

## Allegato Merceologico

---

### SERVIZIO MENSA E BAR

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

---

Gennaio 2016

---

## INDICE

<b>ASPETTI QUALITATIVI E QUANTITATIVI DEGLI ALIMENTI</b> .....	3
<b>CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEGLI ALIMENTI</b> .....	4
<b>CEREALI E DERIVATI</b> .....	4
<i>Farina di frumento (di grano tenero) di tipo " 0 "</i> .....	4
<i>Pane</i> .....	4
<i>Grissini</i> .....	4
<i>Pasta</i> .....	5
<i>Riso</i> .....	5
<i>Farina di Mais</i> .....	5
<b>LEGUMI, VERDURE E ORTAGGI</b> .....	5
<i>Legumi freschi o surgelati (piselli, fagiolini, fave)</i> .....	5
<i>Legumi secchi (ceci, fagioli, lenticchie)</i> .....	6
<i>Verdure ed ortaggi solo freschi</i> .....	6
<b>FRUTTA</b> .....	10
<i>Frutta fresca</i> .....	10
<i>Frutta secca</i> .....	10
<i>Frutta sciroppata</i> .....	10
<b>CARNE</b> .....	11
<i>Carne fresca</i> .....	11
<i>Carni conservate</i> .....	13
<b>LATTE E PRODOTTI LATTIERO CASEARI</b> .....	14
<i>Latte fresco e UHT pastorizzato intero e parzialmente scremato</i> .....	14
<i>Formaggi freschi</i> .....	14
<i>Formaggi stagionati</i> .....	14
<i>Yogurt</i> .....	15
<i>Burro</i> .....	15
<b>UOVA</b> .....	15
<b>OLII</b> .....	15
<b>PRODOTTI DELLA PESCA</b> .....	16
<i>Prodotti della pesca freschi</i> .....	16
<i>Prodotti della pesca conservati</i> : .....	16
<b>SALE</b> .....	17
<b>CAFFE'</b> .....	17
<b>ACQUA MINERALE</b> .....	17

# 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 saranno adottate ogni giorno linee di ristorazione le cui caratteristiche dovranno essere le seguenti:

- alimentazione equilibrata e corretta, nel rispetto dei Livelli di Assunzione Giornalieri Raccomandati di Nutrienti per la Popolazione Italiana LARN (Società di Nutrizione Umana, revisione 1996) INRAN;
- favorire nella preparazione dei pasti l'uso di alimenti:
  - a filiera corta (prodotti che abbiano viaggiato poco e abbiano subito pochi passaggi commerciali prima di arrivare alla cucina o alla tavola)
  - DOP, IGP, STG (Specialità Tradizionali Garantite) e altre connotazioni locali
  - a ridotto impatto ambientale (alimenti provenienti da produzione biologica e da produzione integrata)
  - del mercato equo e solidale per alimenti non reperibili nel mercato locale.
- programmazione mensile dei menù tenendo conto al massimo grado delle variazioni stagionali soprattutto per quanto riguarda l'uso delle verdure, degli ortaggi e della 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;
- formulazione di ricette e menù studiate per offrire agli utenti della mensa pasti preparati il più semplicemente possibile, nel rispetto delle grammature dei vari alimenti e di un'ampia rotazione degli stessi, preparati secondo le consuetudini locali;
- rispetto della massima igiene durante tutte le fasi di preparazione dei pasti.

I prodotti riportati nel presente Allegato Merceologico e i relativi quantitativi riportati nella Tabella dei Pesi (all. 2 al CSA) sono un minimo indispensabile per la composizione del pasto da distribuire.

Dovrà essere rispettata 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.

Le brevi note merceologiche riportate 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.

## CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEGLI ALIMENTI

Nei 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 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 poiché 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.

Si rileva l'importanza della provenienza del grano che deve essere italiano e che dovrà essere dichiarato in etichetta. E' 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 minimo 10%, cellulosa 0,30.

#### Pane

Questa denominazione è riservata soltanto a quello ottenuto con farina di frumento tenero, acqua e lievito. Il pane deve essere di produzione locale e fornitura quotidiana. 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. Le caratteristiche di un buon pane possono essere così riassunte:

crosta friabile, omogenea e di colore caratteristico per ogni tipo di pane; mollica 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. 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; il pane confezionato e distribuito singolarmente in bustine per alimenti non deve essere conservato a lungo e deve essere tenuto in attesa del consumo, in un locale asciutto ed areato.

#### Grissini

Può esserne ammesso il consumo ma soltanto di quelli preparati con farina di grano tenero acqua e sale.

## Pasta

Secondo il D.P.R. 41/2013 del 05/03/2013 le paste alimentari, con o senza uova, 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 al 100% di origine italiana, dichiarati in etichetta.**

Lo stoccaggio della pasta presso il locale della mensa aziendale in oggetto, deve avvenire in assenza di umidità per prevenire acidità e ammuffimento, e a 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 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 100% di origine italiana.

## Riso

Deve essere usato il tipo di riso Parboiled 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).

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.

