

DIREZIONE SANITARIA
Servizio Dietetico

DISCIPLINARE DIETETICO

Anno 2025



INDICE

Struttura menu	Pag. 3
Tipologie menu	Pag. 5
Grammature: colazione, pranzo e cena	Pag. 6
Elenco ricette menu	Pag. 7
Grammature ricette menu	Pag. 10
Composizione sacchetti alimentari	Pag. 27
Grammature sacchetti alimentari	Pag. 29
Generi alimentari di conforto	Pag. 30
Tabelle merceologiche	Pag. 31
Calendario stagionalità	Pag. 69
Dietetico ospedaliero	Pag. 72



STRUTTURA MENU

COLAZIONE

Latte parzialmente scremato o caffè latte o latte e orzo o yogurt o caffè o thè o orzo
zucchero o dolcificante in bustina
fette biscottate (normali, integrali, aproteiche, senza glutine)
cornetto
marmellata o miele
acqua minerale naturale da 50 cl.

PRANZO E CENA

Menù disponibile nelle varianti sottoelencate.

La scelta delle singole pietanze dovrà essere effettuata da parte del paziente, relativamente ai primi piatti, secondi piatti, contorni, pane e frutta.

Per ogni pasto sono compresi 50 cl di acqua minerale naturale in confezione Pet.

primo piatto

Un primo a scelta fra:

piatto del giorno (da menù)

pastina in brodo vegetale

pasta al pomodoro

pasta o riso con olio

pastina glutinata

crema di riso

semolino

pastina Primi Mesi in brodo vegetale

pasta aproteica

pasta senza glutine

secondo piatto

Un secondo a scelta fra:

piatto del giorno (da menù)

preparato ai ferri (carne bianca / rossa o pesce)

hamburger ai ferri

tritato o preparazione morbida di carne

frullato di carne

formaggini

affettati (prosciutto crudo o cotto o bresaola)

formaggi (mozzarella, provola, groviera)

omogeneizzato di carne o di pesce

contorno

Un contorno a scelta fra:

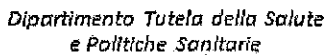
piatto del giorno (da menu)

verdura (cotta o cruda o frullata)

purè di patate

patate lesse





REGIONE CALABRIA

frutta	Frutta fresca di stagione (lavata e sigillata in monoporzione)
o un succo di frutta in brik con cannuccia	
	frutta cotta
omogeneizzato di frutta	

pane Una porzione a scelta fra:
pane comune
pane integrale
pane senza sale
pane aproteico
pane senza glutine

2

1

TIPOLOGIE MENU

(Autunno Inverno – Primavera Estate)

MENU VITTO COMUNE – IPERPROTEICO

MENU PEDIATRICO

MENU DIETA IPOGLICIDICA- IPOCALORICA - IPOLIPIDICA

MENU DIETA PER EPATOPATICI

MENU DIETA IPOPROTEICA

MENU REPARTO DI UNITA' CORONARICA

MENU REPARTO DI CARDIOLOGIA

MENU REPARTO NEFROLOGIA



GRAMMATURE COMPLESSIVE MENU VITTO COMUNE

COLAZIONE

Latte parzialmente scremato	cc 200
o Yogurt	cc 200
Orzo	gr. 4
The	gr. 0,5
Zucchero	gr. 10
Fette biscottate	gr. 15
Cornetto	gr. 60
Marmellata	gr. 25

PRANZO E CENA

(le grammature indicate fanno riferimento alla somma di pranzo e cena)

Pasta	gr 110
Pane	gr 180
Carne	gr 130
Pesce	gr 100
Verdure	gr 300
Frutta	gr 300
Olio	gr 30



ELENCO RICETTE MENU'

PRIMI PIATTI

Codice ricetta	Ricetta
1.	Pasta o riso al pomodoro
2.	Pastina o riso in brodo di carne
3.	Pasta o riso con olio
4.	Pasta alla bolognese
5.	Pasta al forno
6.	Pasta con fagioli o lenticchie o ceci
7.	Pasta o riso con minestrone
8.	Pasta o riso con verdura
9.	Pasta con zucchine
10.	Pasta con zucchine e gamberetti
11.	Gnocchi alla napoletana
12.	Pasta con tonno
13.	Risotto alla marinara
14.	Pasta con verdura e polpettine
15.	Pasta o riso con patate
16.	Pasta o riso con piselli
17.	Pastina o riso in brodo vegetale
18.	Pasta con le melanzane
19.	Pasta al pesto
20.	Insalata di riso
21.	Tortellini in brodo
22.	Sartou di riso
23.	Pasta al salmone
24.	Lasagne alla ferrarese
25.	Gateau di patate
26.	Semolino in brodo vegetale
27.	Crema di riso in brodo vegetale / acqua
28.	Pastina glutinata in brodo vegetale
29.	Pasta / Pastina aproteica in brodo vegetale o al sugo o con verdure
30.	Pasta / Pastina priva di glutine, in brodo vegetale o al sugo o con verdure
31.	Agnolotti / Ravioli alla bolognese
32.	Crepes con carne tritata e spinaci
33.	Fagottini / Rollè di pasta con carne tritata e spinaci
34.	Cannelloni ripieni di carne
35.	Tagliatelle alla piemontese
36.	Sugo al pomodoro
37.	Brodo di carne
38.	Brodo vegetale
39.	Sugo alla bolognese
40.	Minestrone di verdure
41.	Besciamella





SERVIZIO
SANITARIO
REGIONALE



**AZIENDA
OSPEDALIERO-UNIVERSITARIA
"Renato Dulbecco"
Catanzaro**



REGIONE CALABRIA

Dipartimento Tutela della Salute
e Politiche Sanitarie

42. Passato di verdure
43. Scaloppine di vitello al limone
44. Granatine al pomodoro
45. Carne di vitello alla pizzaiola
46. Pollo arrosto
47. Pollo alla cacciatora
48. Vitello o tacchino al forno
49. Cotoletta di pollo o tacchino o vitello al forno
50. Bollito di vitello
51. Bollito di vitello in salsa verde
52. Rollè di vitello
53. Fesa di tacchino ai ferri (olio e limone)
54. Carne al ragù
55. Spezzatino di vitello con piselli
56. Carne tritata o frullata
57. Spezzatino di vitello con patate
58. Bocconcini di vitello al vino bianco
59. Arrosto ai ferri-Hamburger
60. Coniglio al forno
61. Pollo lesso
62. Petto di pollo o tacchino con olio e limone
63. Agnello con patate al forno
64. Arrosto di maiale ai ferri
65. Pollo alla diavola
66. Roast-beef in salsa rosa
67. Pesce alla livornese
68. Filetto di pesce alla mugnaia
69. Filetto di pesce gratinato
70. Seppioline con piselli
71. Pesce spada ai ferri
72. Uova sode (2 a razione)
73. Sformato di uova con verdure
74. Sformato di uova con formaggio
75. Caprese
76. Prosciutto cotto alla griglia
77. Prosciutto cotto panato al forno
78. Scaloppine al vino bianco
79. Involtini di carne di vitello al prosciutto
80. Pizza Margherita
81. Baccalà con olio e limone
82. Baccalà in umido con patate
83. Spinaci con olio
84. Carote lesse
85. Fagiolini lessati
86. Scarola con olio
87. Patate al forno
88. Patate lesse prezzemolate
89. Purè di patate
90. Insalata di pomodori



SERVIZIO
SANITARIO
REGIONALE



AZIENDA
OSPEDALIERO-UNIVERSITARIA
"Renato Dulbecco"
Catanzaro



REGIONE CALABRIA

Dipartimento Tutela della Salute
e Politiche Sanitarie

- | | |
|------|---|
| 91. | Insalata verde |
| 92. | Insalata mista |
| 93. | Bieta con olio |
| 94. | Piselli in umido |
| 95. | Zucchine lesse o al forno |
| 96. | Carciofi con olio e limone |
| 97. | Finocchi gratinati |
| 98. | Insalata di finocchi |
| 99. | Piselli al prosciutto |
| 100. | Melanzane ripiene con tonno al naturale |
| 101. | Melanzane a tocchetto al forno |
| 102. | Prosciutto cotto/crudo/bresaola |

N.B. I piatti non riportati nei menu standard potranno essere utilizzati per eventuali variazioni **da concordare** tra l'Impresa Aggiudicataria e la Stazione Appaltante.

GRAMMATURE RICETTE MENU'

Tutte le ricette si intendono per 1 porzione.

1 PASTA O RISO AL POMODORO

Pasta o riso	gr. 100
Sugo di pomodoro	1 razione
Parmigiano	gr. 5
Sale	q.b.

2 PASTINA O RISO IN BRODO DI CARNE

Pasta/Riso	gr. 60
Brodo di carne	1 razione
Parmigiano	gr. 5
Sale	q.b.

3 PASTA O RISO CON OLIO

Pasta/Riso	gr. 100
Olio	q.b.
Parmigiano	gr. 5
Sale	q.b.

4 PASTA ALLA BOLOGNESE

Pasta	gr. 100
Sugo alla bolognese	1 razione
Parmigiano	gr. 5
Sale	q.b.

5 PASTA AL FORNO

Pasta	gr. 80
Sugo alla bolognese	1 razione
Ripieno (provola)	gr. 15
Parmigiano	gr. 5
Sale	q.b.

6 PASTA CON FAGIOLI O LENTICCHIE O CECI

Pasta	gr. 60
Fagioli/Lenticchie/Ceci	gr. 50
Cipolla	gr. 10
Sale	q.b.
Sedano	q.b.
Olio	q.b.
Pomodoro pelato	gr. 30

7 PASTA O RISO CON MINESTRONE

Pasta/Riso	gr. 60
Minestrone	1 razione
Sale	q.b.
Parmigiano	gr. 5



8 PASTA O RISO CON VERDURA

Pasta/Riso	gr. 60
Verdura (Bieta o Scarola)	gr. 100
Parmigiano	gr. 5
Sale	q.b.
Olio	q.b.

9 PASTA CON ZUCCHINE

Pasta	gr. 60
Zucchine	gr. 80
Olio	q.b.
Cipolla	gr. 10
Pomodoro pelato	gr. 20
Parmigiano	gr. 5
Sale	q.b.

10 PASTA CON ZUCCHINE E GAMBERETTI

Pasta	gr. 60
Zucchine	gr. 60
Gamberetti	gr. 20
Olio	q.b.
Cipolla	gr. 10
Pomodoro pelato	gr. 20
Parmigiano	gr. 5
Sale	q.b.

11 GNOCCHI ALLA NAPOLETANA

Gnocchi	gr. 120
Sugo di pomodoro	1 razione
Parmigiano	gr. 5
Olio	q.b.
Sale	q.b.

12 PASTA CON TONNO

Pasta	gr. 90
Sugo di pomodoro	1 razione
Tonno	gr. 50
Sale	q.b.
Olio	q.b.

13 RISOTTO ALLA MARINARA

Riso	gr. 80
Pomodoro pelato	gr. 50
Gamberi e calamari	gr. 60
Olio	q.b.
Aglio	q.b.
Prezzemolo	q.b.
Sale	q.b.
Vino	cc 10



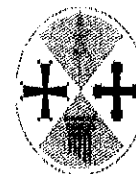



SERVIZIO
SANITARIO
REGIONALE



Dipartimento Tutela della Salute
e Politiche Sanitarie

**AZIENDA
OSPEDALIERO-UNIVERSITARIA
"Renato Dulbecco"
Catanzaro**



REGIONE CALABRIA

14 PASTA CON VERDURA E POLPETTINE

Pasta	gr. 60
Verdura (Bieta o Scarola)	gr. 100
Parmigiano	gr. 5
Polpettine:	
Carne tritata	gr. 30
Parmigiano	gr. 1
Uova	gr. 2
Sale	q.b.
Olio	q.b.

15 PASTA O RISO CON PATATE

Pasta/Riso	gr. 80
Patate	gr. 100
Pomodoro pelato	gr. 30
Cipolla	gr. 10
Dado	gr. 1,5
Sedano	q.b.
Sale	q.b.
Olio	q.b.

16 PASTA O RISO CON PISELLI

Pasta/Riso	gr. 60
Piselli	gr. 80
Olio	q.b.
Cipolla	gr. 10
Pomodoro pelato	gr. 30
Dado	gr. 1,5
Prezzemolo	q.b.
Sale	q.b.

17 PASTINA O RISO IN BRODO VEGETALE

Pastina/Riso	gr. 60
Brodo vegetale	1 razione
Parmigiano	gr. 5

18 PASTA CON LE MELANZANE

Pasta	gr. 80
Sugo di pomodoro	1 razione
Melanzane	gr. 80
Basilico	q.b.
Sale	q.b.

B

1

19 PASTA AL PESTO

Pasta	gr. 100	
Basilico		q.b.
Parmigiano	gr. 2,5	
Pecorino		gr. 2,5
Olio	q.b.	
Aglio	q.b.	
Sale	q.b.	

20 INSALATA DI RISO

Riso	gr. 50	
Giardiniera	gr. 20	
Formaggio Emmenthal		gr. 30
Tonno	gr. 15	
Wurstel		gr. 30
Olio	q.b.	
Sale	q.b.	
Prosciutto cotto		gr. 30

21 TORTELLINI IN BRODO

Tortellini		gr. 80
Brodo di carne	1 razione	
Parmigiano	gr. 5	
Sale	q.b.	

22 SARTOU DI RISO

Riso	gr. 80	
Pomodoro pelato		gr. 60
Piselli		gr. 5
Uova		gr. 10
Salame	gr. 10	
Provola	gr. 10	
Parmigiano	gr. 2,5	
Carne tritata	gr. 50	
Carote	gr. 5	
Cipolle	gr. 5	
Sedano e sale	q.b.	
Olio	q.b.	

23 PASTA AL SALMONE

Pasta	gr. 100	
Olio		q.b.
Margarina vegetale	gr. 2,5	
Cipolla	q.b.	
Prezzemolo	q.b.	
Salmone	gr. 10	
Vino bianco	cc 10	
Pomodoro pelato		gr. 80



24 LASAGNE ALLA FERRARESE

Lasagne	gr. 100
Sugo alla bolognese	1 razione
Besciamella	1 razione
Provola	gr. 15
Prosciutto	gr. 15
Parmigiano	gr. 5
Sale	q.b.

25 GATEAU DI PATATE

Purea di patate	gr. 30
Burro	gr. 3
Parmigiano	gr. 2,5
Latte	cc 100
Prosciutto cotto	gr. 2
Provola	gr. 2,5
Pane grattugiato	gr. 0,5
Sale	q.b.

26 SEMOLINO IN BRODO VEGETALE

Semolino	gr. 30
Brodo vegetale	1 razione
Parmigiano	gr. 5

27 CREMA DI RISO IN BRODO VEGETALE / ACQUA

Crema di riso	gr. 30
Brodo vegetale	1 razione
Parmigiano	gr. 5

28 PASTINA GLUTINATA IN BRODO VEGETALE

Pastina glutinata	gr. 60
Brodo vegetale	1 razione
Parmigiano	gr. 5

**29 PASTA / PASTINA APROTEICA IN BRODO O AL SUGO O
CON VERDURE**

(per i condimenti fare riferimento alle rispettive ricette sopraelencate)

**30 PASTA / PASTINA PRIVA DI GLUTINE IN BRODO O AL SUGO
O CON VERDURE**

(per i condimenti fare riferimento alle rispettive ricette sopraelencate)

31 AGNOLOTTI / RAVIOLI ALLA BOLOGNESE

Ravioli	gr. 100
Sugo alla bolognese	1 razione
Parmigiano	gr. 5
Sale	q.b.



32 CREPES CON CARNE TRITATA E SPINACI

Uova	gr. 25
Latte	cc. 30
Farina	q.b.
Carne tritata	gr. 50
Spinaci	gr. 50
Prezzemolo	q.b.
Sale	q.b.
Parmigiano	gr. 8
Sugo di pomodoro	gr. 40
Margarina vegetale	gr. 0,5

33 FAGOTTINI / ROLLE' DI PASTA CON CARNE TRITATA E SPINACI

Lasagne	gr. 100
Carne tritata	gr. 50
Spinaci	gr. 50
Prezzemolo	q.b.
Sale	q.b.
Parmigiano	gr. 8
Sugo di pomodoro	gr. 40
Margarina vegetale	gr. 0,5

34 CANNELLONI RIPIENI DI CARNE

Cannelloni	n.2 a porzione
Ripieno:	
Carne tritata	gr. 50
Parmigiano	gr. 5
Bieta o Spinaci	gr. 30
Provola	gr. 30
Cipolla	gr. 1,5
Ragù di carne	1 razione

35 TAGLIATELLE ALLA PIEMONTESE

Tagliatelle	gr. 80
Sugo alla bolognese	1 razione
Provola	gr. 30
Parmigiano	gr. 5

36 SUGO AL POMODORO

Pomodoro pelato	gr. 90
Cipolla	gr. 6
Basilico	q.b.
Sale	q.b.
Olio	q.b.




37 BRODO DI CARNE

Carne	gr. 50
Ossa	q.b.
Sedano	q.b.
Carote	gr. 5
Cipolle	gr. 1,5
Pomodoro pelato	gr. 10
Sale	q.b.

38 BRODO VEGETALE

Zucchine	gr. 30
Patate	gr. 30
Sedano	q.b.
Carote	gr. 10
Pomodoro pelato	gr. 30
Cipolle	gr. 10
Sale	q.b.
Olio	q.b.

39 SUGO ALLA BOLOGNESE

Carne tritata	gr. 40
Pomodoro pelato	gr. 60
Sedano	gr. 5
Carote	gr. 5
Cipolle	gr. 5
Vino	cc10
Concentrato	gr. 10
Sale	q.b.
Olio	q.b.

40 MINISTRONE DI VERDURE

Patate	gr. 50
Zucchine	gr. 40
Carote	gr. 30
Sedano	gr. 15
Pomodoro pelato	gr. 30
Verdura (bietta o scarola)	gr. 40
Verza	gr. 20
Cipolle	gr. 10
Prezzemolo	q.b.
Dado vegetale	n.1
Sale	q.b.
Olio	q.b.



41 BESCIAAMELLA

Latte	gr. 100
Burro	gr. 8
Farina	gr. 8
Sale	q.b.
Noce moscata	q.b.

42 PASSATO DI VERDURE

Vedi Minestrone.

43 SCALOPPINE DI VITELLO AL LIMONE

Carne	gr. 130
Margarina vegetale	gr. 8
Limone	q.b.
Farina	gr. 8
Prezzemolo	q.b.
Sale	q.b.
Olio	q.b.

44 GRANATINE AL POMODORO

Carne tritata	gr. 100
Uova	gr. 12
Parmigiano	gr. 3,5
Pane	gr. 20
Prezzemolo	q.b.
Pomodoro pelati	gr. 30
Vino	cc 10
Sale	q.b.
Olio	q.b.

45 CARNE DI VITELLO ALLA PIZZAIOLA

Carne	gr. 130
Pomodoro pelato	gr. 25
Aglio	q.b.
Prezzemolo	q.b.
Origano	q.b.
Sale	q.b.
Olio	q.b.

46 POLLO ARROSTO

Pollo	gr. 150
Aglio	q.b.
Vino	cc 15
Rosmarino	q.b.
Sale	q.b.
Olio	q.b.





47 POLLO ALLA CACCIATORA

Pollo	gr. 150
Pomodoro pelato	gr. 15
Aglio	q.b.
Sedano	q.b.
Cipolla	gr. 5
Carota	gr. 5
Prezzemolo	q.b.
Vino	cc 8
Rosmarino	q.b.
Sale	q.b.
Olio	q.b.

48 VITELLO O TACCHINO AL FORNO

Carne	gr. 130
Vino	cc 10
Farina	gr. 2
Sedano	gr. 5
Carota	gr. 5
Cipolla	gr. 5
Rosmarino	q.b.
Sale	q.b.
Olio	q.b.

49 COTOLETTA DI POLLO O TACCHINO O VITELLO AL FORNO

Carne	gr. 130
Panura	gr. 5
Olio	q.b.
Parmigiano	gr. 0,4
Farina	gr. 8
Uovo	gr. 25

50 BOLLITO DI VITELLO

Carne	gr. 130
Sedano	q.b.
Carota	gr. 5
Cipolla	gr. 2
Pomodoro pelato	gr. 10
Sale	q.b.

51 BOLLITO DI VITELLO IN SALSA VERDE

Carne	gr. 130
Sedano	q.b.
Carota	gr. 5
Cipolla	gr. 2
Pomodoro pelato	gr. 10
Sale	q.b.
Sottoaceti	gr. 20 (frullati)
Olio	q.b.

52 ROLLE' DI VITELLO

Carne	gr. 100
Carne tritata	gr. 20
Uova	gr. 10
Parmigiano	gr. 5
Sedano	q.b.
Carota	q.b.
Provola	gr. 10
Sale	q.b.
Olio	q.b.

53 FESA DI TACCHINO AI FERRI (olio e limone)

Tacchino	gr. 130
Aglia	0,1
Limoni	gr. 15
Vino	cc 10
Prezzemolo	gr. 1,2
Sale	q.b.
Olio	q.b.
Aceto	cc 0,7

54 CARNE AL RAGU'

Carne	gr. 130
Pomodoro pelato	gr. 20
Sedano	q.b.
Cipolla	gr. 3
Sale	q.b.
Olio	q.b.
Prezzemolo	q.b.
Alloro	q.b.

55 SPEZZATINO DI VITELLO CON PISELLI

Carne	gr. 100
Piselli	gr. 80
Sedano	gr. 5
Carota	gr. 5
Cipolla	gr. 5
Pomodoro pelato	gr. 20
Vino	cc 10
Sale	q.b.
Olio	q.b.

56 CARNE TRITATA O FRULLATA

Carne	gr. 130
-------	---------

57 SPEZZATINO DI VITELLO CON PATATE

Carne	gr. 80
Patate	gr. 80

Carota	gr. 5
Sedano	gr. 5
Cipolla	gr. 3
Origano	q.b.
Pomodoro pelato	gr. 20
Alloro	q.b.
Vino	cc 10
Sale	q.b.
Olio	q.b.

58 BOCCONCINI DI VITELLO AL VINO BIANCO

Carne	gr. 130
Sedano	gr. 5
Carota	gr. 5
Vino	cc 10
Cipolla	gr. 10
Farina	gr. 5
Sale	q.b.
Olio	q.b.

59 ARROSTO AI FERRI- HAMBURGER

Carne	gr. 130
Olio	q.b.
Sale	q.b.

60 CONIGLIO AL FORNO

Coniglio (coscia)	gr. 130
Cipolla	gr. 3
Aglio	gr. 1
Pomodoro pelato	gr. 10
Rosmarino	q.b.
Prezzemolo	q.b.
Sale	q.b.
Olio	q.b.

61 POLLO LESSO

Busto di pollo	gr. 150
Cipolla	gr. 5
Carota	gr. 5
Sedano	gr. 3
Sale	q.b.

62 PETTO DI POLLO O TACCHINO CON OLIO E LIMONE

Petto di pollo/tacchino	gr. 130
Olio	q.b.
Sale	q.b.
Succo di limone	cc 20




63 AGNELLO CON PATATE AL FORNO

Agnello (coscia)	gr. 200
Patate	gr. 100
Aglione	gr. 1
Rosmarino	gr. 0,5
Alloro	gr. 0,5
Panura	gr. 1,5
Prezzemolo	gr. 1,5
Vino	cc 20
Parmigiano	gr. 2
Cipolla	gr. 8
Sale	q.b.
Olio	q.b.

64 ARROSTO DI MAIALE AI FERRI

Carne di maiale	gr. 150
Sale	q.b.
Olio	q.b.

65 POLLO ALLA DIAVOLA

Pollo	gr. 150
Sale	q.b.
Olio	q.b.
Rosmarino	gr. 0,5
Aglione	gr. 1

66 ROAST-BEEF IN SALSA ROSA

Carne	gr. 120
Sale	q.b.
Vino rosso	cc. 20
Rosmarino	q.b.
Farina	q.b.

67 PESCE ALLA LIVORNESE

Pesce	gr. 150
Pomodoro pelato	gr. 35
Aglione	gr. 1
Prezzemolo	gr. 2
Sale	q.b.
Olio	q.b.

68 FILETTO DI PESCE ALLA MUGNAIA

Sogliola	gr. 200
Farina	gr. 4
Margarina vegetale	gr. 8
Prezzemolo	gr. 2
Vino	cc 10
Sale	q.b.






SERVIZIO
SANITARIO
REGIONALE



Dipartimento Tutela della Salute
e Politiche Sanitarie

**AZIENDA
OSPEDALIERO-UNIVERSITARIA
"Renato Dulbecco"
Catanzaro**



REGIONE CALABRIA

69 FILETTO DI PESCE GRATINATO

Sogliola	gr. 200
Panura	gr. 1,5
Aglio	gr. 1
Prezzemolo	gr. 1,5
Parmigiano	gr. 2
Olio	q.b.

70 SEPPIOLINE CON PISELLI

Seppioline	gr. 200
Piselli	gr. 50
Olio	q.b.
Pomodoro pelati	gr. 30
Aglio	q.b.
Prezzemolo	q.b.
Vino	cc 10
Sale	q.b.

71 PESCE SPADA AI FERRI

Pesce spada	gr. 150
Prezzemolo	gr. 2
Aglio	gr. 1
Limone	cc 2
Olio	q.b.
Sale	q.b.

72 UOVA SODE

Uova sode	2 a razione
-----------	-------------

73 SFORMATO DI UOVA CON VERDURE

Uova	n. 2
Verdure	gr. 75
Provola	gr. 20
Parmigiano	gr. 3
Latte	cc 20
Margarina vegetale	gr. 2
Olio	q.b.
Sale	q.b.

74 SFORMATO DI UOVA CON FORMAGGIO

Uova	n. 2
Fontina	gr. 40
Parmigiano	gr. 3
Latte	cc 20
Margarina vegetale	gr. 2
Olio	q.b.
Sale	q.b.

75 CAPRESE

Mozzarella	gr. 100
Pomodoro	gr. 80
Origano	gr. 0,5
Basilico	gr. 1
Olio	q.b.
Sale	q.b.

76 PROSCIUTTO COTTO ALLA GRIGLIA

Prosciutto cotto	gr. 130
Olio crudo	q.b.

77 PROSCIUTTO COTTO PANATO AL FORNO

Prosciutto cotto	gr. 110
Panura	gr. 1,5
Prezzemolo	gr. 1,5
Parmigiano	gr. 2
Olio	q.b.

78 SCALOPPINE AL VINO BIANCO

Carne	gr. 150
Margarina vegetale	gr. 8
Farina	gr. 10
Prezzemolo	q.b.
Vino bianco	cc 1,5
Sale	q.b.

79 INVOLTINI DI CARNE DI VITELLO AL PROSCIUTTO

Carne	gr. 150
Prosciutto crudo	gr. 30
Farina	gr. 5
Parmigiano	gr. 2,5
Olio	q.b.
Provola	gr. 5
Pomodoro pelato	gr. 30
Prezzemolo	q.b.
Cipolla	gr. 5
Sale	q.b.

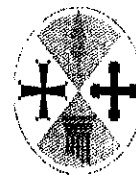
80 PIZZA MARGHERITA

Farina	gr. 150
Lievito di birra	gr. 3
Pomodoro pelato	gr. 35
Provola	gr. 20
Acqua	q.b.
Olio	q.b.
Sale	q.b.

81 BACCALA' CON OLIO E LIMONE

Baccalà	gr. 200
---------	---------





Limoni	gr. 15
Prezzemolo	q.b.
Alloro	q.b.
Sale	q.b.
Olio	q.b.

82 BACCALA' IN UMIDO CON PATATE

Baccalà	gr. 180
Patate	gr. 100
Alloro	q.b.
Pomodoro pelato	gr. 30
Cipolla	gr. 5
Olive nere	q.b.
Prezzemolo	q.b.
Sale	q.b.
Olio	q.b.

83 SPINACI CON OLIO

Spinaci	gr. 150
Olio	q.b.
Sale	q.b.

84 CAROTE LESSE

Carote	gr. 150
Olio	q.b.
Sale	q.b.
Prezzemolo	gr. 1

85 FAGIOLINI LESSATI

Fagiolini	gr. 150
Olio	q.b.
Sale	q.b.

86 SCAROLA CON OLIO

Scarola	gr 150
Olio	q.b.
Sale	q.b.

87 PATATE AL FORNO

Patate	gr. 150
Aglio	gr. 3
Rosmarino	gr. 1
Prezzemolo	q.b.
Sale	q.b.
Olio	q.b.

88 PATATE LESSE PREZZEMOLATE

Patate	gr. 150
Prezzemolo	q.b.

Sale q.b.
Olio q.b.

89 PUREA DI PATATE

Purè gr. 30
Margarina vegetale gr. 3
Parmigiano gr. 2,5
Latte cc. 100
Sale q.b.

90 INSALATA DI POMODORI

Pomodori gr. 150
Olio q.b.
Sale q.b.
Basilico q.b.

91 INSALATA VERDE

Insalata gr. 150
Olio q.b.
Sale q.b.

92 INSALATA MISTA

Insalata verde gr. 50
Radicchio gr. 50
Carota gr. 30
Olio q.b.
Sale q.b.

93 BIETA CON OLIO

Bieta gr. 150
Olio q.b.
Sale q.b.

94 PISELLI IN UMIDO

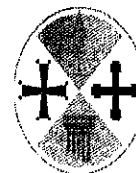
Piselli gr. 150
Cipolla gr. 8
Olio q.b.
Sale q.b.
Dado gr. 0,5

95 ZUCCHINE LESSE O AL FORNO

Zucchine gr. 150
Olio q.b.
Sale q.b.
Prezzemolo q.b.

96 CARCIOFI CON OLIO E LIMONE

Carciofi gr. 200
Olio q.b.



Limone cc. 2
Sale q.b.

97 FINOCCHI GRATINATI

Finocchi gr. 200
Besciamella 1/3 di razione
Parmigiano gr. 10
Sale q.b.
Olio q.b.

98 INSALATA DI FINOCCHI

Finocchi gr. 150
Sale q.b.
Olio q.b.

99 PISELLI AL PROSCIUTTO

Piselli gr. 150
Prosciutto cotto gr. 15
Olio q.b.
Cipolla gr. 2

100 MELANZANE RIPIENE CON TONNO AL NATURALE

Tonno al naturale gr. 70
Melanzane gr. 80
Pomodoro pelato gr. 40
Pan Carrè gr. 30
(Aproteico sbriciolato)
Sale q.b.
Prezzemolo q.b.
Basilico q.b.
Aglio q.b.
Olio q.b.

101 MELANZANE A TOCCHETTO AL FORNO

Melanzane gr. 150
Olio q.b.
Sale q.b.
Prezzemolo q.b.
Aglio q.b.

102 PROSCIUTTO COTTO / CRUDO / BRESAOLA

Prosciutto cotto gr. 80
Prosciutto crudo gr. 80
Bresaola gr. 80

COMPOSIZIONE SACCHETTI ALIMENTARI

Ogni "variante" di sacchetto alimentare si intende composto da tutti gli alimenti elencati al di sotto della specifica "variante".

