dal decreto legislativo 193/2007. In attesa di aggiornamenti della legislazione, può quindi continuare a rappresentare un riferimento per gli operatori.
- Regolamento (CE) 589/2008 applicazione del Regolamento (CE) 1234/2007 riguardo alle norme di commercializzazione per le uova

*Handwritten signature*  
 INN  
 COPIA CONFORME

## CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEGLI ALIMENTI

Nel paragrafi che seguono sono descritte le caratteristiche merceologiche dei principali gruppi di prodotti alimentari

### CEREALI E DERIVATI

Gli alimenti appartenenti a questo gruppo, che senz'altro devono entrare durante tutto l'anno a far parte integrante della composizione dei pasti della mensa aziendale oggetto del presente Allegato, sono i seguenti:

#### Farina di frumento (di grano tenero) di tipo "0"

La farina è un alimento che viene solitamente usato nelle preparazioni culinarie di una mensa aziendale, in piccole quantità, per processi di panatura, di allestimento di alcune salse o altro.

Anche se l'uso è limitato a piccole quantità, per cui non è necessario definirne le grammature, bastando l'uso della solita terminologia q.b. (quanto basta), è preferibile usare il tipo di farina menzionato sopra in quanto rispetto all'altra (tipo 00) è caratterizzata da un maggior contenuto di vitamine e sali minerali.

Lo stoccaggio di tale alimento deve avvenire in luoghi molto puliti, aerati e non umidi onde evitare che la farina venga invasa da insetti.

Non si ritiene necessario precisare delle marche per questo tipo di alimento, però è bene ricordare che una farina di buona qualità è di colore bianco con una tendenza molto leggera verso il giallognolo, è dolce al tatto, presenta odore e sapore molto lieve e gradevole; quando una farina di buona qualità viene stretta nel pugno deve formare una massa compatta ed aderire alle dita. Per tale tipo di farina, le caratteristiche chimiche devono essere: contenuto in acqua 14,2%, glutine secco minima 10%, cellulosa 0,30.

#### Pane

Il pane deve essere di produzione locale e fornitura quotidiana.

Questa denominazione è riservata soltanto a quello ottenuto con farina di frumento tenero, acqua e lievito.

Le caratteristiche di un buon pane possono essere così riassunte:

crosta friabile, omogenea e di colore caratteristico per ogni tipo di pane; mollica di colore paglierino chiaro a porosità regolare, elastica, a superficie lucida; volume notevole con conseguente leggerezza del pane, aroma e sapore gradevoli. Le sofisticazioni del pane possono essere molteplici, comunque la più comune e facilmente evidenziabile consiste in un eccessivo quantitativo di acqua, e tale elevata umidità rende il pane di difficile digestione. Oltre il pane di tipo 1, deve essere introdotto il pane integrale il quale confezionato con farina più abburattata presenta un maggiore contenuto proteico, vitaminico e di sali minerali, oltre ad un notevole contenuto di cellulosa.

Il trasporto del pane dal luogo di lavorazione alla mensa in oggetto, deve essere effettuato in recipienti lavabili muniti di chiusura e tenuti chiusi in modo che il pane risulti al riparo dalla polvere e da ogni altra causa di insudiciamento; non deve essere conservato a lungo e deve essere tenuto in attesa del consumo, in un locale asciutto ed areato.

LA GRAMMATURA PRO-CAPITE DA ADOTTARE E' DI CIRCA 100 GRAMMI.

#### Grissini

Può esserne ammesso il consumo ma soltanto di quelli preparati con farina di grano tenero 0 e 00, acqua e sale, senza l'aggiunta degli altri ingredienti che caratterizzano il pane speciale o i grissini speciali.

#### Pasta

Secondo la Legge (n° 580 - 4 luglio 1967), le paste alimentari vendute allo stato secco sono soltanto quelle preparate con semola di grano duro.

La pasta da utilizzare per il servizio mensa in oggetto dovrà essere prodotta solo con grani di origine italiana.

La pasta con l'impiego di uova (pasta all'uovo secca) deve essere prodotta con semola di grano duro in aggiunta a quattro uova intere di gallina per un peso complessivo non inferiore a gr. 200 di uova per ogni Kg. di semola.

La frequenza di consumo, della pasta all'uovo secca, deve essere, presso la mensa aziendale, di almeno una volta per settimana.

*Allegato Merceologico*

*Allegato*  
IN N  
COPIA CONFORME

L'uso e lo stoccaggio di tali tipi di paste alimentari è previsto nelle varie forme e denominazioni rispondenti alle norme di legge.

Lo stoccaggio della pasta presso il locale della mensa aziendale in oggetto, deve avvenire in assenza di umidità per prevenire acidità ed ammuffimento, e ad intervalli non troppo lunghi (max 1-2 mesi).

Una buona pasta deve avere sapore e odore gradevoli, colore giallognolo, aspetto esterno uniforme, aspetto della frattura vitreo; il contenuto in acqua non deve superare il 13-14%.

Alla prova di cottura, le cui modalità sono facilmente rintracciabili su testi di merceologia, la buona pasta deve resistere non meno di 20 minuti senza spaccarsi né disfarsi, e lasciare nell'acqua di cottura soltanto un leggero sedimento farinoso.

Le marche da adottare devono essere scelte fra le più qualificate marche che utilizzano grano duro di origine italiana.

LA GRAMMATURA (A CRUDO) PRO-CAPITE DA ADOTTARE DEVE ESSERE LA SEGUENTE:

- PASTA ASCIUTTA: GR.110;
- PASTA ASCIUTTA (ALL'UOVO): GR.100;
- PASTA CON LEGUMI: GR.70;
- PASTA CON PATATE: GR.40;
- PASTA CON MINISTRONE: GR.60;
- PASTA IN BRODO: GR.70.

**Riso**

La frequenza di consumo del riso, per il valore nutrizionale di quest'ultimo, deve essere presso una mensa aziendale, di almeno una volta per settimana.

Deve essere usato il tipo di riso Parbolled bianco e integrale, in quanto per la serie di procedimenti cui viene sottoposto il risone originario, trattengono un contenuto di vitamine e sali minerali notevolmente superiore al normale riso brillato. Le varietà da impiegare possono essere diverse in funzione delle diverse preparazioni gastronomiche (Arborio, Carnaroli, Vialone, Basmati).

Il riso Parbolled ha un aspetto colorato in giallo bruno. Lo stoccaggio del riso deve avvenire in locali ben aerati e non umidi, perché se l'umidità del riso supera il valore medio del 14%, si deteriora facilmente. Quando ciò si verifica, a causa di umidità iniziale dovuta a frode alimentare e per umidità dovuta ad un disattento stoccaggio, le granelle soffregate con le mani non le imbiancano.

