

Indicazioni per l'acquisto degli alimenti

Per la preparazione dei pasti delle mense scolastiche e degli asili nido, vengono di seguito elencate e descritte le principali caratteristiche degli alimenti spesso riportate anche nei capitolati d'appalto.

❖ PRODOTTI PRIMA INFANZIA

Sono alimenti indicati per i bambini dal 4° mese in poi come integratori al latte. In quanto prodotti dietetici sono assoggettati al D.Lgs 111 del 27/01/1992 e del D.P.R. del 19/01/1998 n. 131 e necessitano dell'autorizzazione del Ministero della Salute. I prodotti dietetici che contengono alimenti di origine animale, devono essere autorizzati ai sensi delle normative verticali di settore (bollo sanitario). Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate e devono rispondere ai requisiti del D.Lgs 111 del 27/01/1992 ovvero:

- denominazione di vendita accompagnata dalla indicazione delle caratteristiche nutrizionali particolari
- elenco degli ingredienti
- gli elementi particolari della composizione che conferiscono al prodotto le sue caratteristiche nutrizionali particolari
- peso netto
- termine minimo di conservazione
- le modalità di conservazione e di utilizzo qualora sia necessaria l'adozione di particolari accorgimenti in funzione della natura del prodotto
- le istruzioni per l'uso
- il tenore di carboidrati, proteine e grassi espressi per 100 gr o 100 ml di prodotti
- l'indicazione in kilocalorie (Kcal) ed in kilojoules (KJ) del valore energetico
- il nome o la ragione sociale e la sede del fabbricante o del confezionatore o di un venditore stabilito nella CEE
- la sede dello stabilimento
- analisi chimica del prodotto

FARINA LATTEA: prodotta con farina di riso, farina di mais, latte in polvere con l'aggiunta di frutta disidratata, cereali disidratati e biscotti;

SEMOLINO CON INTEGRATORI PROTEICI: prodotto con semola di grano duro ed integratore proteico.

CREMA DI RISO: prodotta con farina di riso eventualmente addizionata con vitamine ed aromi naturali, senza l'aggiunta di glutine e proteine del latte.

PASTINA DIETETICA PRIMA INFANZIA, SENZA GLUTINE: Si riporta a titolo esemplificativo una composizione tipo: proteine 13%, lipidi 3,5%, carboidrati 82,3%, umidità 12,5%. Le proteine contenute devono provenire da uova o latte; deve essere completamente assente il glutine ed il lattosio non deve superare lo 0,1%.

PASTINA DIETETICA PRIMA INFANZIA CON INTEGRATORI vitaminici e/o minerali: prodotta con semola di grano duro eventualmente addizionata di minerali e vitamine.

OMOGENEIZZATI DI CARNE, PESCE E FRUTTA: prodotti con carne di coniglio, manzo, vitello, pollo, tacchino, agnello oppure con pesce come platessa, merluzzo, trota, nasello ecc. oppure con frutta quale pesche mele pere ecc., eventualmente addizionati con farina di riso e vitamine. Il procedimento di preparazione prevede la cottura a getto di vapore surriscaldato e l'omogeneizzazione a circuito chiuso che comporta il mantenimento del contenuto di proteine, grassi e minerali che verrebbero perse con la bollitura, l'eliminazione di aria e dunque una migliore digestione, la micronizzazione più fine delle particelle con migliore digeribilità, la sicurezza igienica, il basso dosaggio di sodio. Non contengono conservanti e coloranti.

LIOFILIZZATI DI CARNE, PESCE E FRUTTA: omogeneizzati totalmente privati di acqua, confezionati sotto vuoto, vanno ricostituiti in acqua o brodo.

LATTE IN POLVERE PER LATTANTI: alimento che deve essere considerato come sostitutivo in caso di assenza del latte materno e la cui composizione deve il più possibile avvicinarsi a quella del latte materno. Oltre al latte scremato può contenere maltodestrine, sieroproteine, caseinati, minerali e vitamine.