Variante "A"

- **Panino formato rosetta o al burro con:**
 - *Prosciutto crudo*
 - *Oppure prosciutto cotto*
 - *Oppure formaggio tipo Groviera*
 - *Oppure formaggio tipo Provola*
- **Banana**
- **Succo di frutta oppure aranciata**
- **Acqua Minerale Naturale da 50 cl**

Variante "B"

- **Latte parzialmente scremato oppure tè oppure Orzo**
- **Set Prima Colazione**
- **Banana**
- **Acqua Minerale Naturale da 50 cl**

Variante "C" (per pazienti con celiachia)

- **Latte parzialmente scremato**
- **Zucchero bustine**
- **Brioche**
- **Succo di frutta**
- **Nutellina**
- **Banana**
- **Acqua Minerale Naturale da 50 cl**

N.B. Le monoporzioni dei prodotti senza glutine, per la loro corretta somministrazione, devono presentare su ogni singola confezione la stampa illustrata del prodotto glutinoprivo e la data di scadenza.



Variante "D"

- **Panino formato rosetta o al burro con:**
 - Prosciutto crudo
 - Oppure Prosciutto cotto
 - Oppure Formaggio tipo Groviera
 - Oppure Formaggio tipo Provola
- **Acqua Minerale Naturale da 50 cl**

Variante "E"

- **Merendina oppure Fette Biscottate**
- **Succo di frutta**
- **Acqua Minerale Naturale da 50 cl**

Variante "F"

- **Merendina**
- **Thè in Brick**
- **Succo di frutta**
- **Cornetto fresco**
- **Acqua Minerale Naturale da 50 cl**

Variante "G"

- **Marmellata**
- **Fette biscottate**
- **Cornetto fresco**
- **Acqua Minerale Naturale da 50 cl**

Variante "H"

- **Banana o purea di frutta**
- **Yogurt bianco o alla frutta (senza pezzi)**
- **Acqua Minerale Naturale da 50 cl**



GRAMMATURE SACCHETTI ALIMENTARI

Latte parzialmente scremato	cc. 200
Orzo	gr. 4
Tè	gr. 0,5
Set Prima Colazione	
zucchero in bustina	gr. 10
fette biscottate monoporzione	gr. 15
biscotti frollini monoporzione	gr. 15
marmellata	gr. 25
set a perdere comprendente:	
posate monouso (cucchiaino e coltello)	
tovagliolo e tovaglietta di carta	
bicchiere monouso	
Panino (formato rosetta)	gr. 100
Panino al burro	gr. 70
Prosciutto (cotto o crudo)	gr. 70
Formaggio (groviera o provola)	gr. 100
Banana	gr. 150
Succo di frutta	cc. 125 (in confezione tetra-pack)
Aranciata	cl. 33 (in lattina)
Yogurt alla frutta	cc. 125
Merendina con marmellata (gusti misti)	gr. 40
Acqua Minerale Naturale	cl. 50 (in confezione PET)
Nutellina	gr. 30
Brioche per pazienti celiaci	gr. 50
Tè in Brick	ml. 200



GENERI ALIMENTARI DI CONFORTO

- Acqua in conf. Pet da 0.5 L
- Acqua in conf. Pet da 2 L
- Latte UHT Scremato in conf. da ½ lt.
- Latte UHT Parz. Screm. in conf. da ½ lt.
- Latte UHT Intero in conf. da ½ lt
- Latte UHT delattosato in conf. da ½ lt.
- Bevanda vegetale alla soia in conf. da ½ lt.
- Orzo solubile (500gr)
- Cacao in polvere (bustina monodose da 15gr)
- Tè (filtri monodose)
- Tè Deteinato (filtri monodose)
- Camomilla (filtri monodose)
- Zucchero semolato (bustine monodose da 5gr)
- Yogurt bianco magro (150gr)
- Yogurt intero alla frutta (150gr)
- Biscotti per la prima infanzia (120gr)
- Kit colazione composto da: fette biscottate o biscotti secchi (40gr), marmellata (n°2 confezioni monodose da 25gr), n°1 bustina monodose di zucchero (5gr)
- Succo di frutta vari gusti (200ml)
- Olio extravergine d'oliva (bustine monodose da 10gr)
- Crema di riso pronta senza cottura (200gr)
- Semolino di grano duro pronto senza cottura (200gr)
- Pastina Linea Primi Mesi vari formati (300gr)
- Pappa Farina Lattea Istantanea (250gr)
- Omogeneizzato di carne (80gr)
- Omogeneizzato di frutta (80gr)
- Vino rosso Denominazione di Origine Semplice in conf. tetra-pack (250ml)
- Vino bianco Denominazione di Origine Semplice in conf. tetra-pack (250ml)
- Olio MCT in bustine monodose (10ml)
- Burro monodose (10gr)
- Formaggini senza polifosfati (20gr)
- Banane (unità)
- Prosciutto cotto senza glutine e polifosfati in confezioni sigillate (50gr)



TABELLE MERCEOLOGICHE

L'Aggiudicatario deve provvedere all'acquisto di derrate alimentari di prima qualità e con caratteristiche merceologiche ed igieniche conformi ai requisiti imposti dalle normative vigenti in materia di legislazione alimentare. I requisiti specificati nel presente allegato sono da intendersi come requisiti qualitativi minimi. È tassativamente vietata la fornitura di: alimenti sottoposti a trattamenti transgenici (OGM), carne e pesce ricomposti, precotti, preimpanata, o che abbiano subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'Aggiudicatario.

CARNI E SALUMI

CARNI DI BOVINO: è ammessa la sola fornitura di carne bovina fresca refrigerata in tagli disossati sottovuoto; eventuali forniture di carni congelate potranno essere previste esclusivamente per la preparazione di diete personalizzate nel rispetto di particolari confessioni religiose (carni halal e kasher). La carne fresca refrigerata di bovino deve:

- provenire da stabilimenti di sezionamento riconosciuti ai sensi del Regolamento (CE) n. 853/2004
- essere già disossata e confezionata sottovuoto in tagli anatomici pronti per l'uso
- provenire da carcasse di animali di origine nazionale (allevati in Italia da almeno 6 mesi)
- essere ottenuta da animali macellati ad un'età compresa tra i 12 e i 24 mesi (bovino adulto vitellone) o da animali macellati ad un'età compresa tra 8 e 12 mesi (vitellone)
- provenire da carcasse appartenenti alle seguenti classi secondo la classificazione commerciale di cui al Reg. (CE) n. 1234/2007 categoria A (carcasse di giovani animali maschi non castrati di età inferiore a 2 anni) o categoria E (carcasse di altri animali femmine)
- conformazione: da S (superiore: tutti i profili estremamente convessi; sviluppo muscolare eccezionale con doppia groppa), E (eccellente: tutti i profili convessi fino a super convessi; straordinaria abbondanza del muscolo) a U (ottima: profili nell'insieme convessi sviluppo muscolare abbondante). copertura in grasso 2 (scarso: sottile copertura di grasso, muscoli quasi ovunque apparenti —sono pure apprezzabili le delimitazioni dei tagli commerciali)
- rispettare le disposizioni in tema di etichettatura obbligatoria delle carni bovine (Reg. (CE) n. 1760/2000)
- riportare in etichetta l'indicazione della classe CE di appartenenza delle carcasse 6a cui sono ottenute (in alternativa, le indicazioni relative alla classificazione delle carcasse di provenienza possono essere contenute in un documento di accompagnamento accessorio rilasciato dallo stabilimento di produzione)
- riportare preferibilmente in etichetta la data di macellazione e la data di confezionamento essere trasportate e conservate in modo che la temperatura interna non superi i 4°C
- essere fornite con un giusto grado di frollatura (non meno di otto giorni dalla macellazione)





- essere della migliore qualità, tenere, sapide, di grana fine, di colorito rosso rosa-rosso vivo (non scure, non pallide), di consistenza soda e polpose.
- non presentare imbrunimenti, patine oppure untuosità tipiche delle carni vecchie o stanche.

La carne utilizzata per la preparazione di polpette, hamburger, svizzere ed altri piatti a base di carne macinata deve provenire esclusivamente da tagli anatomici interi e non da ritagli o rifilature ottenuti dal sezionamento. La macinatura delle carni fresche refrigerate deve avvenire poco tempo prima del loro impiego per la preparazione dei piatti ed in ogni caso nella stessa giornata di utilizzo. non è ammesso l'impiego di carni macinate ottenute in altri stabilimenti, anche se confezionate sottovuoto. Si elencano i tagli di carne indicati per ogni preparazione:

- **polpette** – Tagli REALE (bovino adulto) SPALLA (bovino adulto), tagli scelti del quarto anteriore con esclusione del collo
- **cotolette** - Tagli NOCE (bovino adulto) SCAMONE (bovino adulto) BISTECHE CON OSSO - Tagli LOMBATA (vitellone)
- **hamburger** -Tagli REALE (bovino adulto) SPALLA (bovino adulto) SPEZZATINO - Tagli REALE (bovino adulto) SPALLA (bovino adulto)
- **Arrosti** – Tagli REALE (bovino adulto) NOCE (bovino adulto) FESONE (bovino adulto) FESA (bovino adulto)
- **Scaloppe** -Tagli NOCE (bovino adulto) SCAMONE (bovino adulto) FESA (bovino adulto) ROAST beef – Tagli CONTROFILETTO (bovino adulto)
- **Bollito** – Tagli CAPPELLO DI PRETE (bovino adulto) REALE (bovino adulto) **Carne trita** – Tagli REALE (bovino adulto) SPALLA (bovino adulto)
- **Fettine** – Tagli SCAMONE (bovino adulto) CONTROFILETTO (bovino adulto) FESA (bovino adulto)
- **Brasato** – Tagli SOTTOFESA (bovino adulto)

Non si accetta, per alcun motivo, la fornitura di carne congelata fatta eccezione per i casi citati in premessa (carni halal e kasher). Dovranno essere respinte le partite che evidenzino sulle superfici esterne ed interne manifesta umidità o vischiosità alla palpazione, accompagnata da odore acre e pungente, nonché le confezioni sporche per mancato lavaggio e disinfezione dei contenitori prima del carico. Dovranno essere respinte all'origine le carni confezionate sottovuoto quando all'interno della confezione l'eventuale liquido di sgocciolamento di colore rosa superi il 3% del peso netto del prodotto. Dovranno essere respinte le carni confezionate sottovuoto quando presentino corpi estranei o quando il liquido di sgocciolamento (bagdrip) sia molto abbondante e si presenti di colore bruno o di colore nero - verdastro con odore acre pungente della carne. Dovranno essere respinte le confezioni sottovuoto in cui si evidenzia presenza di aria per perdita del vuoto (lacerazioni dell'imballaggio primario o errata saldatura dello stesso). Le carni fornite devono rispettare i criteri chimici e microbiologici, e i limiti dei residui farmacologici previsti dalle vigenti normative, (inclusi i Reg. CE 2073/05, Reg. CE 1881/06, Reg. CE. 2377/90).



CARNI DI SUINO: le carni suine fresche, refrigerate e confezionate sottovuoto devono presentarsi di colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa con assenza di alterazioni microbiche e fungine. Devono inoltre provenire da carcasse di animali definite "standard italiana" come previsto dal Decreto MIPAF 11/07/2002. Le confezioni dovranno essere regolarmente etichettate riportando sugli imballaggi primari (sottovuoto) le seguenti indicazioni: denominazione del prodotto e stato fisico, categoria commerciale dell'animale da cui provengono le carni, termine di conservazione (TMC) indicato con giorno, mese ed anno, modalità di conservazione, nome o ragione sociale o marchio depositato con sede sociale del produttore /confezionatore, sede del laboratorio di produzione e confezionamento, riproduzione di bollo sanitario di riconoscimento CE del laboratorio di produzione/sezionamento/confezionamento. Sugli imballaggi secondari, atti a garantire la protezione delle confezioni durante le operazioni di carico, scarico, trasporto ed immagazzinamento, dovranno essere fissate o stampate le stesse indicazioni precedentemente descritte. Dovrà inoltre essere indicato il peso netto del prodotto. Al momento della consegna da parte del fornitore il prodotto dovrà avere vita residua (shelf life) di almeno venti giorni. Il trasporto deve essere effettuato in modo tale che la temperatura interna al cuore dei tagli di carni fresche suine sia da 0° C a + 4° C (con range da -1° C a +7° C). La carne deve essere priva di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che residuano nelle carni e possono nuocere alla salute umana, come definito dalla direttiva del Consiglio 86/469/CEE del 16/09/86 e successive modifiche. Le carni suine insaccate fresche non stagionate (salsiccia) devono: essere prodotte in stabilimento in possesso di riconoscimento CE solo con carni refrigerate provenienti da stabilimento con riconoscimento CE, contenere eventualmente nitrati e/o nitriti entro i limiti di legge, essere confezionate sottovuoto e conservate a temperatura non superiore a + 4° C, essere esenti da odori e colorazioni anomale, non presentare liquido in eccesso nelle confezioni sottovuoto, avere imballaggi e confezioni integre, essere in possesso di documentazione commerciale di accompagnamento che identifichi lo stabilimento di spedizione del prodotto, essere in possesso di etichettatura che riporti tutte le indicazioni obbligatorie, avere vita residua (shelf life) al momento della consegna di almeno 20 (venti) giorni, essere trasportate secondo le disposizioni del D.P.R. n° 327/80 e successive modifiche, utilizzando mezzi di trasporto e/o contenitori idonei in modo da garantire una temperatura interna della carne sia da 0° C a + 4° C (con range da -1° C a +7° C).

CARNI AVICUNICOLE: Oggetto della fornitura sono polli freschi completamente eviscerati, (broiler), "a busto", privi di testa, collo, zampe e di tutti i visceri e parenchimi interni, classificati in classe A secondo il Reg. (CE) n. 1234/2007. Gli animali dovranno provenire da allevamenti italiani, e macellati esclusivamente in impianti nazionali muniti di numero di riconoscimento CE ai sensi del Reg. 853/04. Le carni devono provenire da animali riconosciuti sani prima e dopo la macellazione, allevati a terra (non in batteria), di età compresa fra i 60 e gli 85 giorni. Le carcasse devono essere perfettamente pulite, asciutte, senza coaguli di sangue, ematomi, fratture, piume residue, odori, colori, sapori anormali e privi di sostanze pericolose per la salute del consumatore. Devono avere un peso minimo di Kg. 0,900, un peso massimo di Kg. 1,300 e dare una resa non inferiore all'80%. I polli a busto



devono essere ottenuti in stabilimenti nazionali di tipo industriale riconosciuti idonei, controllati dall'autorità veterinaria ufficiale, dove gli animali vengano sottoposti a visita veterinaria prima e dopo la macellazione.

Ogni singola carcassa deve essere munita (a comprova dell'esito favorevole di avvenuta visita ispettiva), di regolare bollo C.E.E. inamovibile e presentare tutte le garanzie e caratteristiche igienico sanitarie previste dalla vigente legislazione. I polli, convenientemente imballati in idonei contenitori, devono essere consegnati (non oltre 48 ore dalla macellazione), con automezzi igienicamente appropriati, rispettando le leggi che regolano il trasporto di questo tipo di derrata. I polli non devono aver subito trattamenti ormonali, anabolizzanti, antibatterici né presentare i prodotti di trasformazione di tali trattamenti o qualsiasi sostanza che si trasmetta alla carne e possa nuocere alla salute umana, come definito dalle direttive 86/469/CEE del 16/09/86 e dal Reg. CE 2377/90. I petti di pollo dovranno essere forniti esclusivamente confezionati in modo idoneo. I petti di pollo richiesti oltre ai caratteri generali già enunciati devono appartenere alla classe A secondo il Reg. (CE) n. 1234/2007, provenire da allevamenti nazionali registrati dall'autorità competente, avere caratteristiche igieniche ottime e non presentare alterazioni microbiche né fungine; la temperatura di conservazione e di trasporto deve essere compresa tra -2° C e +4° C. I petti di pollo devono presentarsi privi di pelle e d'altro residuo come trachea, piume ecc., i contenitori e le confezioni devono essere prive d'essudati odori liquidi di sgocciolamento. Inoltre, le carni non devono aver subito trattamenti con sostanze ad azione ormonale, devono presentarsi rosee prive di tagli, lacerazioni, ecchimosi, tenere ma non flaccide. La confezione deve essere originale con marchio del fornitore. I petti di tacchino devono provenire da allevamenti nazionali registrati dall'autorità competente, essere di classe A con un peso unitario non inferiore a kg. 5 (cinque), giovane, maschio, completamente disossato; il gozzo deve essere stato asportato; deve essere presente il solo muscolo pettorale e non deve presentare ammaccature sottocutanee, ecchimosi o microemorragie. La carne deve essere priva di sostanze anabolizzanti o ad attività antibatterica o prodotti di trasformazione, nonché altre sostanze che si trasmettano alle carni e possano nuocere alla salute umana, come definito dalla direttiva CEE 86/469 del 16/09/86 e REG. CE 2377/90. La confezione deve essere originale con marchio del fornitore. Le cosce e le sovracoscia devono essere ben formate, presentare una muscolatura allungata e ben sviluppata, essere prive di zampe, sezionate pochi centimetri sotto l'articolazione tarsica; la carne deve presentarsi di colore roseo senza ecchimosi, ematomi, edemi, tagli, lacerazioni e pelle. Le confezioni non devono presentare né liquidi né essudati d'alcun genere, inoltre devono essere quelle originali con il marchio del fornitore. Si elencano i tagli di carne indicati per ogni preparazione: spezzatino: sovracoscia, Arrosto: fesa, Scaloppe: fesa.

CARNI DI AGNELLO: La carne di agnello refrigerata deve provenire da allevamenti nazionali e riconosciuti dalla CE, l'età della macellazione deve essere tra 100 e 120 giorni di vita. Inoltre, deve possedere le seguenti caratteristiche: colore bianco o roseo, consistenza molle, odore che ricorda il latte, grasso di copertura raro, grasso interno bianco e sodo, il colore delle superfici bianco plumbeo, i fasci muscolari fini, flosci, riuniti da tessuto cellulare molle, il sapore dopo cottura debolmente aromatico, non presentare tracce di sostanze anabolizzanti e residui di farmaci.



PROSCIUTTO CRUDO: Il prosciutto crudo dovrà essere di produzione nazionale, di qualità superiore, ricavato dalla lavorazione di cosce di suini ben maturi, con cotenna e grasso naturale normato dal punto di vista sanitario dal D.L. vo n°. 537/92 e tutelato commercialmente per la denominazione di origine dalla Legge n°. 26 del 13/02/90 (DOP Prosciutto di Parma). La cotenna deve riportare impresso a fuoco il marchio del Consorzio di tutela. Dovrà rispettare i tempi minimi di stagionatura non inferiore ai 12 mesi. (Farà fede il contrassegno metallico individuante la data di produzione così come definito dall'Ordinanza Ministeriale 14/02/1968). Dovrà presentare al taglio un colore uniforme, tra il rosa ed il rosso, inframmezzato dal bianco puro delle parti grasse; il sapore dovrà essere delicato e dolce, poco salato e con aroma caratteristico. Non dovrà avere odori e colorazioni anomale, né segni di rammollimenti. Se disossato o in tranci deve essere confezionato sottovuoto, regolarmente etichettato e consegnato dal fornitore in regime di refrigerazione. Al momento della consegna il prodotto dovrà garantire una vita residua (shelf-life) di almeno 60 (sessanta) giorni.

PROSCIUTTO COTTO: Il prosciutto cotto dovrà essere costituito da coscia di suino intera di provenienza comunitaria CE, senza aggiunta di polifosfati, di lattosio, di caseinati ed altre proteine del latte, di proteine derivanti dalla soia, di fonti di glutine, di glutammato monosodico. Al fine di poterlo somministrare anche in caso di allergie e/o intolleranze alimentari non dovrà contenere additivi con attività gelificante o addensante. Inoltre, esso non deve essere un prodotto ricostituito e quindi in sezione si devono ben riconoscere i fasci muscolari. Il grasso deve apparire sempre bianco, sodo, ben rifilato; il colorito della carne deve essere roseo e chiaro, senza infiltrazioni di macchie tra le masse muscolari; la carne deve presentarsi ben pressata, priva di parti cartilaginee, di rammollimenti ed occhiature; alla superficie di taglio deve essere possibile riconoscere le masse muscolari; il sapore deve essere gradevole e caratteristico, la cottura uniforme. I prosciutti interi, di pezzatura media di circa 6/8 Kg. si devono presentare confezionati sottovuoto in idonei involucri integri e sigillati. All'interno della confezione non deve essere presente liquido percolato superiore a 0.5% p/p. Il prodotto, regolarmente etichettato ai sensi di legge, al momento della consegna, deve garantire una vita residua (shelf life) di ancora 60 (sessanta) giorni.

BRESAOLA BOVINA: Il prodotto salato e stagionato è tipico della Valtellina, tutelato da specifico disciplinare di produzione, dovrà essere certificata IGP. Derivato dalla coscia di manzo o vitellone, dovrà avere al momento della consegna un tempo minimo di stagionatura pari ad almeno 45 giorni. Il prodotto deve presentarsi ben pressato, privo di rammollimenti, di tendini, aponeurosi e grasso. La carne al taglio deve avere profumo caratteristico, colore rosso rubino, di consistenza tenera e non secca o elastica. Se fornita in tranci dovrà essere confezionata sottovuoto e conservata a temperatura di refrigerazione. Il prodotto, fornito intero o a tranci, dovrà rispettare le norme relative all'etichettatura.

FESA O PETTO DI TACCHINO O FESA O PETTO DI POLLO AL FORNO: Si intende fesa il prodotto porzionato ricavato dal taglio trasversale dei muscoli pettorale profondo e superficiale del tacchino o del pollo. Le carni fresche devono appartenere alla specie pollo o tacchini ed essere ottenute da animali macellati e sezionati in stabilimenti di tipo industriale, riconosciuto, soggetto ad



autocontrollo in conformità all'articolo 8 comma 1 del d.p.r. 10.12.97 n. 495, e controllato conformemente all'articolo 9 dello stesso decreto. Se fornita in tranci dovrà essere confezionata sottovuoto e conservata a temperatura di refrigerazione.

COTECHINO di puro suino: impasto: 34% carne magra, 33% cotenna di maiale, 33% di tessuti adiposi ottenuti dalla rifilatura di piccoli tagli anatomici della carcassa; l'impasto è grossolano e contenuto in un budello naturale di suino o di manzo. Il cotechino è di prima qualità quando viene sottoposto al processo di stufatura con perdita del 10% del grasso. Il rapporto collagene/proteine deve essere pari o inferiore allo 0,8%; deve presentare involucro con superficie tesa, ben aderente, ben chiusa. L'etichettatura è quella prevista dalla L. 109/92 e inoltre deve riportare il numero CEE assegnato allo stabilimento di produzione

PRODOTTI ITTICI SURGELATI

Sono soggette alle norme dettate dal D.L. vo n° 531 del 30/12/92 e successive modificazioni ed integrazioni che detta le norme sanitarie applicabili alla produzione e commercializzazione dei prodotti della pesca. Per quanto concerne l'etichettatura i prodotti sono normati dal Regolamento CE 2065/2001 e dal D.M. MIPAF del 27/03/2002 e devono essere chiaramente identificati mediante la denominazione commerciale e scientifica. Si dovranno utilizzare filetti di pesce surgelati: categoria "EXTRA" (in base al Regolamento CEE 2406/96) e conformi al D.L. vo n°. 110/92. I filetti di pesce surgelati dovranno appartenere ai seguenti generi: nasello o merluzzo, baccalà, salmone, platessa, sogliola pesce spada. Dovranno inoltre essere rispettate le seguenti indicazioni: il prodotto deve provenire da uno stabilimento con riconoscimento CE; i filetti devono essere privi di pelle, di lisce, di cartilagini e di qualsiasi altre parti non identificabili come filetto, dovranno essere congelati/surgelati a pezzi singoli o interfogliati, dovranno essere adeguatamente confezionati ed imballati riportando in etichetta la % di glassatura, il prodotto non deve essere sottoposto a trattamento con antibiotici o antisettici, oppure aver subito fenomeni di scongelamento, allo scongelamento i filetti non devono sviluppare odore di rancido, e devono conservare una consistenza simile al pesce fresco di appartenenza; inoltre le perdite derivanti dallo scongelamento devono corrispondere a quanto dichiarato in , i prodotti non devono presentare sostanze estranee inquinanti e derivanti da cattiva tecnica di lavorazione, a contaminazione da mercurio deve essere inferiore a 1,0 mg/Kg, come stabilito dal Regolamento CEE n° 221/2002. Potrà essere richiesta anche la fornitura di: Calamaro, Polpo, Moscardino, Seppia. Potrà essere richiesta inoltre la fornitura di molluschi bivalvi appartenenti ai generi cozza e vongola verace che dovranno essere forniti già cotti, sgusciati e congelati o surgelati in confezioni originali sigillate e regolarmente etichettate. Il trasporto da parte dei fornitori di tutti i prodotti della pesca congelati/surgelati dovrà avvenire con automezzi autorizzati/registratori e muniti di appositi sistemi per il corretto mantenimento della prevista temperatura di -18° C. Al momento della consegna non dovranno essere accettati prodotti che presentino cristalli di ghiaccio, scongelamento, bruciature da freddo o altri segni visibili di deterioramento del prodotto.



PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE CONSERVATI

Tonno in scatola sott'olio: il prodotto da fornire dovrà essere ottenuto dalla lavorazione del tessuto muscolare del tonno (*Perciformes/Scombridae/Thunnus*), preparato a regola d'arte, da esemplari in perfette condizioni di freschezza al momento della lavorazione e inscatolato in pezzi regolari di grandezza proporzionata alla grandezza della scatola, conservato in olio vergine o extra vergine di oliva. Devono essere quindi esclusi tutti i prodotti ottenuti dalla lavorazione degli scarti del tonno, nonché quelli ottenuti dalle parti grasse ventrali, denominati commercialmente "ventresca" benché più pregiati. Per tonno, propriamente detto, si intendono tutte le specie maggiori della famiglia dei tonnidi, catturate allo stadio adulto e cioè con un peso superiore ai 15 Kg per ogni esemplare. Restano esclusi, pertanto l'alalunga o tonno bianco, tutte le specie di tonnetti o tombarelli. Il tonno deve presentarsi in ottimo stato di conservazione, deve essere consistente, con fibre non stoppose, di colore naturale, di sapore gradevole caratteristico e di giusta salatura. All'atto dell'apertura della scatola, il tonno deve risultare totalmente immerso nell'olio d'oliva, non deve emanare odore sgradevole, tolto dalla scatola e privato dell'olio, dovrà conservare anche un'ora dopo, il suo normale colore, senza annerimenti, né viraggi di colore. Il prodotto che si presentasse con colorazione biancastra tendente al verde sarà senz'altro escluso. Confezioni monorazione da 80 g con l'apertura a strappo e confezioni da 2 Kg nominali.

Tonno al naturale: con le stesse caratteristiche del tonno sott'olio, ma dovrà essere confezionato al naturale con acqua e sale.

Carne in scatola: il prodotto preparato secondo le norme legislative vigenti, in stabilimenti nazionali (italiani), dovrà essere fornito in scatole da gr. 100 circa. Sui contenitori o sulle fasce ad essi applicate dovranno essere ben visibili le seguenti indicazioni: nome, cognome o ragione sociale del produttore, sede dello stabilimento di produzione, indicazione degli ingredienti, data di scadenza, quanto altro previsto dalla vigente legislazione in materia di etichettatura.

LATTE E DERIVATI DEL LATTE

Latte uht parzialmente scremato: è il latte ottenuto mediante l'applicazione al latte crudo di un procedimento di riscaldamento continuo ad almeno +135° C per non meno di un secondo in modo da inattivare i microrganismi e le spore, e confezionato in recipienti opachi o resi tali dall'imballaggio e asettici in modo tale che le variazioni chimiche fisiche e organolettiche siano ridotte al minimo; essere conservabile, in modo da non presentare, in caso di controllo a sondaggio, alterazioni palesi dopo mantenimento in un recipiente chiuso per quindici giorni, alla temperatura di 30° C oppure, ove occorra, per sette giorni ad una temperatura di + 5% C. Se il procedimento di trattamento del latte detto a "Ultra - Alta - Temperatura" viene applicato mediante contatto diretto del latte e del vapore acqueo, questo ultimo deve essere ottenuto da acqua potabile e non deve cedere al latte sostanze estranee, né esercitare su di esso effetti nocivi. L'impiego di tale procedimento non deve comportare alcuna variazione nel tenore di acqua del latte trattato. Il latte vaccino UHT deve essere nei tipi intero, parzialmente scremato e scremato.