Naturalmente, su accordo delle parti e con maggior vantaggio dei fruitori, potrebbe essere introdotto il consumo di riso di tipo integrale.

LA GRAMMATURA (A CRUDO) PRO-CAPITE DA ADOTTARE DEVE ESSERE LA SEGUENTE:

- RISO ASCIUTTO USATO COME PRIMO PIATTO, TIPO RISOTTO, INSALATA DI RISO, RIPIENO DI POMODORO O ALTRO: GR.110;
- RISO CON LEGUMI, VERDURE E O IN BRODO: GR.70;
- RISO COME CONTORNO: GR. 60;
- INSALATA DI RISO: RISO GR. 110
- POMODORI CON RISO: RISO GR.70 PER N. 2 POMODORI

**Farina di Mais**

La farina di Mais viene usata per la preparazione della polenta, che è bene centri nelle consuetudini alimentari di una mensa con una frequenza di consumo almeno quindicinale durante il periodo stagionale autunno - inverno.

La farina di mais è facilmente alterabile a causa dell'umidità per cui sono consigliabili rifornimenti a breve scadenza.

Una farina di mais di buona qualità non deve contenere più del 14% di umidità; non deve avere odori né sapori disgustosi; non deve presentare agglomerati.

**LEGUMI, VERDURE E ORTAGGI**

**Legumi freschi o surgelati (piselli, fagiolini, fave)**

I legumi freschi, compatibilmente con la stagionalità, dovranno essere inseriti con frequenza nei menù.

E' concesso ricorrere al consumo degli equivalenti prodotti surgelati, che oltre ad averne la stessa validità nutrizionale ne rendono possibile il consumo per tutto l'arco dell'anno.

Allegato Merceologico

*Handwritten signature*  
CIN N  
COPIA CONFORME

I piselli per la composizione dei menù di cui trattasi, devono essere extra-fini per i contorni, finissimi se in aggiunta a pasta o riso e fini per i minestrini. Per le norme di qualità riferirsi alle norme internazionali raccomandate Commissione CODEX - Alimentarius - FAD - OMS.

LA GRAMMATURA (PESO NETTO A CRUDO) PRO-CAPITE DA ADOTTARE PER L'USO DEI PISELLI DEVE ESSERE LA SEGUENTE:

- COME CONTORNO: GR.150
- IN AGGIUNTA A PASTA O RISO: GR.100
- NEI MINESTRINI: GR.30.

I fagiolini da usare devono essere molto fini appartenenti solo alla categoria extra perché molto teneri, senza semi né filo, esenti da qualsiasi difetto; massimo di tolleranza di qualità: 5% in peso; max tolleranza di calibro: 10% per peso; o i fini, appartenenti alla categoria I<sup>A</sup>, per i quali sono tollerati un leggero difetto di colorazione, semi poco sviluppati, e fili corti e poco resistenti; massimo di tolleranza di qualità e di calibro: 10% in peso. Per la qualità riferirsi alle norme di qualità ICE.

LA GRAMMATURA (PESO NETTO A CRUDO) PRO-CAPITE DA ADOTTARE PER L'USO DEI FAGIOLINI DEVE ESSERE LA SEGUENTE:

- COME CONTORNO: GR.150;
- PER LA COMPOSIZIONE DI MINESTRINI: GR.30;
- COME 1° PIATTO (AL POMODORO): GR.200

**Legumi secchi (ceci, fagioli, lenticchie)**

Questi legumi dovranno essere di origine italiana biologica certificata. E' bene che questi legumi, per la loro estrema validità nutrizionale, entrino a far parte dei menù di una mensa aziendale, sia come primo piatto sia come contorno almeno due volte a settimana.

Le qualità di legumi secchi in commercio sono molteplici: è bene tener presenti alcune regole generali e soprattutto non effettuare stoccaggi rilevanti, se non conoscendo con sicurezza la fonte di provenienza.

I fagioli secchi (nelle varietà Cannellino, Bianco di Toscana, Regina, Borlotto, Fenomeno, Saluggia, ecc.) di buona qualità, presentano scorza tesa senza rugosità alla superficie, che deve presentarsi lucida e senza polvere; essi devono, inoltre, essere esenti da semi estranei, cuocersi in poco tempo.

I ceci secchi provenienti dalle diverse varietà coltivate, sono rugosi alla superficie, giallognoli o rossastri, presentano un contenuto di vitamina A superiore agli altri legumi secchi.

Le lenticchie secche sono di digestione più facile degli altri legumi; ugualmente pregiate sono le lenticchie di Castelluccio di Norcia (DOP), le lenticchie verdi di Altamura, le lenticchie di Villalba, le lenticchie di Colfiorito, le lenticchie del Fucino e le lenticchie di Mormanno.

LA GRAMMATURA (A CRUDO) PRO-CAPITE DI LEGUMI SECCHI DA USARE E' LA SEGUENTE:

- COME 1° PIATTO: GR.40 IN AGGIUNTA A PASTA, RISO O CROSTINI DI PANE AL FORNO;
- COME CONTORNO: GR.150.

**Verdure ed ortaggi solo freschi**

Il valore nutritivo di verdure e ortaggi è dovuto alla loro particolare ricchezza in elementi biodinamici cioè vitamine e sali minerali accompagnati a volte a quantità anche notevoli di zuccheri semplici e da quantità più modeste di proteine.

Accanto a questi nutrienti sono presenti notevoli quantità di cellulose e di emicellulose indispensabili per il buon funzionamento dell'apparato digerente.

Per tali caratteristiche essi devono entrare ampiamente nell'alimentazione quotidiana di un individuo e quindi anche nel menù di una mensa aziendale.

Fra le verdure e gli ortaggi da consumare cotti o crudi come contorni o nella composizione di primi piatti e di secondi, o nella composizione di insalate, devono essere usati, con una certa rotazione per motivi di stagionalità e per vivacizzare il gusto dei fruttori: agretti, asparagi coltivati, bieta, broccoletti, broccoli, carciofi, carote, cavolfiori, cavolo cappuccio bianco o verde, cicoria, cipolle, finocchi, funghi coltivati, indivia, lattuga, melanzane, patate, peperoni, pomodori, radicchio, ravanelli, sedano, spinaci, zucchine, zucca gialla.

Per ognuno degli alimenti citati è indicata tra parentesi la percentuale di parte edibile su 100 parti di alimento lordo.

Agretti (95%), il cui uso è limitato ad un breve periodo stagionale (aprile) sono da prendere in considerazione per il loro notevole apporto in Ca e fibra. Devono essere usati come contorno, lessi, conditi con olio e limone.

Handwritten signature and stamp: "COPIA CONFORME"

14

LA GRAMMATURA (PESO A CRUDO, AL NETTO DEGLI SCARTI CHE È DI CIRCA IL 5%.) PRO-CAPITE DEVE ESSERE DI 150 GR.

