REGIONE SICILIANA
AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE
CATANIA

ASP CATANIA
AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
U.O.C. Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione

04 APR 2023

COMUNE DI MANIACE

Via Beato Placido, 11-13
95030, Maniace (CT)
C.F. 93005530873
P. IVA 01781170871

REGIONE SICILIANA - SIAN - ASP CT
REGIONE SICILIANA
ASP - CATANIA
Servizio Igiene, Alimenti e Nutrizione
Via Tevere, 39 (fraz. Cerza)
95027 SAN GREGORIO DI CATANIA

Tabella Dietetica

Per

Scuola dell'infanzia

Redatta dal SIAN a cura di:

Medico

Rosanna La Carrubba

Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
Dott.ssa ROSANNA LA CARRUBBA
DIRIGENTE MEDICO

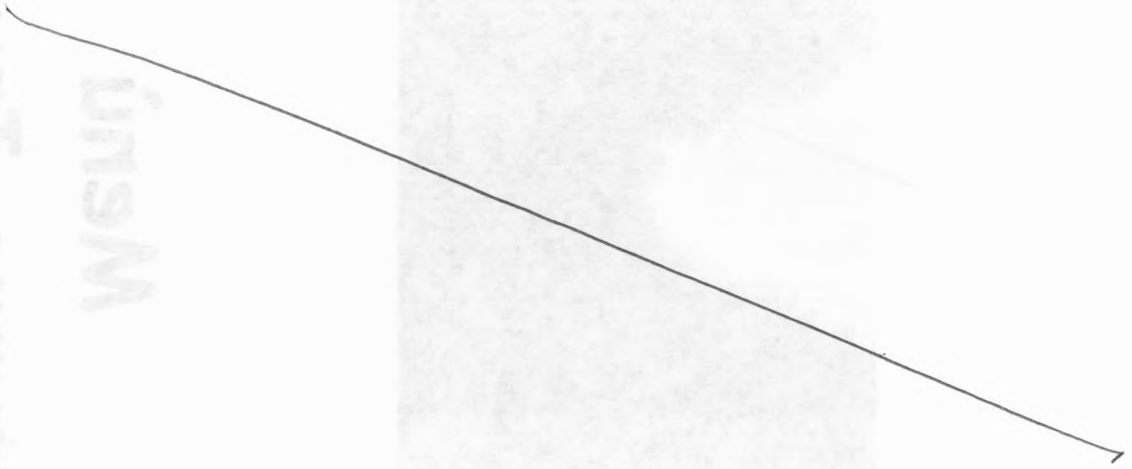
Dietista

Caterina Li Citra

SERVIZIO
IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE
A.S.P. - CATANIA
Dott.ssa Caterina Li Citra
DIETISTA

Anno 2023

Pag. 1/168 - Ente: COMUNE DI MANIACE - Anno: 2023 - Numero: 3118 - Tipo: P - Data: 20.04.2023 - Ora: - Categoria: 14 - Classe: 1 - Fascicolo:



ASP CATANIA
AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
U.O.C. Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione

COMUNE DI MANIACE

Via Beato Placido, 11-13
95030, Maniace (CT)
C.F. 93005530873
P. IVA 01781170871

Tabella Dietetica
per
Scuola dell'infanzia

REGIONE SICILIANA SIAN ASP CT
REGIONE SICILIANA
ASP - CATANIA
Servizio Igiene, Alimenti e Nutrizione
Via Tevere, 39 (fraz. Cerza)
95027 SAN GREGORIO DI CATANIA