Yogurt: lo yogurt deve possedere i requisiti previsti dalle norme vigenti relativamente all'attività dei batteri lattici ed al contenuto in grassi. Deve essere ottenuto da latte fresco intero o parzialmente scremato. Non deve contenere additivi. Può contenere frutta ma non a pezzi, non trattata con antimicrobici ed in percentuale non superiore al 30%. Deve presentare gusto tipico, odore e colore caratteristici, consistenza cremosa, aspetto liscio, omogeneo e senza separazione di siero. Deve essere confezionato in monoporzioni da 125 gr., trasportato e conservato in regime di refrigerazione tra 0° e +4° C. Al momento della consegna da parte del fornitore il prodotto deve possedere una vita residua (shelf life) di almeno 15 giorni

Formaggi: i formaggi devono essere prodotti con tecnologie adeguate e partendo da materie prime conformi al R.D.L. 15/10/25 n. 2033, L. 142/92 e Circ. M. 21/90 e successive modifiche ed integrazioni. I formaggi dovranno essere a denominazione di origine tipici (DOP) e potranno essere commercializzati anche in parti preconfezionate: sulle parti preconfezionate e/o sugli involucri che li contengono deve risultare l'indicazione del marchio secondo le norme previste dai rispettivi disciplinari di produzione. Le confezioni dovranno essere integre, regolarmente etichettate riportando: la ragione sociale e la sede dello stabilimento, la denominazione commerciale del prodotto, gli ingredienti, il lotto di produzione, la data di scadenza, le modalità di conservazione, presenza di bollo sanitario dello stabilimento di provenienza. I formaggi a lunga stagionatura come grana padano e parmigiano reggiano dovranno garantire una stagionatura di 24 mesi in modo da escludere nel prodotto la presenza di lattosio e consentirne la somministrazione anche agli utenti intolleranti /allergici al lattosio. Poiché per la produzione di grana padano è consentito l'utilizzo di lisozima, derivato da uova, se ne deve escludere la somministrazione agli utenti che presentino intolleranza alimentare /allergia alle uova. Nel caso di utilizzo di formaggi grattugiati si precisa che dovranno essere ottenuti da formaggio duro stagionato tipologia: grana padano o parmigiano reggiano, con stagionatura di 24 mesi, confezionato in atmosfera protetta e regolarmente etichettato. I formaggi a media stagionatura come Fontina, Asiago, forniti anche in tagli confezionati sottovuoto e regolarmente etichettati, dovranno riportare sulla crosta il marchio previsto dai disciplinari di produzione dei prodotti DOP e rispettare i tempi minimi di stagionatura previsti dai consorzi di tutela. I formaggi dovranno presentare assenza di odori, sapori e colorazioni anomale; assenza di occhiature, spaccature, esfoliazioni, rammollimenti della pasta; assenza di muffe sulla crosta e alla superficie di taglio. I formaggi definiti freschi come, Provola fresca, Mozzarella, Crescenza e Ricotta dovranno essere prodotti con latte vaccino intero pastorizzato e privi di additivi. La mozzarella, formaggio a pasta filata, dovrà avere come ingredienti: latte, fermenti lattici, caglio e sale, senza conservanti. La crescenza dovrà avere come ingredienti: latte, fermenti lattici, caglio e sale. La ricotta dovrà derivare dal latte per coagulazione della lattoalbumina del siero di latte vaccino, pastorizzata e preconfezionata all'origine. Tali prodotti dovranno presentare assenza di odori, sapori e colorazioni anomale; assenza di occhiature e dovranno garantire mantenimento della consistenza tipica del prodotto. Tutti i formaggi freschi dovranno essere consegnati dal fornitore entro tre giorni dalla data di produzione e somministrati agli utenti non oltre i cinque giorni dalla data della consegna. Al momento della consegna da parte del fornitore i prodotti devono avere una vita residua (shelf life) di almeno quindici giorni. Il trasporto dei formaggi deve avvenire con mezzi igienicamente idonei ad

una temperatura compresa tra 0° C e + 4° C secondo l'Allegato C del D.P.R. n. 327 del 1980. Si ricorda che è vietata la fornitura e l'utilizzo dei formaggi fusi. Nello specifico potranno essere richiesti:

- **Taleggio:** latte di mucca intero, forma parallelepipedica quadrangolare, scalzo diritto con facce piane, peso medio da Kg. 1,7 a Kg. 2,2, pasta molle unita colore che va dal bianco al giallo pallido con sapore acidulo leggermente aromatico, crosta sottile morbida rosata, leggermente rugosa, maturazione 30-40 giorni, grasso su secco minimo 48%, confezione in carta alimentare con altro foglio etichettato
- **Caciocavallo:** latte mucca, forma ovale o tronco-conica, con testina o senza, con presenza d'insenature dipendenti dalla posizione dei legacci, peso compreso da Kg. 1,5 e Kg. 2,5, pasta omogenea, compatta con lievissima occhiatura, di colore bianco o giallo paglierino più carico, all'esterno e meno all'interno, sapore aromatico, piacevole, fusibile in bocca, normalmente delicato e tendenzialmente dolce quando il formaggio è giovane, fino a diventare piccante a maturazione avanzata, crosta sottile liscia, di marcato colore paglierino, la superficie può presentare leggere insenature dovute a legacci collocati in relazione alle modalità di legature, maturazione 30 giorni, grasso su secco non inferiore al 38%.
- **Fior di latte o mozzarella di mucca:** latte di mucca, forma sferoidale-ovoidale, treccia, nodino, bocconcino, peso variabile dai g. 50 dei bocconcini ai g. 100 della mozzarella, pasta bianca morbida compatta a struttura stratificata, sapore dolce acidulo, crosta inesistente, maturazione rapida, grasso su secco 33%; umidità 55%.
- **Formaggio fresco di tipo spalmabile:** in confezioni monodose di circa 60 o 100 grammi, tenore di grassi circa 25% e di proteine circa 10%.
- **Scamorza o provola:** latte di mucca, forma allungata a bisaccia con altezza e dia metro variabili, peso da Kg. 0,300 a Kg. 1, pasta a struttura stratiforme omogenea e compatta, sapore gradevole, sapido dell'aroma caratteristico se affumicata crosta sottile, maturazione rapida 10 giorni, grasso sul secco 25%
- **Asiago pressato:** latte di mucca, forma cilindrica a scalzo diritto o leggermente convesso con facce piane o quasi piane, peso medio forma da 11 a 15 chili con variazioni in più o in meno in rapporto alle condizioni tecniche di produzione, altezza 11/15 cm. diametro cm. 30/40, pasta di colore bianco o leggermente paglierino, unita al taglio con occhiatura marcata e irregolare, sapore, delicato gradevole, maturazione 20-40 giorni, grasso minimo sulla sostanza secca 44%
- **Emmenthal:** latte vaccino intero, forma cilindrica a faccia piana scalzo alto convesso h. cm. 13/25 diam. cm. 70/100, peso Kg. 60/130, pasta di colore giallo pallido o avorio, tessitura da taglio, compatta con abbondante occhiatura, caratteristica rappresenta a occhi tondi regolari con interno opaco delle dimensioni di un ciliegia o di una noce, sapore dolce leggermente pungente, crosta solida colorata dal giallo al bruno chiaro, grasso sulla sostanza secca 45%
- **Grana padano:** latte vaccino parzialmente scremato, forma cilindrica, scalzo leggermente convesso o quasi diritto, facce piane, leggermente orlate, diametro cm 35/45, h. scalzo da 18 a 25 cm. con variazioni in più o in meno in rapporto alle condizioni tecniche di lavorazione, peso da 24 a 40 Kg. per forma, nessuna deve avere peso inferiore a Kg. 24, pasta con struttura finemente




granulosa, frattura radiale a scaglia con occhiatura appena visibile, colore bianco o paglierino; aroma e sapore caratteristici fragrante delicato, crosta spessore da 4 a 8 mm. tinta scura ed oleatura, oppure gialla dorata, grasso sulla sostanza secca minimo 32%

- **Parmigiano reggiano:** latte vaccino parzialmente scremato per affioramento, forma cilindrica a scalzo alto da 18 a 24 cm. diam da 35 a 45 cm, peso da 24 a 40 Kg. comunque mai inferiore a Kg. 24, pasta minutamente granulosa, frattura a scaglia, occhiatura minuta appena visibile con colore da leggermente paglierino a paglierino, aroma caratteristico fragrante saporito, ma non piccante, crosta circa 6 mm. di spessore di tinta scura ed oleata, oppure gialla dorata, maturazione 24 mesi, grasso sulla sostanza secca 32%

- **Parmigiano reggiano** (tipologia GRATTUGIATO): la denominazione è riservata al formaggio grattugiato proveniente da forme di parmigiano reggiano ed avente i seguenti parametri tecnici: presenza di grassi sulla sostanza secca non inferiore al 32%, età non inferiore ai dodici mesi ed entro i limiti fissati dallo standard di produzione additivi assenti, caratteri organolettici conformi alle definizioni stabilite dallo standard di produzione, umidità non inferiore al 25% e non superiore al 35%, aspetto non pulverulento ed omogeneo, particelle con Ø non inferiore a mm. 0,5 non superiori al 25% quantità di crosta non superiore al 18%, composizione amminoacidica specifica del "Parmigiano Reggiano".

- **Pecorino marchio dop** (tipologia GRATTUGIATO): La denominazione è riservata al formaggio (crotonese o calabrese) prodotto da latte misto ovi-caprino proveniente da due mungiture, al quale si aggiunge pasta di caglio. La forma conserva impressa i segni del canestro. Segno distintivo è il colore ocra della crosta. La pasta è compatta, di colore tendente al giallo chiaro, se fresco, giallo/ocra con rare occhiature da cui escono lacrime di grasso, se stagionato. Le forme vanno dai 2 ai 7 Kg. Il sapore è tendente al piccante nelle forme stagionate. La stagionatura può andare da un minimo di 4 mesi fino a raggiungere i 2 anni. Le forme stagionate sono da preferire per la tipologia grattugiata.

- **Crescenza:** preparato con latte intero di vaccina; - a pasta omogenea, molle, di colore che va dal bianco al giallognolo; con crosta sottilissima e tenera; - materie grasse sulla sostanza secca, non meno del 45%.

- **Robiola:** Deve essere prodotta con latte intero di vacca, con sapore dolciastro, con materia grassa su sostanza secca non inferiore al 50%, con assenza di difetti di aspetto, sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause.

- **Ricotta:** Si precisa che essa, ottenuta dal latte vaccino o di pecora sottoposta a riscaldamento a 80°- 90° C., con opportune aggiunte di siero acido, deve essere fresca, morbida e di 1° qualità. Deve essere fornita in recipienti chiusi, puliti ed idonei al trasporto, a norma di legge. Etichettatura conforme alle vigenti normative.

- **Formaggini:** Deve avere tutti i requisiti dei formaggi fusi dettati dalle leggi sanitarie, essere conformi al Regolamento CEE n. 2204/90 del 24/7/90; con assenza di polifosfati, e con pasta compatta bianca. Materie grasse sulla sostanza secca: non minore del 35%. Le confezioni devono essere conformi all'art. 23 del D. Lgs. 109/92 e successive modifiche.



Burro: è prodotto con pura crema freschissima ricavata esclusivamente da latte vaccino pastorizzato, sodo ed omogeneo; di colore bianco debolmente paglierino, di odore e sapore caratteristico delicato e gradevole. Non dovrà presentare in superficie o in sezione agglomerati o vacuoli anche di minime dimensioni. Dovrà corrispondere alla seguente composizione: contenuto in acqua non superiore al 16% e contenuto in peso di materia grassa non inferiore all'80%. Dovrà essere fresco, non sottoposto a congelamento e prodotto da stabilimento CE, preferibilmente nazionale. Il trasporto dovrà avvenire con mezzi igienicamente idonei e atti a mantenere la temperatura del prodotto tra +1° C e +6° C (art. 52 D.P.R. 327/80 allegato C). Al momento della consegna da parte del fornitore il prodotto dovrà avere una vita residua (shelf life) di almeno 30 giorni.

Dessert o budini: devono essere stabilizzati per mezzo di trattamenti termici tipo UHT ed in contenitori sigillati, confezionati in monoporzione da 100/120 gr. Non devono contenere ingredienti o additivi non consentiti dalla legge e devono essere regolarmente etichettati. Deve essere prevista anche una tipologia di prodotto che non contenga panna di latte e uovo e/o loro derivati da destinarsi ad utenti in dieta speciale. Al momento della consegna da parte del fornitore il prodotto dovrà avere una vita residua (shelf life) di almeno 15 giorni.

Gelati: dovranno essere di produzione industriale e provenienti da laboratori in possesso di riconoscimento CE. Dovranno essere ottenuti da latte intero con la sola aggiunta di zucchero, panna, cacao magro, frutta e sottoposti a trattamento termico. Gli eventuali additivi (coloranti, conservanti, emulsionanti, edulcoranti ed antiossidanti) impiegati nella preparazione dovranno essere dichiarati in etichetta. I gelati dovranno essere confezionati in coppette monoporzione da 50-60 grammi corredate da cucchiaino, trasportati e conservati fino al momento del consumo alla temperatura di -10° C (gelati alla frutta) e di -15° C (altre tipologie di gelati). Dovrà essere prevista la fornitura di gelati a base di latte di soia per gli utenti affetti da intolleranza/allergia al latte vaccino.

UOVA E OVOPRODOTTI

Al fine di evitare operazioni di sgusciatura a crudo è consigliato l'utilizzo di prodotti pastorizzati conformi al D.L.vo n°. 65 del 4/2/93, il cui trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili ed alla temperatura di + 4° C. Le confezioni devono presentarsi integre, prive di ammaccature e sporcizia superficiale. Il prodotto, al momento della consegna, deve garantire una fruibilità di almeno 15 gg. Esso va utilizzato completamente. Si ricorda che non è ammessa infatti la conservazione in frigorifero di confezioni aperte di uova pastorizzate. Solo nel caso di preparazioni con sgusciatura successiva devono essere utilizzate le uova biologiche, fresche di categoria "A extra", di provenienza da allevamento a terra preferibilmente nazionale, conformi al Regolamento CEE 1274/91. Si ricorda che le norme per la commercializzazione delle uova di cat. A (Applicazione del Regolamento CEE n°. 1907/90 relativo a talune norme sulla commercializzazione delle uova), prevedono che non devono essere pulite con procedimento umido o con altro procedimento né prima né dopo la classificazione. Esse, inoltre, non devono subire alcun trattamento di conservazione né essere refrigerate in locali o impianti a temperature inferiori a + 5° C (nel trasporto la temperatura



può essere inferiore ai + 5° C per una durata massima di 24 ore). In frigorifero, esse andranno conservate in maniera separata dalle altre derrate alimentari.

PASTA, FARINE E ALTRI CEREALI

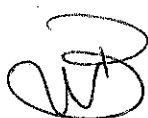
Pasta: la pasta di semola di grano duro deve: rispondere ai requisiti di legge e in base al D.P.R. 187/2001, deve avere umidità massima: 12,50%, avere contenuto su 100 parti di sostanza secca: ceneri 0,90 %; proteine minimo 10,50 % (N x 5,70), avere aspetto omogeneo, frattura vitrea, sapore ed odore gradevole, colore ambrato, essere caratterizzata da una buona tenuta alla cottura, un buon aumento di peso, un basso sedimento (inferiore in media al 10%), un buon nerbo ed una collosità nei limiti delle caratteristiche di conformazione del prodotto. Dovrebbe essere offerta in una vasta gamma di formati, e con vita residua (shelf life) minima di 18 mesi.

Pasta secca all'uovo: deve: essere ottenuta con semola di grano duro e con l'aggiunta di almeno gr. 200 di uova intere fresche pastorizzate per ogni chilogrammo di semola, essere posta in vendita con la sola denominazione "pasta all'uovo", deve avere umidità massima del 12,50%, avere contenuto su 100 parti di sostanza secca: ceneri 1,10 %; proteine minimo 12,50% (N x 5,70), avere aspetto omogeneo, sapore ed odore gradevole, colore giallo, essere caratterizzata da una buona tenuta alla cottura, un buon aumento di peso, una collosità nei limiti delle caratteristiche di conformazione del prodotto.

Pasta all'uovo ripiena (fresche e surgelate): sono paste speciali che dovranno contenere ripieni di verdure e latticini o di carni (tipologia: tortelli ripieni di ricotta e spinaci o tortellini da brodo ripieni di carne), freschi in confezioni originali sottovuoto o in atmosfera protetta (D. P. C. M. n. 311/97) o surgelati. Gli ingredienti impiegati nella produzione devono essere chiaramente indicati nelle forme di legge. I prodotti dovranno provenire da laboratori autorizzati/registratori CE. Dovranno avere aspetto omogeneo e presentare dopo cottura aspetto consistente con pasta soda ed elastica. Il ripieno dovrà essere compatto, non gommoso, di sapore aromaticamente bilanciato, poco sapido, con assenza di retrogusti, senza additivi e conservanti, compresi gli esaltatori di sapidità (glutammato monosodico). Dovrà essere trasportata e conservata alla temperatura di -18° C.

Gnocchi di patate: dovranno essere prodotti e confezionati in laboratori industriali autorizzati/registratori CE. L'etichetta dovrà riportare i seguenti ingredienti: patate (circa 80 %), farina, sale, (ed escludere l'utilizzo di additivi ed esaltatori di sapidità). Potranno essere freschi, in confezioni sottovuoto o in atmosfera modificata, trasportati e conservati a temperatura di refrigerazione. In caso di prodotto surgelato il trasporto e la conservazione dovranno avvenire alla temperatura di -18° C.

Farine: farina di grano tenero tipo "00" e tipo "0" devono rispondere ai requisiti di legge e, in base al D.P.R. 187/2001, avere umidità massima: 14,50%, contenuto su 100 parti di sostanza secca con ceneri 0,55% il tipo "00" e 0,65% il tipo "0"; proteine minimo 9,00 % il tipo "00" e 11,00% il tipo "0" (N x 5,70), essere confezionata in confezioni da Kg. 1 regolarmente etichettate ai sensi del D. Lvo 109/92 e successive modifiche ed integrazioni.



Semolino: la semola di grano duro deve corrispondere ai requisiti previsti dalla normativa vigente, essere confezionata in confezioni originali e sigillate regolarmente etichettate ai sensi del D.Lvo 109/92 e successive modifiche ed integrazioni.

Farina di mais: per polenta: ottenuta mediante macinazione di mais proveniente da agricoltura biologica deve corrispondere ai requisiti previsti dalla normativa vigente in tema di prodotti da agricoltura biologica (Regolamento CEE 2092/91 e a far data dal 01/01/2009 Regolamento CE 834/2007), essere confezionata in confezioni originali e sigillate regolarmente etichettate ai sensi del D.Lvo 109/92 e successive modifiche/ integrazioni e dei Regolamenti CE per i prodotti da agricoltura biologica.

Riso: il riso deve rispondere al 1° grado per la qualità richiesta, resistente alla cottura per non meno di 15 minuti dall'immissione in acqua bollente; i grani non devono subire eccessiva alterazione di forma. Il prodotto deve presentarsi con le seguenti caratteristiche chimico-fisiche e merceologiche: umidità massima 14%; chicchi spuntati massimo: 4,5%, chicchi rotti massimo: 4,5%; chicchi striati di rosso massimo 1%, chicchi macchiati massimo 1%, corpi estranei non commestibili massimo 0,01%, corpi estranei commestibili massimo 0,1%. Deve provenire da raccolti, preferibilmente nazionali, di perfetta maturazione ed essere indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe ed alterazioni microbiologiche. Il prodotto dovrà essere fornito in confezioni sigillate sottovuoto, recanti sul sigillo o sull'imballaggio la denominazione della ditta produttrice o confezionatrice. La varietà richiesta è quella Parboiled

Orzo perlato, farro perlato, miglio, avena Cereali utilizzabili in alternativa alla pasta ed al riso nell'allestimento di minestre, creme e zuppe. Dovranno provenire da produzione preferibilmente nazionale, confezionati in confezioni originali sigillate e regolarmente etichettate. Se si utilizzano cereali di tipo integrale è consigliato scegliere prodotti provenienti da agricoltura biologica.

PANE E PRODOTTI DA FORNO

Pane comune: Il pane deve essere prodotto con farine di grano tenero del tipo 00, seguendo le modalità indicate dalla legge 04/07/67 n° 580 e s.m.i., L. 440/1971 e D.P.R. 502/98. Preparato giornalmente secondo buona tecnica di lavorazione, dovrà essere fresco di giornata, di pezzatura adeguata, non caldo, scevro da cattivi odori. È tassativamente vietato l'uso di pane riscaldato, surgelato, congelato, o non completamente cotto. Le farine impiegate per la panificazione devono possedere i requisiti di composizione come umidità, ceneri, sostanze azotate previste dal DPR 9 febbraio 2001 n. 187, non devono essere trattate con sostanze imbiancanti o altro non consentito alla legge; inoltre, la farina impiegata non deve risultare addizionata artificialmente di fibra. Il pane deve inoltre possedere le seguenti caratteristiche:

- crosta friabile, omogenea, aderente alla mollica, di colore caratteristico per i vari tipi di pane
- mollica di colore paglierino chiaro a porosità regolare con vacuoli numerosi ed uniformi e regolari, priva di cavità per difettosa lievitazione, elastica, superficie lucida, deve possedere odore gradevole caratteristico



- volume notevole, cioè pane leggero
- aroma e sapore caratteristici e gradevoli.

Il pane fresco dovrà provenire preferibilmente da forno artigianale o industriale con sede di produzione nel comune di aggiudicazione della gara al fine di garantire la qualità tipica del pane locale e la "filiera corta". Ogni fornitura dovrà essere confezionata adeguatamente e accompagnata da una etichetta riguardante il peso della merce, il tipo di prodotto e gli ingredienti.

Pane integrale: Il pane deve essere prodotto con lievitazione naturale da farine integrali che non devono risultare addizionate artificialmente di crusca, per le altre caratteristiche si rimanda a quelle prescritte per il pane comune. Inoltre all'analisi organolettica il gusto e l'aroma non devono presentare eccessivo sapore di lievito di birra, odore rancido, sapore di farina cruda, di muffa o altro.

Biscotti secchi: il prodotto, in confezioni originali intatte e sigillate, deve risultare indenne da qualsiasi tipo di infestazione e non deve presentare difetti del tipo presenza di macchie, spezzature, tagli, rammollimenti, sapori e/o odori anomali. I biscotti dovranno essere prodotti con: farina di grano e/o mais e/o riso, zucchero semolato o di canna e/o miele, burro o grassi vegetali non idrogenati. Escludere i prodotti che contengano oli di palma e/o di cocco). Dovranno essere previsti anche biscotti senza lattosio.

Fette biscottate e crackers: devono possedere un tenore di umidità non superiore al 7% con una tolleranza del 2% in valore assoluto. I prodotti devono contenere come ingredienti: farina di tipo "0", lievito, estratto di malto, sale, zucchero, grassi di origine vegetale non idrogenati. Non sono consentiti coloranti. Prevedere anche la fornitura di una tipologia di crackers non salati e integrali, fette biscottate integrali. I prodotti dovranno essere in confezioni originali sigillate e regolarmente etichettate.

Panettone: prodotto con farina di grano tenero di tipo 0 o, in alternativa, tipo 00, zucchero e/o miele e/o concentrati di frutta, burro di centrifuga o affioramento, uova fresche di categoria A, uvetta sultanina, con o senza frutta candita, sale, lievito. non sono ammesse aggiunte di additivi nel rispetto del Decreto del Ministero della Sanità 27/02/1996, n° 209, e successive modifiche (decreto n° 250/98)

Colombe pasquali: prodotto con farina di grano tenero di tipo 0 o, in alternativa, tipo 00, zucchero e/o miele e/o concentrati di frutta, burro di centrifuga o affioramento, uova fresche di categoria A, uvetta sultanina, con o senza frutta candita, mandorle dolci, sale, lievito. non sono ammesse aggiunte di additivi nel rispetto del Decreto del Ministero della Sanità 27/02/1996, n° 209, e successive modifiche (decreto n° 250/98).

Biscotti per la prima infanzia I biscotti richiesti sono quelli indicati per i bambini dal 4° mese in poi come integratori del latte sono prodotti dietetici e quindi soggetti al D.L. 27/01/92, n° 111 e al D.P.R. 30/05/53, n° 578 e necessitano quindi l'autorizzazione del Ministero della Sanità.

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI



I prodotti ortofrutticoli forniti devono essere conformi alle normative vigenti ed in particolare deve essere garantita la rispondenza alla Legge su eventuale presenza di residui di trattamenti antiparassitari (L. 283/62, D.M. 27.02.96 n.° 209 e successive modifiche ed integrazioni, D.M. 09/05/2002 e successive modifiche ed integrazioni). I vegetali freschi devono rispettare il Reg. CE n.° 194/97 per quanto riguarda il contenuto di nitrati. La scelta della frutta e verdura verterà su prodotti ortofrutticoli convenzionali, prevalentemente di provenienza regionale a filiera corta. Se si opta per prodotti provenienti da agricoltura biologica dovranno essere conformi a quanto previsto dal Regolamento CEE n.° 2092/91 del 24/6/91, dal D. L.vo. 17/3/95 n.° 220 e dal D.M. 18/12/96 e dal 01/01/2009 dovranno rispondere ai requisiti stabiliti dal Regolamento CE 834/2007. L'etichettatura dei prodotti confezionati deve essere conforme al D. L.vo 109/92, al D.L.vo 68/00 e successive modifiche ed integrazioni. La frutta dovrà essere di prima qualità, di recente raccolta, di media o lunga conservazione, purché abbia inalterate le caratteristiche esterne, interne ed organolettiche della specie ben matura. Per le specie: mele e pere, potranno essere usate varietà tardive atte ad una prolungata conservazione. La frutta dovrà essere selezionata, calibrata, pulita, assolutamente esente da difetti. Gli ortaggi dovranno essere di prima qualità e freschi, potranno essere accettate forniture di ortaggi atti alla media e lunga conservazione quali: aglio, cipolle, carote, patate o altro. La merce si intende al netto di ogni tara, gli imballi sono non cauzionali, a rendere a cura e spese del fornitore, non è accettata la confezione dove venga considerato tara per merce, salvo che ne venga dedotta la tara. La frutta deve essere di selezione accurata, esente da difetti visibili sull'epicarpo ed invisibili nella polpa, ed in particolare deve: presentare le peculiari caratteristiche morfologiche ed organolettiche della specie, possedere la calibratura richiesta, i frutti devono aver raggiunto la maturità fisiologica che li renda adatti al pronto consumo, devono essere omogenei ed uniformi, i frutti devono essere turgidi, sono esclusi quelli avvizziti o appassiti, non devono essere bagnati artificialmente né trasudanti acqua di condensazione per improvviso sbalzo termico, devono essere esenti da parassiti o da lesioni ad essi dovute. Gli ortaggi devono presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie e qualità richieste, essere di recente raccolta, ad una naturale e compiuta maturazione fisiologica e commerciale, essere asciutti, privi di terrosità sciolte od aderenti, di altri corpi o prodotti eterogenei, essere omogenei, freschezza e pezzatura uniforme, a seconda della specie e cultivar, privi di parti e porzioni non direttamente utilizzabili e non strettamente necessari alla normale conservazione del corpo vegetale reciso, essere indenni, cioè esenti da qualsiasi difetto o tara di qualunque origine.

FRUTTA

Agrumi: gli agrumi richiesti sono limoni della specie *Citrus limonia*, mandarini della specie *Citrus reticulata* (Blanco), arance della specie *Citrus sinensis* che devono essere forniti allo stato fresco. Le caratteristiche qualitative che gli agrumi devono presentare dopo condizionamento e imballaggio devono essere le seguenti: interi, sani, sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo, esenti da danni e/o alterazioni dovuti al gelo, puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili, privi d'umidità esterna anormale, privi d'odore e/o sapore estranei. Gli agrumi devono essere stati raccolti con cura e aver raggiunto un adeguato grado



di sviluppo e di maturazione rispondente alle caratteristiche proprie della varietà e della zona di produzione. Il loro grado di maturazione deve essere tale da consentire: il trasporto e le operazioni connesse, l'arrivo al luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti. Inoltre, il grado di colorazione deve essere tale che al luogo di destinazione gli agrumi possano raggiungere la colorazione normale della varietà, tenuto conto dell'epoca di raccolta, della zona di produzione e della durata del trasporto. Il trattamento di deverdizzazione non deve modificare le caratteristiche organolettiche naturali. Il contenuto minimo in succo è espresso dal rapporto tra il peso totale del frutto ed il succo estratto a mezzo di pressa a mano. Limoni 35% - Mandarini 40% - Arance 35% La colorazione deve essere normale per il tipo varietale, per i limoni verdelli è prevista una colorazione verde su tutta la superficie purché sia verde chiaro. La categoria richiesta è la I (prima). La calibratura richiesta è la seguente: - Limoni cal. 3 (mm. 63-72), - Arance cal. 4 (mm. 77-88), Mandarini cal. 4 (mm. 50-60) Clementini cal. 4 (mm. 50-60) La calibratura deve essere omogenea e i frutti presentati in strati ordinati. Per i frutti incartati la carta deve essere sottile, asciutta, nuova e inodore e comunque il condizionamento degli agrumi deve garantire una protezione adeguata e l'imballo deve essere nuovo. L'imballaggio deve inoltre recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, indelebili e visibili dall'esterno le indicazioni seguenti identificazioni: nome e indirizzo o simboli di identificazione rilasciati o riconosciuti da un servizio ufficiale, designazione della specie, se il prodotto non è visibile dall'esterno, salvo per quanto riguarda le clementine i mandarini per i quali questa designazione è obbligatoria, denominazione della varietà per le arance designazione del tipo (es: limoni primofiore, clementine senza semi, ecc.), paese di origine ed eventualmente zona di produzione o denominazione della regione italiana di produzione, categoria, calibro corrispondente alle scale di calibratura, numero dei frutti, indicazione dell'impiego di un agente conservatore in conformità al regolamento comunitario deverdizzazione nel caso di superamento delle percentuali normalmente ammesse Le cultivar richieste sono: LIMONI: Sicilia e Campania, arance: Moro, Tarocco, Sanguinello, Ovale Calabrese, Washington Navel, MANDARINI: Sicilia e Campania. Le regioni di appartenenza degli agrumi saranno quelle italiane con terreni a vocazione produttiva.

Albicocche: Le albicocche della varietà (cultivar) derivate da *Prunus armenica* L. devono essere fornite allo stato fresco ed escluse quelle destinate alla trasformazione industriale, dopo condizionamento devono presentare le seguenti caratteristiche: intere, sane, sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo; pulite, praticamente prive di sostanze estranee visibili, praticamente esenti da parassiti, prive di umidità esterna anormale, prive di odore e/o sapore estranei., devono essere state raccolte con cura ad un' adeguato grado di sviluppo e uno stadio di maturazione tali da consentire il trasporto e le operazioni connesse, l'arrivo al luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti. La categoria richiesta è la I (prima). La buccia tomentosa deve essere di colore giallo aranciato o rosato propria del frutto a maturazione completa, la polpa deve essere priva di qualsiasi deterioramento. Il calibro delle albicocche è in base al diametro misurato nel punto della massima grossezza per cui quello richiesto è di mm. 45 con una differenza massima in uno stesso imballaggio di mm. 3 tra i frutti presenti. Il peso della razione da somministrare ai degenti deve essere, al netto dello scarto, g. 200. Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e contenere albicocche della stessa origine, varietà,





qualità e dello stesso calibro e la parte visibile dell'imballaggio deve essere rappresentativa dell'insieme; la presentazione deve essere quella in uno o più strati ordinati. Le albicocche devono essere condizionate in modo che sia garantita una protezione adeguata del prodotto, i materiali utilizzati all'interno dell'imballaggio devono essere nuovi, puliti, e di sostanze che non provochino alterazioni esterne ed interne al prodotto, inoltre devono essere privi di corpi estranei. Ogni imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili, indelebili e visibili dall'esterno, le indicazioni seguenti identificazioni: nome e indirizzo o simbolo di identificazione rilasciato da un servizio ufficiale, designazione della specie "albicocche", denominazione della varietà, denominazione della regione italiana di provenienza. Le cultivar richieste sono: Precoce d'Imola, Reale d'Imola, Tonda di Castiglione, Boccuccia

Banane: le banane richieste devono essere fornite allo stato fresco, sono esclusi i frutti da cuocere o destinati alla trasformazione industriale, e possedere le seguenti caratteristiche: intere, sode, sane, sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo, pulite, praticamente prive di sostanze estranee visibili, praticamente esenti da parassiti, col peduncolo intatto, senza piegature né infezioni fungine e senza tracce di disseccamento, prive di malformazioni e normalmente ricurve, prive di ammaccature, esenti da danni dovuti a basse temperature, prive di umidità esterna anormale, prive di odore e/o sapore estranei. Inoltre le mani o i frammenti di mani devono presentare - una parte sufficiente del cuscinetto di colorazione normale, sana, senza infezioni fungine, un taglio netto e non smussato del cuscinetto, senza tracce di strappo né frammenti di gambo del casco. Le banane devono presentare un adeguato grado di sviluppo, tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse, l'arrivo al luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti. La categoria richiesta è la I (prima), il peso al netto della buccia non inferiore a g. 150. La polpa a maturazione completa dovrà presentarsi di colore avorio rosato, omogenea senza semi, dal sapore dolce caratteristico. Il calibro richiesto è cm 26 di lunghezza e circonferenza minima mm 20. Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere esclusivamente banane di origine, varietà e/o tipo commerciale e qualità identici; la parte visibile del contenuto dell'imballaggio deve essere rappresentativa dell'insieme. Il condizionamento della frutta deve garantire un'adeguata protezione e i materiali utilizzati all'interno devono essere nuovi, puliti e fabbricati con sostanze che non possano provocare alterazioni esterne o interne dei prodotti, inoltre gli imballaggi devono risultare privi di corpi estranei. Le banane devono essere presentate in mani o frammenti di mani composti minimo da quattro frutti. Ogni imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili, indelebili e visibili dall'esterno le indicazioni seguenti identificazioni: nome e indirizzo o marchio convenzionale rilasciato da un servizio ufficiale, nome della varietà o del tipo commerciale, banane se il contenuto non è visibile dall'esterno, paese di origine e, per i prodotti comunitari zona di produzione, denominazione nazionale, regionale o locale, categoria, peso netto, calibro espresso in lunghezza minima e, eventualmente, dalla lunghezza massima.