Bieta (82%) è utile sottolineare la necessità dell'uso come contorno, della varietà con foglie piccole e medie, tenere, riservando l'uso della bieta da costa con foglie più grosse e meno digeribile, ai minestrini.

LA GRAMMATURA PRO-CAPITE PER LA BIETA USATA COME CONTORNO, LESSA CON OLIO E LIMONE DEVE ESSERE DI GR. 200 CIRCA (PESO A CRUDO ED AL NETTO DELLO SCARTO CHE VIENE CALCOLATO INTORNO AL 20%).

Broccoletti di rape (60%) (anche nella var. siciliana) ed i broccoli a teste (51%), sono ampiamente da usare nella stagione invernale (novembre-dicembre-gennaio), sia in preparazione di primi piatti, sia come contorni.

LA GRAMMATURA PRO-CAPITE DEVE ESSERE DI 200 GR. (PESO CRUDO ED AL NETTO DEGLI SCARTI, CHE SONO VALUTATI INTORNO AL 40% CIRCA).

Carciofi (34%) sono da usare se le brattee interne sono tenere, verdognole, polpose, evitando quindi un uso che anticipi o protragga troppo la vera stagionalità.

Per le norme di qualità del carciofi da usare nella composizione del primo piatto o del secondo piatto con ripieno di carne o altro, sia come contorno, ci riferiamo alle norme di qualità valide per l'ICE.

Nelle preparazioni che prevedono l'uso del carciofo devono essere usati quelli appartenenti alla categoria extra o I<sup>a</sup>.

LA GRAMMATURA PRO-CAPITE DEVE ESSERE DI 250 GR. (PESO CRUDO ED AL NETTO DEGLI SCARTI CHE SONO CALCOLATI INTORNO AL 60%).

Carote (96%) devono entrare ampiamente nei menù sia crude che cotte, sia da sole od insieme ad altre verdure per la composizione di insalate.

Devono essere usate le carote le cui caratteristiche corrispondono alla categoria Extra o I<sup>a</sup> delle norme di qualità ICE.

LA GRAMMATURA PRO-CAPITE (A CRUDO E AL NETTO DEGLI SCARTI, CHE È VALUTATO INTORNO AL 5%) DEVE ESSERE DI 30-40 GR. SE INSIEME AD ALTRE VERDURE, 200 GR. SE SERVITE DA SOLE.

Cavolfiori (66%) devono servire per la preparazione di primi piatti o come contorni variamente preparati durante buona parte dell'autunno-inverno.

Per le norme di qualità ci si riferisce a quanto riportato nelle norme di qualità ICE, vanno usati cavolfiori che appartengono alla qualità Extra o I<sup>a</sup>.

LA GRAMMATURA PRO-CAPITE (A CRUDO E AL NETTO DEGLI SCARTI, CHE SONO VALUTATI INTORNO AL 40%.) DEVE ESSERE DI 100 GR. SE NELLA COMPOSIZIONE DI PRIMI PIATTI O COME CONTORNI VARIAMENTE PREPARATI DURANTE BUONA PARTE DELL'AUTUNNO-INVERNO.

Cavolo cappuccio bianco o verde (93%) deve entrare frequentemente durante il periodo invernale nella composizione di primi piatti o tagliati sottilmente (bianco) e crudi nella composizione di insalate.

Per le norme di qualità ci si riferisce a quanto riportato relativamente alla categoria I<sup>a</sup> delle norme di qualità ICE.

LA GRAMMATURA PRO-CAPITE DEVE ESSERE DI ALMENO 100 GR. NELLA COMPOSIZIONE DEL PRIMO PIATTO, E DI 50 GR. NELLA COMPOSIZIONE DI UNA INSALATA.

Cetrioli (77%) l'uso dei cetrioli è generalmente limitato alla composizione di insalata, durante il periodo estivo.

Cicoria comune (80%), nonché quella da taglio (89%) e quella witloof (100%), debbono entrare frequentemente come contorno nei menù.

Per le caratteristiche qualitative, ci si riferisce a quelle riguardanti la cicoria witloof, stabilite dall'ICE; l'uso in

*Allegato Merceologico*

Pagina 14 di 24

*Alex*  
IN IN  
COPIA CONFORME

mensa di tale cicoria deve essere limitato a quello della categoria I<sup>A</sup> e II<sup>A</sup>.

LA GRAMMATURA PRO-CAPITE (A CRUDO ED AL NETTO DEGLI SCARTI) DEVE ESSERE INTORNO AI 200 GR. CIRCA PER LA CICORIA DA CUOCERE E 150 GR. PER QUELLA DA USARE CRUDA.

Cipolle (83%) entrano frequentemente nella nostra alimentazione quali ingredienti di condimenti, minestrone, o in quantità più elevata in preparazioni che possono sostituire il II° piatto, o come contorno.

Le norme relative alle caratteristiche qualitative sono quelle stabilite dall'ICE; le cipolle da usare devono appartenere alle categorie I<sup>A</sup> e II<sup>A</sup>.

Finocchi (59%) devono entrare ampiamente, quando la stagionalità lo permette, nella composizione di insalate, o da soli crudi o cotti nell'allestimento di vari tipi di contorni. Per la qualità ci si può riferire alle norme ICE ed usare per il consumo a crudo i finocchi appartenenti alla categoria I<sup>A</sup> e per il consumo cotto quelli appartenenti alla categoria II<sup>A</sup>.

LA GRAMMATURA PRO-CAPITE PER I FINOCCHI CRUDI È DI 150 GR., QUELLA PER I FINOCCHI COTTI È DI 200 GR.

Funghi (90%) sia per motivi economici, sia per motivi di sicurezza, è bene attenersi alle varie specie coltivate presenti in commercio. Possono entrare crudi nella composizione di insalate, oppure cotti in varie composizioni costituenti i contorni.

LA GRAMMATURA PER I FUNGHI CRUDI È DI 150 GR., QUELLA PER I FUNGHI COTTI È DI 200 GR.

Lattuga (80%) indivia (69%) e scarola (92%) sono da consumare preferibilmente crude, da sole o con altri ingredienti come insalate a costituire il contorno crudo.

Per le caratteristiche qualitative, ci si riferisce alle disposizioni dell'ICE, e devono essere adottate per il consumo le categorie I<sup>A</sup> e II<sup>A</sup>.

LA GRAMMATURA PRO-CAPITE SE USATA COME UNICO COMPONENTE DI INSALATE NON DEVE ESSERE INFERIORE AI 150 GR. AL NETTO DEGLI SCARTI, SE INVECE USATA COME UNICO INGREDIENTE, PER LA GRAMMATURA CI SI AFFIDA AD UNA QUANTITÀ LOGICA.