BISCOTTI PER LA PRIMA INFANZIA: i biscotti sono ricchi di proteine e zuccheri complessi a cui vengono aggiunti zuccheri semplici. L'abuso porta a surplus calorico. Sono disponibili biscotti con particolari requisiti (es. biscotti aproteici oppure senza glutine) per esigenze dietetiche particolari (allergie, intolleranze ecc.).

❖ CEREALI

PASTA di semola di grano duro e/o integrale, o pasta secca all'uovo. Sarà richiesta la fornitura di una vasta gamma di forme di pasta per garantire un'alternanza quotidiana.

RISO si dettaglieranno le varietà richieste per le diverse preparazioni gastronomiche (risotti/insalate di riso/minestre). Nelle preparazioni potrà essere utilizzato anche riso con trattamento parboiled da preferirsi al riso completamente raffinato.

ORZO e FARRO potranno essere utilizzati nelle preparazione di minestre in alternativa al riso o alla pasta.

PANE : conforme alla Legge 580/67. Preparato giornalmente secondo buona tecnica di lavorazione, dovrà essere fresco di giornata, di pezzatura adeguata, non caldo, scevro da cattivi odori (sarà esplicitato il divieto all'uso di pane riscaldato). Sarà prodotto con farina di grano tenero per la panificazione avente le caratteristiche del tipo "0" o "00" e/o con eventuale aggiunta di farina integrale.

FARINA di frumento tipo "0" , "00", di tipo "integrale" o di tipo "1".

FARINA ottenuta dalla granella di mais per la preparazione della polenta.

MAIS dolce conservato in acqua e sale potrà essere aggiunto ad insalate crude. Acquistare confezioni con specificato che si tratti di prodotto non geneticamente modificato.

PASTE RIPIENE dovranno di preferenza contenere ripieni di verdure e latticini in confezioni originali, anche surgelate o in atmosfera protettiva. I prodotti devono essere esenti da additivi , coloranti e conservanti.

CRACKERS all'olio di oliva, senza sale.

❖ **PIZZA & FOCACCIA**

Dovrà essere garantita la buona lievitazione e l'esecuzione di una cottura completa. Entrambe saranno preparate senza aggiungere grassi saturi e additivi. Per la pizza è vietato l'utilizzo di formaggi fusi denominati "per pizza" **contenenti polifosfati o altri additivi**. La focaccia potrà essere condita con rosmarino o altra erba aromatica.

❖ **GNOCCHI PRECONFEZIONATI**

Gli gnocchi di patate e di semolino, di pezzatura adeguata ai piccoli consumatori, dovranno essere prodotti con buona tecnica di fabbricazione e consumati in giornata. Qualora si acquistassero confezionati, sottovuoto o in atmosfera modificata, dovranno essere conservati rigorosamente in frigorifero.

❖ **PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI E/O SURGELATI**

Si opererà per vegetali appartenenti alle categorie commerciali prima ed extra e di provenienza italiana, con adeguato stato di sviluppo e di maturazione naturale, puliti, di pezzatura uniforme, esenti da difetti visibili e da sapori e da odori estranei.

E' possibile l'inserimento nei menù di prodotti di derivazione biologica ma solo se **certificata** da appositi organismi di controllo riconosciuti a livello nazionale, come previsto dal regolamento CEE.

Frutta e verdura non devono essere bagnate artificialmente o presentare fenomeni di condensazione superficiale dovuti ad improvvisi sbalzi termici; devono essere turgide ed esenti da tracce di appassimento, guasti, fermentazione, ammaccature, abrasioni, terrosità. Devono risultare accuratamente mondate, pulite ed esenti da parassiti. Gli ortaggi a bulbo e/o tubero in genere non devono presentare germogli e non essere trattati con radiazioni gamma.

La frutta e la verdura dovranno sempre essere di stagione.

In alternativa potranno essere utilizzati verdure e/o minestrone* surgelati, rispondenti ai requisiti previsti dalle leggi speciali e generali vigenti in materia.

* (composto almeno da 11 tipi di verdure).