Kiwi o actinidia: i kiwi richiesti sono i frutti derivati dall'*Actinidia chinensis* o dall'*Actinidia deliciosa*, allo stato fresco ed esclusi quelli destinati alla trasformazione industriale; dopo condizionamento ed imballaggio devono essere interi ma senza peduncolo, sani; sono comunque esclusi i prodotti affetti



da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli, inadatti al consumo, puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili, sufficientemente sodi, né molli, né avvizziti, né impregnati di acqua, ben formati, sono esclusi i frutti doppi o multipli, praticamente privi di danni provocati da parassiti, privi di umidità esterna anormale, privi di odore e/o sapore estranei. I prodotti devono essere sufficientemente sviluppati e avere un grado di maturazione sufficiente (al momento del raccolto i frutti devono aver un grado del 6,2% con il test di Brix). La categoria richiesta è la I (prima), i kiwi devono essere di buona qualità, con frutti sodi e polpa senza difetti; devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà. Il calibro minimo richiesto è un peso di g. 90 per frutto. Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere esclusivamente kiwi della stessa origine, varietà e qualità; inoltre la parte visibile del contenuto deve essere rappresentativa dell'insieme, il condizionamento deve essere tale da garantire un'adeguata protezione. La presentazione richiesta è la selezionata. Ciascun imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati sullo stesso lato, leggibili, indelebili e visibili dall'esterno, le seguenti indicazioni: nome e indirizzo dell'imballatore o speditore o simbolo riconosciuto, "Kiwi" e/o "Actinidia", denominazione della regione italiana di produzione, categoria, calibro espresso dal peso minimo e massimo dei frutti, numero dei frutti.

Mele e pere: le mele e le pere richieste devono essere fornite allo stato fresco, dopo condizionamento ed imballaggio devono presentare le seguenti caratteristiche: intere, sane, sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo, pulite, praticamente prive di sostanze estranee visibili, praticamente prive di parassiti, praticamente prive di alterazioni dovute ai parassiti, prive di umidità esterna anormale, prive di odore e/o sapore estranei. Inoltre, devono essere raccolte con cura ad un grado di sviluppo tale da poter: proseguire il processo di maturazione in modo tale da raggiungere il grado di maturità appropriato in funzione delle caratteristiche varietali, sopportare il trasporto e le operazioni connesse, arrivare in condizioni soddisfacenti al luogo di destinazione. La colorazione deve essere quella prevista per il tipo varietale, la polpa deve risultare croccante non farinosa. La categoria richiesta è la I (prima). La calibratura richiesta è la seguente: - Mele: cal. 70-75 (mm. 70-75 di diametro) peso di ciascun frutto al netto dello scarto g. 200. - Pere: cal. 65-70 (mm. 65-70 di diametro) peso di ciascun frutto al netto dello scarto g. 200. Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto mele o pere della stessa origine, varietà e qualità ed aventi un grado di maturazione uniforme. La parte visibile del contenuto dell'imballaggio deve essere rappresentativa dell'insieme, la presentazione richiesta deve essere quella in strati ordinati. Le mele e le pere devono essere condizionate in modo che sia garantita una protezione adeguata del prodotto; i materiali utilizzati all'interno dell'imballaggio devono essere nuovi, puliti e di sostanze che non possano provocare alterazioni esterne o interne del prodotto. Gli imballaggi non devono recare corpi estranei. Ogni imballaggio deve inoltre recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili, indelebili e visibili dall'esterno le indicazioni seguenti: nome e indirizzo o simboli di identificazione rilasciato da un servizio ufficiale, designazione della specie "mele" o "pere", denominazione della varietà, regione italiana di provenienza, categoria, calibro corrispondente alle scale di calibrazione, numero dei frutti contenuti. Le cultivar richieste sono MELE (per il consumo a crudo) Golden Deliciousgialle con polpa croccante dolce aromatica, Stark



Delicious rosse globose con cinque protuberanze od a forma leggermente conica ed allungata, Renetta grigia tirolese media a polpa compatta un po' acida, Stay manred o Redstayman a polpa croccante, Stayman Winsap, MELE (per il consumo da cotto) Imperatore o Emperor Alexander grosse a buccia rosso verde e polpa tenera zuccherina, PERE:- Abbe Feetel o Abate, - Beurré o Butirra di colore giallo o giallo rossa, a polpa fine, succosissima, zuccherina, molto profumata,- Curé o Curato o Spadona di colore verde o rossa, con polpa zuccherina, acidula, profumata, - Doyenne du Comice o Decana del Comizio, - Kaiser o Imperatore colore giallo scuro, coperta di ruggine, polpa bianca molto succosa, profumata, zuccherina, William' Duchess - Passe Crassane o Passa Crassana.

Pesche e delle nettarine (pesche noci): le pesche e le nettarine derivate da *Prunus persica* Sieb e Zucc. richieste devono essere fornite allo stato fresco ed escluse quelle destinate alla trasformazione industriale, devono presentare dopo condizionamento ed imballaggio le seguenti caratteristiche: - intere; - sane, sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo; - pulite, praticamente prive di sostanze estranee visibili; - praticamente prive di parassiti; - praticamente prive di attacchi di parassiti; - prive di umidità esterna anormale; - prive di odore e/o sapore estranei. Le pesche e le nettarine devono essere state raccolte con cura, lo sviluppo e lo stato di maturazione devono essere tali da consentire: - il trasporto e le operazioni connesse; - l'arrivo al luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti. La categoria richiesta è la I (prima); le pesche e le nettarine di questa categoria devono essere di buona Qualità con caratteristiche proprie della varietà, coltivate su terreni ad alta vocazione produttiva. La polpa deve essere priva di qualsiasi deterioramento e deve essere succulenta, di sapore zuccherino più o meno acidulo, di Colore bianco, giallo o rossastro, contenente un nocciolo ovoidale, grosso, duro, profondamente solcato, che racchiude un seme oleoso amaro. La buccia è glabra o coperta di fine peluria vellutata, non sono ammesse aperture al punto di attacco del peduncolo. Il calibro richiesto è "A" corrispondente a mm. 67-73 di diametro e da cm. 21 inclusi a cm. 23 esclusi di circonferenza frutto. Non sono ammessi calibri inferiori, neppure quelli previsti dall'inizio della commercializzazione fino al 30 giugno come prevede il regolamento CEE n° 1169/93. Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere esclusivamente pesche della stessa origine, varietà e qualità, dello stesso grado di maturazione, dello stesso calibro; la parte visibile del contenuto deve essere rappresentativa dell'insieme. La presentazione richiesta è quella in strati ordinati. Il condizionamento deve essere tale da garantire una protezione adeguata al prodotto, i materiali utilizzati all'interno dell'imballaggio devono essere nuovi, puliti e di sostanze che non possano provocare alterazioni esterne o interne alla frutta. Ogni imballaggio deve inoltre indicare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili, indelebili e visibili dall'esterno, le indicazioni seguenti: nome e indirizzo o simbolo di identificazione rilasciato da un servizio ufficiale, denominazione del prodotto, denominazione della varietà, denominazione regionale, categoria, calibro espresso dai valori minimo e massimo dei diametri o delle circonferenze, oppure mediante il codice d'identificazione "A", eventuale numero dei frutti.

Prugne e susine: i frutti richiesti sono quelli derivati da *Prunus domestica* L., *Prunus insitia* L., *Prunus salicina* Leindley, devono essere forniti allo stato fresco, esclusi quelli destinati alla




trasformazione industriale; le prugne e le susine devono essere: - intere; - sane, sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo; praticamente immuni da attacchi parassitari o da malattie; pulite, praticamente prive di sostanze estranee visibili; prive di umidità esterna anormale; prive di odore e/o sapore estranei. La frutta deve essere raccolta con cura, presentare un grado sufficiente di sviluppo e di maturazione da consentire: il trasporto e le operazioni connesse; l'arrivo al luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti. La categoria richiesta è la I (prima), i frutti di questa categoria devono essere di buona qualità e presentare le caratteristiche tipiche della varietà. La drupa dovrà presentarsi polposa con buccia sottile resistente, liscia e pruinosa con colorazione giallo verdastro o rosso vinosa o bluastro o violacea a seconda della cultivar; la polpa deve avere consistenza varia da succosa a soda, croccante, dolce e profumata, con colore dal giallastro al rosso vinoso. Il peduncolo può essere danneggiato o mancante, purché non ne risultino possibilità di alterazioni del frutto. Il calibro richiesto è da mm. 48 a mm. 54 con tolleranza in più o in meno di mm. 3. Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere esclusivamente susine e prugne della stessa origine, varietà, qualità e calibrazione. La parte visibile del contenuto dell'imballaggio deve essere rappresentativa dell'insieme. La presentazione richiesta è quella in strati ordinati separati: l'uno dall'altro. Il condizionamento deve garantire adeguata protezione del prodotto e i materiali utilizzati nell'imballo devono essere nuovi, puliti e di sostanze che non possano provocare alterazioni esterne o interne dei prodotti. Ogni imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili, indelebili e visibili dall'esterno, le indicazioni seguenti: nome e indirizzo o simbolo di identificazione rilasciato da un servizio ufficiale, "Susine" o "Prugne", se il contenuto non è visibile dall'esterno - denominazione della varietà denominazione della regione italiana di produzione categoria, calibro espresso dai diametri minimo e massimo Le cultivar richieste sono: Regina Claudia o Claudia, Santa Rosa, San Pietro, Mirabelle o Burbank, Damašchine o Zuccherine

Uva da tavola: I frutti richiesti sono quelli derivati dalla *Vitis vinifera* L. o comunemente conosciuta come vite europea, destinati ad essere forniti allo stato fresco ed esclusi quelli destinati alla trasformazione industriale; le caratteristiche richieste sono le seguenti: - sani, sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo; puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili; praticamente privi di attacchi parassitari o malattie; privi di segni visibili di muffa; privi di umidità esterna anormale; privi di odore e sapore estranei. Inoltre gli acini devono essere: interi; ben formati; normalmente sviluppati. I grappoli devono essere stati raccolti con cura ed il loro grado di maturazione deve consentire: il trasporto e le operazioni connesse; l'arrivo alla consegna in condizioni ottime. La categoria richiesta è la I (prima), l'uva di questa categoria deve essere di buona qualità con grappoli di forma, sviluppo e colorazione tipici della varietà, e provenire da terreni ad alta vocazione produttiva. La polpa deve presentarsi succosa e ricoperta da una buccia pellicolare, trasparente, colorata in giallo verdastro o in rosso violaceo e ricoperta esternamente da una sostanza cerosa detta pruina. Gli acini devono essere consistenti e ben attaccati. La calibrazione è data dal peso del grappolo, quella richiesta è, sia per la varietà a grosso che a piccolo acino, di g. 200. Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto grappoli della stessa origine, varietà, categoria e grado di maturazione, e la



parte visibile del contenuto deve essere rappresentativa dell'insieme. L'uva deve essere condizionata in modo tale che sia garantita una protezione adeguata, la disposizione deve essere quella ordinata in un solo strato; i materiali utilizzati all'interno devono essere nuovi, puliti e di sostanze che non possano provocare alterazioni esterne o interne al prodotto. Gli imballaggi devono essere di corpi estranei, salvo presentazione speciale comportante un frammento di tralcio aderente al raspo del grappolo e non eccedente i cm. 5 di lunghezza. Ogni imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili, indelebili e visibili dall'esterno, le seguenti indicazioni: nome e indirizzo o simbolo di identificazione rilasciato da un servizio ufficiale "Uva da tavola", se il contenuto non è visibile dall'esterno denominazione della varietà denominazione della regione italiana di produzione, categoria, calibro. e cultivar richieste sono: Italia, Regina, Olivella, Moscato

Ananas I frutti devono essere: interi e sani, vale a dire senza ammaccature, lesioni o alterazioni e senza attacchi di origine parassitaria; di colore prevalentemente arancione, di consistenza non dura ma lievemente cedevole al tatto e con odore caratteristico di frutto maturo (per lo sviluppo di alcool metilico); esenti da ogni danno causato da freddo conseguente all'esposizione dei frutti a bassa temperatura (inferiore a 0° C). Poiché si tratta di frutta di importazione sottoposta a trattamento di conservazione si dovrà porre attenzione al controllo visivo e tattile in fase di consegna da parte del fornitore. Dovranno essere scartati perché non più edibili i frutti di aspetto traslucido e colore brunastro con consistenza cedevole al tatto; con ciuffo apicale avvizzito e foglioline che si staccano facilmente; possibile presenza di marciumi secondari sulle microlesioni. Anche nel caso in cui al taglio longitudinale la polpa si presenti traslucida o brunastra per imbrunimento a partenza dal torsolo centrale ed esteso a raggiera verso la periferia, il sapore risulterà sgradevole e il prodotto non più edibile.

Anguria I frutti devono presentare buccia integra, senza spaccature. La polpa deve essere di giusta consistenza, profumata, saporita e senza alterazioni da parassiti vegetali, animali o da virus.

Melone I frutti devono presentare buccia integra, senza spaccature. La polpa deve essere di giusta consistenza, profumata, saporita e senza alterazioni da parassiti vegetali, animali o da virus.



FRUTTA CONSERVATA

Comprende confettura, frutta sciroppata, succhi di frutta. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente (D.Lgs 109/92 e successive modifiche ed integrazioni). Può contenere esclusivamente gli additivi ai sensi del DM 209/96.

MARMELLATE E CONFETTURE MONOPORZIONE

Le marmellate e le confetture devono rispondere ai requisiti specificati negli articoli 2 e 3 del D.P.R. 401/82 per essere tali: la massa delle confetture deve presentarsi omogenea e con frutta intera o in pezzi gelificata, ben cotta e traslucida; quella delle marmellate omogenea più o meno compatta. L'aroma ed il sapore devono corrispondere a quello della frutta di provenienza, l'esame organolettico non deve riscontrare: caramellizzazione degli zuccheri, sineresi, cristallizzazione degli zuccheri ammuffimenti, presenza di materiali estranei. Per l'etichettatura del prodotto si rimanda all'art. 7 della presente legge. È richiesta marmellata biologica monoporzione.

POLPA DI FRUTTA TIPO MOUSSE

Prodotto in confezioni monouso da gr. 100/120, dovrà contenere frutta senza aggiunta di zucchero e con l'utilizzo come antiossidante dell'acido ascorbico (E 300).

SUCCHI DI FRUTTA

I succhi di frutta richiesti nelle varietà albicocca, mela, pera, pesca, mirtillo devono essere ottenuti dai frutti con procedimento meccanico, fermentescibile ma non fermentato, avente il colore, l'aroma e il gusto caratteristici del succo dei frutti da cui proviene. I prodotti devono riportare sull'imballaggio: denominazione a loro riservata; elenco degli ingredienti e degli additivi e la quantità; nome della ditta produttrice e della ditta confezionatrice; luogo di produzione; la menzione "zuccherato" per i succhi di frutta con aggiunta di zuccheri; il termine minimo di conservazione. Il contenuto di ogni bottiglia o tetrabrik deve corrispondere a quanto dichiarato in etichetta. Il prodotto non deve contenere né anidride solforosa né antifermentativi aggiunti, inoltre non deve presentare alcuna alterazione. Le confezioni devono essere fornite in tetrabrik da ml. 200.

PESCHE SCIROPATE

Devono presentare le seguenti caratteristiche polpa gialla e consistente, ammezzate senza epicarpo, denocciolate. Il frutto immerso nel liquido di governo deve essere il più possibile intatto, non spaccato né spappolato per effetto di un eccessivo trattamento termico. Il contenuto di ogni scatola deve corrispondere a quanto dichiarato in etichetta. Il frutto contenuto deve corrispondere alla specie botanica e alla cultivar dichiarati in etichetta. Il prodotto non deve avere difetti di sapore, colore, odore o altro. La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla normativa richiamata alla voce "caratteristiche generali e merceologiche". L'etichetta deve riportare tutte le indicazioni previste dal D. Lgs. 109/92 e successive integrazioni. Confezione da Kg. 3 nominali



ORTAGGI FRESCHI E PATATE

Aglio: (Reg. CEE n. 10/65, n. 918/78, 2288/97). La categoria richiesta è la prima: gli agli devono essere interi, di forma abbastanza regolare. Possono eventualmente presentare: rigonfiamenti da sviluppo vegetativo anormale, piccole lacerazioni della tunica esterna. Non devono essere stati trattati con radiazioni ionizzanti. I bulbi devono essere sufficientemente serrati. Calibro minimo richiesto: mm. 40. Sono ammessi i limiti di tolleranza per qualità e calibro previsti dai regolamenti di riferimento.

Carciofi: i carciofi appartenenti alla specie *Cynara scolymus* L. devono essere forniti allo stato fresco, ed esclusi quelli destinati alla trasformazione alimentare; dopo condizionamento ed imballaggio i capolini devono presentare le seguenti caratteristiche: - essere di aspetto fresco, in particolare senza alcun segno di avvizzimento; interi, sani, in particolare esenti da alterazioni che ne pregiudichino la conservazione e la commestibilità; puliti, in particolare esenti da impurità e da ogni residuo di antiparassitari; privi di odore o sapore estranei. La categoria richiesta è la I (prima), i capolini di questa categoria devono essere di buona qualità, devono presentare forma normale e tipica della varietà ed in relazione a questa le brattee centrali devono essere ben serrate. Inoltre i fasci vascolari della parte inferiore non devono presentare un inizio di lignificazione. Il calibro richiesto è quello corrispondente a cm. 6 inclusi e cm. 7,5 esclusi. Ogni imballaggio deve contenere capolini della stessa varietà, qualità, calibrazione; il condizionamento deve rapporto ad un determinato calibro ed impacco, cioè tale da occupare completamente la capacità dell'imballaggio senza stipature eccessive. Gli steli non devono superare i cm. 10 di lunghezza e devono presentare un taglio netto; se l'imballaggio è in legno il prodotto deve essere separato dal fondo, dalle fiancate ed eventualmente dal coperchio mediante carta o altro mezzo di protezione adatto. All'esterno d'ogni imballaggio devono essere apposte, in caratteri leggibili e indelebili le seguenti indicazioni: nome e indirizzo o simbolo d'identificazione dell'imballatore e/o speditore "carciofi" per imballi chiusi - denominazione della varietà - la denominazione "Poivrade" o "Bouquet" per i carciofi di Ø compreso da cm. 3,5 inclusi a cm. 6 esclusi denominazione della regione italiana di produzione, categoria, numero dei frutti o peso netto, calibro indicato mediante i diametri minimi e massimi e cultivar richieste sono: Violetto di Toscana, Tozzo di Bretagna, Romano, Spinoso, Verde di Chioggia o Veneziano.

Carote : le carote richieste devono essere fornite fresche ed escluse quelle destinate alla trasformazione industriale e dopo condizionamento e imballaggio devono presentare i seguenti requisiti: essere sane, sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo; pulite, cioè lavate prive di sostanze estranee visibili come terra, polvere o residui antiparassitari o diserbanti; praticamente esenti da parassiti o da attacchi parassitari; non legnose, non germogliate, non biforcute e sprovviste di radici secondarie, prive di umidità esterna anormale, cioè sufficientemente "riasciugate" dopo eventuale lavaggio; prive di odore e/o sapore estranei. La categoria richiesta è la I (prima), le carote devono essere di buona qualità, essere intere, con aspetto fresco e presentare le caratteristiche della varietà; è ammessa una colorazione verde o rosso-violacea al colletto di cm. 1 al massimo per le radici la cui lunghezza non superi i cm. 8 e di



cm. 2 al massimo per le altre radici. Il calibro richiesto è quello di mm. 30 di diametro per le carote novelle che sono quelle che non hanno subito arresti di sviluppo con peso dag. 100 a g. 150, per quelle della raccolta principale idem. Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere carote della stessa origine, varietà, qualità e calibro; la parte visibile del contenuto deve essere rappresentativa dell'insieme. Le carote devono essere presentate in mazzi con relative foglie, verdi e sane; le radici di ogni mazzo devono essere di calibro pressappoco uniforme e i mazzi di ogni imballaggio devono avere un peso pressoché uniforme ed essere disposti su uno o più strati ordinati. Gli imballaggi devono essere condizionati in modo che sia garantita una protezione adeguata ed eseguita con materiali che non possano provocare alterazioni esterne o interne al prodotto. Ogni imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili, indelebili e visibili dall'esterno, le indicazioni seguenti: nome e indirizzo o simbolo di identificazione rilasciato da un servizio ufficiale, denominazione "carote in mazzo", denominazione della regione italiana di produzione, categoria, calibro, numero mazzi presenti.

Cavolfiore: il prodotto richiesto è l'infiorescenza del Brassica Oleracea L. varietà botrytis e deve essere fornito allo stato fresco ed escluso quello destinato alla trasformazione industriale, dopo condizionamento ed imballaggio deve presentare le infiorescenze come di seguito:

- aspetto fresco;
- intere, sane, pulite in particolare senza residui di fertilizzanti o di antiparassitari; prive di umidità esterna anormale; prive di odore e/o sapore estraneo.

La categoria richiesta è la I (prima) e quindi di buona qualità e presentare le caratteristiche tipiche della varietà con infiorescenze resistenti, di grana serrata, di colore da bianco a bianco avorio ed esclusa qualsiasi altra colorazione; privi di difetti, come ad esempio: macchie, escrescenza di foglie fra i corimbi, danni da roditori, da insetti o da malattia, tracce di gelo, ammaccature. Inoltre per la presentazione "con foglie" o "coronati", le foglie devono avere aspetto fresco. Il calibro minimo richiesto è quello corrispondente cm. 15 di diametro massimo della sezione normale all'asse dell'infiorescenza. La presentazione richiesta è quella "con foglie" che deve possedere le seguenti caratteristiche: le foglie di rivestimento sane e verdi in numero ed in lunghezza sufficienti per coprire e proteggere internamente l'infiorescenza, il torsolo deve essere tagliato leggermente al di sotto dell'inserzione dell'ultima foglia di protezione. Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo, cioè contenere infiorescenze della stessa qualità, dello stesso tipo, calibro e forma e possibilmente colorazione uniforme. All'esterno di ogni imballaggio devono essere apposte, in caratteri leggibili ed indelebili, le indicazioni seguenti: nome e indirizzo dell'imballatore e lo spediteore oppure simbolo riconosciuto "cavolfiori" per gli imballaggi chiusi, denominazione della regione italiana di produzione, categoria, metodo di calibrazione, calibro e numero delle infiorescenze.

Cavoli cappucci e dei cavoli verzotti: i cavoli derivanti dalla specie Brassica oleracea L. nelle varietà bianchi, rossi e verzotti devono essere forniti allo stato fresco ed esclusi quelli destinati alla trasformazione industriale; dopo condizionamento ed imballaggio devono essere: - interi, d'aspetto fresco, non aperti, non prefioriti; - sani, sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino



alterazioni tali da renderli inadatti all'uso; - non ammaccati né altrimenti danneggiati, esenti da insetti e/o da altri parassiti, esenti da alterazioni causate dal gelo; puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili, privi d'umidità esterna anormale; - privi d'odore e/o sapore estranei. Il torsolo deve essere tagliato leggermente al di sotto dell'inserzione delle prime foglie che debbono rimanere ben attaccate; il taglio deve essere netto. La categoria richiesta è la I (prima) quindi devono essere di buona qualità e presentare tutte le caratteristiche tipiche della varietà, e a seconda della specie presentarsi compatti cioè presentarsi con foglie ben attaccate e solo i cavoli conservati possono avere le foglie di protezione mancanti. I cavoli verdi di Milano e i cavoli primaticci devono, secondo la varietà, essere presentati defogliati in modo appropriato, in tal caso è ammessa la presenza di un certo numero di foglie di protezione; quelli verdi possono essere gelati superficialmente. Il calibro richiesto è quello corrispondente al peso minimo di g. 800. Ogni imballaggio o, in caso di spedizione alla rinfusa, ogni partita deve contenere soltanto cavoli della stessa origine, varietà, qualità, con forma e colorazione omogenee. La parte visibile del contenuto dell'imballaggio deve essere rappresentativa dell'insieme. Il condizionamento deve garantire una protezione adeguata del prodotto, la presentazione può essere sia quella alla rinfusa sia l'imballo a strati, comunque non devono contenere corpi estranei; i materiali impiegati non possono provocare danni sia esterni sia interni. Per i cavoli verzotti e i cappucci, ogni imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato leggibili, indelebili e visibili dall'esterno, le indicazioni seguenti: nome e indirizzo dell'imballatore e/o speditore o simbolo riconosciuto, "cavoli cappucci bianchi" ecc., se il contenuto non è visibile dall'esterno, denominazione della regione italiana di produzione, categoria, calibro, peso o numero dei pezzi contenuti nell'imballo, le cultivar richieste sono: Cavolo Cappuccio a foglia verde, con foglie lisce di colore verde pallido, lucide e così serrate l'una sull'altra da formare una palla liscia compatta Cavolo Cappuccio a foglia rossa, compatto come il primo ma di colore porpora Cavolo Verza o di Milano con foglie più aperte, grinzose, di colore verde scuro all'esterno e di un verde sempre più chiaro man mano che si va verso il cuore.

Cipolle: le cipolle richieste appartengono alla specie *Allium cepa* L. e devono essere fornite fresche ed escluse le cipolle verdi a foglia intera e le cipolle destinate alla trasformazione industriale. I bulbi dopo condizionamento ed imballaggio devono essere: interi, sani, sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti, al consumo, puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili, esenti da danni provocati dal gelo; sufficientemente secchi per l'uso previsto; privi d'umidità esterna anormale; privi d'odore e/o sapore estranei. Lo stelo deve essere ritorto o presentare un taglio netto e non superiore a cm. 4 di lunghezza. La categoria richiesta è la I (prima), le cipolle di questa categoria devono essere di buona qualità e devono presentare il colore e la forma della varietà di forma sferoidale o sferica tipica, costituite da molte foglie squamiformi carnose e ricoperte all'esterno da squame secche e membranose, perlucide di colore bianco argenteo, o giallastro, o ramato, o violaceo. I bulbi devono essere: resistenti e compatti, non germogliati, privi di stelo vuoto e resistente, privi di rigonfiamenti causati da uno sviluppo vegetativo anormale, praticamente privi di ciuffo radicale. La calibrazione minima richiesta è pari o superiore a mm. 70. Il contenuto d'ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto cipolle d'uguale origine, varietà, qualità e calibro, inoltre la parte visibile deve essere rappresentativa



dell'insieme. La presentazione richiesta può essere alla rinfusa, le cipolle devono essere condizionate in modo tale da garantirne la protezione, con materiali puliti, nuovi e di sostanze che non possano alterare internamente o esternamente i prodotti. Ciascun imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili, indelebili e visibili dall'esterno, le indicazioni seguenti: nome e indirizzo dell'imballatore e/o speditore o simbolo d'identificazione, "Cipolle", se il contenuto non è visibile dall'esterno, denominazione della regione italiana di produzione, categoria, calibro espresso dai diametri minimo e massimo dei bulbi, peso. Le cultivar richieste sono: Cipolline borrettane, Grossa piatta d'Italia, Bianca gigante di giugno, Bianca della regina, Bianca di Napoli, Gialla pomasca, Dorata di Parma, Rossa di Tropea.