Patate I tuberi di maggiore importanza alimentare sono le patate, che è bene entrare con una certa incidenza nell'alimentazione umana e quindi in una mensa aziendale, per la loro ricchezza in amido che le rende facilmente digeribili, per il loro apporto vitaminico e per il modesto contenuto calorico.

Comunemente le patate del commercio si dividono in quattro categorie a seconda del peso: patate di peso superiore a 100, a 80 a 50 ed inferiore; la qualità di amido è in relazione alla grossezza delle patate, per cui sono preferibili per il consumo quelle intorno ai 100 grammi ed oltre.

La patata è soggetta a varie malattie, la conservazione deve essere fatta evitando il gelo (quando la temperatura scende al di sotto del -3° le patate diventano flaccide e nere con sapore disgustoso), a temperature, però, non superiori a 8 - 12°C, evitando l'umidità che favorisce la putrefazione dei tessuti del tubero, evitando la luce per non dar luogo ad inverdimento con un'eccessiva formazione di solanina, che è un alcaloide tossico, ed evitando ancor di più la germinazione, durante la quale l'accumulo di solanina è ancora maggiore.

Per tutto quanto detto è opportuno che il controllo dello stoccaggio delle patate, sia nei locali della mensa sia nei locali del fornitore, sia il più scrupoloso possibile.

Riassumendo: le patate vanno conservate in luoghi aerati, asciutti, a temperatura costante, non alta e difese dalla luce diretta.

Esiste anche la possibilità di operare dei rapidi controlli a livello macroscopico delle patate una volta che siano cotte, perché il valore nutritivo delle patate cotte e la loro accettabilità dipende dalla qualità delle patate crude e dal trattamento subito durante la cottura.

Il colore di una patata bollita di buona qualità dovrebbe essere bianco, cremoso o leggermente giallino, comunque senza ombra di grigio. Inoltre, molta attenzione deve essere fatta alla conservazione delle vitamine durante i vari processi di cottura delle patate.

La tiamina (Vit. B1), la riboflavina (Vit. B2), l'acido nicotinico (Vit. PP) e la Vit. C sono solubili in acqua e soggette ad essere distrutte; alcuni particolari accorgimenti possono, però, ridurre tali perdite; ad esempio, con la bollitura buona parte del contenuto vitaminico viene perduto, ma se la bollitura viene effettuata con la buccia, tale perdita si limita di molto; anche la quantità di acqua può influire negativamente, infatti, le patate bollite in molta acqua

*Handwritten signature*  
IN N  
COPIA CONFORME

possono perdere fino al 45% di riboflavina, mentre se l'operazione di bollitura avviene in poca acqua tale perdita si limita al 3% circa; la frittura poi per l'alta temperatura che viene raggiunta, è il processo che più di tutti distrugge le vitamine termolabili.

Possono entrare a far parte del menù di una mensa aziendale almeno tre volte per settimana nella composizione del primo piatto, del secondo e del contorno.

LA GRAMMATURA PRO-CAPITE DA USARE È DI 50 GR., SE USATE QUALI INGREDIENTI DI MINISTRONI, 100 GR. SE IN AGGIUNTA ALLA PASTA; 200 GR. SE USATE COME CONTORNO O DA SOLE COME 1° PIATTO.

Melanzane (92%) e peperoni (82%) per la loro possibilità di produzione in serra, sono reperibili sul mercato, durante tutto l'arco dell'anno; è bene, però, dare la preferenza del loro consumo, quando la produzione stagionale lo consente. Si prestano ad un numero infinito di preparazione e per cui è preferibile definire una loro grammatura volta per volta.

LA GRAMMATURA PRO-CAPITE DA USARE PER L'IMPIEGO DELLE MELANZANE (A CRUDO AL NETTO DEGLI SCARTI) DEVE ESSERE:

- USATE COME CONTORNO: GR. 150;
- USATE NELLA COMPOSIZIONE DEL 1° PIATTO: GR. 100;
- USATE NELLA COMPOSIZIONE DEL 2° PIATTO: GR. 200

LA GRAMMATURA PRO-CAPITE DA USARE PER L'IMPIEGO DEI PEPERONI DEVE ESSERE:

Pomodori I pomodori allo stato fresco devono essere usati ampiamente, per tutto il periodo maggio-ottobre, sia per la preparazione di condimenti sia nelle varie composizioni di primi piatti o contorni.

Per la loro possibilità di produzione in serra, sono reperibili sul mercato, durante tutto l'arco dell'anno.

I pomodori con forma allungata sono usati abbondantemente nella tradizione italiana come condimento; è bene che tale uso sia piuttosto notevole nel periodo maggio-ottobre, sfruttando ogni occasione per ricorrere ai pomodori freschi da condimento ed utilizzandoli poco cotti o preferibilmente crudi.

Nel semestre invernale novembre-aprile, si adopereranno i pomodori in scatola, naturalmente con minore incidenza nella frequenza di consumo di quanto si possa fare durante il periodo estivo.

Per i pomodori pelati in scatola non si precisa una marca particolare, ma si rimanda al testo integrale della legge n.96 (art. 1 e 2) del 10/03/69 che ne regola la validità merceologica.

I pomodori da tavola per insalata sono preferibili a grossezza media, superficie liscia, polpa compatta e pochi semi.

Il pomodoro da insalata deve essere consumato quando maturo cioè quando la sua colorazione dovuta alla formazione di licopene e carotina, è rossa o gialla. Nel pomodoro verde immaturo sono presenti in maggiori quantità acido ossalico ed acido malico che con l'avanzare della maturazione scompaiono per lasciar posto all'acido citrico ed all'acido ascorbico o Vit. C. Per la qualità dei pomodori freschi, ci si riferisce al regolamento (CEE) 78/83 della commissione del 30/03/83 relativamente alle qualità Extra e 1<sup>a</sup>.

LA QUANTITÀ PRO-CAPITE PER PASTE E RISI ASCIUTTI PUÒ VARIARE SECONDO IL TIPO DI PIATTO (DA GR. 60 A GR.80).

Sedano radicchio rosso e verde, ravanelli Devono essere usati con una buona frequenza nella composizione di insalate crude miste, o da soli.

Spinaci Gli spinaci, è bene che compaiono, durante il periodo invernale almeno una volta per settimana nella composizione dei menù.

Possono essere usati sia quelli freschi sia quelli surgelati (di primarie marche).

Per gli spinaci surgelati devono essere usati soltanto quelli definiti ai punti a) e b) delle norme di qualità emanate dalla commissione del CODEX Alimentarius (programma FAO-OMS).

LA QUANTITÀ PRO-CAPITE SE USATI CRUDI COME COMPONENTE DI INSALATE, O COTTI COME COMPONENTI DI MINISTRONE: GR.40-50; SE USATI DA SOLI, COTTI, COME CONTORNO: GR.200.

