

TIPOLOGIA e La QUALITÀ degli ALIMENTI



Per quanto concerne la tipologia e la qualità degli alimenti, oltre al rispetto delle norme di legge e ad eventuali altre specificazioni di tipo merceologico, devono essere richieste le seguenti garanzie aggiuntive:

- **Pane:** di *tipo comune* preparato senza aggiunta di grassi, oppure pane *integrale* prodotto con farina integrale (non addizionata di crusca) proveniente da coltivazioni biologiche o a lotta integrata. Non deve contenere antiossidanti e conservanti. Deve essere di produzione giornaliera. Non deve essere conservato con il freddo o altre tecniche e successivamente rigenerato;
 - **Pane grattugiato:** senza grassi aggiunti;
 - **Pasta:** di semola di grano duro o *pasta integrale* prodotta con semola integrale proveniente da coltivazioni biologiche o a lotta integrata, di produzione nazionale;
 - **Farina bianca "00":** prodotta e confezionata in Italia;
 - **Farina di mais:** di produzione nazionale;
 - **Riso:** di produzione nazionale, possibilmente regionale; di varietà diversa a seconda delle preparazioni gastronomiche (risi super-fini e fini per risotti e insalate, risi semi-fini e comuni per minestre). Riso integrale proveniente da coltivazioni biologiche o a lotta integrata. Può essere utilizzato riso parboiled (in particolare nel caso di pasti trasportati);
 - **Ravioli, tortellini, paste ripiene:** preferibilmente con ripieno di verdura e latticini, esenti da additivi (coloranti e conservanti), preparati senza l'impiego di grassi idrogenati, di grassi animali e di oli vegetali ricchi di grassi saturi. Il ripieno non deve essere inferiore al 40% del peso totale. Al fine di garantire i requisiti di freschezza, vanno evitati avanzi sfusi di prodotto;
 - **Gnocchi di patate:** preparati con almeno il 70-80% di patate, senza aggiunta di additivi, eventualmente spalmati con olio di semi di girasole o mais;
 - **Pasta lievitata per pizza:** preparata con farina "0" e/o integrale, sale, acqua e lievito di birra. Unico grasso ammesso olio extravergine di oliva;
 - **Frutta fresca di stagione:** di categoria commerciale "I", possibilmente di provenienza nazionale. Evitare l'uso di frutta in scatola (macedonia, pesche sciroppate, ecc.);
 - **Succhi di frutta:** contenuto di frutta pari al 100%, senza zuccheri aggiunti (succo di arancia, di pompelmo, di ananas, ecc.) e senza coloranti artificiali;
 - **Verdura fresca di stagione:** di categoria commerciale "I" per il consumo a crudo o di categoria commerciale "II" per le preparazioni (verdure cotte, minestroni, ecc.). Non utilizzare verdure in scatola, patate pre-fritte surgelate, verdure pre-cotte, verdure di IV gamma (ad eccezione delle patate) e preparati liofilizzati per purea di patate e per minestre.
L'uso di verdura surgelata come contorno deve essere limitato a fagiolini (varietà fini o finissimi), erbe e spinaci.
Altre verdure surgelate possono essere utilizzate come ingrediente di preparazioni (risotto ai carciofi, pasta alle verdure, melanzane alla parmigiana, ecc.).
Il misto surgelato per minestroni può essere utilizzato come base a cui aggiungere verdure fresche di stagione;
-

- **Pomodori per sughi:** freschi (se di stagione) o pomodori pelati di filiera italiana. Non aggiungere zucchero durante la preparazione;
 - **Legumi:** freschi, secchi o surgelati. Piselli surgelati varietà fini o finissimi;
 - **Carni bovine:** di bovino adulto, fresche confezionate sottovuoto, o congelate, prediligendo sempre il prodotto fresco, provenienti da stabilimenti CE (riconosciuti ai sensi del Regolamento CE 853/04) ed etichettate conformemente al Regolamento CE 1760/2000;
 - **Carni avicunicole** (busti di pollo eviscerati, petti e cosce di pollo, fesa di tacchino, conigli interi o disossati): fresche confezionate sottovuoto, o congelate prediligendo sempre il prodotto fresco, di origine italiana (animali nati, allevati e macellati in Italia) o comunitaria, provenienti da stabilimenti CE (riconosciuti ai sensi del Regolamento CE 853/04);
 - **Carni suine:** fresche confezionate sottovuoto, o congelate prediligendo sempre il prodotto fresco, di origine italiana (animali allevati e macellati in Italia) o comunitaria, provenienti da stabilimenti CE;
 - **Formaggi:** prodotti con puro latte vaccino fresco italiano, dare la preferenza a formaggi DOP, IGP, a FORMAGGI LOCALI, a FORMAGGI FRESCHI (crescenza, mozzarella, ecc.) privi di additivi, provenienti da caseifici riconosciuti ai sensi della normativa comunitaria. Non usare formaggi fusi (formaggini, sottilette, ecc.);
 - **Formaggi da grattugia:** Parmigiano Reggiano o Grana Padano possibilmente grattugiati il giorno del consumo. Vietato l'uso di mix di formaggi duri pre-grattugiati confezionati;
 - **Prodotti carni salati:** prosciutto cotto (di produzione nazionale, privo di polifosfati, ottenuto da suini di allevamenti nazionali o comunitari), prosciutto crudo DOP (di produzione nazionale, privo di additivi, con stagionatura non inferiore a 10-12 mesi), bresaola IGP (prodotta in stabilimenti CE), affettati il giorno del consumo. Scegliere un prosciutto cotto certificato senza glutine, senza lattosio e senza proteine del latte;
 - **Pesce:** surgelato, proveniente da paesi CE (zone FAO). Non utilizzare bastoncini di pesce / pesce pre-fritto e surgelato (il pesce va impanato al momento e cucinato al forno);
 - **Tonno in scatola:** al naturale, in olio extra-vergine di oliva;
 - **Uova:** *fresche di categoria A "extra"* di produzione nazionale. Devono provenire da galline alimentate con mangimi di origine vegetale. Vietato l'uso di uova non completamente cotte. *Uova pastorizzate* prodotte con uova intere fresche di categoria A in stabilimenti riconosciuti. Devono essere state sottoposte ad un trattamento termico idoneo a soddisfare i requisiti microbiologici previsti dalla normativa. Le confezioni aperte devono essere consumate completamente durante un unico ciclo di preparazione del pasto; le eventuali eccedenze non possono essere utilizzate per successive preparazioni;
-