Finocchi: i finocchi richiesti sono quelli della specie dolce e devono essere interi; sani, privi di tagli e cicatrizzazioni, d'attacchi parassitari e da marciume; privi d'umidità esterna. La categoria richiesta è la I (prima), i finocchi di questa categoria devono essere di buona qualità, con radici asportate di netto alla base, essere esenti da difetti tali da pregiudicarne l'aspetto generale, con guaine esterne serrate e carnose, tenere e bianche. Il calibro minimo richiesto è mm. 80. La presentazione richiesta è quella in strati, il condizionamento deve essere tale da garantire una protezione adeguata, i materiali utilizzati all'interno dell'imballaggio devono essere nuovi, puliti e di sostanze che non provochino alterazioni esterne o interne al prodotto. Il contenuto d'ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere finocchi di una stessa qualità, varietà e calibro, la parte visibile dell'imballaggio deve essere rappresentativa dell'insieme. Ogni imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili, indelebili e visibili dall'esterno, le identificazioni seguenti: nome e indirizzo o simbolo di identificazione, rilasciato da un servizio ufficiale, dell'imballatore o dello speditore "finocchi" denominazione della regione italiana di produzione, categoria, calibro, numero dei pezzi presenti

Lattughe, indivie ricce e scarole: Le insalate richieste sono quelle della specie *Lactuca sativa* L. capitata (lattuga a cappuccio, compresa la lattuga a cappuccio riccia denominata del tipo "Iceberg"), dalla *Lactuca sativa* L. longifolia Lam. (lattuga romana) e da incroci di queste due varietà; le indivie ricce derivate dalla specie *Cichorium endivia* L. varietà crispa Lam. e le scarole *Cichorium endivia* L. var. latifolia Lam. Le insalate devono essere fornite allo stato fresco ed escluse quelle destinate alla trasformazione industriale, i cespi devono essere: interi; sani, sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo; d'aspetto fresco, turgidi, non prefioriti; puliti e mondati, cioè praticamente privi di foglie imbrattate o d'ogni altro substrato e privi di sostanze estranee visibili, quindi privi di parassiti e di danni provocati da parassiti; privi d'umidità esterna anormale; privi d'odore e/o sapore estranei. Per le lattughe, è ammesso un difetto di colorazione tendente al rosso, causato da un abbassamento di temperatura durante il ciclo vegetativo, sempre che l'aspetto non ne risulti seriamente alterato. Le insalate devono essere di sviluppo normale ed il torsolo deve essere reciso in modo netto in corrispondenza della corona fogliare esterna. La categoria richiesta è la I (prima), le insalate devono essere di buona qualità e possedere le seguenti caratteristiche: essere ben formate, consistenti (ad esclusione delle lattughe in coltura protetta), esenti da danneggiamenti e alterazioni che ne pregiudichino la commestibilità, esenti da danni provocati dal gelo. Le lattughe devono avere un solo grumolo, ben formato; per le

lattughe in coltura protetta e per la lattuga romana è ammesso un grumolo meno regolare, inoltre le indivie ricce e le scarole devono presentare una colorazione gialla della parte centrale. La pezzatura minima richiesta è g. 300 per quelle in coltura di pieno campo e g. 200 per quelle in coltura protetta. Il contenuto d'ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto insalate della stessa origine, varietà, qualità e pezzatura, la parte visibile dell'imballaggio deve essere rappresentativa dell'insieme. La presentazione richiesta è quella a due strati, ed il condizionamento deve essere tale da garantire una protezione adeguata del prodotto e razionale cioè senza vuoti o pressione eccessiva; i materiali utilizzati all'interno dell'imballaggio devono essere nuovi, puliti e di sostanze che non possono provocare alterazioni esterne o interne dei prodotti, gli imballaggi devono essere privi di qualsiasi corpo estraneo e, più specialmente, di foglie staccate o parti di torsolo. Ogni imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili, indelebili e visibili dall'esterno, le indicazioni seguenti: nome e indirizzo dell'imballatore e/o speditore o simbolo d'identificazione riconosciuto "lattuga", "lattuga a cappuccio", "radicchio di Chioggia" ecc. indicazione se "ottenute in coltura protetta" il nome della varietà denominazione della regione italiana di produzione - categoria, pezzatura come peso minimo dei cespi e numero cespi, peso netto. Le cultivar richieste sono: Radicchio di Treviso, Cicoria belga, Lattuga romana, Radicchio di Chioggia, Lattuga cappuccio, Lattuga da taglio

Melanzane: le melanzane o *Solanum melongena* L. nelle varietà *esculentum*, *insanum* e *ovigerum* devono essere fornite allo stato fresco ed escluse quelle destinate alla trasformazione industriale, dopo condizionamento ed imballaggio devono essere: intere; d'aspetto fresco, consistenti; sane, sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo; pulite, praticamente esenti da sostanze estranee visibili; munite del calice e del peduncolo, che possono essere lievemente danneggiati; giunte ad uno stadio di sviluppo sufficiente, senza che la polpa sia fibrosa o legnosa e senza sviluppo eccessivo di semi; prive d'umidità esterna anormale; prive d'odore e/o sapore estranei. La categoria richiesta è la I (prima), le melanzane di questa categoria devono essere di buona qualità e presentare le caratteristiche variolate, ed essere praticamente esenti da bruciature da sole; possono tuttavia presentare i seguenti difetti, purché non pregiudichino l'aspetto generale, la qualità, la conservazione e la presentazione del prodotto: lieve difetto di forma; lieve decolorazione della base; lievi ammaccature e/o lievi lesioni cicatrizzate di superficie totale non superiore a cm. quadrati tre. Il calibro richiesto secondo il diametro è mm. 50 per le melanzane lunghe e mm. 90 per quelle globose. La polpa deve presentarsi fibrosa, verdiccia di sapore amaro. Ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere melanzane della stessa origine, varietà, categoria, qualità e calibrazione e sostanzialmente dello stesso grado di sviluppo e colorazione, con omogeneità di lunghezza sufficientemente uniforme. La parte visibile del contenuto deve essere rappresentativa dell'insieme, il condizionamento deve garantire una protezione adeguata del prodotto con materiali nuovi, puliti e di sostanze che non possano provocare alterazioni esterne o interne dei prodotti; gli imballaggi devono essere privi di qualsiasi corpo estraneo. Inoltre, ogni imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili, indelebili e visibili dall'esterno, le indicazioni seguenti: nome e indirizzo o simbolo riconosciuto da un servizio ufficiale "melanzane", se il contenuto non è visibile dall'esterno denominazione della varietà denominazione



della regione italiana di produzione categoria calibro, dal diametro minimo al massimo o dal peso minimo al massimo. Le cultivar richieste sono: Melanzane lunghe di Chioggia, Melanzane violacee di Firenze

Peperoni dolci o pimenti: I peperoni dolci richiesti derivano dal *Capsicum annuum* L. devono essere forniti allo stato fresco ed esclusi quelli destinati alla trasformazione industriale, devono essere: interi, di aspetto fresco, ben sviluppati; sani, sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti all'uso; - puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili; privi di danni prodotti dal gelo, privi di lesioni non cicatrizzate, privi di bruciature prodotte dal sole; muniti di peduncolo; - privi di umidità esterna anormale; privi di odore e/o sapore estranei. La categoria richiesta è la I (prima), i peperoni dolci di questa categoria devono essere di buona qualità, essere consistenti, avere una forma, uno sviluppo e un colore normali per la varietà a cui appartengono, ed essere esenti da macchie; il peduncolo può essere leggermente danneggiato o tagliato purché il calice risulti integro. Il calibro minimo richiesto è di mm. 80 con tolleranza in uno stesso imballaggio di mm. 20 differenza di diametro tra quello più grande e quello più piccolo. Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto peperoni dolci di uguale origine, varietà, qualità, calibro e stessa colorazione e grado di maturazione. Il condizionamento deve garantire una protezione adeguata del prodotto ed i materiali interni usati devono essere nuovi, puliti e di sostanze non tossiche; la parte visibile del contenuto deve essere rappresentativa dell'insieme. Ogni imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili, indelebili e visibili dall'esterno, le seguenti indicazioni: nome ed indirizzo dell'imballatore e/o speditore o simbolo di identificazione riconosciuto ufficialmente, "Peperoni dolci" e l'indicazione del colore, se il contenuto non è visibile dall'esterno tipo commerciale "lunghi", "quadrati senza punta", "quadrati appuntiti", "appiattiti", o nome della varietà se il contenuto non è visibile dall'esterno denominazione della regione italiana di produzione categoria, calibro espresso dai diametri minimo e massimo - peso o numero dei pezzi. Le cultivar richieste sono: Peperoni dolci lunghi, Peperoni dolci quadrati senza punta, Peperoni dolci, Quadrati appuntiti o Trottola

Pomodori da tavola o da insalata: i pomodori o *Lycopersicum esculentum* Mill, destinati al consumo allo stato fresco ed esclusi quelli destinati alla trasformazione industriale devono essere del tipo tondo ed avere le seguenti caratteristiche: interi, di aspetto fresco; sani, sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo; puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili come terra, polvere o residui antiparassitari; privi di umidità esterna anormale; privi di odore e/o sapore estranei. La categoria richiesta è la I (prima), i pomodori di questa categoria devono essere di buona qualità, sufficientemente turgidi e presentare le caratteristiche tipiche della varietà; sono escluse le screpolature non cicatrizzate e i frutti con la zona peripeduncolare di consistenza e colore visibilmente anormali "dorso verde". Il calibro minimo richiesto è quello da mm. 57 a mm. 67, la superficie esterna deve presentarsi liscia, la polpa compatta e con pochi semi; i pomodori da cuocere devono essere a parete spessa, resistenti a sezione tonda. Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere pomodori della stessa origine, varietà, qualità e calibro; i pomodori della categoria I devono essere praticamente omogenei per quanto riguarda la maturità e la colorazione, per i pomodori "oblunghi" anche la lunghezza deve



essere sufficientemente uniforme. La parte visibile del contenuto dell'imballaggio deve essere rappresentativa dell'insieme, i pomodori devono essere condizionati in modo che sia garantita una protezione adeguata del prodotto con materiali nuovi, puliti e di sostanze che non possono provocare alterazioni esterne o interne dei prodotti. L'apposizione di un timbro o un'etichetta sui pomodori è vietata, gli imballaggi devono essere privi di qualsiasi corpo estraneo. Ogni imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili, indelebili e visibili all'esterno, le indicazioni seguenti: nome ed indirizzo dell'imballatore e/o speditore o timbro riconosciuto "pomodori" e tipo commerciale, se il contenuto non è visibile dall'esterno se prodotti in coltura protetta (serra o copertura in plastica) nome della varietà denominazione della regione italiana di produzione categoria, calibro espresso dai diametri minimo e massimo. Le cultivar richieste sono: Pomodoro a cuore di bue Marmande.

Sedani a coste: i sedani a coste devono essere forniti freschi ed esclusi quelli destinati alla trasformazione industriale; dopo condizionamento ed imballaggio devono presentare le seguenti caratteristiche: interi, la parte superiore può essere stata tagliata; sani, di aspetto fresco, sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo; privi di danni causati dal gelo; privi di coste cave, di germoglio e di steli fioriferi; puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili; praticamente privi di attacchi parassitari e di parassiti; privi di umidità esterna eccessiva; privi di odore e/o sapore estranei. La radice principale deve essere pulita bene e non può superare la lunghezza di cm. 5, i sedani da coste devono presentare uno sviluppo normale, tenuto conto del periodo di produzione ed uno stato tali da consentire il trasporto e tutte le operazioni connesse. La categoria richiesta è la I (prima) che corrisponde a sedani di buona qualità, di forma regolare ed esenti da tracce di malattie sia sulle foglie che sulle nervature principali, inoltre queste non devono essere spezzate, sfilacciate, schiacciate o aperte. Per i sedani sbiancati, le foglie devono presentare una colorazione tra il bianco e il bianco-giallastro o bianco-verdastro su almeno la metà della loro lunghezza. Il calibro è stabilito in base al peso, quello richiesto è più di g. 800 per cui sedani del gruppo "grosso", classificazione che deve essere rispettata perché trattasi di prima categoria. Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto sedani da coste della stessa origine, qualità, colorazione e calibro; la parte visibile deve essere rappresentativa dell'insieme. La presentazione richiesta è in mazzi, il numero dei mazzi contenuti per imballaggio deve essere uguale; il condizionamento deve garantire una protezione adeguata del prodotto, i materiali usati devono essere nuovi, puliti e di sostanze che non possano provocare alterazioni esterne o interne. Gli imballaggi devono essere privi di corpi estranei. Ogni imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili, indelebili e visibili dall'esterno, le indicazioni seguenti: nome e indirizzo o simbolo di identificazione ufficiale, "sedani da coste" con la menzione "sbiancati" o l'indicazione del tipo di colore, quando il contenuto dell'imballaggio non è visibile dall'esterno, denominazione della regione italiana di provenienza, categoria, calibro espresso dalla menzione "grosi", numero dei mazzi e di sostanze non tossiche.

Zucchine: le zucchine richieste devono essere ad uno stadio di maturazione non troppo avanzato, con semi teneri, destinate ad essere consumate fresche ed escluse le zucchine destinate alla trasformazione industriale. Le caratteristiche richieste dopo condizionamento ed imballaggio sono le



seguenti: presentarsi intere e munite del peduncolo che può essere lievemente danneggiato; 30 di aspetto fresco; consistenti; sane, sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo; esenti da danni provocati dagli insetti o da altri parassiti; esenti da cavità, screpolature; - pulite, praticamente esenti da sostanze estranee visibili; giunte ad uno stadio di sviluppo sufficiente, e prima che i semi siano diventati duri; prive di umidità esterna anormale; prive di odore e/o sapore estranei. La categoria richiesta è la I (prima) devono essere di buona qualità e presentare le caratteristiche della varietà con un peduncolo non superiore a cm. 3. La calibrazione richiesta secondo lunghezza è da cm. 15 a cm. 21 con peso medio di g. 150. Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere esclusivamente zucchine della stessa origine, qualità, calibro e sostanzialmente dello stesso grado di sviluppo e di colorazione; la parte visibile dell'imballaggio deve essere rappresentativa dell'insieme. Le zucchine devono essere condizionate in modo che sia garantita una protezione adeguata del prodotto; i materiali utilizzati all'interno dell'imballaggio devono essere nuovi, puliti e di sostanze che non possono

provocare alterazioni esterne o interne dei prodotti. Ogni imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili, indelebili e visibili dall'esterno, le indicazioni seguenti: nome e cognome o simbolo di identificazione ufficiale, "zucchine" se il contenuto non è visibile dall'esterno denominazione della regione italiana di provenienza, categoria, calibro espresso in lunghezza o in peso. Le cultivar richieste sono: Zucchine Striate d'Italia e Striata Pugliese, Zucchina Tonda verde, Zucchina Bolognese o ortolana di Faenza

Patate: le patate devono essere fornite allo stato fresco ed escluse quindi quelle destinate alla trasformazione industriale; devono presentarsi intere; sane, prive di marciume, attacchi peronosporici, virosi, attacchi da insetti o altri animali, ferite di qualsiasi origine aperte o superficiale, danni da trattamenti antiparassitari; - senza tracce d'inverdimento epicarpale (presenza di solanina), germogliazione incipiente (germogli in ombra) né germogli filanti; pulite, cioè senza incrostazioni terrose o sabbiose aderenti o sciolte nel sacco; non devono avere odore o sapore particolari di qualunque origine, avvertibili prima o dopo la cottura; la polpa deve essere esente da maculosità brune e non deve presentarsi a cuore cavo. Ogni imballaggio nazionale deve essere quello in uso sul mercato, per il prodotto estero il confezionamento deve essere in tela di juta o canapa con imboccatura cucita, cartellinate e impiombate. La categoria richiesta è la I (prima) quindi patate di buona qualità con caratteristiche proprie della varietà. Il calibro richiesto è 45/75 con peso unitario superiore a g. 100. Ogni imballaggio deve riportare in caratteri leggibili le indicazioni seguenti: nome e indirizzo o simbolo riconosciuto denominazione della varietà denominazione della regione italiana di produzione pezzatura e calibro - merce lavata. Le cultivar richieste sono: per le preparazioni bollite o arrosto primura (Bologna), Nazionali (Italia), Desiré (Italia), - per le preparazioni arrosto: Bintje (Olanda), Tondello da forno (Italia).

Cetrioli: i cetrioli devono essere: di buona qualità; sufficientemente turgidi; di forma, aspetto e sviluppo tipici della varietà. Sono ammessi i seguenti difetti: leggero difetto di forma e sviluppo; leggero difetto di colorazione e dell'epidermide; leggerissime ammaccature; leggera curvatura.



Tolleranze: Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria. peso minimo peso massimo cetrioli in pieno campo 180 -200 g cetrioli in serra 250 - 290 gr.

ORTAGGI SURGELATI

La fornitura dei prodotti ortofrutticoli freschi potrà, in tutto o in parte, essere sostituita da prodotti surgelati, in misura comunque non superiore a circa il 30%. Detti prodotti devono:

- derivare da materie prime rispondenti ai requisiti previsti dalle leggi speciali e generali vigenti in materia di alimenti e comunque sani, in buone condizioni igieniche e in stato di naturale freschezza (non devono aver subito processi di congelamento che non siano strettamente richiesti dalle operazioni di surgelazione), atte a subire la surgelazione e tali che il prodotto finito risponda alle condizioni prescritte dalle norme di legge;
- presentarsi in confezioni chiuse all'origine, tali, cioè, da garantire l'autenticità del contenuto e fatte in modo che non ne sia possibile la manomissione senza che le confezioni stesse risultino alterate;
- essere consegnati in perfetto stato di surgelazione;
- presentare il colore tipico della specie e cultivar relativa al prodotto in causa;
- avere la data di produzione di chiara e facile lettura.

Il calo di peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%. Le verdure surgelate devono essere di buona qualità e quindi corrispondere alle caratteristiche organolettiche e merceologiche del prodotto fresco di prima qualità. La temperatura in ogni punto del prodotto non deve essere superiore a -18° C. Le verdure devono risultare: accuratamente pulite, mondate, tagliate se il tipo d'utilizzazione lo richiede; non presentare fisiopatie quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito, o attacchi fungine o attacchi d'insetti, né malformazioni non devono presentare un aspetto "impaccato" ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie, non devono esserci corpi estranei d'alcun genere né tanto meno insetti o parassiti, l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto d'origine, la consistenza, dopo desurgelazione, non deve essere legnosa né apparire spappolata. S'intendono comunque richiamate tutte le caratteristiche generali dei prodotti surgelati.

Asparagi: Le punte d'asparagi devono appartenere alla varietà verde o verde violetto con cime dritte di dimensioni uniformi, compatte, rotonde e piene con un calibro di almeno mm. 10 di diametro.

Bietola in foglie o erbetta: Le foglie di bietola devono appartenere alla specie *Beta vulgaris* varietà cicla normalmente sviluppate ed esclusa la varietà a coste più grosse.

Cuori di carciofi: I capolini surgelati devono presentare le brattee interne tenere, verdognole, polpose, ben serrate ed essere esenti da ogni difetto; inoltre i fasci vascolari della parte inferiore non devono presentare un inizio di lignificazione.

 61

Fagiolini: I fagiolini surgelati devono aver raggiunto un sufficiente sviluppo; una volta riportati a temperatura ambiente devono presentarsi molto teneri, senza filo, esenti da qualsiasi difetto, chiusi e con semi poco sviluppati, la colorazione deve essere uniforme e il prodotto deve essere privo d'attacchi da *Collettriculindenmunthianum*. Il calibro richiesto è quello corrispondente alla dizione fini, quindi con diametro non superiore a mm. 9.

Piselli: I semi richiesti sono quelli appartenenti alla specie *Pisumsativum* L., devono essere di buona qualità, presentare forma, sviluppo, colore della varietà; dopo ripristino della temperatura ambiente devono risultare teneri, succosi, sufficientemente consistenti, non essere farinosi. Il calibro richiesto è quello corrispondente alla dizione finissimi, quindi con un diametro non superiore a mm. 8.

Spinaci: Gli spinaci richiesti sono la varietà a foglia piccola, appartenente alla categoria I (prima) e quindi di buona qualità.

Ortaggi misti per minestrone: Le caratteristiche sono quelle già segnalate per ciascun ortaggio, la composizione indicativa è la seguente: patate 25% - fagiolini 8% - cavolfiore 4% - carote 10% - piselli 10% - cavolo verza 4% - pomodori 8% - borlotti 10% - sedano 5% - zucchine 10% - prezzemolo 0,5% - porri 5% - basilico 0,5%.

CONSERVE VEGETALI

I generi in scatola devono essere di produzione dell'annata e di ottima qualità, i contenitori non devono essere di riciclo e devono essere idonei al contatto con gli alimenti. Le capsule dei contenitori di vetro devono essere a chiusura ermetica. La lavorazione e la conservazione dovranno essere effettuate a regola d'arte, secondo i criteri moderni ed in conformità delle norme legislative vigenti sull'igiene delle conserve alimentari (L. 10.3.69 N.96 e DPR n. 428/75 per la produzione di pomodori pelati e concentrati di pomodoro). I vegetali devono essere maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie, e devono presentare il caratteristico colore odore e sapore, il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni. L'etichettatura dovrà essere conforme al D. Lgs. 109/92, e successive modifiche ed integrazioni. I contenitori dovranno riportare le seguenti indicazioni: denominazione e tipo di prodotto; peso sgocciolato; peso netto; data di scadenza, nome della Ditta produttrice, nome della Ditta confezionatrice, luogo di produzione, ingredienti impiegati in ordine decrescente.

Pomodori pelati I pomodori pelati devono essere quelli di tipo lungo privati della buccia con le eventuali aggiunte previste Dalla legge; devono essere ottenuti dal frutto fresco, sano, maturo e ben lavato ed avere i seguenti requisiti: - presentare colore rosso caratteristico del prodotto sano e maturo; - avere odore e sapore caratteristici del pomodoro ed essere privi di odori e sapori estranei; - essere privi di larve di parassiti e di alterazioni di natura parassitaria costituite da macchie necrotiche di qualunque dimensione interessanti la polpa e non presentare in misura sensibile maculature d'altra natura (parti depigmentate, residui di lesioni meccaniche o cicatrici di accrescimento) interessanti la parte superficiale del frutto ed essere esenti da marciumi interni all'asse stilare; - il peso del prodotto sgocciolato non inferiore al 60% del peso netto; - essere interi



o comunque tali da non presentare lesioni che modifichino la forma o il volume del frutto per non meno del 70% del peso del prodotto sgocciolato per recipienti di contenuto netto non superiore a g. 400 e non meno del 65% negli altri casi; - residuo secco, al netto di sale aggiunto, non inferiore al 4%; - media del contenuto in bucce, determinata su almeno cinque recipienti, non superiori a 3 cm quadrati per ogni 100 grammi di contenuto; in ogni recipiente il contenuto in bucce non deve superare il quadruplo di tale limite. I pelati di qualità superiore sono quelli che oltre ai sopra elencati requisiti presentino i seguenti: - peso del prodotto sgocciolato non inferiore al 70% del peso netto; - residuo secco, al netto del sale aggiunto, non inferiore al 4,5%; - media del contenuto in bucce, determinata su almeno cinque recipienti, non superiore a 1,5 cm. quadrati per ogni 100 grammi di contenuto; in ogni recipiente il contenuto in bucce non deve superare il quadruplo di tale limite. A questi pelati è permessa l'aggiunta di succo di pomodoro parzialmente concentrato, avente residuo secco non inferiore all'8%. L'acidità volatile espressa in acido acetico non deve superare lo 0,20% di residuo secco al netto del sale aggiunto; l'aggiunta di cloruro di sodio deve essere tale che la percentuale dei cloruri nel prodotto finito, espressa come NaCl, non superi il 10% del residuo secco. I contenitori dei pelati non devono presentare difetti come: ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne o altro, devono presentare il marchio del fornitore e consegnati in confezione originale. La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla legge 283/62; dal D.M. 21/03/73 e successive modifiche.

Doppio concentrato di pomodoro qualità superiore Per doppio concentrato di pomodoro s'intende il succo di pomodoro sottoposto a processo di concentrazione ed il cui residuo secco, al netto del sale aggiunto, non sia inferiore al 28% e presentare le seguenti caratteristiche: - colore rosso, odore e sapore caratteristici del prodotto ottenuto da pomodoro sano e maturo ed essere privi di odore e sapore estranei; - assenza di accentuata separazione di liquido, di formazione di grumi e di frammenti di pomodori; - rapporto acidità, percentuale di acidi nel residuo secco al netto del sale aggiunto, espressa come acido citrico monoidrato, non superiore a 8,5; - acidità, espressa in acido acetico, in misura non superiore a 0,20% di residuo secco, al netto di sale aggiunto; - impurità minerali in misura non superiore a 0,05% di residuo secco al netto del sale aggiunto; - muffe, determinate con il metodo microscopico proposto da Howard, nei limiti non superiori a 50% di campi visivi. L'aggiunta di NaCl è consentita nella misura del 10% del residuo secco

Passata di pomodoro Prodotta da pomodori maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie, e devono presentare il caratteristico colore rosso, odore e sapore tipici del prodotto maturo, non deve contenere bucce e semi. Il residuo secco al netto di sale aggiunto non deve essere inferiore al 6%. Sulla banda stagnata devono essere riportati i requisiti previsti dalla normativa richiamata alla voce "caratteristiche generali e merceologiche". Il peso netto effettivo deve presentare uno scarto rispetto al dichiarato inferiore all'1%, come dall'art. 67 del D.P.R., n°327/80, per confezioni di peso da 3Kg. nominali. Ogni contenitore deve riportare le seguenti indicazioni: • denominazione e tipo di prodotto; • peso sgocciolato; • peso netto; • nome della ditta produttrice; • nome della ditta confezionatrice; • luogo di produzione; • ingredienti impiegati in ordine decrescente; • data di scadenza; • lotto; come previsto dal D.L.vo 109/92, e D.L.vo 68/00 e successive modifiche ed integrazioni.



Pesto Ingredienti: basilico, olio extra vergine d'oliva, aglio, sale marino integrale, pinoli, pecorino. Non deve presentare odore e sapore anomali dovuti ad inacidimento. L'etichettatura deve essere conforme al D.L. 109/92. Gli additivi utilizzati devono essere conformi ai sensi del Decreto n° 209 del 27 febbraio 1996 e successive modificazioni (decreto n° 250 del 30 aprile 1998).

Miscela di vegetali in scatola per insalata di riso Il contenuto di ogni scatola deve corrispondere a quanto dichiarato in etichetta. I vegetali contenuti devono corrispondere alle specie botanica e alle cultivar dichiarati in etichetta. Il prodotto non deve avere difetti di sapore, colore, odore o altro. Il vegetale immerso nel liquido di governo o oli di semi non deve essere spaccato né spappolato per effetto di un eccessivo trattamento termico. La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla legge n° 283 del 30 aprile 1962, D.M. 21 marzo 1973 e successive modificazioni; per i limiti di piombo totale (mg/kg) negli alimenti contenuti in recipienti in banda stagnata, saldati con lega stagno-piombo si faccia riferimento al D.M. 18 febbraio 1984; ulteriori normative del decreto del presidente della repubblica n° 777 del 23 agosto 1982, G.U. n° 298 d e 28 ottobre 1982 e del successivo D.lgs. 25 gennaio 1992, n. 108. Ogni contenitore deve riportare tutte le indicazioni previste D.lgs. 109/92 e successivi aggiornamenti.

Funghi champignon al naturale e trifolati o sott' olio I funghi devono essere ben sviluppati, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie e devono presentare il caratteristico colore e sapore, il liquido di governo non deve presentare crescita di muffe o altre alterazioni. Devono essere in contenitori privi di difetti riportanti le dichiarazioni previste dalla normativa vigente. Il prodotto può essere contenuto in contenitori di vetro o in latte con banda stagnata. Confezioni di grammatura specificata secondo le esigenze della produzione e del numero dei pasti.

Olive verdi e nere: Il contenuto di ogni scatola deve corrispondere a quanto dichiarato in etichetta. Il prodotto non deve avere difetti di sapore, colore, odore o altro. Il vegetale immerso nel liquido di governo deve essere il più possibile intatto, non spaccato né spappolato per effetto di un eccessivo trattamento termico.

Fagioli borlotti al naturale: Devono essere in contenitori riportanti le dichiarazioni previste dal D.L. 109/92. Il prodotto può essere contenuto in vetro o in banda stagnata. Gli scarti in meno sul peso netto rispetto alla dichiarazione, non devono superare l'1%, per confezioni tra gli 1 e i 5 kg., come previsto dal D.P.R. n. 327 del 26 marzo 1980 art. 67. I contenitori non devono presentare difetti e devono possedere i requisiti previsti dalla legge (Ln. 283 del 30 aprile 1962 e D.M. 21 marzo 1973 con successive modificazioni. I vegetali devono essere maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie, e devono presentare il caratteristico odore e sapore, il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni.

Legumi secchi ceci secchi I legumi secchi devono essere: puliti; di pezzatura omogenea, sono ammessi leggeri difetti di forma; sani, non devono presentare attacchi di parassiti vegetali o animali; privi di muffe, di insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di steli ecc.); privi di residui visibili di antiparassitari usati in fase di produzione o stoccaggio; • uniformemente essiccati (l'umidità della granella non deve superare il 13%). Il prodotto deve aver subito al massimo un anno



di conservazione dopo la raccolta. Il confezionamento deve avvenire in sacchi di juta (peso da 5 a 20 Kg.). Cultivar richieste: Cottolo, Migno, Principe.

Fagioli secchi borlotti I legumi secchi devono essere: puliti; di pezzatura omogenea, sono ammessi leggeri difetti di forma; • sani, non devono presentare attacchi di parassiti vegetali o animali; • privi di muffe, di insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di steli ecc.); • privi di residui visibili di antiparassitari usati in fase di produzione o stoccaggio; uniformemente essiccati (l'umidità della granella non deve superare il 13%). Il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta. Cultivar richieste: Borlotto, Scozzese, Cannellino, Fagiolo di Spagna, Fagiolo di Lima. Calibrazione: la lunghezza deve essere compresa tra 1,5 e 1,2 cm.

Lenticchie secche I legumi secchi devono essere: puliti; di pezzatura omogenea, sono ammessi leggeri difetti di forma; • sani, non devono presentare attacchi di parassiti vegetali o animali; privi di muffe, di insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di steli ecc.); privi di residui visibili di antiparassitari usati in fase di produzione o stoccaggio; uniformemente essiccati (l'umidità della granella non deve superare il 13%). Il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta. Il confezionamento deve avvenire in sacchi di juta (peso da 5 a 20 Kg.). Cultivar richieste: di Villalba, Leonessa, di Altamura, di Mormanno, di Castelluccio.

CONDIMENTI

Olio extra vergine di oliva: in assoluto da preferire nelle ristorazioni collettive rispetto ad altri tipi di olio in quanto è il più stabile alla cottura e presenta un minor rischio di ossidazione ed irrancidimento. La denominazione di olio extra vergine di oliva è riservata all'olio che, ottenuto meccanicamente dalle olive, non abbia subito manipolazioni chimiche, ma soltanto il lavaggio, la sedimentazione e la filtrazione e che non contenga più dell'1% in peso di acidità espressa come acido oleico senza tolleranza alcuna. (Legge n.° 1407/60). L'olio extravergine d'oliva dovrà riportare in etichetta, secondo quanto stabilito dal Regolamento CE 1019/2002, la dicitura chiara ed indelebile: "olio di oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici". E' prevista la consegna in bustine da 10 ml.

Olio di semi: nel caso sia previsto l'utilizzo di oli di semi si ricorda che devono rispondere ai requisiti di composizione previste dalla Legge n° 35/1968. Alla denominazione "olio di semi" dovrà aggiungersi l'indicazione della specie del seme oleoso di estrazione. Verrà preferita la tipologia "olio di semi di monoseme" ottenuta da: arachide o mais. La fornitura dovrà prevedere confezioni da litri 1 in contenitori di vetro o PET e da litri 5 in latte, sigillate ed etichettate a norma di legge.

VARIE

Basilico: Debbono corrispondere ai requisiti igienico sanitari previsti per i prodotti orticoli.

Rosmarino Debbono corrispondere ai requisiti ig



lenico sanitari previsti per i prodotti orticoli.

The deteinato: Il the deteinato deve corrispondere alle seguenti caratteristiche: non deve contenere più dello 0,10% di caffeina riferito a cento parti di sostanza secca; il residuo massimo del diclorometano impiegato per l'estrazione della caffeina, espresso come tale, non deve superare le 5 ppm; il tenore d'umidità deve essere compreso tra il 6 e il 10 per cento; tali valori devono essere intesi come perdita di peso registrata a 1050 + o-4° C dopo 6 ore, a pressione atmosferica. La scritta "the deteinato" con la precisazione "caffeina non superiore a 0,10%" deve essere bene Evidente sulle confezioni.

Caffè torrefatto: Il caffè torrefatto deve corrispondere ai requisiti del D.P.R. 16/02/73 n° 470, la miscela richiesta è quella costituita da 70% coffea Arabica, 15% coffea Canephora e 15% coffea Liberica.

Orzo solubile: orzo solubile richiesto è quello derivato dalla disidratazione dell'orzo torrefatto e composto solo da sostanze estraibili dall'orzo. Il prodotto deve essere esente da attacchi parassitari, deve presentarsi puro senza corpi estranei, le confezioni devono riportare le indicazioni contenute nel D.L. 109/92 e s.m.i.

Camomilla: 11 prodotto richiesto sono le infiorescenze della Matricaria Camomilla allo stato secco, del tipo sopraffina bottonata, oppure extra, oppure fiori puri costituita da capolini integri con lunghezza massima dei gambi cm. 1, e residuo fisso in ceneri massimo 13%. La confezione richiesta è quella in bustine, con ben specificato l'anno di produzione.

Zucchero semolato: per zucchero semolato s'intende il saccarosio depurato e cristallizzato, di qualità sana, leale e mercantile, rispondente alle seguenti caratteristiche polarizzazione almeno 99,70%, umidità 0,05%, colore da bianco avorio a bianco paglierino, cristalli caratteristici del sistema monoclini, sapore dolce tendente al miele, contenuto in zucchero invertito al massimo 0,040% in peso, perdita per l'essiccazione al massimo 0,10% in peso, contenuto residuo in anidride solforosa 15 mg./kg. Le confezioni devono riportare: denominazione, peso netto, nome ed indirizzo del fabbricante o del rivenditore stabiliti all'interno della CEE, la sede dello stabilimento produttore. Le confezioni devono essere integre e a tenuta, in pezzature da kg. 1 e in bustine da g. 10; lo zucchero non Deve presentare impurità o residui d'insetti.

Miele: Il miele commercializzato come tale non deve presentare l'aggiunta di alcuno altro prodotto, deve provenire da stabilimenti nazionali e non essere miscelato con miele proveniente da altre regioni; inoltre non deve presentare odore o sapore estranei, avere iniziato un processo di fermentazione, essere sottoposto a trattamento termico in modo che gli enzimi vengano distrutti o resi in parte inattivi, presentare un'acidità modificata artificialmente, essere sottoposto a processi di filtrazione che rendano impossibile la determinazione dell'origine ai sensi, del terzo comma dell'art. 1 (miele scolato). Il miele contiene il 20% circa di acqua, il 68 -80% di fruttosio, il 4 -10% di saccarosio, lo 0,5% di sostanze minerali e piccole quantità di destrina, lipidi e polline. Il prodotto deve avere una consistenza sciropposa più o meno densa, colorazione dal bianco al giallo, al rossastro, aspetto vischioso e trasparente, odore gradevole e sapore dolce aromatico, caratteri che



variano sensibilmente a seconda della provenienza del nettare. La confezione richiesta è sia la monoporzione la consistenza richiesta è la fluida ed il tipo richiesto è miele di nettare.