Zucchine Le zucchine possono essere usate nella composizione di primi piatti (minestrone misti, oppure in aggiunta alla pasta), di secondi o come contorno. Devono avere, dal punto di vista qualitativo, polpa compatta e

*Allegato Merceologico*

*delet*  
IN N  
COPIA CONFORME



pochi semi.

LA GRAMMATURA DEVE ESSERE DI 50 GR. PER I MINISTRONI, DI 150 GR. SE IN AGGIUNTA A PASTA, RISO O PATATE, 200 GR. SE USATE COME CONTORNO O PER SECONDI PIATTI.

**Norme di cottura generali delle verdure e degli ortaggi** La cottura, in genere, delle verdure e degli ortaggi, determina un impoverimento dei loro nutrienti, in special modo vitamine e sali minerali per cui è buona norma, per limitare tali perdite, usare poca acqua per la loro lessatura; utilizzare, per quanto possibile, per minestrone o altro l'acqua di cottura, salare a cottura ultimata.

## FRUTTA

### Frutta fresca

La frutta fresca, nell'alimentazione umana, ha il compito di apportare glucidi di pronta utilizzazione, quali glucosio e fruttosio, in quantità variabili secondo i vari tipi di frutta ma soprattutto vitamine e sali minerali, da cui la loro enorme importanza alimentare.

E' bene sempre rispettare, per il consumo, la stagionalità dei vari tipi di frutta, evitando assolutamente l'uso di primizie o di frutta la cui maturazione, opportunamente rallentata, ne permette la comparsa in epoche posticipate alla propria. Questo principio assolutamente da rispettare si impone perché la frutta solo al momento della sua maturazione può fornire il meglio dei suoi componenti nutrizionali. E' buona norma, dunque, in ogni momento dell'anno, dare ampio spazio a quelle varietà che la stagionalità del momento consente.

Di seguito alcuni dei tipi di frutta da adottare per il consumo presso la mensa aziendale in oggetto: albicocche, ananas, arance, banane, castagne, ciliegie, cocomero, fichi, fragole, loti, mandaranci, mandarini, mele, melone, nespole, kiwi, pere, pesche, prugne, susine, uva.

Per quanto riguarda la qualità dei vari tipi di frutta, l'Istituto Nazionale per il Commercio per l'Estero, ha definito delle norme valide per l'esportazione e che vengono adottate anche per il consumo interno, onde evitare il più possibile eventuali contestazioni di natura qualitativa.

Tali norme definiscono le caratteristiche fondamentali, da intendere come minime indispensabili, e riguardano l'integrità, la freschezza, il giusto grado di maturazione, l'assenza di umidità esterna anormale, le condizioni di pulizia, particolarmente dagli antiparassitari, assenza di alterazioni che possono influire negativamente sulla conservazione e commestibilità.

Non per tutte le varietà di frutta l'ICE ha predisposto delle normative per l'esportazione, per cui si fa riferimento solo a quelle esistenti. Dato che tali norme tengono conto di alcune caratteristiche minime indispensabili, è bene precisare che devono essere adottate per il consumo presso la mensa in oggetto le categorie extra.

Le grammature si intendono come parte edibile, al netto degli scarti.

TIPO DI FRUTTA	parte edibile su 100 gr	Grammatura minima per il consumo peso lordo
albicocche	94%	200
ananas	57%	300
arance	80%	250
banane	65%	250
castagne	69%	220
ciliegie	86%	200
cocomero	52%	350
fichi	75%	200
fragole	94%	170
loti	97%	200
mandaranci	87%	180
mandarini	80%	200
mele	94%	170-200
melone d'estate	47%	350

Allegato Merceologico

*Handwritten signature*  
IN N  
COPIA CONFORME

TIPO DI FRUTTA	parte edibile su 100 gr	Grammatura minima per il consumo peso lordo
nespole	66%	250
pere	91%	180
pesche	91%	180
prugne	89%	180-200
uva	94%	200

**Frutta secca**

La frutta secca e conservata può trovare un giusto posto nell'organizzazione dei menù di un ristorante aziendale. Infatti, la frutta secca ha un contenuto proteico molto elevato (15-25%) potenziato da un elevato valore di vitamine e sali minerali. La frutta secca che può essere utilmente usata a complemento, a volte, per la carenza di alcuni nutrienti del menù, è rappresentata da: **datteri, fichi secchi, mandorle, noci, prugne.**

**Frutta sciropata**

E' consentito l'impiego di frutta sciropata nei soli periodi di mancanza dei prodotti freschi per avvicendamento stagionale e/o per la preparazione di macedonia di frutta che dovrà contenere oltre la metà di prodotto fresco. I contenitori ed i processi di conservazione della frutta dovranno essere conformi alle vigenti disposizioni di legge in materia.

**CARNE**

**Carne fresca**

Le carni devono soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi del D.L.vo 286/94. Le carni devono provenire da animali sottoposti a visita "ante mortem" e ad ispezione "post mortem" da parte del veterinario ufficiale. Devono essere provviste del bollo sanitario che identifica lo stabilimento di macellazione o il laboratorio di sezionamento. Tale bollo va applicato sulle mezzene o, per le carni confezionate, sull'etichetta. Le carni poste in commercio devono essere accompagnate dalle seguenti informazioni:

- Codice identificativo dell'animale (o del gruppo di animali);
- Paese di origine dell'animale;
- Paese in cui ha avuto luogo l'ingrasso;
- Paese in cui ha avuto luogo la macellazione;
- Numero di riconoscimento dello stabilimento di macellazione;
- Paese in cui le carni sono state selezionate;
- Numero di riconoscimento del laboratorio di sezionamento.

In particolare le carni per le mense dei laboratori devono provenire esclusivamente da produzione nazionale, animali nati, allevati e macellati in Italia. Devono essere fresche refrigerate nè congelate nè scongelate, provenire da strutture riconosciute ai sensi del Regolamento CE 853/2004 e successive modifiche, debitamente etichettate secondo la normativa di riferimento vigente. E' severamente vietato l'uso di carni provenienti da animali ingrassati con sostanze non consentite (ormoni, tireostatici, stilbenici, beta-agonisti) e carni contenenti residui di medicinali il cui trattamento non è stato dichiarato e senza l'osservanza di sospensione tra il trattamento stesso e l'avvio alla macellazione.

**Carne bovina fresca di 1ª qualità** Le carni debbono provenire da animali sani, regolarmente macellati e provvisti di bolli sanitari, come disposto dalla vigente normativa igienico-sanitaria e di commercializzazione di prodotti alimentari. La carne dovrà provenire, nell'ambito della commercializzazione delle carni derivate, dai bovini delle cinque razze Italiane pregiate (Chianina, Marchigiana, Romagnola, Maremmana e Podolica) e da stabilimenti riconosciuti ai sensi del Regolamento CE 853/2004 c.s.m.i. e regolarmente etichettata e classificate secondo le normative comunitarie e nazionali.