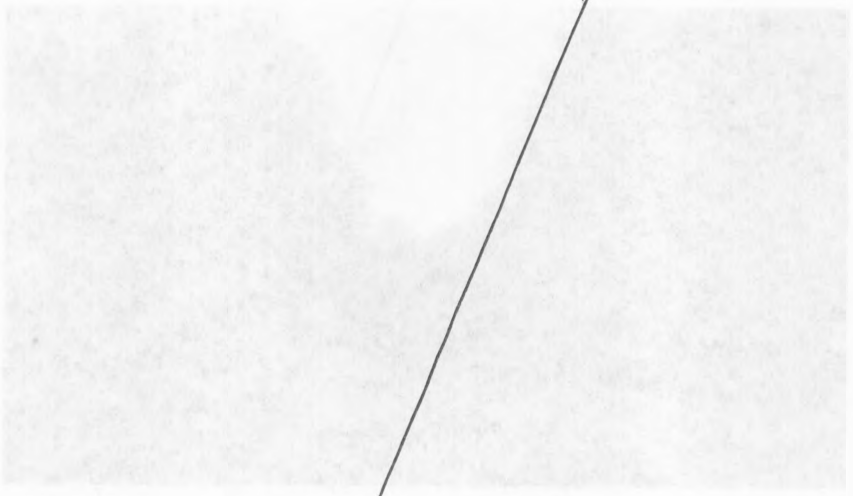
Le tabelle dietetiche sono state formulate in base ai suggerimenti dei Livelli di Assunzioni Raccomandati di Energie e Nutrienti (LARN), e si rivolge alla seguente popolazione:

Bambini di età compresa tra i 4 – 6 anni, con Kcal/die: 632

Si precisa che trattasi di un elaborato specifico per le esigenze della popolazione cui è riferita.
Ogni altra applicazione o trasposizione ad altra popolazione è eventualmente fatta sotto esclusiva responsabilità dei fautori, oltre alle ulteriori responsabilità di legge relativa all'utilizzo delle opere di ingegno

Pag: 3/168 - Ente: COMUNE DI MANIACE - Anno: 2023 - Numero: 3118 - Tipo: P - Data: 20.04.2023 - Ora: - Categoria: 14 - Classe: 1 - Fascicolo:

Pag. 4/168 - Ente: COMUNE DI MANIACE - Anno: 2023 - Numero: 3118 - Tipo: P - Data: 20.04.2023 - Ora: - Categoria: 14 - Classe: 1 - Fascicolo:



ASP CATANIA
AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

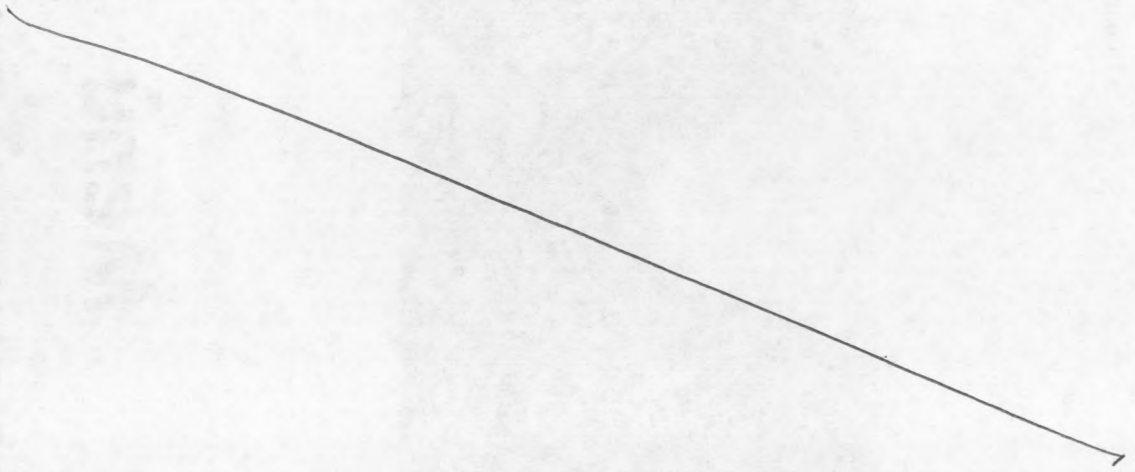
U.O.C. Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione

REGIONE SICILIANA
SIAN
ASP CT
REGIONE SICILIANA
ASP - CATANIA
Servizio Igiene, Alimenti e Nutrizione
Via Tevere, 39 (fraz. Cerza)
95027 SAN GREGORIO DI CATANIA