Sale Il termine "sale", senza altre specificazioni, viene usato per indicare il cloruro di sodio. Il sale da cucina (disponibile in commercio a grana fine e grossa) in genere non è purissimo, ma è costituito dal 96-97% di cloruro di sodio, e da piccole quantità di cloruro di magnesio e di solfato di calcio. La legge consente di produrre e porre in commercio sale addizionato di ioduro di potassio e/o di iodato di potassio, in modo da garantire un tenore di iodio ionico di 30 mg. per Kg. di prodotto. Sull'etichetta dei contenitori andrà in questo caso apposta l'indicazione "sale iodurato", "sale iodurato e iodato", a seconda delle sostanze aggiunte. Per l'uso si prescrive l'esclusivo utilizzo di sale arricchito di iodio di cui al D.M. n° 255 del 1/08/1990, n°562 del 10/08/1995 e alla L. n° 55 del 21/03/2005.

Aceto Il nome di "aceto" o "aceto di vino" è riservato al prodotto ottenuto dalla fermentazione acetica dei vini che presenta: • una acidità totale espressa in acido acetico non inferiore a 6 g per cento millilitri; • un quantitativo di alcole non superiore all'1,5 % in volume e che contiene qualsiasi altro elemento, sostanza o ha caratteristiche entro i limiti di volta in volta riconosciuti normali e non pregiudizievoli per la sanità pubblica con Decreto del Ministro per l'agricoltura e le foreste, di concerto con quello della sanità. L'aceto può essere imbottigliato solamente in bottiglie aventi rispettivamente la capacità di litri 2, litri 1, litri 0,500 e litri 0,250, descritti dall'art. 29 D.P.R. n° 162/1965 (vedi anche l'art. 11 D.P.R. n° 773/1968 e Legge n° 527/1982). Le etichette dei contenitori devono riportare quanto richiesto dal D.P.R. n° 162/1965 e dal D.L.vo 109/1992, e dal D.L.vo 68/2000 e successive modifiche ed integrazioni.

Acqua minerale Normativa di riferimento: Regio Decreto 27/07/1934, n° 1265 Testo Unico delle Leggi Sanitarie artt. 199 – 200 – 201; D.M. 1/2/83; D.L. vo n° 105/1992; D.M. n°542/1992; L' acqua minerale dovrà essere oligominerale, naturale totalmente non gassata e microbiologicamente pura, possibilmente proveniente da fonti di alta quota, in contenitori di PET. È consigliabile che il residuo fisso non superi i 500 mg/l, il contenuto di nitrati (NO3) sia inferiore a 5 mg/l, i nitriti (NO2) siano assenti ed il sodio (Na) non sia superiore a 20 mg/l.

Omogeneizzati: Gli omogeneizzati nelle versioni- carne — pesce - prosciutto e frutta dovranno essere forniti in vasetti da 60/80 gr. confezionati monodose regolarmente sterilizzati, incapsulati ed etichettati. Dovranno essere delle migliori marche a livello nazionale. Dovranno essere garantiti da totale assenza di inquinanti chimici e batteriologici. Le materie prime utilizzate per la produzione dovranno provenire da accurate selezioni. Non dovranno contenere glutine, conservanti e coloranti. Gli omogeneizzati di carne sono prodotti con carne proveniente da allevamenti e coltivazioni controllate. Non devono contenere glutine e proteine del latte. Dovrà essere rispondente alle caratteristiche previste dal D.L. 111 del 27.1.1992 e dal D.P.R. del 19.01.1998 n. 131.



PRODOTTI PER ALIMENTAZIONE PARTICOLARE

I prodotti alimentari destinati ad una particolare alimentazione dovranno osservare il Regolamento (UE) 609/2013. Essi dovranno presentarsi in confezioni intatte e sigillate, rispondenti ai requisiti previsti dal sopracitato Regolamento e dovranno riportare in etichetta le seguenti indicazioni:

- denominazione di vendita, accompagnata dalla indicazione delle caratteristiche particolari;
- elenco degli ingredienti;
- gli elementi particolari della composizione che conferiscono al prodotto le sue caratteristiche nutrizionali particolari;
- peso netto;
- TMC (termine minimo di conservazione);
- le modalità di conservazione e di utilizzazione qualora sia necessaria l'adozione di particolari accorgimenti in funzione della natura del prodotto;
- le istruzioni per l'uso;
- il tenore dei carboidrati, proteine e grassi espressi per 100 g o 100 ml di prodotto (D. L.vo 77 del 16/02/93);
- l'indicazione in chilocalorie (kcal) e 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 autorizzati dal Ministero della Sanità.



CALENDARIO STAGIONALITÀ

Gennaio

Frutta: arance, bergamotto, kiwi, limoni, mandarancio, mandarino, mele, pere, pinoli, pompelmi.

Verdura: broccoli, cardi, carote, cavolfiore, cavolo nero, cavolo cappuccio, cavolo verza, cicorie, cime di rapa (broccoletti), finocchi, funghi, indivia, patate, radicchio, sedano, scarola, topinambur, zucca.

Febbraio

Frutta: arance, bergamotto, kiwi, limoni, mandarancio, mandarino, mele, pere, pinoli, pompelmi.

Verdura: broccoli, cardi, carote, cavolfiore, cavolo nero, cavolo cappuccio, cavolo verza, cicorie, cicoria catalogna (puntarelle), cime di rapa (broccoletti), cipolle, finocchi, indivia, olive grandi da mensa, patate, radicchio, scarola, sedano, spinaci, zucca.

Marzo

Frutta: arance, fragole, kiwi, limoni, mele, pere, pompelmi.

Verdura: aglio orsino, asparagi, agretti, broccoli, carciofi, carote, cavolfiore, cavolo nero, cavolo cappuccio, cavolo verza, cicorie, cicoria catalogna (puntarelle), cime di rapa (broccoletti), cipolle, crescione, fagiolini, finocchi, indivia, lattuga, patate novelle, radicchio, ravanelli, rucola, scatola, sedano, spinaci.

Aprile

Frutta: arance, fragole, kiwi, limoni, mele, pere.

Verdura: aglio fresco, aglio orsino, agretti, asparagi, broccoli, carciofi, cavolfiore, cavolo cappuccio, cavolo verza, cicorie, cicoria catalogna (puntarelle), cipolle, cipollotti, crescione, fagiolini, finocchi, indivia, insalate, lattuga, lattuga, olive grandi da mensa, patate novelle, piselli, radicchio, ravanelli, rucola, scarola, sedano, spinaci, tarassaco.

Maggio

Frutta: amarene, ciliege, fragole, lampone, nespole.

Verdura: aglio fresco, agretti, asparagi, bietta, borragine, broccoli, carciofi, cavolfiore, cavolo romanesco, cicorie, cicoria catalogna (puntarelle), cipolle, cipollotti, crescione, fagiolini, fave, finocchi, indivia, insalate, lattuga, lattuga romana, melanzane, olive grandi da mensa, ortica, patate novelle, piselli, ravanelli, rucola, scarola, tarassaco.

Giugno

Frutta: albicocche, amarene, anguria, ciliege, fragole, lampone, mirtillo, mandorle, melone, nespole, nocciole, pesche, prugne, ribes, susine.



Verdura: aglio fresco, agretti, asparagi, basilico, bieta, borragine, broccoli, carciofi, cetrioli, cavolo romanesco, cetrioli, cicorie, cipolle, crescione, fagioli, fagiolini, fave, finocchi, fiori di zucca, indivia, insalate, lattuga romana, malva, melanzane, olive grandi da mensa, ortica, peperoni, piselli, pomodori, ravanelli, rucola, scarola, taccole, tarassaco, zucchine.

Luglio

Frutta: albicocche, anguria, ciliege, cipolle, corbezzoli, fichi, fragole, lampone, mirtillo, mora, mandorle, melone, nocciole, pere, pesche, prugne, ribes, susine, uva.

Verdura: aglio fresco, basilico, bieta, cetrioli, cavolfiore, cavolo romanesco, cicorie, cipolle, crescione, fagioli, fagiolini, fiori di zucca, indivia, insalate, lattuga romana, mais, malva, melanzane, olive grandi da mensa, ortica, peperoni, pomodori, porri, ravanelli, romanesco, rucola, scarola, taccole, tarassaco, zucca, zucchine.

Agosto

Frutta: albicocche, anguria, corbezzoli, fichi, fichi d'india, lampone, mele, mirtillo, mandorle, melone, more, pere, pesche, prugne, ribes, susine, uva, uva spina.

Verdura: bieta, cavolo romanesco, cetrioli, cipolle, fagioli, fagiolini, fiori di zucca, indivia, insalate, lattuga romana, lenticchie, mais, malva, melanzane, peperoni, pomodori, porri, ravanelli, rucola, scarola, spinaci, taccole, tarassaco, zucca, zucchine.

Settembre

Frutta: anguria, corbezzoli, fichi, fichi d'india, lampone, limone, mele, melograno, melone, more, pere, pesche, prugne, susine, uva.

Verdura: bieta, broccoli, carote, cavolfiore, cavolo cappuccio, cavolo verza, cavolo romanesco, cetrioli, cicoria catalogna (puntarelle), cipolle, fagioli, fagiolini, finocchi, fiori di zucca, funghi, indivia, insalate, lattuga romana, mais, malva, melanzane, olive grandi da mensa, pastinaca, peperoni, pomodori, porri, scarola, sedano, spinaci, tarassaco, zucca, zucchine.

Ottobre

Frutta: bergamotto, cachi, castagne, cedro, fichi d'india, kiwi, limone, mele, melograno, noci, pere, uva.

Verdura: bieta, broccoli, carote, cavolfiore, cavolo cappuccio, cavolo verza, cavolo romanesco, cicoria catalogna (puntarelle), cipolle, fagioli, fagiolini, finocchi, funghi, indivia, lattuga romana, mais, olive grandi da mensa, pastinaca, patate, peperoni, porri, radicchio, scarola, sedano, spinaci, tarassaco, topinambur, zucca.



Novembre

Frutta: arance, bergamotto, cachi, castagne, cedro, kiwi, limone, mandarini, mele, melograno, noci, pinoli.

Verdura: bieta, broccoli, cardi, carote, cavolfiore, cavolo nero, cavolo cappuccio, cavolo verza, cavolo romanesco, cicoria catalogna (puntarelle), cime di rapa (broccoletti), cipolle, finocchi, funghi, indivia, olive grandi da mensa, pastinaca, patate, porri, radicchio, scatola, sedano, topinambur, zucca.

Dicembre

Frutta: arance, bergamotto, castagne, cedro, limone, mandarini, mele, noci, pinoli, pompelmi.

Verdura: broccoli, cardi, carote, cavolfiore, cavolo cappuccio, cavolo verza, cavolo romanesco, cicoria catalogna (puntarelle), cime di rapa (broccoletti), cipolle, finocchi, funghi, indivia, olive grandi da mensa, patate, radicchio, sedano, topinambur, zucca.

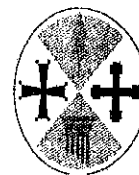
Nota: alcuni prodotti possono trovarsi tutto l'anno (o quasi), perché adatti alla conservazione naturale dopo la raccolta, quali l'aglio, le cipolle, le arance, le mele e le pere, i fagioli e tutti i legumi, le patate.





Dipartimento Tutela della Salute
e Politiche Sanitarie

AZIENDA
OSPEDALIERO-UNIVERSITARIA
"Renato Dulbecco"
Catanzaro



REGIONE CALABRIA

DIETETICO OSPEDALIERO

Anno 2025

Dietetico Ospedaliero.

Aggiornamento: 9 aprile 2025 (M. Bianco, M. Capellupo, O. Lodari, M. Bevacqua).

PRESENTAZIONE

Il Dietetico Ospedaliero è costituito da una raccolta di diete a composizione definita, codificate per patologia e suddivisione calorica, il cui utilizzo nelle Strutture Ospedaliere rappresenta uno strumento terapeutico finalizzato al miglioramento del percorso clinico-assistenziale dei degenti. La nutrizione rientra a pieno titolo nei processi di cura dei pazienti, completa ed integra le altre terapie, sia mediche che chirurgiche, rappresenta il cardine per il miglioramento dello stato di salute e previene le complicanze che potrebbero insorgere da una alimentazione non equilibrata.

Il Servizio di Ristorazione in ambito ospedaliero:

- deve garantire a tutti i degenti un'alimentazione sana, equilibrata ed appropriata, l'assegnazione dei pasti deve essere effettuata su base clinica nel rispetto delle diversificate esigenze nutrizionali e dei gusti personali;
- deve assicurare buoni livelli di qualità del servizio offerto, mediante l'utilizzo di indicatori di processo, di attività e di esito;
- la gestione del servizio è definita nel Capitolato d'Appalto, di cui il Dietetico è parte integrante ed è finalizzato a garantire la qualità igienico-nutrizionale e le caratteristiche merceologiche degli alimenti che devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti normative in materia, privilegiando l'utilizzo di prodotti biologici;
- il vitto ospedaliero rappresenta un valido supporto terapeutico e strumento educativo.

Descrizione Menu:

- articolati in base alla stagionalità;
- comprendono vitto comune (per pazienti adulti e pediatrici) e diete speciali per patologie;
- ogni tipologia include le alternative relative ai primi piatti, secondi piatti, contorno, pane e frutta;
- la prenotazione dei pasti viene effettuata in modalità personalizzata, mediante l'utilizzo di un sistema informatizzato, adoperando i diversificati menu prestabiliti;
- rispetto delle abitudini alimentari, degli orari dei pasti, delle tradizioni culturali e religiose, dei giorni festivi e ricorrenze, nei quali è previsto il consumo di pietanze particolari.



Dietetico Ospedaliero.

Aggiornamento: 9 aprile 2025 (M. Bianco, M. Capellupo, O. Lodari, M. Bevacqua).



Il Dietetico Ospedaliero:

- ✓ regola il vitto normale e le diete speciali per i degenti ospedalieri adulti e pediatrici;
- ✓ finalizzato al miglioramento della gestione della dietoterapia, concilia le esigenze terapeutiche dei pazienti con quelle tecnico-amministrative;
- ✓ composto da una raccolta di n. 29 diete, a composizione precodificata, elaborate su indicazione delle Linee Guida nazionali ed internazionali e degli obiettivi Nutrizionali fornite dai Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed Energia per la Popolazione Italiana (LARN V 2024);
- ✓ i fattori utilizzati per il conteggio delle Kilocalorie e dei nutrienti, sono quelli proposti e indicati nelle "Tabelle di composizione degli alimenti" dell'Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione (2018);
- ✓ strumento fondamentale per la prevenzione della malnutrizione;
- ✓ di facile e veloce consultazione per agevolare il lavoro di tutte le figure professionali interessate.

Struttura diete Dietetico:

- ✓ indicazioni dietoterapeutiche;
- ✓ composizione bromatologica degli alimenti;
- ✓ distribuzione degli alimenti (colazione, pranzo, cena, spuntini);
- ✓ alternative degli alimenti a contenuto nutrizionale equivalente;
- ✓ grammature riferite al prodotto crudo ed al netto degli scarti.

Tipologie diete utilizzate per le diversificate esigenze clinico-nutrizionali:

- ✓ Vitto Comune rivolto a pazienti che possono alimentarsi con dieta fisiologica nel rispetto delle esigenze di una corretta alimentazione sotto il profilo nutrizionale;
- ✓ Diete Standard, a composizione bromatologica precodificata, formulate per specifiche patologie;
- ✓ Diete Personalizzate elaborate per necessità cliniche complesse, indirizzate a pazienti che presentano particolari fabbisogni nutrizionali.

Gli schemi nutrizionali elaborati devono intendersi orientativi e, pertanto, passibili di variazioni a seguito di specifica valutazione da parte del Servizio Dietetico.



Dietetico Ospedaliero.

Aggiornamento: 9 aprile 2025 (M. Bianco, M. Capellupo, O. Lodari, M. Bevacqua).



TIPOLOGIA DIETE PER SUDDIVISIONE CALORICA

- 1) **Dieta Fisiologica**
1A Dieta Fisiologica kcal 2.200
- 2) **Dieta Pre Operatorio**
2A Dieta Pre Operatorio kcal 1.400
- 3) **Diete di Rialimentazione**
3A Dieta liquida (*ex-idrica*) (IDDSI: liv. 0) kcal 300
3B Dieta rialimentazione fase 1 kcal 570
3C Dieta rialimentazione fase 2 kcal 1.100
3D Dieta rialimentazione fase 3 kcal 1.500
3E Dieta rialimentazione fase 4 kcal 1.700
- 4) **Dieta moderatamente densa**
4A Dieta moderatamente densa (*ex-semilquida*) (IDDSI: liv. 2) kcal 1.700
- 5) **Dieta Cremosa**
5A Dieta Cremosa (omo) (IDDSI: liv. 4) Kcal 1.400
5B Dieta Cremosa (fru) (IDDSI: liv. 4) Kcal 1.900
- 6) **Dieta Semisolida**
6A Dieta semisolida (morbida) (IDDSI: liv. 5-6-7) Kcal 2.200
- 7) **Dieta a ridotto contenuto di zuccheri semplici**
7A Dieta a ridotto contenuto di zuccheri kcal 1.700
7B Dieta a ridotto contenuto di zuccheri kcal 2.150
- 8) **Dieta Ipolipidica**
8A Dieta ipolipidica kcal 1.900
- 9) **Dieta Ipoproteica**
9A Dieta ipoproteica std Kcal 1.750
9B Dieta ipoproteica std Kcal 2.100
9C Dieta ipoproteica a ridotto contenuto di zuccheri Kcal 1.750
9E Dieta ipoproteica a ridotto contenuto di zuccheri Kcal 2.100
- 10) **Dieta Iperproteica**
10A Dieta iperproteica kcal 2300



Dietetico Ospedaliero.

Aggiornamento: 9 aprile 2025 (M. Bianco, M. Capellupo, O. Lodari, M. Bevacqua).



- 11) Dieta Ipercalorica**
11A Dieta ipercalorica kcal 2.500
11B Dieta ipercalorica Kcal 2.800
- 12) Dieta a ridotto contenuto di scorie**
12A Dieta a ridotto contenuto di scorie Kcal 2.000
- 13) Dieta Priva di Lattosio**
13A Dieta priva di lattosio kcal 2.200
- 14) Dieta a ridotto contenuto di scorie e priva di lattosio**
14A Dieta a ridotto contenuto di scorie e priva di lattosio kcal 2.000
- 15) Dieta Priva di Glutine**
15A Dieta Priva di Glutine kcal 2.100
- 16) Dieta Anallergica**
16A Dieta Anallergica kcal 2.200
- 17) Dieta Latto-ovo-vegetariana**
17A Dieta latto-ovo-vegetariana kcal 2.200
- 18) Dieta Multietnica**
18A Dieta Multietnica kcal 2.200
- 19) Dieta Onco-Ematologia (senza cibi crudi)**
19A Dieta Onco-ematologia (senza cibi crudi) kcal 2.200



DIETA FISIOLÓGICA

Dieta bilanciata nei nutrienti, destinata a pazienti ospedalizzati che non presentano patologie specifiche e non necessitano di differenziati regimi alimentari.

La scelta delle pietanze è rapportata ai menu stagionali prestabiliti, le porzioni sono standard, elaborate rispettando le indicazioni fornite dai LARN (Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed energia per la popolazione italiana).



Dietetico Ospedaliero.

Aggiornamento: 9 aprile 2025 (M. Bianco, M. Capellupo, O. Lodari, M. Bevacqua).



1A DIETA FISIOLÓGICA

Composizione bromatologica: Energia: 2.200 kcal Proteine: 97 gr (17.6%)
Lipidi: 68 gr (27.6%) Carboidrati: 324 gr (54.8%)

COLAZIONE

Thè/orzo	un bicchiere
Latte parz. scremato	cc 250
Zucchero	gr 10
Fette biscottate	gr 20
Cornetto	gr 50
Marmellata	gr 25

PRANZO

Pasta o riso	gr 80
<i>(in brodo/olio/pomodoro/verdure)</i>	
Pane	gr 100
<i>(bianco/integrale/burro)</i>	
Carne	gr 100
<i>(vitello, pollo, tacchino)</i>	
Ortaggi (cotti/crudi)	gr 200
<i>(N.B. insalata 80gr)</i>	
Frutta fresca	gr 150
Olio e.v.o.	gr 20

CENA

Pasta o riso	gr 40
<i>in brodo/olio/pomodoro/verdure/legumi/minestrone</i>	
Pane.	gr 100
<i>(bianco/integrale/burro)</i>	
Pesce	gr 150
<i>(merluzzo, sogliola, spada, baccalà)</i>	
Ortaggi (cotti/crudi)	gr 200
<i>(N.B. insalata 80gr)</i>	
Frutta fresca	gr 150
Olio e.v.o.	gr 20

SOSTITUZIONI

Yogurt parz. scremato 250 gr

Pasta o riso 40gr
(con legumi/minestrone)

Pesce 150gr
Omelette/uova Nr. 2
Formaggi freschi 100gr
Formaggi stagionati 50gr
Prosciutto crudo/cotto 50gr
Purè di patate 200gr

Mela cotta Nr. 1 unità
Mousse di frutta 100gr

Carne (vitello, pollo, tacchino) 100gr
Formaggi freschi 100gr
Formaggi stagionati 50gr
Omelette/uova Nr. 2
Prosciutto crudo/cotto 50gr
Purè di patate 200gr

Mela cotta 150gr
Mousse di frutta 100gr

Dietetico Ospedaliero.

Aggiornamento: 9 aprile 2025 (M. Bianco, M. Capellupo, O. Lodari, M. Bevacqua).





DIETA PRE OPERATORIO

CARATTERISTICHE

Prescrizione nutrizionale indicata nei giorni che precedono l'intervento chirurgico.
Dieta a basso apporto calorico, priva di fibra, di facile digeribilità.

INDICAZIONI

- pre-operatorio

2A DIETA PRE-OPERATORIO

Composizione bromatologica: Energia: 1.400 kcal Proteine: 83 gr (23.4%)
Lipidi: 28 gr (18%) Carboidrati: 220 gr (58.6%)

COLAZIONE

Thè	un bicchiere
Zuchero	gr 10
Fette biscottate	gr 40

Sostituzioni alimentari

PRANZO

Pasta/pastina in bianco	gr 80	
Carne bianca o di vitello (arrosto o tritata)	gr 100	Prosciutto cotto 50gr
Mela cotta	Nr. 1 unità	Parmigiano 50gr
Fette biscottate	gr 20	Mousse di frutta 100gr
Olio e.v.o.	gr 10	

CENA

Pasta/pastina in bianco	gr 80	
Carne bianca o di vitello (arrosto o tritata)	gr 100	Prosciutto cotto 50gr
Mousse di frutta	gr 100	Parmigiano 50gr
Fette biscottate	gr 20	Mela cotta Nr. 1 unità
Olio e.v.o.	gr 10	



DIETE DI RIALIMENTAZIONE

CARATTERISTICHE

Le diete di rialimentazione prevedono 5 fasi (idrica, fase 1, fase 2, fase 3, fase 4) con quote caloriche e proteiche gradualmente aumentate. La dieta idrica e le prime tre fasi non garantiscono la copertura completa di micro- e macronutrienti, pertanto, se protratte, necessitano di integratori alimentari o nutrizione artificiale di supporto (enterale o parenterale). Le proteine del pasto devono essere rappresentate, prevalentemente, da alimenti di origine animale, per il loro valore biologico.

INDICAZIONI

- interventi chirurgici
- sospensione dell'alimentazione per patologie gastro-enteriche



DIETA LIQUIDA (*ex-idrica*) (IDDSI liv. 0)

CARATTERISTICHE

Costituita esclusivamente da liquidi limpidi, ha apporto calorico molto ridotto.

Tale regime non garantisce la copertura completa dei micro- e macronutrienti pertanto, se protratta, è consigliato l'impiego di integratori alimentari o nutrizione artificiale di supporto (enterale o parenterale).

INDICAZIONI

- in attesa di accertamenti
- nella ri-alimentazione post-operatoria di interventi maggiori dell'apparato digerente
- dopo digiuni prolungati
- dopo episodi acuti di pancreatiti
- nello svezzamento graduale dalla nutrizione artificiale (enterale e parenterale)
- in condizioni cliniche in cui si ritenga opportuno un graduale ripristino dell'alimentazione orale
- dopo confezionamento di ileostomia



3A DIETA LIQUIDA (*ex-idrica*) (CLASSIF. IDDSI livello 0)

Composizione bromatologica: Energia: 300 kcal Proteine: 0 gr (0%)
Lipidi: 10 gr (30.2%) Carboidrati: 55 gr (69.8%)

COLAZIONE

Tè	un bicchiere	Camomilla/orzo
Zucchero	gr 5	
Succo di frutta 100% (<i>filtrato</i>)	cc 200	Tè/orzo

PRANZO

Brodo vegetale filtrato	gr 250	
Olio e.v.o.	gr 5	
Succo di frutta 100% (<i>filtrato</i>)	cc 200	Tè/orzo

CENA

Brodo vegetale filtrato	gr 250	
Olio e.v.o.	gr 5	
Camomilla	Nr. 1 bicchiere	Tè/orzo
Zucchero	gr 5	



DIETA RIALIMENTAZIONE FASE 1

CARATTERISTICHE

Alimentazione povera in calorie a prevalente contenuto di carboidrati, povera di lattosio e fibre.

Tale regime non garantisce la copertura completa dei micro- e macronutrienti pertanto, se protratta, è consigliato l'impiego di integratori alimentari o nutrizione artificiale di supporto (enterale o parenterale).

Al fine di garantire un graduale incremento anche della componente proteica è stato inserito per vassoio la doppia porzione di grana in monodose (n.2) da aggiungere alla crema di cereali prevista.

INDICAZIONI

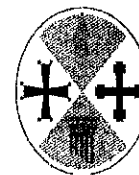
- nella ri-alimentazione post-operatoria di interventi maggiori dell'apparato digerente
- dopo digiuni prolungati
- dopo episodi acuti di pancreatiti
- nello svezzamento graduale dalla nutrizione artificiale (enterale e parenterale)
- in condizioni cliniche in cui si ritenga opportuno un graduale ripristino dell'alimentazione orale
- dopo confezionamento di ileostomia



Dietetico Ospedaliero.

Aggiornamento: 9 aprile 2025 (M. Bianco, M. Capellupo, O. Lodari, M. Bevacqua).





3B DIETA DI RIALIMENTAZIONE – FASE 1

Composizione bromatologica: Energia: 570 kcal Proteine: 18 gr (12.7%)
Lipidi: 15 gr (24.3%) Carboidrati: 95 gr (63%)

COLAZIONE

Thè	un bicchiere
Fette biscottate	gr 20
Zucchero	gr 5

Sostituzioni alimentari

PRANZO

Semolino	gr 60	Pastina all'olio/in brodo vegetale 60gr
Olio e.v.o.	gr 5	
Parmigiano grattugiato	gr 10	

CENA

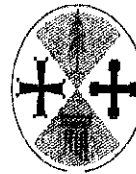
Pastina	gr 40	Semolino 40gr
(all'olio/in brodo vegetale)	gr 40	
Olio e.v.o.	gr 5	
Parmigiano grattugiato	gr 10	



SERVIZIO
SANITARIO
REGIONALE



AZIENDA
OSPEDALIERO-UNIVERSITARIA
"Renato Dulbecco"
Catanzaro



REGIONE CALABRIA

Dipartimento Tutela della Salute
e Politiche Sanitarie

DIETA RIALIMENTAZIONE FASE 2

CARATTERISTICHE

Alimentazione povera in calorie a prevalente contenuto in carboidrati, povera di lattosio e fibre. Al fine di garantire un graduale incremento anche della componente proteica è stata inserita per vassoio la doppia porzione di grana in monodose (n.2) da aggiungere alla crema di cereali prevista.

Tale regime non garantisce la copertura completa dei micro- e macronutrienti pertanto, se protratta, è consigliato l'impiego di integratori alimentari o nutrizione artificiale di supporto (enterale o parenterale).

INDICAZIONI

- post-infartuato
- nella rialimentazione post-operatoria
- nella diarrea acuta
- come proseguimento della rialimentazione
- dopo confezionamento di ileostomia

Dietetico Ospedaliero.

Aggiornamento: 9 aprile 2025 (M. Bianco, M. Capellupo, O. Lodari, M. Bevacqua).

3C DIETA DI RIALIMENTAZIONE – FASE 2

Composizione bromatologica: Energia: 1.100 kcal Proteine: 33 gr (12.1%)
Lipidi: 34 gr (28.7%) Carboidrati: 170 gr (59.2%)

COLAZIONE

Thè	un bicchiere
Fette biscottate	gr 40
Zucchero	gr 5

Sostituzioni alimentari

PRANZO

Semolino	gr 60	Pastina all'olio/in brodo vegetale 40gr
Fette biscottate	gr 40	
Olio e.v.o.	gr 10	
Parmigiano grattugiato	gr 10	

CENA

Pastina (all'olio/in brodo vegetale)	gr 40	Semolino 60gr
Fette biscottate	gr 40	
Olio e.v.o.	gr 10	
Parmigiano grattugiato	gr 10	



DIETA RIALIMENTAZIONE FASE 3

CARATTERISTICHE

Alimentazione bilanciata, povera in calorie, lattosio e fibre. Tale regime non garantisce la copertura completa dei micro- e macronutrienti pertanto, se protratta, è consigliato l'impiego di integratori alimentari o nutrizione artificiale di supporto (enterale o parenterale).

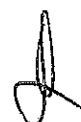
INDICAZIONI

- in rialimentazione post dieta 1° giornata
- nella remissione di diarrea
- nella rialimentazione post-operatoria
- post-infartuato
- come proseguimento della rialimentazione
- dopo confezionamento di ileostomia



Dietetico Ospedaliero.

Aggiornamento: 9 aprile 2025 (M. Bianco, M. Capellupo, O. Lodari, M. Bevacqua).



3D DIETA DI RIALIMENTAZIONE – FASE 3

Composizione bromatologica: Energia: 1.500 kcal Proteine: 88 gr (23.4%)
 Lipidi: 39 gr (23.5%) Carboidrati: 212 gr (53%)

COLAZIONE

Thè un bicchiere
 Yogurt senza lattosio parz. scr. gr 125
 Fette biscottate gr 40
 Zucchero gr 5

Sostituzioni alimentari

Latte senza lattosio parz. scremato 125
 Biscotti secchi 40gr

PRANZO

Semolino gr 60
 Carne tritata gr 100

Pastina all'olio/in brodo vegetale 60gr
 Hamburger di manzo 100gr
 Pesce 150gr
 Parmigiano 50gr
 Formaggio senza lattosio 100gr
 Prosciutto cotto 50gr
 Patate all'olio 100gr
 Carote bollite 100gr

Purè di patate vegetale gr 100

Fette biscottate gr 40
 Mela cotta Nr. 1 unità
 Olio e.v.o. gr 10
 Parmigiano grattugiato gr 10

Mousse di frutta 100gr

CENA

Pastina gr 40
 (all'olio/in brodo vegetale)
 Pesce gr 150

Semolino 40gr

Carne tritata 100gr
 Hamburger di manzo 100gr
 Parmigiano 50gr
 Formaggio senza lattosio 100gr
 Prosciutto cotto 50gr
 Purè di patate vegetale 100gr
 Patate all'olio 100gr

Carote bollite gr 200

Fette biscottate gr 20

Mousse di mela gr 100
 Olio e.v.o. gr 10
 Parmigiano grattugiato gr 10

Mela cotta Nr. 1 unità



Dietetico Ospedaliero.

Aggiornamento: 9 aprile 2025 (M. Bianco, M. Capellupo, O. Lodari, M. Bevacqua).