*Allegato Merceologica*

*Handwritten signature*  
ININ  
COPIA CONFORME

Vitello: 1ª qualità, tessuto muscolare di colorito rosa pallido a grana fine.

Bovino adulto magro e semigrasso: 1ª qualità, buono lo sviluppo delle parti muscolari, grasso di copertura in giuste proporzioni, lieve l'infiltrazione adiposa delle masse muscolari, colorito rosso tendente al rosa, carne asciutta ed in perfetto stato di conservazione.

Per un esame qualitativo macroscopico, la carne bovina sana deve presentare le seguenti caratteristiche:

- colore: rosso vivo;
- consistenza: soda, ma con una certa elasticità;
- taglio: facile, grana più fine o meno marmorizzata;
- odore: leggerissimo, quasi inavvertibile;
- grasso: bianco o leggermente giallastro.

Le varietà di carne cui appartengono i vari tagli da adottare, tenendo presente che a parità di peso di massa magra ha sempre lo stesso valore nutrizionale, debbono essere di vitello e bovino adulto. I tagli richiesti sono:

- Coscio (arrosto, brasato, griglia, scaloppa, macinato)
- Lombo (lombatina, griglia)
- Spalla (arrosto, spezzato)
- Punta di petto (rollè, spezzato)
- Muscolo di spalla (stracotto, bollito, macinato).

La carne bovina, nei locali annessi alla cucina della mensa aziendale deve essere conservata in apposite celle frigorifere la cui temperatura varia da 0° a 2° C. Il tempo di conservazione, per le confezioni integre, deve essere al massimo di 3-4 settimane dalla data di macellazione e comunque non oltre la data di scadenza indicata sulla confezione. Dopo l'apertura delle confezioni, le carni approvvigionate non dovranno rimanere nelle celle frigorifere della mensa del Laboratorio per più di tre giorni.

Le fettine devono provenire dai seguenti tagli: noce, rosa, lombo e pezza. Lo spezzatino, il lessato e la carne macinata possono provenire anche dai tagli anteriori purché appartenenti alla categoria di bovino adulto di 1ª qualità.

LA GRAMMATURA PRO-CAPITE A CRUDO, AL NETTO DEGLI SCARTI, DEVE ESSERE PER UNA BISTECCHA NON AL DI SOTTO DI GR. 150 E NEL BOLLITO NON AL DI SOTTO DI GR. 200

La carne macinata da cuocere, per la preparazione di Hamburger, polpette o impasti di riempimento, deve essere ottenuta da parti di polpa magra; deve essere macinata in locali adibiti alla preparazione dei pasti o contenuta in confezionati in pellicola di plastica, in regola con le norme di etichettatura.

LA GRAMMATURA PRO-CAPITE DI CARNE MACINATA PER PASTE O RISO AL RAGÙ È DI 25 GR.

Carne di pollo Dovrà essere debitamente etichettata secondo l'Ordinanza del Ministero della Salute 26 agosto 2005 e s.m.i.

Polli di prima qualità provenienti da allevamenti nazionali (allevati a terra); stato di nutrizione eccellente. Le carni devono presentarsi solide e compatte, sono escluse dalla fornitura i polli con eccessivo grasso di copertura. Ad un esame qualitativo macroscopico, la carne di pollo si presenta generalmente bianca, più colorita nelle regioni posteriori.

La fornitura presso la mensa aziendale oggetto del presente allegato è consentita sotto forma di petto e coscia di pollo. Tale fornitura costituente uno dei secondi, deve avvenire una volta per settimana.

LA GRAMMATURA PRO-CAPITE DEVE ESSERE DI 150 GR. CIRCA SE SI TRATTA DI PETTO DI POLLO, 200 GR. PULITI SE SI TRATTA DI POLLO IN QUARTI E DI 250 GR. CIRCA SE SI TRATTA DI COSCIA DI POLLO; NATURALMENTE QUESTE GRAMMATURE SONO CALCOLATE A CRUDO.

Carne di tacchino Dovrà essere debitamente etichettata secondo l'Ordinanza del Ministero della Salute 26 agosto 2005 e s.m.i.

Tacchini di prima qualità provenienti da allevamenti nazionali (allevati a terra). Può essere fornita in alternativa alla carne bovina di seconda categoria.

Le parti che possono essere più vantaggiosamente usate sono:

Il petto di tacchino (a fettine o arrosto);

*Allegato Merologico*

*[Handwritten signature]*  
IN N  
COPIA CONFORME

Il coscio (arrosto o lesso).

LA GRAMMATURA PRO-CAPITE DEVE ESSERE DI 150 GR. CIRCA SE SI TRATTA DI PETTO, 250 GR. PULITI SE SI TRATTA DI COSCIO, NATURALMENTE QUESTE GRAMMATURE SONO CALCOLATE A CRUDO.

Carna ovina - agnello Carne ovina di prima qualità provenienti da allevamenti nazionali, in ottimo stato di nutrizione e di produzione nostrana.

LA GRAMMATURA PRO-CAPITE DEVE ESSERE DI 300 GR.

Carne di coniglio Carni di prima qualità provenienti da allevamenti nazionali. Deve essere fornita almeno una volta ogni 15 giorni perché la carne di coniglio magra e semigrassa è nutrizionalmente paragonabile alle altre. Le carni di coniglio sono di colorito chiaro, leggermente roseo, proveniente da animali privati di viscere e fegato all'atto della macellazione.

LA GRAMMATURA PRO-CAPITE A CRUDO (DATO CHE LA PARTE UTILIZZABILE SU 100 GR. È PARI AL 68%) DEVE ESSERE DI 250 GR.

Carne di suino Carni di prima qualità provenienti da allevamenti nazionali. La carne di suino attualmente in commercio è carne di suino magro, cioè di animale con scarso sviluppo di lardo, il che comporta la minima infiltrazione di grasso nelle masse muscolari; ne consegue che questo tipo di carne è paragonabile come digeribilità e come valore nutrizionale a tutte le altre carni.

I tagli da utilizzare sono i seguenti:

coscio: può essere utilizzato sotto forma di fettine o arrosto;

spalla: può essere disossata o sgrassata, come sopra;

lombo: come bistecca o arrosto.

salsiccia e insaccati

LA GRAMMATURA PRO-CAPITE A CRUDO, SE SI TRATTA DI COSCIO O SPALLA SENZ' OSO DEVE ESSERE DI 200 GR., SE SI TRATTA DI BISTECCA CON OSO DI 250 GR..

LA GRAMMATURA PRO-CAPITE A CRUDO DI WURSTEL, SALSICCE, COTECHINO E ZAMPONE DEVE ESSERE DI 150 GR.