Menù
Autunno-Inverno

Pag. 5/168 - Ente: COMUNE DI MANIACE - Anno: 2023 - Numero: 3119 - Tipo: P - Data: 20.04.2023 - Ora: - Categoria: 14 - Classe: 1 - Fascicolo:



ASP CATANIA
AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

U.O.C. Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione

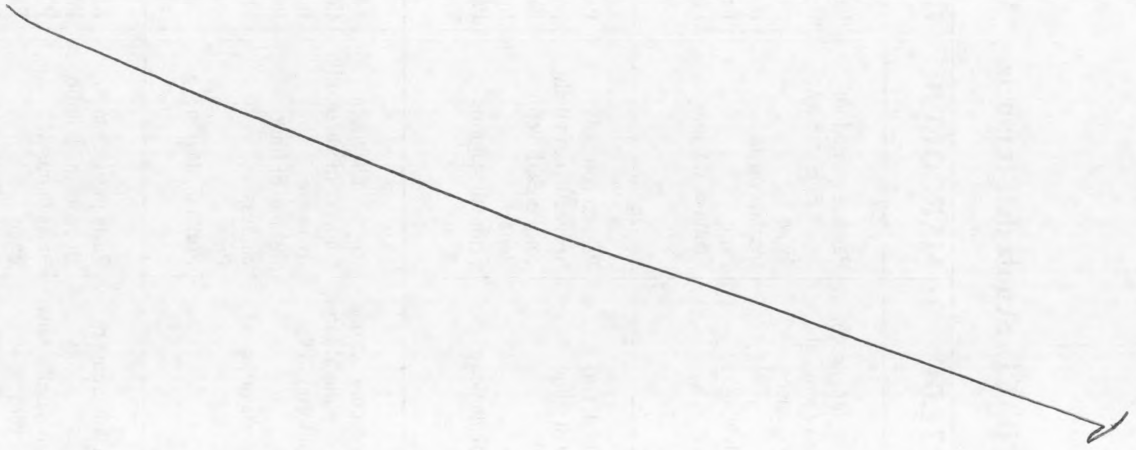


REGIONE SICILIANA SIAN ASP CT
REGIONE SICILIANA
ASP CATANIA
Servizio Igiene, Alimenti e Nutrizione
Via Tevere, 39 (fraz. Cerza)
95027 SAN GREGORIO DI CATANIA

MENU': COMUNE DI MANIACE Scuola dell'Infanzia - Autunno/Inverno

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
I	Pasta al ragù vegetale Petto di tacchino ai ferri Fagiolini all'agro Pane Frutta di stagione	Pasta e legumi secchi Polpette vegetali al forno con zucca Pane Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Filetti di platessa al forno Insalata mista Pane Frutta di stagione	Pasta con minestrone Bocconcini/Bistecca di maiale con carote e cipolle Pane Frutta di stagione	Risotto con gli spinaci Cuori di merluzzo in umido Insalata verde Pane Frutta di stagione
II	Pasta e patate Filetti di platessa panata Bietola al pomodoro Pane Frutta di stagione	Timballo di riso Insalata di finocchi/lessi Pane Frutta di stagione	Pastina con l'olio Spezzatino di vitello con Purea di verdure Pane Frutta di stagione	Pasta all' uovo al sugo di pollo Petto di pollo al sugo Insalata mista Pane Frutta di stagione	Pasta e legumi secchi Spinaci filanti al formaggio Pane Dolce
III	Pasta con piselli e prosciutto Uova starapazzate Insalata mista Pane Frutta di stagione	Pastina col minestrone Coscia di pollo al forno Patate al forno Pane Frutta di stagione	Risotto alla zucca Cuori di merluzzo alla livornese Insalata di finocchi/lessi Pane Frutta di stagione	Tortellini al pomodoro Cotoletta al forno Insalata verde Pane Frutta di stagione	Pizza margherita Insalata mista Frutta di stagione
IV	Pasta al pomodoro Bistecca ai ferri Zucca all'agrodolce Pane Frutta di stagione	Pastina con crema di carote Filetto di nasello panato Insalata verde Pane Frutta di stagione	Pasta pasticciata Bocconcini di pollo Insalata mista Pane Frutta di stagione	Riso e legumi secchi Prosciutto Purè di patate Pane Frutta di stagione	Pasta con il cavolfiore Frittata al forno Carote brasate Pane Frutta di stagione