DIETA RIALIMENTAZIONE FASE 4

CARATTERISTICHE

Alimentazione bilanciata, povera di lattosio e fibre.

INDICAZIONI

- dieta di transizione per il passaggio a dieta libera, come proseguimento della 2° giornata di rialimentazione
- nelle fasi di risoluzione della diarrea acuta e di preparazione alla chirurgia colica
- nella riacutizzazione di diverticolite intestinale
- nelle patologie infiammatorie intestinali
- dopo confezionamento di ileo-stomia



Dietetico Ospedaliero.

Aggiornamento: 9 aprile 2025 (M. Bianco, M. Capellupo, O. Lodari, M. Bevacqua).



3E DIETA DI RIALIMENTAZIONE – FASE 4

Composizione bromatologica: Energia: 1.700 kcal Proteine: 86 gr (20%)
Lipidi: 59 gr (30.8%) Carboidrati: 226 gr (49.1%)

COLAZIONE

Thè un bicchiere
Yogurt senza lattosio parz. scr. gr 125
Fette biscottate gr 40
Zucchero gr 5

Sostituzioni alimentari

Latte senza lattosio parz. scremato 125
Biscotti secchi 40gr

PRANZO

Pasta al pomodoro gr 80
Hamburger di manzo gr 100

Pastina all'olio/in brodo vegetale 80gr
Carne tritata 100gr
Pesce 150gr
Parmigiano 50gr
Formaggio fresco senza lattosio 100gr
Prosciutto cotto 50gr
Patate all'olio 100gr
Carote bollite 100gr

Purè di patate vegetale gr 100
Fette biscottate gr 20
Mela cotta Nr. 1 unità
Olio e.v.o. gr 10
Parmigiano grattugiato gr 5

Mousse di frutta 100gr

CENA

Pastina gr 40
(all'olio/in brodo vegetale)
Pesce gr 150

Carne tritata 100gr
Hamburger di manzo 100gr
Parmigiano 50gr
Formaggio fresco senza lattosio 100gr
Prosciutto cotto 50gr
Purè di patate vegetale 100gr
Patate all'olio 100gr

Carote bollite gr 200

Fette biscottate gr 20

Mousse di mela gr 100
Olio e.v.o. gr 10
Parmigiano grattugiato gr 5

Mela cotta Nr. 1 unità

DIETA MODERATAMENTE DENSA (*ex-semiliquida*) (IDDSI liv. 2)

CARATTERISTICHE

La dieta è costituita da cibi a consistenza moderatamente densa (IDDSI liv. 2), a temperatura ambiente. La tipologia degli alimenti prescritti varia in relazione alle condizioni cliniche del paziente.

La dieta moderatamente densa è destinata a soggetti che non sono in grado di masticare o tollerare cibi solidi.

INDICAZIONI

- disfagia ai solidi
- alimentazione che precede l'introduzione di alimenti di consistenza semiliquida nel post-operatorio
- disordini della masticazione
- stenosi esofagee o gastrointestinali
- stati infiammatori lievi del tratto gastrointestinale



Dietetico Ospedaliero.

Aggiornamento: 9 aprile 2025 (M. Bianco, M. Capellupo, O. Lodari, M. Bevacqua).





4A DIETA MODERATAMENTE DENSA (*ex-semiliquida*) (CLASS. IDDSI liv. 2)

Composizione bromatologica: Energia: 1.700 kcal
Lipidi: 48 gr (25.7%) Proteine: 95 gr (22.3%)
Carboidrati: 236 gr (52%)

COLAZIONE

Thè o orzo un bicchiere
Latte parz. scremato cc 200
Zucchero gr 10
Biscotti per l'infanzia granulati gr 40

SPUNTINO

Yogurt INTERO senza pezzi 125gr (1 vasetto)

PRANZO

Crema di riso o semolino gr 60
(in brodo vegetale filtrato)
Carne frullata gr 100 Pesce frullato 150gr
Purè di patate gr 100 Passato di verdure senza filamenti 200ml
Olio e.v.o. gr 20
Parmigiano grattugiato gr 15
(es. 3 porzioni monouso da 5gr)
Brodo vegetale filtrato* ml 200 (1 brick)
Succo di frutta 100% ml 200 (1 brick)

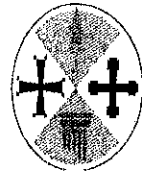
SPUNTINO

Latte parz. scremato cc 200 (1 brick)
Zucchero gr 10
Biscotti per l'infanzia granulati gr 20

CENA

Semolino o crema di riso gr 40
(in brodo vegetale filtrato)
Pesce frullato gr 150gr Carne frullata 100gr
Passato di verdure
senza filamenti ml 200 Purè di patate 100gr
Olio e.v.o. gr 20
Parmigiano grattugiato gr 15
(es. 3 porzioni monouso da 5gr)
Brodo vegetale filtrato* ml 200 (1 brick)
Succo di frutta 100% ml 200 (1 brick)

*Da utilizzare per modificare la consistenza da moderatamente denso (IDDSI liv. 2) a leggermente denso (IDDSI liv. 1), secondo necessità.



DIETA CREMOSA (IDDSI liv. 4)

CARATTERISTICHE

La disfagia è un'alterazione che può coinvolgere una delle tre fasi della deglutizione: orale, faringea, esofagea.

L'alimentazione per i pazienti disfagici deve essere priva di rischi (polmonite ab ingestis), i cibi non devono essere frammentati in piccoli pezzi, in quanto possono aumentare il rischio di soffocamento e morte.

La consistenza delle preparazioni deve essere omogenea e prevalentemente cremosa.

Gli alimenti liquidi (brodo vegetale, acqua, tè, latte, ecc.) devono essere preparati con l'aggiunta di polvere addensante in quantità variabile in relazione alla consistenza prescritta.

INDICAZIONI

- compromissione della capacità di deglutizione
- difficoltà di masticazione a causa di edentulia

Dietetico Ospedaliero.

Aggiornamento: 9 aprile 2025 (M. Bianco, M. Capellupo, O. Lodari, M. Bevacqua).



SERVIZIO
SANITARIO
REGIONALE



Dipartimento Tutela della Salute
e Politiche Sanitarie

AZIENDA
OSPEDALIERO-UNIVERSITARIA
"Renato Dulbecco"
Catanzaro



REGIONE CALABRIA

5A DIETA CREMOSA (omo) (CLASSIFICAZIONE IDDSI liv. 4)

Composizione bromatologica: Energia: 1.400 kcal Proteine: 55 gr (15.4%)
Lipidi: 61 gr (38.4%) Carboidrati: 176 gr (46.2%)

COLAZIONE

Yogurt p.s. senza pezzi	gr	250
Zucchero	gr	10
Biscotti granulati per l'infanzia	gr	20

Sostituzioni alimentari

SPUNTINO

Mousse Frutta	gr	100	Yogurt p.s. senza pezzi gr 125
---------------	----	-----	--------------------------------

PRANZO

Semolino o crema di riso	gr	40	
in bianco/sugo/passato di verdure <u>senza filamenti</u>			
Omogeneizzato di carne/pesce	gr	120	Formaggio cremoso spalm. 100g
Purè di patate	gr	100	Purea di verdure <u>senza filamenti</u> 100gr
Omogeneizzato di frutta	gr	80	Mousse di frutta 100gr
Olio e.v.o.	gr	10	
Parmigiano grattugiato	gr	10	
(es. 2 porzioni monouso da 5gr)			

SPUNTINO

Yogurt p.s. senza pezzi	gr	125	Mousse di frutta 100gr
-------------------------	----	-----	------------------------

CENA

Semolino o crema di riso	gr	40	
in bianco/sugo/passato di verdure <u>senza filamenti</u>			
Omogeneizzato di carne/pesce	gr	120	Formaggio cremoso spalm. 100g
Purea di verdure <u>senza filamenti</u>	gr	100	Purè di patate 100gr
Omogeneizzato di frutta	gr	80	Mousse di frutta 100gr
Olio e.v.o.	gr	10	
Parmigiano grattugiato	gr	10	
(es. 2 porzioni monouso da 5gr)			

Avvertenza: la dieta dovrà essere preparata in consistenza CREMOSA (IDDSI liv. 4).

Dietetico Ospedaliero.

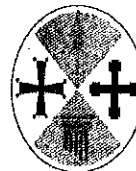
Aggiornamento: 9 aprile 2025 (M. Bianco, M. Capellupo, O. Lodari, M. Bevacqua).



SERVIZIO
SANITARIO
REGIONALE



AZIENDA
OSPEDALIERO-UNIVERSITARIA
"Renato Dulbecco"
Catanzaro



REGIONE CALABRIA

Dipartimento Tutela della Salute
e Politiche Sanitarie

5B DIETA CREMOSA (fru) (CLASSIFICAZIONE IDDSI liv. 4)

Composizione bromatologica: Energia: 1.900 kcal Proteine: 91 gr (19.5%)
Lipidi: 68 gr (33%) Carboidrati: 238 gr (47.7%)

COLAZIONE

Yogurt p.s. senza pezzi	gr	250
Zucchero	gr	10
Biscotti granulati per l'infanzia	gr	40
Omogeneizzato di frutta	gr	120

Sostituzioni alimentari

SPUNTINO

Mousse Frutta	gr	100	Yogurt p.s. senza pezzi	125gr
---------------	----	-----	-------------------------	-------

PRANZO

Semolino o crema di riso	gr	60	
in bianco/sugo/passato di verdure <u>senza filamenti</u>			
Carne frullata	gr	100	Pesce frullato 150gr
			Formaggio cremoso spalmabile 100gr
Purè di patate	gr	200	Purea di verdure <u>senza filamenti</u> 100gr
Omogeneizzato di frutta	gr	120	Mousse di frutta 100gr
Olio e.v.o.	gr	20	
Parmigiano grattugiato	gr	10	
(es. 2 porzioni monouso da 5gr)			

SPUNTINO

Yogurt p.s. senza pezzi	gr	125
Biscotti granulati per l'infanzia	gr	40

CENA

Semolino o crema di riso	gr	60	
in bianco/sugo/passato di verdure <u>senza filamenti</u>			
Formaggio cremoso spalmabile	gr	100	Pesce frullato 150gr
			Carne frullata 100gr
Purea di verdure <u>senza filamenti</u>	gr	100	Purè di patate 100gr
Omogeneizzato di frutta	gr	120	Mousse di frutta 100gr
Olio e.v.o.	gr	10	
Parmigiano grattugiato	gr	10	
(es. 2 porzioni monouso da 5gr)			

Avvertenza: la dieta dovrà essere preparata in consistenza CREMOSA (IDDSI liv. 4).

Dietetico Ospedaliero.

Aggiornamento: 9 aprile 2025 (M. Bianco, M. Capellupo, O. Lodari, M. Bevacqua).

DIETA SEMISOLIDA (morbida) (IDDSI liv. 5-6-7)

Gli alimenti presenti nella dieta semisolida necessitano di una preparazione orale leggermente più impegnativa della dieta semiliquida e richiedono masticazione.

Indicazioni:

- compromissione parziale della capacità di deglutizione
- difficoltà di masticazione a causa di edentulia



6A DIETA SEMISOLIDA (morbida) (CLASS. IDDSI livelli 5-6-7)

Composizione bromatologica: Energia: 2.200 kcal Proteine: 107 gr (19.3%)
Lipidi: 79 gr (31.7%) Carboidrati: 292 gr (49%)

COLAZIONE

Latte parz. scremato	ml	250
Fette biscottate	gr	40
Zucchero	gr	10
Banana	Nr.	1 unità

Sostituzioni alimentari

Yogurt parz. scremato 250gr
Biscotti secchi 40gr
Granulato per l'infanzia 40gr

SPUNTINO

Panino al burro	gr	50
Prosciutto cotto	gr	50

Biscotti granulati per l'infanzia 30gr
Yogurt p.s. 125gr

PRANZO

Pasta piccolo formato (al sugo/all'olio/verdure/legumi)	gr	40
Carne (polpette, hamburger, tritata)	gr	100

Omelette/uova Nr. 2
Pesce 100 gr
Formaggio fresco (mozzarella,
ricotta, provola, spalmabile) 100gr
Prosciutto cotto 50gr
Purè di patate 200gr
Patate all'olio 200gr
Mousse di frutta 100gr

Verdure cotte 200gr		
Panino al burro	gr	50
Mela cotta	Nr.	1 unità
Olio e.v.o.	gr	20
Parmigiano grattugiato	gr	10

(es. 2 porzioni monouso da 5gr).

SPUNTINO

Yogurt p.s.	gr	125	Mousse di frutta 100gr
-------------	----	-----	------------------------

CENA

Pasta piccolo formato (al sugo/all'olio/verdure/legumi)	gr	40
Pesce	gr	150

Formaggio fresco (mozzarella, ricotta,
provola, spalmabile) 100gr
Omelette/uova Nr. 2 unità
Carne (polpette, hamburger) 100gr
Prosciutto cotto 50gr
Purè di patate 200gr
Patate all'olio 200gr
Mela cotta Nr. 1 unità

Verdure cotte 200gr		
Panino al burro	gr	50
Mousse di frutta	gr	100
Olio e.v.o.	gr	20
Parmigiano grattugiato	gr	10 (es. 2 porzioni monouso da 5gr)

Dietetico Ospedaliero.

Aggiornamento: 9 aprile 2025 (M. Bianco, M. Capellupo, O. Lodari, M. Bevacqua).

DIETA A RIDOTTO CONTENUTO DI ZUCCHERI

CARATTERISTICHE

Il diabete è una malattia eterogenea, non riconducibile ad una singola causa, la terapia nutrizionale è personalizzata in relazione al tipo di diabete ed alla gravità della malattia.

La prescrizione del regime dietetico deve essere stabilita in rapporto all'età, all'altezza, al sesso, al BMI, allo stato metabolico e all'attività fisica.

La dieta prevede l'esclusione di zuccheri semplici aggiunti, si utilizzano prevalentemente alimenti a basso o medio indice glicemico.

Obiettivi del trattamento dietetico:

- apporto calorico appropriato finalizzato al raggiungimento e/o al mantenimento di un peso corporeo desiderabile
- prevenzione dell'iperglicemia e dell'ipoglicemia
- rispetto dell'orario dei pasti
- mantenimento costante della composizione della dieta

INDICAZIONI

- diabete mellito tipo I
- diabete mellito tipo II



Dietetico Ospedaliero.

Aggiornamento: 9 aprile 2025 (M. Bianco, M. Capellupo, O. Lodari, M. Bevacqua).



7A DIETA A RIDOTTO CONTENUTO DI ZUCCHERI

Composizione bromatologica: Energia: 1.700 kcal Proteine: 93 gr (21.6%)
Lipidi: 57 gr (29.4%) Carboidrati: 225 gr (49%)

COLAZIONE

Thè/orzo	un bicchiere
Latte parz. scremato	cc 250
Fette biscottate integr.	gr 40
Frutta fresca	gr 150

Sostituzioni alimentari

Yogurt parz. scremato 250 gr
Fette biscottate 40 gr

PRANZO

Pasta o riso	gr 80
<i>(in brodo/olio/pomodoro/verdure/legumi/minestrone)</i>	
Pane integrale	gr 50
Carne	gr 100
<i>(vitello, pollo, tacchino)</i>	

Pane bianco 50gr
Pesce 150gr
Formaggi freschi 100gr
Formaggi stagionati 50gr
Omelette/uova Nr. 2
Prosciutto cotto/crudo sgrass. 50gr

Ortaggi (cotti/crudi)	gr 200	(N.B. insalata 80gr)
Frutta fresca	gr 150	
Olio e.v.o.	gr 15	
Parmigiano grattugiato	gr 10	
(es. 2 porzioni monouso da 5gr)		

CENA

Pasta	gr 40
<i>(in brodo/olio/pomodoro/verdure/legumi/minestrone)</i>	
Pesce	gr 150
<i>(sogliola, merluzzo, Spada, baccalà)</i>	

Formaggi freschi 100gr
Formaggi stagionati 50gr
Carne (pollo, vitello, tacchino) 100gr
Omelette/uova Nr. 2
Prosciutto cotto/crudo sgrass. 50gr

Ortaggi (cotti/crudi)	gr 200	(N.B. insalata 80gr)
Pane integrale	gr 50	
Frutta fresca	gr 150	
Olio e.v.o.	gr 10	
Parmigiano grattugiato	gr 10	
(es. 2 porzioni monouso da 5gr)		

Dietetico Ospedaliero.

Aggiornamento: 9 aprile 2025 (M. Bianco, M. Capellupo, O. Lodari, M. Bevacqua).

7B DIETA A RIDOTTO CONTENUTO DI ZUCCHERI

Composizione bromatologica: Energia: 2.150 kcal Proteine: 105 gr (19.4%)
Lipidi: 76 gr (31.4%) Carboidrati: 282gr (49.2%)

COLAZIONE

Thè/orzo un bicchiere
Latte parz. scremato cc 250
Fette biscottate integr. gr 60
Frutta fresca gr 150

Sostituzioni alimentari

Yogurt parz. scremato 250 gr
Fette biscottate 40 gr

PRANZO

Pasta o riso gr 80
(in brodo/olio/pomodoro/verdure)
Pane integrale gr 100
Carne gr 100
(vitello, pollo, tacchino)

Pasta gr 40
(con legumi/minestrone)
Pane bianco 100gr
Pesce 150gr
Formaggi freschi 100gr
Formaggi stagionati 50gr
Omelette/uova Nr. 2
Prosciutto cotto/crudo sgrass. 50gr

Ortaggi (cotti/crudi) gr 200 (**N.B. insalata 80gr**)
Frutta fresca gr 150
Olio e.v.o. gr 20
Parmigiano grattugiato gr 10
(es. 2 porzioni monouso da 5gr)

CENA

Pasta gr 40
(in brodo/olio/pomodoro/verdure/legumi/minestrone)
Pesce gr 150
(sogliola, merluzzo,
Spada, baccalà)

Formaggi freschi 100gr
Formaggi stagionati 50gr
Carne (pollo, vitello, tacchino) 100gr
Omelette/uova Nr. 2
Prosciutto cotto/crudo sgrass. 50gr

Ortaggi (cotti/crudi) gr 200 (**N.B. insalata 80gr**)
Pane integrale gr 100
Frutta fresca gr 150
Olio e.v.o. gr 20
Parmigiano grattugiato gr 10
(es. 2 porzioni monouso da 5gr)

DIETA IPOLIPIDICA

CARATTERISTICHE

La dislipidemia o iperlipidemia è una condizione clinica caratterizzata da un'elevata concentrazione di lipidi nel sangue.

La dietoterapia rappresenta il cardine per la prevenzione e la cura delle dislipidemie.

Nelle alterazioni del metabolismo lipidico, caratterizzate da ipertrigliceridemia è, inoltre, necessaria una riduzione dell'apporto glicidico, in particolare degli zuccheri semplici.

Obiettivi del trattamento dietetico:

- diminuzione dei valori del colesterolo totale, LDL-colesterolo, trigliceridi
- riduzione dell'evoluzione del rischio di aterosclerosi

INDICAZIONI

- ipercolesterolemia
- ipertrigliceridemia
- dislipidemie miste



Dietetico Ospedaliero.

Aggiornamento: 9 aprile 2025 (M. Bianco, M. Capellupo, O. Lodari, M. Bevacqua).



8A DIETA IPOLIPIDICA

Composizione bromatologica: Energia: 1.900 kcal Proteine: 100 gr (21.3%)
Lipidi: 60 gr (24.8%) Carboidrati: 270 gr (54%)

COLAZIONE

Thè/orzo un bicchiere
Latte p.s. cc 250
Fette biscottate integr. gr 40
Frutta fresca gr 150

PRANZO

Pasta o riso gr 80
(in brodo/olio/pomodoro/verdure)
Pane integrale gr 100
Carne magra gr 100
(vitello, pollo, tacchino)

Ortaggi (cotti/crudi) gr 200 (**N.B. insalata 80gr**)
Frutta fresca gr 150
Olio e.v.o. gr 10
Parmigiano grattugiato gr 10
(es. 2 porzioni monouso da 5gr)

CENA

Pasta gr 40
(in brodo/olio/pomodoro/verdure/legumi/minestrone)
Pesce gr 150
(sogliola, merluzzo,
pesce spada, baccalà)

Ortaggi (cotti/crudi) gr 200 (**N.B. insalata 80gr**)
Pane integrale gr 100
Frutta fresca gr 150
Olio e.v.o. gr 10
Parmigiano grattugiato gr 10
(es. 2 porzioni monouso da 5gr)

Sostituzioni alimentari

Yogurt parz. scremato 250 gr
Fette biscottate 40 gr
Mela cotta 150gr
Mousse di frutta 100gr

Pasta o riso 40gr
(con legumi/minestrone)
Pane bianco 100gr
Pesce 150gr
Ricotta vaccina o form. *light* 100gr
Prosciutto crudo/cotto *sgrassato* 50gr
Omelette/uova Nr. 2
Mela cotta 150gr
Mousse di frutta 100gr

Ricotta vaccina o form. *light* 100gr
Carne magra 100gr
Omelette/uova Nr. 2
prosciutto crudo/cotto *sgrassato* 50gr

Pane bianco 100gr
Mela cotta 150gr
Mousse di frutta 100gr

N.B. Formaggi max 2/sett.; uova/omelette max 2/sett.

Dietetico Ospedaliero.

Aggiornamento: 9 aprile 2025 (M. Bianco, M. Capellupo, O. Lodari, M. Bevacqua).

DIETA IPOPROTEICA

L'insufficienza renale è una sindrome caratterizzata da una progressiva diminuzione della funzionalità renale con conseguente aumento dei prodotti di catabolismo nel sangue.

Obiettivi del trattamento dietetico:

- controllo dell'apporto di sodio per prevenire la comparsa di edemi e dell'ipertensione arteriosa
- garantire un adeguato apporto calorico non proteico per evitare il catabolismo muscolare
- ridurre l'apporto proteico per limitare la tossicità uremica dovuta all'accumulo di prodotti azotati
- controllo dei livelli sierici di potassio, calcio e fosforo

Indicazioni:

- insufficienza renale
- patologie in cui è necessario ridurre l'apporto proteico



9A DIETA IPOPROTEICA

Composizione bromatologica: Energia: 1.750 kcal Proteine: 56 gr (12.7%)
Lipidi: 62.1 gr (31.6%) Carboidrati: 262 gr (55.7%)

COLAZIONE

Thè/orzo un bicchiere
Zucchero gr 10
Latte aproteico cc 125
Fette bisc. aproteiche gr 40
Marmellata gr 25
Frutta fresca gr 150

Sostituzioni alimentari

Biscotti aproteici 40gr
Mousse di frutta 100gr
Mela cotta Nr. 1 unità

PRANZO

Pasta aproteica gr 80
(in brodo/olio/pomodoro/verdure/legumi/minestrone)
Pane aproteico gr 50
Carne gr 100
(vitello, pollo, tacchino)

Fette bisc. aproteiche 40gr
Pesce 150gr
Ricotta vaccina 100gr
Formaggio light 100gr
Omelette/Uova Nr. 2
Prosciutto cotto/crudo sgrassato 50gr

Ortaggi (cotti/crudi) gr 200 (**N.B. insalata 80gr**)
Olio e.v.o. gr 20
Frutta fresca gr 150

Mousse di frutta 100gr
Mela cotta Nr. 1 unità

CENA

Pasta gr 40
(in brodo/olio/pomodoro/verdure/legumi/minestrone)
Pane aproteico gr 50
Pesce gr 150

Fette bisc. aproteiche 40gr
Carne (vitello, tacchino, pollo) 100gr
Ricotta vaccina 100gr
Formaggio light 100gr
Omelette/Uova Nr. 2
Prosciutto cotto/crudo sgrassato 50gr

Ortaggi (cotti/crudi) gr 200 (**N.B. insalata 80gr**)
Olio e.v.o. gr 20
Frutta fresca gr 150

Mousse di frutta 100gr
Mela cotta Nr. 1 unità

9B DIETA IPOPROTEICA

Composizione bromatologica: Energia: 2.000 kcal Proteine: 56 gr (11.2%)
Lipidi: 83 gr (37.3%) Carboidrati: 277 gr (51.5%)

COLAZIONE

Thè/orzo	un bicchiere
Zucchero	gr 10
Latte <u>aproteico</u>	cc 125
Fette bisc. <u>aproteiche</u>	gr 60
Marmellata	gr 25
Frutta fresca	gr 150

Sostituzioni alimentari

Biscotti aproteici 60gr

Mousse di frutta 100gr

Mela cotta Nr. 1 unità

PRANZO

Pasta <u>aproteica</u>	gr 80
<i>(in brodo/olio/pomodoro/verdure/legumi/minestrone)</i>	
Pane <u>aproteico</u>	gr 50
Carne	gr 100
<i>(vitello, pollo, tacchino)</i>	

Fette bisc. aproteiche 40gr

Pesce 150gr

Ricotta vaccina 100gr

Formaggio light 100gr

Omelette/Uova Nr. 2

Prosciutto cotto/crudo sgrassato 50gr

Ortaggi (cotti/crudi)	gr 200 (N.B. insalata 80gr)
Olio e.v.o.	gr 30
Frutta fresca	gr 150

Mousse di frutta 100gr

Mela cotta Nr. 1 unità

CENA

Pasta	gr 40
<i>(in brodo/olio/pomodoro/verdure/legumi/minestrone)</i>	
Pane <u>aproteico</u>	gr 50
Pesce	gr 150

Fette bisc. aproteiche 40gr

Carne (vitello, tacchino, pollo) 100gr

Ricotta vaccina 100gr

Formaggio light 100gr

Omelette/Uova Nr. 2

Prosciutto cotto/crudo sgrassato 50gr

Ortaggi (cotti/crudi)	gr 200 (N.B. insalata 80gr)
Olio e.v.o.	gr 30
Frutta fresca	gr 150

Mousse di frutta 100gr

Mela cotta Nr. 1 unità


Dietetico Ospedaliero.

Aggiornamento: 9 aprile 2025 (M. Bianco, M. Capellupo, O. Lodari, M. Bevacqua).

DIETA IPOPROTEICA – A RIDOTTO CONTENUTO DI ZUCCHERI

CARATTERISTICHE

L'insufficienza renale è spesso correlata ad altre patologie, tra cui il diabete.

L'insufficienza renale è una sindrome caratterizzata da una progressiva diminuzione della funzionalità renale con conseguente aumento dei prodotti di catabolismo nel sangue.

Il diabete è una malattia eterogenea, non riconducibile a una singola causa, pertanto il trattamento nutrizionale non è standardizzato. La terapia nutrizionale di ogni paziente è personalizzata in relazione al tipo di diabete ed allo stadio della malattia renale cronica.

Obiettivi del trattamento dietetico:

- controllo dell'apporto di sodio per prevenire la comparsa di edemi e dell'ipertensione arteriosa
- garantire un adeguato apporto calorico non proteico per evitare il catabolismo muscolare
- ridurre l'apporto proteico per limitare la tossicità uremica dovuta all'accumulo di prodotti azotati
- controllo dei livelli sierici di potassio, calcio e fosforo
- prevenzione di ipoglicemie
- esclusione di zuccheri semplici aggiunti
- rispetto dell'orario dei pasti e mantenimento costante della composizione della dietoterapia

INDICAZIONI

- insufficienza renale e diabete mellito



Dietetico Ospedaliero.

Aggiornamento: 9 aprile 2025 (M. Bianco, M. Capellupo, O. Lodari, M. Bevacqua).



9C DIETA IPOPROTEICA a ridotto contenuto di zuccheri

Composizione bromatologica: Energia: 1.750 kcal Proteine: 56 gr (12.9%)
Lipidi: 64gr (32.8%) Carboidrati: 252 gr (54.2%)

COLAZIONE

Thè/orzo	un bicchiere
Latte <u>aproteico</u>	cc 125
Fette bisc. <u>aproteiche</u>	gr 60
Frutta fresca	gr 150

Sostituzioni alimentari

Mousse di frutta 100gr
Mela cotta Nr. 1 unità

PRANZO

Pasta <u>aproteica</u>	gr 80
<i>(in brodo/olio/pomodoro/verdure/legumi/minestrone)</i>	
Pane <u>aproteico</u>	gr 50
Carne	gr 100
<i>(vitello, pollo, tacchino)</i>	

Fette bisc. aproteiche 40gr
Pesce 150gr
Ricotta vaccina 100gr
Formaggio light 100gr
Omelette/Uova Nr. 2
Prosciutto cotto/crudo sgrassato 50gr

Ortaggi (cotti/crudi)	gr 200 (N.B. insalata 80gr)
Olio e.v.o.	gr 20
Frutta fresca	gr 150

Mousse di frutta 100gr
Mela cotta Nr. 1 unità

CENA

Pasta	gr 40
<i>(in brodo/olio/pomodoro/verdure/legumi/minestrone)</i>	
Pane <u>aproteico</u>	gr 50
Pesce	gr 150

Fette bisc. aproteiche 40gr
Carne (vitello, tacchino, pollo) 100gr
Ricotta vaccina 100gr
Formaggio light 100gr
Omelette/Uova Nr. 2
Prosciutto cotto/crudo sgrassato 50gr

Ortaggi (cotti/crudi)	gr 200 (N.B. insalata 80gr)
Olio e.v.o.	gr 20
Frutta fresca	gr 150

Mousse di frutta 100gr
Mela cotta Nr. 1 unità



Dietetico Ospedaliero.

Aggiornamento: 9 aprile 2025 (M. Bianco, M. Capellupo, O. Lodari, M. Bevacqua).



9D DIETA IPOPROTEICA a ridotto contenuto di zuccheri

Composizione bromatologica: Energia: 2.000 kcal Proteine: 56 gr (11.3%)
Lipidi: 85 gr (38.2%) Carboidrati: 270 gr (50.5%)

COLAZIONE

Thè/orzo un bicchiere
Latte aproteico cc 125
Fette bisc. aproteiche gr 60
Frutta fresca gr 150

Sostituzioni alimentari

Mousse di frutta 100gr
Mela cotta Nr. 1 unità

PRANZO

Pasta aproteica gr 80
(in brodo/olio/pomodoro/verdure/legumi/minestrone)
Pane aproteico gr 100
Carne gr 100
(vitello, pollo, tacchino)

Fette bisc. aproteiche 80gr
Pesce 150gr
Ricotta vaccina 100gr
Formaggio light 100gr
Omelette/Uova Nr. 2
Prosciutto cotto/crudo sgrassato 50gr

Ortaggi (cotti/crudi) gr 200 (**N.B.** insalata 80gr)
Olio e.v.o. gr 30
Frutta fresca gr 150

CENA

Pasta gr 40
(in brodo/olio/pomodoro/verdure/legumi/minestrone)
Pane aproteico gr 50
Pesce gr 150

Fette bisc. aproteiche 40gr
Carne (vitello, tacchino, pollo) 100gr
Ricotta vaccina 100gr
Formaggio light 100gr
Omelette/Uova Nr. 2
Prosciutto cotto/crudo sgrassato 50gr

Ortaggi (cotti/crudi) gr 200 (**N.B.** insalata 80gr)
Olio e.v.o. gr 30
Frutta fresca gr 150






SERVIZIO
SANITARIO
REGIONALE



Dipartimento Tutela della Salute
e Politiche Sanitarie

AZIENDA
OSPEDALIERO-UNIVERSITARIA
"Renato Dulbecco"
Catanzaro



REGIONE CALABRIA

DIETA IPERPROTEICA

CARATTERISTICHE

La terapia nutrizionale iperproteica è indirizzata ai pazienti che necessitano di una supplementazione di alimenti ricchi in proteine.