Carni conservate

A questo gruppo appartengono:

- le carni cotte e sterilizzate in scatole, il cui uso, presso la mensa, deve essere sporadico, e limitato soltanto a situazioni di emergenza, derivanti da impossibilità di approvvigionamenti per cause di mercato;
- le carni conservate per salatura o salumi, la cui frequenza di consumo opportunamente regolata, può comportare delle favorevoli situazioni, visto l'alto valore energetico dei salumi per i lipidi in essi contenuti, l'alto valore biologico delle proteine ed il discreto contenuto di vitamine e sali minerali.
- le carni conservate per la salatura che possono essere usate sono le seguenti: il capocollo, la mortadella di suino, il prosciutto cotto (privo di sostanze conservanti), vari tipi di salumi, (corallina, fabriano, milano, ungherese), wurstel, speck.

I vari tipi di salumi menzionati hanno un contenuto lipidico percentuale che varia dal 35% al 40%. Pertanto il loro uso come secondo piatto freddo, in alternativa, non deve superare la grammatura degli 80 gr., prosciutto cotto 100 gr., pro-capite, con l'aggiunta del contorno previsto, il più possibile privi di grassi da condimento; questo per non portare la quota lipidica del pasto di mezzogiorno a dei valori eccessivi.

Per quanto riguarda il controllo di qualità si rimanda all'art. 55 del R.D. 20.12.1928 e s.m.i., relativo alla preparazione degli insaccati e all'ordinanza ministeriale del 14/2/1968 (art.14) e s.m.i..

Prosciutto crudo stagionato Per questo tipo di salume ci si riferisce all'uso del prosciutto crudo tipo Parma in base al Decreto Ministeriale n. 253 del 15/02/1993 "Regolamento di esecuzione della Legge n. 26 del 13/02/1990,

*Allegato Merceologico*

*Altek*  
IN N  
COPIA CONFORME

sulla tutela della denominazione di origine del tipo Prosciutto di Parma", che caratterizza i prodotti tipici con localizzazione delle zone di produzione e precisazione delle caratteristiche di allevamento, di derivazione e di quelle organolettiche. Deve essere contrassegnato con un marchio indelebile costituito da una corona a 5 punte con una base ovale, in cui è inserita la parola "Parma". La stagionatura non deve essere inferiore ai 18 mesi.

LA GRAMMATURA PRO-CAPITE DA ADOTTARE È DI 100GR.

Speck e Bresaola deve essere di prima qualità ed in ottimo stato di conservazione.

LA GRAMMATURA . PRO-CAPITE DA ADOTTARE È DI 100 GR.

Salame - Milano, Ungherese, Fabriano Prodotto di prima qualità, l'impasto deve risultare costituito per il 30% di grasso suino, per il rimanente 70% da carne accuratamente mondata, di suino e di vitellone in parti uguali; a stagionatura ultimata il prodotto deve dare all'esame chimico i seguenti risultati:  
umidità 20/22%  
sostanza grassa riferita a sostanza umida 48 - 52%.

LA GRAMMATURA PRO-CAPITE DA ADOTTARE È DI 100 GR.

Prosciutto cotto di coscia Il prodotto deve essere di prima qualità ed in ottimo stato di conservazione.

LA GRAMMATURA PRO-CAPITE DA ADOTTARE È DI 140 GR.

Lonza o capocollo o coppa cruda nostrana Il prodotto deve essere di prima qualità, confezionato con le massi muscolari che hanno per base ossea le vertebre del collo, il periodo di stagionatura e maturazione non deve risultare inferiore ai 3 mesi.

LA GRAMMATURA PRO-CAPITE DA ADOTTARE È DI 100 GR.

Saranno esclusi i prodotti artificialmente stufati: l'involucro dovrà essere di intestino cieco.

### LATTE E PRODOTTI LATTIERO CASEARI

#### Latte fresco e UHT pastorizzato intero e parzialmente scremato

Le cariche microbiche del latte devono rientrare nei limiti previsti dalla normativa vigente in materia. Le confezioni devono riportare la data di scadenza. Esso dovrà provenire da Centrali che utilizzano latte proveniente da allevamenti italiani. Il latte fresco è da impiegare nei preparati da servire al bar.

#### Formaggi freschi

I formaggi freschi devono essere costituiti da un unico pezzo o unica fetta e confezionati sottovuoto o in atmosfera modificata o altro confezionamento idoneo a garantire la conservazione igienica del prodotto. Sulla confezione dovrà essere indicata la denominazione di origine. Per formaggi freschi devono intendersi:

- Mozzarella Fior di Latte;
- Ricotta;
- Robiola;
- Stracchino

I FORMAGGI FRESCI SE CONSUMATI COME SECONDO PIATTO DEVONO AVERE UN GRAMMATURA MINIMA DI 160 GR., SE SE CONSUMATO IN SOSTITUZIONE DI UN PRIMO PIATTO UNA GRAMMATURA MINIMA DI 120

*[Handwritten signature]*  
IN N  
COPIA CONFORME

**Formaggi stagionati**

I formaggi devono essere tutti di prima qualità e scelta, devono possedere tutti i requisiti merceologici e organolettici propri di ogni singolo prodotto, dovranno essere conferiti a giusto grado di maturazione, senza muffe o alterazioni. Per formaggi stagionati devono intendersi:

- Asiago
- Caciocavallo
- Caciotta fresca puto bovino
- Emmenthal
- Fiore Sardo
- Formaggio Fontina
- Gorgonzola (dolce e piccante)
- Italice tipo Bel Paese
- Montasio
- Parmigiano Reggiano DOP (stagionatura di almeno 15 mesi)
- Pecorino Romano DOP (stagionatura di almeno 6 mesi)
- Provolone (dolce e piccante)
- Taleggio
- Tomino.

I FORMAGGI STAGIONATI SE CONSUMATI COME SECONDO PIATTO DEVONO AVERE UN GRAMMATURA MINIMA DI 140 GR., SE CONSUMATI IN SOSTITUZIONE DI UN PRIMO PIATTO UNA GRAMMATURA MINIMA DI 100 GR. IL PARMIGIANO REGGIANO DOVRÀ AVERE UNA GRAMMATURA MINIMA DI 100 GR.

**Yogurt**

Lo yogurt di Centrali che utilizzano latte proveniente da allevamenti italiani (da latte intero, da latte parzialmente scremato, con e senza frutta).

CONFEZIONI DA GRAMMI 125.

**Burro**

E' previsto l'uso del burro di qualità per la preparazione di alcune pietanze. Per facilitare quest'uso è utile tener presente che il rapporto del contenuto lipidico dell'olio di oliva e quello del burro è pari a 1,2, (10 g. di olio= 12 g. di burro).

Per le normative di qualità si rimanda alla legge 23.12.56 n. 1526.