Pag. 7/168 - Ente: COMUNE DI MANIACE - Anno: 2023 - Numero: 3118 - Tipo: P - Data: 20.04.2023 - Ora: - Categoria: 14 - Classe: 1 - Fascicolo:



ASP CATANIA
AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

U.O.C. Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione



REGIONE SICILIANA SIAN ASP CT
REGIONE SICILIANA
ASP CATANIA
Servizio Igiene, Alimenti e Nutrizione
Via Tevere, 39 (fraz. Cerza)
95027 SAN GREGORIO DI CATANIA

4/6 anni
Bromatologico
Menù Autunno-Inverno

PRIMA SETTIMANA

Calorie Totali:	Kcal.	627.17
Proteine Totali:	g.	26.79
Lipidi Totali:	g.	19.61
Glicidi Totali:	g.	91.68

SECONDA SETTIMANA

Calorie Totali:	Kcal.	636.45
Proteine Totali:	g.	26.56
Lipidi Totali:	g.	20.56
Glicidi Totali:	g.	91.95

TERZA SETTIMANA

Calorie Totali:	Kcal.	636.79
Proteine Totali:	g.	27.07
Lipidi Totali:	g.	21.31
Glicidi Totali:	g.	89.84

QUARTA SETTIMANA

Calorie Totali :	Kcal.	624.80
Proteine Totali:	g.	25.44
Lipidi Totali:	g.	17.69
Glicidi Totali:	g.	97.15

Pag. 9/168 - Ente: COMUNE DI MANIACE - Anno: 2023 - Numero: 3118 - Tipo: P - Data: 20.04.2023 - Ora: - Categoria: 14 - Classe: 1 - Fascicolo:



REGIONE SICILIANA
ASP - CATANIA
Servizio Igiene, Alimenti e Nutrizione
Via Tevere, 39 (fraz. Cerza)
95027 SAN GREGORIO DI CATANIA

DIETA PLURIGIORNO - <AUTUNNO-INVERNO / ETA' 4-6 / >

STAGIONE: AUTUNNO - INVERNO /
ETA' 4-6 ANNI /

[Settimana 1] Lunedi

Pranzo

Prima Scelta	Grammi	Varianti	Grammi
PASTA DI SEMOLA	40 g		
POMODORI PELATI [1]	10 g		
Carote	30 g		
Tacchino - petto [2]	70 g		
Sedano	30 g		
Cipolla [3]	20 g		
Fagiolini [4]	100 g		
PANE COMUNE	50 g		
Frutta [5]	120 g		
Olio di oliva extravergine [6]	15 g		

Nota [1]: AROMI Q.B.
Nota [2]: LIMONE Q.B.
Nota [3]: BRODO VEGETALE E ROSMARINO Q.B.
Nota [4]: LIMONI Q.B.
Nota [5]: DI STAGIONE
Nota [6]: DA DISTRIBUIRE IN TUTTO IL PASTO

Pag. 11/168 - Ente: COMUNE DI MANIACE - Anno: 2023 - Numero: 3118 - Tipo: P - Data: 20.04.2023 - Ora: - Categoria: 14 - Classe: 1 - Fascicolo:

REGIONE SICILIANA
ASP - CATANIA
Servizio Igiene, Alimenti e Nutrizione
Via Tevere, 39 (fraz. Cerza)
95027 SAN GREGORIO DI CATANIA

DIETA PLURIGIORNO - <AUTUNNO-INVERNO / ETA' 4-6 / >

[Settimana 1] Martedi

Pranzo

Prima Scelta	Grammi	Varianti	Grammi
PASTA DI SEMOLA	40 g		
LENTICCHIE SECCHE [7]	20 g		
POMODORI PELATI [8]	20 g		
Zucca gialla	80 g		
Pangrattato	10 g		
Uovo di gallina - intero	10 g		
Scamorza fresca	10 g		
PANE COMUNE	50 g		
Frutta [9]	120 g		
Olio di oliva extravergine [10]	15 g		