La preeclampsia può insorgere durante la gravidanza. Molte sono le concause che possono determinare tale patologia come ipertensione essenziale e patologie renali preesistenti, eccessivo incremento ponderale durante la gravidanza, diabete e fattori immunologici. Se non trattata la preeclampsia può portare ad eclampsia ed a morte fetale.

La sindrome nefrosica è caratterizzata da una perdita di proteine plasmatiche dovuta ad una maggiore permeabilità della membrana dei capillari glomerulari. Numerosi processi patologici possono provocare un danno della parete dei capillari glomerulari, quali diabete, malattie immuni. Si può associare ad edemi.

La malnutrizione proteico energetica è legata alla presenza di complesse modificazioni del metabolismo energetico, determinate da un'alterazione del rapporto tra principi nutritivi introdotti e consumo energetico. Tale condizione può verificarsi in presenza di eventi morbosi che comportano un aumento sensibile della spesa energetica-proteica (traumi, interventi chirurgici, sepsi, malattie croniche debilitanti, ecc.).

INDICAZIONI

- preeclampsia
- sindrome nefrosica
- malnutrizione proteico-energetica

Dietetico Ospedaliero.

Aggiornamento: 9 aprile 2025 (M. Bianco, M. Capellupo, O. Lodari, M. Bevacqua).

10A DIETA IPERPROTEICA

Composizione bromatologica: Energia: 2.300 kcal Proteine: 132 gr (22.9%)
Lipidi: 82 gr (31.9%) Carboidrati: 280gr (45.2%)

COLAZIONE

Thè/orzo	un bicchiere
Latte parz. scremato	cc 250
Zucchero	gr 10
Fette biscottate	gr 40
Marmellata	gr 25
Frutta fresca	gr 150

SPUNTINO

Pane bianco/al burro	gr 50
Prosciutto cotto	gr 50

PRANZO

Pasta o riso	gr 80
<i>(in brodo/olio/pomodoro/verdure)</i>	
Pane	gr 50
<i>(bianco/integrale/burro)</i>	
Carne	gr 200
<i>(vitello, pollo, tacchino)</i>	
Ortaggi (cotti/crudi)	gr 200
<i>(N.B. insalata 80gr)</i>	
Frutta fresca	gr 150
Olio e.v.o.	gr 20
Parmigiano grattugiato	gr 20

SPUNTINO

Yogurt parz. scremato	gr 125
-----------------------	--------

CENA

Pasta o riso	gr 40
<i>in brodo/olio/pomodoro/verdure/legumi/minestrone</i>	
Pane	gr 50
<i>(bianco/integrale/burro)</i>	

SOSTITUZIONI

Yogurt parz. scremato 250 gr

Mousse di frutta 100gr
Mela cotta Nr. 1 unità

Mousse di frutta 100gr
Yogurt parz. scremato 125gr

Pasta o riso gr 40
(con legumi/minestrone)

Pesce gr 150
o formaggi freschi gr 200
Prosciutto cotto/crudo sgrass. 50gr
Purè di patate 200gr

Mela cotta Nr. 1 unità
Mousse di frutta 100gr

Mousse di frutta 100gr

(Continuazione cena)

Pesce	gr	150	Formaggi freschi	gr	200
(sogliola, merluzzo, pesce spada, baccalà)			o carne	gr	200
Ortaggi (cotti/crudi)	gr	200	Prosciutto cotto/crudo sgrass.		50gr
		(N.B. insalata 80gr)	Purè di patate		200gr
Frutta fresca	gr	150	Mela cotta		150gr
Olio e.v.o.	gr	20	Mousse di frutta		100gr

N.B. Formaggi max 3/sett.; uova/omelette max 2/sett.



Dietetico Ospedaliero.

Aggiornamento: 9 aprile 2025 (M. Bianco, M. Capellupo, O. Lodari, M. Bevacqua).



DIETA IPERCALORICA

CARATTERISTICHE

La terapia nutrizionale ipercalorica è indirizzata ai pazienti ipercatabolici per i quali la dieta fisiologica comune non è sufficiente a soddisfare i fabbisogni nutrizionali e, pertanto, necessitano di una dietoterapia specifica supplementata.

INDICAZIONI

- malnutrizione proteico - calorica
- sottopeso
- cachessia
- politraumatizzati
- ustionati



Dietetico Ospedaliero.

Aggiornamento: 9 aprile 2025 (M. Bianco, M. Capellupo, O. Lodari, M. Bevacqua).



11A DIETA IPERCALORICA

Composizione bromatologica: Energia: 2.500 kcal Proteine: 115 gr (18.7%)
Lipidi: 83 gr (30.1%) Carboidrati: 338 gr (51.2%)

COLAZIONE

Thè/orzo	un bicchiere
Latte parz. scremato	cc 250
Zucchero	gr 10
Fette biscottate	gr 40
Marmellata	gr 25
Frutta fresca	gr 150

SPUNTINO

Pane bianco/al burro	gr 50
Prosciutto cotto	gr 50

PRANZO

Pasta o riso	gr 80
<i>(in brodo/olio/pomodoro/verdure)</i>	
Pane	gr 100
<i>(bianco/integrale/burro)</i>	
Carne	gr 100
<i>(vitello, pollo, tacchino)</i>	

Ortaggi (cotti/crudi)	gr 200
<i>(N.B. insalata 80gr)</i>	

Frutta fresca	gr 150
---------------	--------

Olio e.v.o.	gr 30
Parmigiano grattugiato	gr 10

SPUNTINO

Yogurt parz. scremato	gr 125
-----------------------	--------

CENA

Pasta o riso	gr 40
<i>in brodo/olio/pomodoro/verdure/legumi/minestrone</i>	
Pane	gr 100
<i>(bianco/integrale/burro)</i>	

SOSTITUZIONI

Yogurt parz. scremato 250 gr

Mousse di frutta 100gr
Mela cotta Nr. 1 unità

Mousse di frutta 100gr
Yogurt parz. scremato 125gr

Pasta o riso gr 40
(con legumi/minestrone)

Pesce 150gr
Formaggi freschi 100gr
Parmigiano 50gr
Prosciutto cotto/crudo sgrass. 50gr
Omelette/uova Nr. 2
Purè di patate 200gr

Mela cotta Nr. 1 unità
Mousse di frutta 100gr

Mousse di frutta 100gr

(Continuazione cena)

Pesce gr 150
(sogliola, merluzzo,
Pesce spada, baccalà)

Ortaggi (cotti/crudi) gr 200
(**N.B.** insalata 80gr)

Frutta fresca gr 150

Olio e.v.o. gr 20
Parmigiano grattugiato gr 10

Formaggi freschi 100gr
Parmigiano 50gr
Prosciutto cotto/crudo sgrass. 50gr
Carne 100gr
Omelette/uova Nr. 2

Purè di patate 200gr

Mela cotta 150gr
Mousse di frutta 100gr

N.B. Formaggi max 3/sett.; uova/omelette max 2/sett.



Dietetico Ospedaliero.

Aggiornamento: 9 aprile 2025 (M. Bianco, M. Capellupo, O. Lodari, M. Bevacqua).



11B DIETA IPERCALORICA

Composizione bromatologica: Energia: 2.800 kcal
Lipidi: 95 gr (30.1%)

Proteine: 112 gr (17.5%)
Carboidrati: 395 gr (52.4%)

COLAZIONE

Thè/orzo	un bicchiere
Latte parz. scremato	cc 250
Zucchero	gr 10
Fette biscottate	gr 60
Marmellata	gr 25
Frutta fresca	gr 150

SPUNTINO

Pane bianco/al burro	gr 50
Prosciutto cotto	gr 50

PRANZO

Pasta o riso	gr 80
<i>(in brodo/olio/pomodoro/verdure)</i>	
Pane	gr 100
<i>(bianco/integrale/burro)</i>	
Carne	gr 100
<i>(vitello, pollo, tacchino)</i>	
Ortaggi (cotti/crudi)	gr 200
<i>(N.B. insalata 80gr)</i>	
Frutta fresca	gr 150
Olio e.v.o.	gr 30
Parmigiano grattugiato	gr 10

SPUNTINO

Yogurt parz. scremato	gr 125
-----------------------	--------

CENA

Pasta o riso	gr 80
<i>in brodo/olio/pomodoro/verdure/legumi/minestrone</i>	
Pane	gr 100
<i>(bianco/integrale/burro)</i>	

SOSTITUZIONI

Yogurt parz. scremato 250 gr

Mousse di frutta 100gr
Mela cotta Nr. 1 unità

Mousse di frutta 100gr
Yogurt parz. scremato 125gr

Pasta o riso gr 40
(con legumi/minestrone)

Pesce 150gr
Formaggi freschi 100gr
Parmigiano 50gr
Prosciutto cotto/crudo sgrass. 50gr
Omelette/uova Nr. 2
Purè di patate 200gr

Mela cotta Nr. 1 unità
Mousse di frutta 100gr

Mousse di frutta 100gr

(Continuazione cena)

Pesce gr 150
(sogliola, merluzzo,
Pesce spada, baccalà)

Ortaggi (cotti/crudi) gr 200
(**N.B. insalata 80gr**)

Frutta fresca gr 150

Olio e.v.o. gr 30

Parmigiano grattugiato gr 10

Formaggi freschi 100gr
Parmigiano 50gr
Prosciutto cotto/crudo sgrass. 50gr
Carne 100gr
Omelette/uova Nr. 2

Purè di patate 200gr

Mela cotta 150gr
Mousse di frutta 100gr

N.B. Formaggi max 3/sett.; uova/omelette max 2/sett.

DIETA A RIDOTTO CONTENUTO DI SCORIE

CARATTERISTICHE

La dieta priva di scorie prevede l'assunzione di ridotte quantità di fibre, si prediligono alimenti semplici per ridurre la motilità intestinale. Trova la sua applicabilità nei periodi che precedono alcuni esami specialistici ed interventi chirurgici.

Obiettivo del trattamento dietetico:

- ridurre al minimo l'apporto di fibre alimentari
- facile digeribilità

INDICAZIONI

- colonscopia ed ecografia addome
- preparazione ad intervento chirurgico
- rialimentazione nelle gravi diarree



Dietetico Ospedaliero.

Aggiornamento: 9 aprile 2025 (M. Bianco, M. Capellupo, O. Lodari, M. Bevacqua).



12A DIETA A RIDOTTO CONTENUTO DI SCORIE

Composizione bromatologica: Energia: 2.000 kcal Proteine: 103.5gr (20.5%)
Lipidi: 68 gr (30.4%) Carboidrati: 264 gr (49%)
Fibra totale: 9gr

COLAZIONE

Tè	1 bicchiere	
Latte parz. scremato	250cc	Yogurt parz. scremato 250gr
Fette biscottate	60gr	

PRANZO

Pasta o riso (<i>all'olio</i>)	80gr	
Carne arrosto	100gr	Pesce 150gr Formaggi freschi 100gr Parmigiano 50gr
Fette biscottate	40gr	
Olio e.v.o.	20gr	
Parmigiano grattugiato	10gr	

CENA

Pasta o riso (<i>all'olio</i>)	80gr	
Pesce	150gr	Carne arrosto 100gr Formaggi freschi 100gr Parmigiano 50gr
Fette biscottate	40gr	
Olio e.v.o.	20gr	
Parmigiano grattugiato	10gr	





SERVIZIO
SANITARIO
REGIONALE



*Dipartimento Tutela della Salute
e Politiche Sanitarie*

**AZIENDA
OSPEDALIERO-UNIVERSITARIA
"Renato Dulbecco"
Catanzaro**



REGIONE CALABRIA

DIETA PRIVA DI LATTOSIO

CARATTERISTICHE

La dieta priva di lattosio prevede l'esclusione del latte vaccino e suoi derivati e delle proteine di origine bovina sottoforma sia di alimenti sia di componenti di piatti o prodotti da forno.

INDICAZIONI

- allergia alle proteine del latte vaccino
- intolleranza al lattosio

Dietetico Ospedaliero.

Aggiornamento: 9 aprile 2025 (M. Bianco, M. Capellupo, O. Lodari, M. Bevacqua).

13A DIETA PRIVA DI LATTOSIO

Composizione bromatologica: Energia: 2.200 kcal Proteine: 97 gr (17.6%)
Lipidi: 68 gr (27.6%) Carboidrati: 324 gr (54.8%)

COLAZIONE

Thè/orzo un bicchiere
Latte parz. scremato
(senza lattosio) cc 250
Zucchero gr 10
Fette biscottate gr 20
Cornetto senza lattosio gr 50
Marmellata gr 25

SOSTITUZIONI

Yogurt parz. scremato senza lattosio 250 gr

PRANZO

Pasta o riso gr 80
(in brodo/olio/pomodoro/verdure)
Pane gr 100
(bianco/integrale/burro)
Carne gr 100
(vitello, pollo, tacchino)

Pasta o riso gr 40
(con legumi/minestrone)

Ortaggi (cotti/crudi) gr 200
(**N.B.** insalata 80gr)
Frutta fresca gr 150
Olio e.v.o. gr 20

Pesce 150gr
Formaggi freschi senza lattosio 100gr
Parmigiano (36 mesi) 50gr
Prosciutto crudo/cotto senza lattosio 100gr
Purè di patate vegetale 200gr
Mela cotta Nr. 1 unità
Mousse di frutta 100gr

CENA

Pasta o riso gr 40
in brodo/olio/pomodoro/verdure/legumi/minestrone
Pane gr 100
(bianco/integrale/burro)
Pesce gr 150
(sogliola, merluzzo,
pesce spada, baccalà)

Carne 100gr
Formaggi freschi senza lattosio 100gr
Parmigiano (36 mesi) 50gr
Prosciutto crudo/cotto senza lattosio 100gr
Purè di patate vegetale 200gr

Ortaggi (cotti/crudi) gr 200
(**N.B.** insalata 80gr)
Frutta fresca gr 150
Olio e.v.o. gr 20

Mela cotta 150gr
Mousse di frutta 100gr

DIETA A RIDOTTO CONTENUTO DI SCORIE E PRIVA DI LATTOSIO

CARATTERISTICHE

Il regime dietetico è costituito da un'alimentazione a basso residuo, priva di lattosio ed è finalizzato a riequilibrare la flora batterica intestinale.

La terapia nutrizionale deve essere personalizzata, in relazione alla tollerabilità individuale sui differenti alimenti.

INDICAZIONI

- malattie infiammatorie croniche intestinali
- disordini severi della motilità intestinale



Dietetico Ospedaliero.

Aggiornamento: 9 aprile 2025 (M. Bianco, M. Capellupo, O. Lodari, M. Bevacqua).





SERVIZIO
SANITARIO
REGIONALE



AZIENDA
OSPEDALIERO-UNIVERSITARIA
"Renato Dulbecco"
Catanzaro



REGIONE CALABRIA

Dipartimento Tutela della Salute
e Politiche Sanitarie

14A DIETA A RIDOTTO CONTENUTO DI SCORIE E PRIVA DI LATTOSIO

Composizione bromatologica: Energia: 2.000 kcal
Lipidi: 56 gr (25%)

Proteine: 98 gr (19.4%)
Carboidrati: 301 gr (55.6%)
Fibra totale: 9gr

COLAZIONE

Tè	1 bicchiere
Zucchero	10gr
Fette biscottate	60gr

PRANZO

Riso in bianco	80gr
Parmigiano grattugiato (36 mesi)	10gr
Pane bianco	50gr
Carne arrosto (vitello, pollo, tacchino)	100gr
Patate lesse	200gr
Mela*	Nr. 1 unità
Olio e.v.o.	20gr

CENA

Riso in bianco	80gr
Parmigiano grattugiato (36 mesi)	10gr
Pane bianco	50gr
Carne arrosto (vitello, pollo, tacchino)	100gr
Carote lesse	200gr
Mela*	Nr. 1 unità
Olio e.v.o.	20gr

*Da consumare senza buccia.

Dietetico Ospedaliero.

Aggiornamento: 9 aprile 2025 (M. Bianco, M. Capellupo, O. Lodari, M. Bevacqua).

DIETA PRIVA DI GLUTINE

CARATTERISTICHE

La dieta priva di glutine trova la sua applicabilità nella Malattia Celiaca, è incentrata sulla totale eliminazione degli alimenti contenenti glutine.

I prodotti presenti nel commercio privi di glutine sono contrassegnati con un simbolo raffigurante una spiga di grano sbarrata.

INDICAZIONI

- celiachia

Avvertenza: la scelta dei prodotti alimentari idonei alla dieta deve essere effettuata previa consultazione del Prontuario aggiornato degli alimenti per celiaci.



Dietetico Ospedaliero.

Aggiornamento: 9 aprile 2025 (M. Bianco, M. Capellupo, O. Lodari, M. Bevacqua).





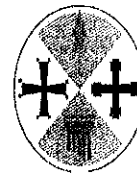
SERVIZIO
SANITARIO
REGIONALE



Dipartimento Tutela della Salute
e Politiche Sanitarie

AZIENDA
OSPEDALIERO-UNIVERSITARIA
"Renato Dulbecco"

Catanzaro



REGIONE CALABRIA

15A DIETA PRIVA DI GLUTINE

Composizione bromatologica: Energia: 2.100 kcal Proteine: 85gr (16%)
Lipidi: 72 gr (30.2%) Carboidrati: 306 gr (53.8%)

COLAZIONE

Thè/orzo	un bicchiere
Latte parz. scremato	cc 250
Zucchero	gr 10
Fette bisc. <u>senza glutine</u>	gr 60
Marmellata	gr 25
Frutta fresca	gr 150

PRANZO

Pasta <u>senza glutine</u> o riso gr	80
(in brodo/olio/pomodoro/verdure)	
Pane <u>senza glutine</u>	gr 100
Carne	gr 100
(vitello, pollo, tacchino)	
Ortaggi (cotti/crudi)	gr 200
	(N.B. insalata 80gr)
Frutta fresca	gr 150
Olio e.v.o.	gr 20
Parmigiano grattugiato	gr 10

CENA

Pasta o riso	gr 40
in brodo/olio/pomodoro/verdure/legumi/minestrone	
Pane <u>senza glutine</u>	gr 50
Pesce	gr 150
(merluzzo, sogliola, spada, baccalà)	
Ortaggi (cotti/crudi)	gr 200
	(N.B. insalata 80gr)
Frutta fresca	gr 150
Olio e.v.o.	gr 20
Parmigiano grattugiato	gr 10

SOSTITUZIONI

Yogurt parz. scremato 250 gr

Mela cotta Nr. 1 unità
Mousse di frutta 100gr

Pasta o riso 40gr
(con legumi/minestrone)

Pesce 150gr
Omelette/uova Nr. 2
Formaggi freschi 100gr
Formaggi stagionati 50gr
Prosciutto crudo/cotto 50gr
Purè di patate 200gr

Mela cotta Nr. 1 unità
Mousse di frutta 100gr

Carne (vitello, pollo, tacchino) 100gr
Formaggi freschi 100gr
Formaggi stagionati 50gr
Omelette/uova Nr. 2
Prosciutto crudo/cotto 50gr
Purè di patate 200gr

Mela cotta 150gr
Mousse di frutta 100gr

N.B. Per alimenti gratinati, utilizzare esclusivamente panatura SENZA GLUTINE.

Dietetico Ospedaliero.

Aggiornamento: 9 aprile 2025 (M. Bianco, M. Capellupo, O. Lodari, M. Bevacqua).

DIETA ANALLERGICA

PREMESSA

Le sindromi allergiche sono condizioni del sistema immunitario causate da reazioni eccessive a particolari antigeni.

L'alimentazione del paziente allergico deve garantire tutti i fabbisogni nutrizionali e la energia necessaria per mantenere un buono stato di salute.

INDICAZIONI

- stati infiammatori in pazienti con sindromi allergiche



Dietetico Ospedaliero.

Aggiornamento: 9 aprile 2025 (M. Bianco, M. Capellupo, O. Lodari, M. Bevacqua).





16A DIETA ANALLERGICA

Composizione bromatologica: Energia: 2.200 kcal
Lipidi: 67 gr (27.7%)

Proteine: 90gr (16.6%)
Carboidrati: 320 gr (56%)

COLAZIONE

Thè	1 bicchiere
Zucchero	10gr
Fette biscottate	60gr
Mela	150gr

PRANZO

Pasta o riso (condita con olio)	80gr
Pane bianco	100gr
Carne arrosto (pollo, tacchino)	100gr
Patate lesse	200gr
Mela (cotta/cruda)	150gr
Olio	20gr

CENA

Pasta o riso (condita con olio)	40gr
Pane bianco	100gr
Carne arrosto (pollo, tacchino)	100gr
Patate lesse	200gr
Mela (cotta/cruda)	150gr
Olio	20gr

Dietetico Ospedaliero.

Aggiornamento: 9 aprile 2025 (M. Bianco, M. Capellupo, O. Lodari, M. Bevacqua).



SERVIZIO
SANITARIO
REGIONALE



*Dipartimento Tutela della Salute
e Politiche Sanitarie*

**AZIENDA
OSPEDALIERO-UNIVERSITARIA
"Renato Dulbecco"
Catanzaro**



REGIONE CALABRIA

DIETA LATTO-OVO-VEGETARIANA

PREMESSA

L'adozione di diete vegetariane interessa un numero crescente di persone per motivi di salute, di economia, di religione, di ecologia e di filosofia.

L'obiettivo nutrizionale delle diete vegetariane è quello di fornire un equilibrato apporto di nutrienti che soddisfi i fabbisogni individuali.

La scelta dei cibi è personalizzata in relazione al tipo di dieta vegetariana utilizzata da ciascun individuo.

INDICAZIONI

- regimi vegetariani

Dietetico Ospedaliero.

Aggiornamento: 9 aprile 2025 (M. Bianco, M. Capellupo, O. Lodari, M. Bevacqua).



SERVIZIO
SANITARIO
REGIONALE



Dipartimento Tutela della Salute
e Politiche Sanitarie

AZIENDA
OSPEDALIERO-UNIVERSITARIA
"Renato Dulbecco"

Catanzaro



REGIONE CALABRIA

17A DIETA LATTO-OVO-VEGETARIANA

Composizione bromatologica: Energia: 2.200 kcal Proteine: 97 gr (17.6%)
Lipidi: 68 gr (27.6%) Carboidrati: 324 gr (54.8%)

COLAZIONE

Thè/orzo	un bicchiere
Latte parz. scremato	cc 250
Zucchero	gr 10
Fette biscottate	gr 20
Cornetto	gr 50
Marmellata	gr 25

PRANZO

Pasta o riso	gr 80
<i>(in brodo/olio/pomodoro/verdure)</i>	
Pane	gr 100
<i>(bianco/integrale/burro)</i>	
Pesce	gr 150
Ortaggi (cotti/crudi)	gr 200
<i>(N.B. insalata 80gr)</i>	
Frutta fresca	gr 150
Olio e.v.o.	gr 20

CENA

Pasta o riso	gr 40
<i>in brodo/olio/pomodoro/verdure/legumi/minestrone</i>	
Pane	gr 100
<i>(bianco/integrale/burro)</i>	
Formaggi freschi	gr 100
Ortaggi (cotti/crudi)	gr 200
<i>(N.B. insalata 80gr)</i>	
Frutta fresca	gr 150
Olio e.v.o.	gr 20

SOSTITUZIONI

Yogurt parz. scremato 250 gr

Pasta o riso gr 40
(con legumi/minestrone)

Formaggi freschi gr 100
Formaggi stagionati gr 50
Omelette/uova Nr. 2

Purè di patate 200gr

Mela cotta Nr. 1 unità
Mousse di frutta 100gr

Pesce (sogliola, merluzzo, pesce spada, baccalà) 150gr
Omelette/uova Nr. 2
Formaggi stagionati 50gr
Purè di patate 200gr

Mela cotta 150gr
Mousse di frutta 100gr

Dietetico Ospedaliero.

Aggiornamento: 9 aprile 2025 (M. Bianco, M. Capellupo, O. Lodari, M. Bevacqua).

18A DIETA MULTIETNICA

Composizione bromatologica: Energia: 2.200 kcal
Lipidi: 68 gr (27.6%)

Proteine: 97 gr (17.6%)
Carboidrati: 324 gr (54.8%)

COLAZIONE

Thè/orzo	un bicchiere
Latte parz. scremato	cc 250
Zucchero	gr 10
Fette biscottate	gr 20
Cornetto	gr 50
Marmellata	gr 25

SOSTITUZIONI

Yogurt parz. scremato 250 gr

PRANZO

Pasta o riso (in brodo/olio/pomodoro/verdure)	gr 80
Pane (bianco/integrale/burro)	gr 100
Carne (<u>no suino</u>) (vitello, pollo, tacchino)	gr 100
Ortaggi (cotti/crudi)	gr 200 (N.B. insalata 80gr)
Frutta fresca	gr 150
Olio e.v.o.	gr 20

Pasta o riso 40gr
(con legumi/minestrone)

Pesce 150gr
Omelette/uova Nr. 2
Formaggi freschi 100gr
Formaggi stagionati 50gr
Prosciutto crudo/cotto 50gr
Purè di patate 200gr

Mela cotta Nr. 1 unità
Mousse di frutta 100gr

CENA

Pasta o riso in brodo/olio/pomodoro/verdure/legumi/minestrone	gr 40
Pane (bianco/integrale/burro)	gr 100
Pesce (merluzzo, sogliola, spada, baccalà)	gr 150
Ortaggi (cotti/crudi)	gr 200 (N.B. insalata 80gr)
Frutta fresca	gr 150
Olio e.v.o.	gr 20

Carne (vitello, pollo, tacchino)
(no suino) 100gr
Formaggi freschi 100gr
Formaggi stagionati 50gr
Omelette/uova Nr. 2
Prosciutto crudo/cotto 50gr
Purè di patate 200gr

Mela cotta 150gr
Mousse di frutta 100gr

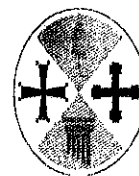


SERVIZIO
SANITARIO
REGIONALE



AZIENDA
OSPEDALIERO-UNIVERSITARIA
"Renato Dulbecco"

Catanzaro



REGIONE CALABRIA

Dipartimento Tutela della Salute
e Politiche Sanitarie

19A DIETA ONCO-EMATOLOGIA (senza cibi crudi)

Composizione bromatologica: Energia: 2.200 kcal Proteine: 97 gr (17.6%)
Lipidi: 68 gr (27.6%) Carboidrati: 324 gr (54.8%)

COLAZIONE

Thè/orzo	un bicchiere
Latte parz. scremato	cc 250
Zucchero	gr 10
Fette biscottate	gr 20
Cornetto	gr 50
Marmellata	gr 25

PRANZO

Pasta o riso	gr 80
(in brodo/olio/pomodoro cotto/verdure cotte)	
Pane	gr 100
(bianco/integrale/burro)	
Carne	gr 100
(vitello, pollo, tacchino)	

Ortaggi <u>cotti</u>	gr 200
Mousse di frutta	gr 100

Olio e.v.o.	gr 20
-------------	-------

CENA

Pasta o riso	gr 40
in brodo/olio/pomodoro cotto/verdure cotte/legumi/minestrone	

Pane	gr 100
(bianco/integrale/burro)	

Pesce	gr 150
(merluzzo, sogliola, spada, baccalà)	

Ortaggi <u>cotti</u>	gr 200
Mousse di frutta	gr 100

Olio e.v.o.	gr 20
-------------	-------

SOSTITUZIONI

Yogurt parz. scremato 250 gr

Pasta o riso 40gr
(con legumi/minestrone)

Pesce 150gr
Omelette/uova Nr. 2
Mozzarella 100gr
Prosciutto cotto 50gr
Purè di patate 200gr
Mela cotta Nr. 1 unità
Banana Nr. 1 unità

Carne (vitello, pollo, tacchino) 100gr
Mozzarella 100gr
Prosciutto cotto 50gr
Purè di patate 200gr
Mela cotta Nr. 1 unità
Banana Nr. 1 unità

Avvertenza: è necessario che tutte le pietanze siano adeguatamente COTTE per ridurre al minimo il rischio microbiologico.

Dietetico Ospedaliero.

Aggiornamento: 9 aprile 2025 (M. Bianco, M. Capellupo, O. Lodari, M. Bevacqua).

BIBLIOGRAFIA

Thiabult R., Abbasoglu O., Ioannou E. et al, *"Linee Guida ESPEN sulla Nutrizione Ospedaliera"*, 2021.

Ministero della Salute (MdS), *"Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica"*, 2021. (available at: www.salute.gov.it)

Società Italiana di Nutrizione Umana (SINU), *"Livelli di Assunzione di riferimento di Nutrienti ed energia (LARN) per la popolazione italiana – Standard quantitativi delle porzioni"*, V revisione, 2024.

Centro di Ricerca Alimenti e Nutrizione (CREA), *"Linee guida per una sana alimentazione"*, 2018.

Weimann A., Braga M., Carli F., et al, *"ESPEN practical guideline: Clinical nutrition in surgery"*, Clinical Nutrition 40, 2021.

Da Silva J. S. V., Seres D. S., Sabino K., et al., *"ASPEN Consensus Recommendations for Refeeding Syndrome"*, Nutrition in Clinical Practice 35, 2020.

Burgos R., Bretón I., Cereda E., et al, *"ESPEN guideline clinical nutrition in neurology"*, Clinical Nutrition 37, 2018.

IDDSI board, *"Complete IDDSI Framework Detailed definition 2.0"*, 2019. (available at: www.iddsi.org)

American Diabetes Association (ADA), *"Standard of Care in Diabetes"*, Diabetes Care 48, 2025.

Sabatino A., Fiocadori E., Barazzoni R., et al., *"ESPEN practical guidelines on clinical nutrition in hospitalized patients with acute or chronic kidney disease"*, Clinical Nutrition 43, 2024.

Kidney Disease Improving Global Outcome (KDIGO), *"KDIGO 2024 Clinical Practice Guideline for the Evaluation and Management of Chronic Kidney Disease"*, Kidney International 105, 2024.

Muscaritoli M., Arends J., Bachmann P., et al., *"ESPEN practical guideline: Clinical Nutrition in cancer"*, Clinical Nutrition 40, 2021.

Volkert D., Beck A. M., Cederholm T., et al., *"ESPEN practical guideline: Clinical nutrition in geriatrics"*, Clinical Nutrition 41, 2022.

Deutz N. E. P., Bauer J. M., Barazzoni R., et al., *"Protein intake and exercise for optimal muscle function with aging: Recommendations from the ESPEN Expert Group"*, Clinical Nutrition 33, 2014.

Dietetico Ospedaliero.

Aggiornamento: 9 aprile 2025 (M. Bianco, M. Capellupo, O. Lodari, M. Bevacqua).

Bishoff S. C., Bernal W., Dasarathy S., et al., *"ESPEN practical guideline: Clinical nutrition in liver disease"*, Clinical Nutrition 39, 2020.

Arvanitakis M., Ockenga J., Bezmarevic M., et al., *"ESPEN practical guideline on clinical nutrition in acute and chronic pancreatitis"*, Clinical Nutrition 43, 2024.

Wunderle C., Gomes F., Schuetz P., et al., *"ESPEN practical guidelines: Nutritional support for polymorbid medical inpatients"*, Clinical Nutrition 43, 2024.

Azienda Ospedaliero-Universitaria
"Renato Dulbecco" Catanzaro
Direzione Medica e Presidio-Servizio Dietetico
Dietista Dott. Oscar Lodari

AZIENDA OSPEDALIERO-UNIVERSITARIA
"Renato Dulbecco" Catanzaro
Dietista
Dott.ssa Mariateresa Bevacqua