- **Olio di oliva:** di tipo extra vergine, di filiera italiana. Ottenuto dalla spremitura meccanica di olive che dovranno aver subito esclusivamente le operazioni fisiche di lavaggio, sedimentazione e/o filtraggio, con esclusione di ogni altra manipolazione e di trattamenti chimici. Deve essere confezionato in confezioni di vetro tali da proteggere il prodotto dalla luce;
 - **Pesto:** esente da additivi e preparato con basilico, aglio (se gradito), pinoli, olio extravergine di oliva, grana/parmigiano ed eventualmente pecorino;
 - **Latte:** intero pastorizzato (latte fresco) da consumare come bevanda. Di provenienza italiana.
Per le preparazioni alimentari usare latte "Parzialmente scremato a lunga conservazione o UHT" di provenienza italiana (da conservare in frigorifero, una volta aperto, per non più di 2 giorni);
 - **Yogurt:** bianco o con frutta o cereali, privo di additivi alimentari (coloranti e conservanti) e di aromi. Prodotto con latte proveniente da animali allevati in Italia (preferibilmente prodotto in Piemonte). Utilizzare confezioni monodose da 125 g. con almeno ancora 15 giorni di conservazione prima della data di scadenza;
 - **Budini e Creme** (tipo Creme Caramel, ecc.): pastorizzate e non sterilizzate, prive di conservanti. Si consiglia, inoltre, l'utilizzo di confezioni monodose da 125 g. con almeno ancora 15 giorni di conservazione prima della data di scadenza;
 - **Prodotti dolciari preconfezionati** (biscotti, merendine, ecc.): preparati con farina di grano tenero di tipo "0", "00" o "Integrale", senza aggiunta di additivi, con l'esclusivo impiego di zucchero e/o miele come edulcoranti, senza l'impiego di grassi idrogenati e di oli vegetali ricchi di grassi saturi;
 - **Crackers e grissini:** preparati con sfarinati di cereali, anche integrali, senza grassi aggiunti o con aggiunta di olio extravergine di oliva, senza additivi alimentari;
 - **Fette biscottate:** preparate con sfarinati di cereali, anche integrali, con eventuale aggiunta di zucchero e di oli di origine vegetale (preferibilmente olio di oliva, girasole e mais), senza additivi alimentari;
 - **Confetture di frutta:** di tipo "Extra" per il maggior contenuto di frutta rispetto agli zuccheri aggiunti;
 - **Miele:** miele di nettare di origine nazionale (preferibilmente locale o piemontese), non sottoposto a trattamenti termici;
 - **Cioccolato:** non deve contenere grassi diversi dal burro di cacao. Se "fondente" deve avere un contenuto di cacao almeno del 45%, se "al latte" deve avere un contenuto di cacao almeno del 30%;
 - **Sale per usi da tavola:** sale arricchito di iodio (*iodato*), secondo la legge n.55 del 21 marzo 2005.
-

Si raccomanda, inoltre, di:

- Prediligere prodotti a filiera corta;
- Non utilizzare semilavorati quali, lasagne o pasta al forno preconfezionata, pesce impanato, hamburger, carni precotte, sofficini, ecc. in quanto potrebbero contenere grassi saturi o idrogenati, additivi, materie prime di bassa qualità e la composizione è difficilmente controllabile;
- preparare brodi vegetali con verdure fresche o surgelate; non utilizzare dadi o prodotti simili contenenti grassi idrogenati e/o grassi vegetali ricchi di grassi saturi, additivi alimentari;
- prevedere frutta fresca (anche in forma di macedonie, spremute, frullati, ecc.) e non succhi di frutta (caratterizzati da un elevato contenuto di zuccheri aggiunti);
- prediligere torte semplici preparare in sede (crostate di frutta o marmellata, torta margherita, al cacao, allo yogurt, alle mele, ecc.);
- evitare gli alimenti che contengono, tra gli ingredienti elencati in etichetta, i grassi idrogenati e/o grassi vegetali ricchi di grassi saturi. Scegliere alimenti in cui viene utilizzato per la preparazione olio di oliva possibilmente extravergine, oppure olio mono seme di girasole, mais, arachidi, ecc.
- diminuire l'utilizzo di sale nella preparazione dei pasti, come da Piano Nazionale di Prevenzione 2014 – 2018.

Tenuto conto dei continui progressi in campo alimentare, si provvederà agli aggiornamenti di volta in volta necessari.

L'utilizzo di prodotti diversi da quelli sopra elencati deve essere autorizzato dal committente, previa richiesta di parere da parte del SIAN.