Nota [7]: O FAGIOLO O CECI; CAROTE, SEDANO E CIPOLLA Q.B.
Nota [8]: AROMI Q,B.
Nota [9]: DI STAGIONE
Nota [10]: DA DISTRIBUIRE IN TUTTO IL PASTO

Pag: 12/168 - Ente: COMUNE DI MANIACE - Anno: 2023 - Numero: 3118 - Tipo: P - Data: 20.04.2023 - Ora: - Categoria: 14 - Classe: 1 - Fascicolo:

REGIONE SICILIANA
ASP - CATANIA
Servizio Igiene, Alimenti e Nutrizione
Via Tevere, 39 (fraz. Cerza)
95027 SAN GREGORIO DI CATANIA

DIETA PLURIGIORNO - <AUTUNNO-INVERNO / ETA' 4-6 / >

[Settimana 1] Mercoledi

Pranzo

Prima Scelta	Grammi	Varianti	Grammi
PASTA DI SEMOLA	55 g		
POMODORI PELATI [11]	55 g		
Parmigiano grattugiato	10 g		
Platessa o passera [12]	80 g		
Insalata mista [13]	50 g		
PANE COMUNE	50 g		
Frutta [14]	120 g		
Olio di oliva extravergine [15]	15 g		

Nota [11]: AROMI Q.B.
Nota [12]: LIMONE E PREZZEMOLO Q.B.
Nota [13]: LIMONE Q.B.
Nota [14]: DI STAGIONE
Nota [15]: DA DISTRIBUIRE IN TUTTO IL PASTO

Pag: 13/168 - Ente: COMUNE DI MANIACE - Anno: 2023 - Numero: 3118 - Tipo: P - Data: 20.04.2023 - Ora: - Categoria: 14 - Classe: 1 - Fascicolo:

REGIONE SICILIANA
ASP - CATANIA
Servizio Igiene, Alimenti e Nutrizione
Via Tevere, 39 (fraz. Cerza)
95027 SAN GREGORIO DI CATANIA

DIETA PLURIGIORNO - <AUTUNNO-INVERNO / ETA' 4-6 / >

[Settimana 1] Giovedì

Pranzo

Prima Scelta	Grammi	Varianti	Grammi
PASTA DI SEMOLA [16]	30 g		
Minestrone (media)	50 g		
Parmigiano grattugiato	5 g		
Maiale - carne magra [17]	70 g		
Carote	50 g		
Cipolla	20 g		
PANE COMUNE	50 g		
Frutta [18]	120 g		
Olio di oliva extravergine [19]	10 g		

Nota [16]: O ORZO
Nota [17]: BRODO VEGETALE Q.B.
Nota [18]: DI STAGIONE
Nota [19]: DA DISTRIBUIRE IN TUTTO IL PASTO

Pag. 14/168 - Ente: COMUNE DI MANIACE - Anno: 2023 - Numero: 3118 - Tipo: P - Data: 20.04.2023 - Ora: - Categoria: 14 - Classe: 1 - Fascicolo:

REGIONE SICILIANA
ASP - CATANIA
Servizio Igiene, Alimenti e Nutrizione
Via Tevere, 39 (fraz. Cerza)
95027 SAN GREGORIO DI CATANIA

DIETA PLURIGIORNO - <AUTUNNO-INVERNO / ETA' 4-6 / >

[Settimana 1] Venerdì

Pranzo

Prima Scelta	Grammi	Varianti	Grammi
Riso - Parboiled	55 g		
Spinaci [20]	55 g		
Burro	5 g		
Parmigiano grattugiato [21]	15 g		
Merluzzo o nasello fresco [22]	80 g		
Lattuga [23]	50 g		
PANE COMUNE	50 g		
Frutta [24]	120 g		
Olio di oliva extravergine [25]	10 g		