CONFEZIONE MONODOSE DI BURRO DOVRÀ ESSERE CONSEGNATO AL COMMENSALE CHE LO RICHIEDA PER IL CONDIMENTO DEL PRIMO PIATTO.

**UOVA**

L'uovo, indicato senza altre specificazioni è quello di gallina. Le uova dovranno essere classificate come uova di categoria A classe L, provenienti da galline di allevamento a terra.

L'imballaggio deve riportare la freschezza indicata dal termine minimo di conservazione che non deve essere di oltre 28 giorni dalla deposizione;

Le uova devono inoltre recare un codice che riporta:

- un numero (identificativo dell'allevamento);
- la sigla IT (Italia), l'Indicazione della provincia ed il codice (STAT per il Comune in cui l'allevamento si trova;
- il codice del metodo di allevamento: 1 per l'allevamento all'aperto, 2 per l'allevamento "a terra", 3 per l'allevamento in gabbia e 0 per la produzione biologica.

Le uova di gallina fresche debbono trovare ampio spazio nell'articolazione dei vari menù di una mensa aziendale e questo sia per la loro estrema validità nutrizionale, sia per l'inesistenza delle varie controindicazioni e pregiudizi che per alcuni anni ne hanno frenato il consumo.

Oltre che per la preparazione di impasti di varia natura, le uova devono trovare un ottimo impiego nella preparazione di validissime frittate al forno preparate con verdure di vario tipo.

*Allegato Merceologico*

*Handwritten signature*  
IN N  
COPIA CONFORME

OLII

Per il condimento a crudo e per la cottura di alimenti dovrà essere fornito solo olio extravergine d'oliva di olive di origine italiana.

Per quanto riguarda la grammatura d'uso è bene che esso non superi i 20-25 grammi pro-capite per ogni pasto. Potranno essere effettuati dei prelievi dell'olio che viene normalmente usato, per l'esclusione mediante analisi, di eventuali sofisticazioni.

Per le normative di qualità riguardanti l'olio extra vergine di oliva si rimanda alla legge n. 1407 del 13/11/1960.

Per quanto riguarda le frittiture, che si consiglia di effettuare non più di una volta per settimana, e sempre in alternativa ad un secondo piatto non fritto, va usato l'olio di arachidi e per una durata complessiva di riscaldamento di non più di sei-otto ore.

Poichè è abbastanza difficile determinare il momento esatto in cui è necessario cambiare l'olio della friggitrice, si può avvalere di elementi soggettivi relativi al deterioramento dell'olio quali l'odore, il sapore, l'aspetto, la quantità di schiuma e il deposito del tipo resinoso sulle pareti del contenitore. E' necessario, comunque, che l'olio venga usato per un max di due cotture (intendendo con ciò 2 giorni di lavoro dell'olio fresco nella friggitrice).

PRODOTTI DELLA PESCA

Qualora venga ad essere inserito nel menù l'utilizzo del pesce fresco esso deve provenire da strutture riconosciute ai sensi del Regolamento CE 853/2004 e successive modifiche, essere etichettato secondo la normativa (Regolamento CE 104/2000) e possedere le caratteristiche di freschezza di cui il Regolamento CEE 2406/96.

Per quanto concerne l'utilizzo del pesce surgelato, rispondente a quanto stabilito dal Decreto L.vo 27.01.92, n. 110, le specie da utilizzare nelle preparazioni dei bastoncini devono essere merluzzo. Per quanto riguarda l'utilizzo in altre preparazioni previste al menù le specie dovranno essere sogliola, halibut o platessa, in base a quanto previsto dal menù.

La fornitura di carni di tonno sotto olio di oliva è prevista in barattoli di vetro o scatole metalliche. Il prodotto deve essere ottenuto dalla lavorazione di specie ittiche consentite dalle vigenti disposizioni. In particolare si richiede che le carni di tonno provengano o da tonno "alalunga" o da tonno comune o dalla specie di tonno "Yellowfin".

I prodotti della pesca freschi o surgelati appresso menzionati, dovranno essere inclusi nel menù settimanali così come previsto nel C.S.A

LA GRAMMATURA PRO-CAPITE DOVRÀ VARIARE FRA I 180 E I 200 GR. (PESO NETTO CRUDO).

Prodotti della pesca freschi:

Pesci: debbono avere le seguenti caratteristiche: rigidità cadaverica presente, odore salso, aspetto generale brillante, consistenza soda, occhio vivo o vitreo, branchie tra il rosso bordeaux e il rosso porpora.

Selaci (palombi pesce spada): il tessuto muscolare deve apparire di colore rosa. Saranno esclusi selaci con la muscolatura di colore biancastro.

Molluschi cefalopodi (calamari): devono essere piccoli o di medio taglio, di colorito bianco con assenza di ingiallimento, di odori latenti o retrogusti ammoniacali.

Mitili e Molluschi bivalve: cozze e vongole per la preparazione di primi piatti.

Crostacei decapodi (gamberi): devono essere di taglio medio di colore bruno da vivo e rosso dopo cottura.

Prodotti della pesca conservati:

La surgelazione e la conservazione devono essere razionali e perfette. Il prodotto surgelato deve presentarsi esente da suffusioni emorragiche privo di processi ossidativi a carico dei grassi e di bruciature da congelazione nei tessuti superficiali.

Pesci surgelati: dentici, sogliole, spigole, merluzzi, pagelli, cernie, ombrine, le trance non devono singolarmente avere un peso superiore a Kg. 4, il periodo di conservazione non deve superare 60 giorni.

  
CIN  
COPIA CONFORME

Pesci conservati con altre tecnologie: baccalà (merluzzo essiccato e conservato sotto sale), stoccafisso (merluzzo essiccato).

Molluschi cefalopodi (calamari): devono essere piccoli o di medio taglio, di colorito bianco con assenza di ingiallimento, di odori latenti o retrogusti ammoniacali.

Mitili e Molluschi bivalve: cozze e vongole per la preparazione di primi piatti.

Crostacei decapodi (gamberi): devono essere di taglio medio di colore bruno da vivo e rosso dopo cottura.

SALE IODATO

Il sale utilizzato dovrà essere esclusivamente iodato.

CAFFÈ

Il caffè di qualità dovrà avere le seguenti caratteristiche:

Acidità: naturale e gradevole.

Bilanciato-Rotondo: bilanciato con caratteristiche organolettiche tutte a un giusto livello.

Maturo soave: giusta combinazione tra i sali presenti nel caffè con gli zuccheri.

La miscela dovrà avere un alta percentuale di arabica lavata e una minore percentuale di robusta, miscela da espresso che combinerà forza, corpo e crema di un prodotto robusta a profumi, delicatezza e aroma di un prodotto arabica.

ACQUA MINERALE

L'acqua minerale presente a mensa dovrà essere oligominerale, in bottiglie da 0,5 l

*[Handwritten signature]*  
ININ  
COPIA CONFORME