❖ LEGUMI SECCHI

Si utilizzeranno prodotti di diverse tipologie in confezioni originali, mondati, privi di muffe, di insetti o di altri corpi estranei, uniformemente seccati.

❖ CARNI

Tutti i tipi di carne (bovine, suine e avicunicole) dovranno essere **fresche**, di provenienza italiana documentata e provviste di regolare bollatura come da normativa vigente .

Per tutti i tipi di carne bovina il documento commerciale di accompagnamento deve riportare le indicazioni riguardanti il paese di nascita, allevamento, macellazione e sezionamento. I requisiti delle pezzature e le conformazioni, dettagliate in sede di appalto, dovranno comunque essere certificati ad ogni consegna.

Le carni bovine dovranno provenire da bovino adulto o vitello.

Per le carni avicunicole i tagli ammessi sono: petti – cosce di pollo o faraona, fesa di tacchino, conigli disossati (certificato di provenienza italiana). Per il pollame esigere la classifica A (da verificare sulla bolla di consegna).

Carni suine: devono appartenere alla categoria suino nato ed allevato in Italia certificato nel documento commerciale di accompagnamento.

Solo per particolari esigenze da motivare in modo dettagliato potrà essere ammesso il consumo di carne congelata, a patto che la catena del freddo sia rigidamente mantenuta e lo scongelamento avvenga in cella frigorifera a temperatura compresa tra 0 e 4 °C. In sede di appalto costituirà requisito indispensabile la descrizione delle procedure che il gestore adotterà nello scongelamento delle carni, a garanzia della sicurezza e delle caratteristiche organolettiche del prodotto. Il prodotto scongelato dovrà comunque essere consumato in giornata senza alcuna possibilità di ricongelamento o comunque di rinvio di utilizzo.

❖ SALUMI

Prosciutto crudo di produzione nazionale, munito dell'etichettatura di legge, ricavato dalla lavorazione di cosce di suini ben mature con stagionatura minima di 12 mesi, a tutela di consorzio e senza aggiunta di conservanti.

L'affettatura dovrà avvenire il più possibile vicino al momento dell'utilizzo.

❖ PRODOTTI ITTICI

I filetti e i tranci di pesce congelati/surgelati in confezioni originali, dovranno presentare caratteristiche organolettiche e nutrizionali paragonabili a quelle della medesima specie allo stato di freschezza. Si dovrà, in sede di appalto, formulare grammature che tengano conto della glassatura presente. Si darà la preferenza a prodotti surgelati e si orienteranno le scelte a seconda della varietà dei prodotti verso:

- Filetti perfettamente diliscati in confezione originale, surgelati individualmente (I.F.) o interfogliati
- Tranci surgelati in confezioni originali

Si potranno preferire sogliola, platessa, halibut, nasello, merluzzo, trote, persico.

L'etichettatura deve essere conforme al Decreto del 27/03/2002 e riportare anche l'indicazione sul metodo di produzione e della zona di cattura. Si dovrà esigere sempre l'indicazione del nome scientifico del prodotto ittico, onde evitare la non corrispondenza alla specie richiesta. Le ditte certificate garantiscono che il prodotto non ha subito interruzioni della catena del freddo.

TONNO IN CONSERVA

E' possibile scegliere solo tra tonno all'olio di oliva o tonno al naturale.

La dimensione della confezione dovrà essere tale da garantire il completo consumo del prodotto in giornata. Preferire il prodotto conservato in vetro da conservarsi al riparo dalla luce.

❖ FORMAGGI E LATTICINI

Si individuerà una sufficiente gamma di tipologie tra le varietà dei formaggi preparati con **latte italiano**:

Asiago
Caciocavallo silano
Grana Padano
Parmigiano Reggiano
Fontina
Montasio

Provolone Valpadana
Quartirolo Lombardo
Crescenza
Mozzarella
Ricotta di vacca

Preferire formaggi con marchio di qualità garantita.

Potranno anche essere utilizzati formaggi freschi monodose con fermenti vivi, purchè prodotti nel rispetto delle norme vigenti ed **esenti da polifosfati aggiunti**.