Nota [20]: CIPOLLE Q.B.
Nota [21]: BRODO VEGETALE Q.B.
Nota [22]: LIMONE Q.B.
Nota [23]: LIMONE Q.B.
Nota [24]: DI STAGIONE
Nota [25]: SOLO PER IL SECONDO PIATTO

Pag: 15/168 - Ente: COMUNE DI MANIACE - Anno: 2023 - Numero: 3118 - Tipo: P - Data: 20.04.2023 - Ora: - Categoria: 14 - Classe: 1 - Fascicolo:

REGIONE SICILIANA
ASP - CATANIA
Servizio Igiene, Alimenti e Nutrizione
Via Tevere, 39 (fraz. Cerza)
95027 SAN GREGORIO DI CATANIA

DIETA PLURIGIORNO - <AUTUNNO-INVERNO / ETA' 4-6 / >

[Settimana 2] Lunedi

Pranzo

Prima Scelta	Grammi	Varianti	Grammi
PASTA DI SEMOLA	55 g		
Patate	55 g		
POMODORI PELATI [26]	40 g		
Platessa o passera	80 g		
Pangrattato	10 g		
Bieta	60 g		
POMODORI PELATI [27]	60 g		
PANE COMUNE	50 g		
Frutta [28]	120 g		
Olio di oliva extravergine [29]	10 g		

Nota [26]: AROMI Q.B. SEDANO E CIPOLLA Q.B.
Nota [27]: AROMI Q.B.
Nota [28]: DI STAGIONE
Nota [29]: DA DISTRIBUIRE IN TUTO IL PASTO

Pag. 16/168 - Ente: COMUNE DI MANIACE - Anno: 2023 - Numero: 3118 - Tipo: P - Data: 20.04.2023 - Ora: - Categoria: 14 - Classe: 1 - Fascicolo:

REGIONE SICILIANA
ASP - CATANIA
Servizio Igiene, Alimenti e Nutrizione
Via Tevere, 39 (fraz. Cerza)
95027 SAN GREGORIO DI CATANIA

DIETA PLURIGIORNO - <AUTUNNO-INVERNO / ETA' 4-6 / >

[Settimana 2] Martedi

Pranzo

Prima Scelta	Grammi	Varianti	Grammi
Riso - Parboiled	50 g		
Vitello - magro	20 g		
Uovo di gallina - intero	25 g		
Scamorza fresca	20 g		
POMODORI PELATI [30]	70 g		
Finocchi [31]	50 g		
PANE COMUNE	50 g		
Frutta [32]	120 g		
Olio di oliva extravergine [33]	15 g		

Nota [30]: AROMI Q.B; CAROTE SEDANO E CIPOLLA Q.B.
Nota [31]: LIMONE Q.B.
Nota [32]: DI STAGIONE
Nota [33]: DA DISTRIBUIRE IN TUTTO IL PASTO

Pag. 17/168 - Ente: COMUNE DI MANIACE - Anno: 2023 - Numero: 3118 - Tipo: P - Data: 20.04.2023 - Ora: - Categoria: 14 - Classe: 1 - Fascicolo:

REGIONE SICILIANA
ASP - CATANIA
Servizio Igiene, Alimenti e Nutrizione
Via Tevere, 39 (fraz. Cerza)
95027 SAN GREGORIO DI CATANIA

DIETA PLURIGIORNO - <AUTUNNO-INVERNO / ETA' 4-6 / >

[Settimana 2] Mercoledi

Pranzo

Prima Scelta	Grammi	Varianti	Grammi
PASTA DI SEMOLA [34]	50 g		
Parmigiano grattugiato	10 g		
Vitello - magro [35]	70 g		
Carote	50 g		
Sedano	30 g		
Cipolla	30 g		
PANE COMUNE	50 g		
Frutta [36]	120 g		
Olio di oliva extravergine [37]	15 g		