## Farina di Mais

La farina di Mais viene usata per la preparazione della polenta, che è bene entri nelle consuetudini alimentari di una mensa con una frequenza di consumo almeno mensile, 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 frequentemente 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.

I piselli per la composizione dei menù di cui trattasi, devono essere preferibilmente di qualità extra-fini o finissimi. Per le norme di qualità riferirsi alle norme internazionali raccomandate Commissione CODEX - Alimentarius - FAD - OMS.

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>^</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.

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

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 principali varietà ad alto pregio gastronomico 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, le lenticchie di Santo Stefano di Sessanio e le lenticchie di Mormanno.

### 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 nei 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 fruitori: 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%)

Gli agretti 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.

#### Bieta (82%)

La bieta 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.

### Broccoletti di rape (60%)

I broccoletti di rape (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.

### Carciofi (34%)

I carciofi 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 dei 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>^</sup>.

### Carote (96%)

Le carote 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>^</sup> delle norme di qualità ICE.

### Cavolfiori (66%)

I cavolfiori 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>^</sup>.

### Cavolo cappuccio bianco o verde (93%)

Il cavolo cappuccio bianco o verde 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 delle norme di qualità ICE.

### Cetrioli (77%)

L'uso dei cetrioli è generalmente limitato alla composizione di insalata, durante il periodo estivo.

### Cicoria

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

### Cipolle (83%)

Le cipolle 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>^</sup> e II<sup>^</sup>.

### Finocchi (59%)

I finocchi devono entrare ampiamente, quando la stagionalità lo permette, nella composizione d'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>.

### Funghi (90%)

I funghi 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.

### Lattuga

Le lattughe (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>.

### Patate

I tuberi di maggiore importanza alimentare sono le patate, che è bene entrino 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 dei -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 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.

#### Melanzane (92%) e peperoni (82%)

Melanzane e peperoni 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.

#### 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 del D.M. 428 del 11/04/1975 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.

#### Sedano radicchio rosso e verde, ravanelli

Sedano radicchio rosso e verde, ravanelli devono essere usati con una buona frequenza nella composizione d'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).

#### 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 pochi semi.

**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 minestroni 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 s'impone perché la frutta solo al momento della sua maturazione può fornire il meglio dei suoi elementi 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 che sono 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 la categoria I.

### 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 a 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 né congelate né 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 I<sup>a</sup> qualità

Le carni dovranno 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 e s.m.i. e regolarmente etichettata e classificate secondo le normative comunitarie e nazionali.

### Vitello:

La carne dovrà essere di I<sup>a</sup> qualità, tessuto muscolare di colorito rosa pallido a grana fine.

### Bovino adulto magro e semigrasso:

La carne dovrà essere di I<sup>a</sup> 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 dei Laboratori per più di tre giorni.

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

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.

#### Carne di pollo

La 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. A 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.

#### Carne di tacchino

La 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). Le parti che possono essere più vantaggiosamente usate sono:

- il petto di tacchino (a fettine o arrosto);
- il coscio (arrosto o lesso).

#### Carna ovina – agnello

Carne ovina di prima qualità, proveniente da allevamenti nazionali, in ottimo stato di nutrizione e di produzione nostrana.

### 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.

### Carne di suino

Le carni di suino dovranno essere 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

### **Carni conservate**

A questo gruppo appartengono:

- le carni cotte e sterilizzate in scatole, il cui uso, presso le mense, 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.

### Prosciutto crudo stagionato

Per questo tipo di salume ci si riferisce all'uso del prosciutto crudo tipo Parma in base al Regolamento CE 510/06. 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.

### Speck e Bresaola

Lo speck e la bresaola devono essere di prima qualità e in ottimo stato di conservazione.

### 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.

#### Prosciutto cotto di coscia

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

#### 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.

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.

### 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 puro bovino;  
Emmenthal;  
Fiore Sardo;  
Formaggio Fontina;  
Gorgonzola (dolce e piccante);  
Italico tipo Bel Paese;  
Montasio;  
Parmigiano Reggiano DOP (stagionatura di almeno 15 mesi)  
Grana Padano DOP  
Pecorino Romano DOP (stagionatura di almeno 6 mesi);  
Provolone (dolce e piccante);  
Taleggio;

Tomino.

Il formaggio utilizzato come condimento sui primi piatti (da grattugia) deve essere esclusivamente parmigiano reggiano o grana padano.

## Yogurt

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

## 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 202 del 13/05/1983.

## 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 ISTAT 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.

## 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, dichiarate in etichetta.**

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 frittture**, 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, ci 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 sia usato per un **max di due cotture** (intendendo con ciò 2 giorni di lavoro dell'olio fresco nella friggitrice).

## PRODOTTI DELLA PESCA

Il **pesce fresco** 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 2578/2000.

**Per quanto concerne l'utilizzo del pesce surgelato**, rispondente a quanto stabilito dal D. 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 nei menù settimanali così come previsto nel C.S.A.

### Prodotti della pesca freschi:

Pesci: devono 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.



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**

Il sale utilizzato potrà essere iodato e non iodato. Entrambe le qualità dovranno esser presenti a disposizione degli utenti

## **CAFFE'**

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 almeno l'80% 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