E' vietato l'utilizzo di formaggi fusi. Particolare attenzione sarà dedicata sia alla definizione dei tempi di approvvigionamento (che dovranno garantire comunque il mantenimento dei requisiti di freschezza per i prodotti freschi e a media o lenta maturazione), sia al controllo delle temperature di esposizione.

LATTE

Fresco pastorizzato, intero o parzialmente scremato. Preferire latte di alta qualità per il consumo diretto (merende e/o da bere).

YOGURT

Intero, magro, o alla frutta, dovrà essere **senza additivi alimentari**, ma ricco di fermenti lattici vivi.

❖ UOVA

Per preparazioni alimentari a base di uova si dovranno evitare operazioni di sgusciatura a crudo; si opterà per prodotti pastorizzati, in confezioni originali idonee al consumo giornaliero.

Per le preparazioni con sgusciatura e con successiva cottura completa, si opterà per l'utilizzo di uova fresche di classe A, categoria M (peso 50 – 55 gr) extra (deposte da meno di 7 giorni) dando la preferenza a uova di provenienza da allevamenti italiani che utilizzano solo mangimi vegetali.

Le procedure di conservazione e di cottura saranno oggetto della massima attenzione. Si specificherà **l'assoluto divieto al consumo di uova non completamente cotte** (a temperatura di ebollizione per almeno 10 minuti).

Dal 2004 sarà obbligo indicare in etichetta il tipo di allevamento di origine, così descritto:

0 = allevamento biologico

1 = allevamento all'aperto

2 = allevamento a terra

3 = allevamento in gabbia

esempio di etichetta: 1 (allevamento all'aperto) + la sigla IT + n° dello stabilimento di produzione - deposizione.

❖ GRASSI DI CONDIMENTO

La scelta del tipo di olio destinato al servizio tiene conto dei seguenti parametri:

- Naturalità dei processi tecnologici produttivi
- Valore nutritivo
- Stabilità alla cottura e all'azione dell'ossigeno

L'olio extravergine d'oliva, con il suo contenuto di vitamine liposolubili (A, D, E, K) ha la migliore valenza nutritiva è più stabile alla cottura e presenta un minor rischio di ossidazione e irrancimento rispetto agli oli di semi. E' da conservare al riparo dalla luce.

❖ SALE

Si raccomanda di prevedere forniture di sale marino iodurato/iodato, conforme al D.M. 255/90.

❖ CONSERVE

Si sconsiglia l'uso di conserve, sono da preferire derrate fresche o surgelate.

Laddove ciò non fosse possibile (es. pomodori pelati, capperi, olive, ecc.) si preferiscano prodotti conservati in vetro, senza additivi chimici, che verranno riposti al riparo dalla luce.

❖ BEVANDE

Non sono consentite bevande gassate, alcoliche, nervine, decaffeinatate e deteinatate; **è da preferire acqua naturale oligominerale** nella misura di 500 ml (in PET) per ogni bambino. Deve presentare: residuo fisso a 180°C non superiore a 200 mg/litro; durezza compresa tra 10-15° Francesi.

❖ GELATI

Si raccomanda di evitare prodotti che contengono coloranti, additivi, grassi idrogenati, dando la preferenza ai sorbetti di frutta preparati con prodotti freschi, privi di grassi e con basso grado di zuccheri semplici.

❖ MIELE

Si preferisca il tipo per un consumo diretto, di produzione nazionale, pastorizzato, da utilizzare dopo il compimento del primo anno di vita.

❖ CONFETTURA

Tra le conserve di frutta si darà la preferenza alle confetture extra ed alle gelatine extra.

❖ PRODOTTI DOLCIARI

Si ricorda che i dolci ammessi sono rappresentati da:

- torte cotte al forno senza crema, (es. crostate di frutta, ciambella, torta macchiata, torta margherita, torta allo yogurt, torta di carote ecc.)
- biscotti secchi

prodotti con farine di grano tenero tipo "0", "00" od integrali esenti da additivi, dolcificati esclusivamente con zucchero o miele senza l'impiego di oli o grassi idrogenati.