Nota [34]: O PASTINA
Nota [35]: AROMI Q.B.
Nota [36]: DI STAGIONE
Nota [37]: DA DISTRIBUIRE IN TUTTO IL PASTO

Pag. 18/168 - Ente: COMUNE DI MANIACE - Anno: 2023 - Numero: 3118 - Tipo: P - Data: 20.04.2023 - Ora: - Categoria: 14 - Classe: 1 - Fascicolo:

ASP CATANIA
AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE

REGIONE SICILIANA
ASP - CATANIA
Servizio Igiene, Alimenti e Nutrizione
Via Tevere, 39 (fraz. Cerza)
95027 SAN GREGORIO DI CATANIA

DIETA PLURIGIORNO - <AUTUNNO-INVERNO / ETA' 4-6 / >

[Settimana 2] Giovedì

Pranzo

Prima Scelta	Grammi	Varianti	Grammi
Pasta all'uovo - secca [38]	60 g		
Pollo - petto	70 g		
POMODORI PELATI [39]	150 g		
Insalata mista [40]	50 g		
PANE COMUNE	50 g		
Frutta [41]	120 g		
Olio di oliva extravergine [42]	15 g		

Nota [38]: CONDIRE CON SUGO DEL POLLO
Nota [39]: AROMI Q.B.
Nota [40]: LIMONE Q.B.
Nota [41]: DI STAGIONE
Nota [42]: DA DISTRIBUIRE IN TUTTO IL PASTO

Pag. 19/168 - Ente: COMUNE DI MANIACE - Anno: 2023 - Numero: 3118 - Tipo: P - Data: 20.04.2023 - Ora: - Categoria: 14 - Classe: 1 - Fascicolo:

REGIONE SICILIANA
ASP - CATANIA
Servizio Igiene, Alimenti e Nutrizione
Via Tevere, 39 (fraz. Cerza)
95027 SAN GREGORIO DI CATANIA

DIETA PLURIGIORNO - <AUTUNNO-INVERNO / ETA' 4-6 / >

[Settimana 2] Venerdì

Pranzo

Prima Scelta	Grammi	Varianti	Grammi
PASTA DI SEMOLA	30 g		
Fagioli secchi [43]	20 g		
POMODORI PELATI [44]	20 g		
Spinaci	80 g		
Mozzarella di vacca	30 g		
Burro	5 g		
PANE COMUNE	50 g		
Torta al cioccolato	30 g		
Olio di oliva extravergine [45]	10 g		

Nota [43]: O LENTICCHIE O CECI; CAROTE SEDANO E CIPOLLA Q.B.
Nota [44]: AROMI Q.B.
Nota [45]: DA DISTRIBUIRE IN TUTTO IL PASTO

Pag. 20/168 - Ente: COMUNE DI MANIACE - Anno: 2023 - Numero: 3118 - Tipo: P - Data: 20.04.2023 - Ora: - Categoria: 14 - Classe: 1 - Fascicolo:

REGIONE SICILIANA
ASP - CATANIA
Servizio Igiene, Alimenti e Nutrizione
Via Tevere, 39 (fraz. Cerza)
95027 SAN GREGORIO DI CATANIA

DIETA PLURIGIORNO - <AUTUNNO-INVERNO / ETA' 4-6 / >

[Settimana 3] Lunedi

Pranzo

Prima Scelta	Grammi	Varianti	Grammi
PASTA DI SEMOLA	50 g		
Piselli freschi [46]	50 g		
Prosciutto cotto	10 g		
Panna da cucina 20% di lipidi [47]	5 g		
Uovo di gallina - intero [48]	60 g		
Parmigiano grattugiato	10 g		
Insalata mista [49]	50 g		
PANE COMUNE	50 g		
Frutta [50]	120 g		
Olio di oliva extravergine [51]	10 g		

Nota [46]: CIPOLLA Q.B.
Nota [47]: AROMI Q.B.
Nota [48]: AROMI Q.B.
Nota [49]: LIMONE Q.B.
Nota [50]: DI STAGIONE
Nota [51]: DA DISTRIBUIRE IN TUTTO IL PASTO

Pag. 21/168 - Ente: COMUNE DI MANIACE - Anno: 2023 - Numero: 3118 - Tipo: P - Data: 20.04.2023 - Ora: - Categoria: 14 - Classe: 1 - Fascicolo:

REGIONE SICILIANA
ASP - CATANIA
Servizio Igiene, Alimenti e Nutrizione
Via Tevere, 39 (fraz. Cerza)
95027 SAN GREGORIO DI CATANIA

DIETA PLURIGIORNO - <AUTUNNO-INVERNO / ETA' 4-6 / >

[Settimana 3] Martedi

Pranzo

Prima Scelta	Grammi	Varianti	Grammi
PASTA DI SEMOLA [52]	30 g		
Minestrone (media)	50 g		
Parmigiano grattugiato	5 g		
Pollo - coscia	70 g		
Patate [53]	50 g		
PANE COMUNE	50 g		
Frutta [54]	120 g		
Olio di oliva extravergine [55]	10 g		

Nota [52]: OPPURE SEMOLINO.
CONDIRE CON IL BRODO DELLE POLPETTE
Nota [53]: CIPOLLE Q.B; BRODO VEGETALE Q.B; ROSMARINO E AROMI Q.B.
Nota [54]: DI STAGIONE
Nota [55]: DA DISTRIBUIREI IN TUTTO IL PASTO

Pag. 22/168 - Ente: COMUNE DI MANIACE - Anno: 2023 - Numero: 3118 - Tipo: P - Data: 20.04.2023 - Ora: - Categoria: 14 - Classe: 1 - Fascicolo:

REGIONE SICILIANA
ASP - CATANIA
Servizio Igiene, Alimenti e Nutrizione
Via Tevere, 39 (fraz. Cerza)
95027 SAN GREGORIO DI CATANIA

DIETA PLURIGIORNO - <AUTUNNO-INVERNO / ETA' 4-6 / >

[Settimana 3] Mercoledi

Pranzo

Prima Scelta	Grammi	Varianti	Grammi
Riso - Parboiled	60 g		
Zucca gialla [56]	50 g		
Parmigiano grattugiato	5 g		
Burro [57]	5 g		
Merluzzo o nasello fresco	80 g		
POMODORI PELATI [58]	70 g		
Finocchi	80 g		
PANE COMUNE	50 g		
Frutta [59]	120 g		
Olio di oliva extravergine [60]	10 g		

Nota [56]: CIPOLLA E AROMI Q,B,
Nota [57]: BRODO VEGETALE Q.B;
Nota [58]: AROMI Q.B.
Nota [59]: DI STAGIONE
Nota [60]: DA UTILIZZARE NEL SECONDO PIATTO

Pag. 23/168 - Ente: COMUNE DI MANIACE - Anno: 2023 - Numero: 3118 - Tipo: P - Data: 20.04.2023 - Ora: - Categoria: 14 - Classe: 1 - Fascicolo:

ASP CATANIA
AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE

REGIONE SICILIANA
ASP - CATANIA
Servizio Igiene, Alimenti e Nutrizione
Via Tevere, 39 (fraz. Cerza)
95027 SAN GREGORIO DI CATANIA

DIETA PLURIGIORNO - <AUTUNNO-INVERNO / ETA' 4-6 / >

[Settimana 3] Giovedì

Pranzo

Prima Scelta	Grammi	Varianti	Grammi
Tortellini - freschi	60 g		
POMODORI PELATI [61]	70 g		
Parmigiano grattugiato	10 g		
Vitello - magro	70 g		
Pangrattato	10 g		
Lattuga [62]	50 g		
PANE COMUNE	50 g		
Frutta [63]	120 g		
Olio di oliva extravergine [64]	15 g		

Nota [61]: AROMI Q.B.
Nota [62]: LIMONE Q.B.
Nota [63]: DI STAGIONE
Nota [64]: DA DISTRIBUIRE IN TUTTO IL PASTO

Pag. 24/168 - Ente: COMUNE DI MANIACE - Anno: 2023 - Numero: 3118 - Tipo: P - Data: 20.04.2023 - Ora: - Categoria: 14 - Classe: 1 - Fascicolo:

ASP CATANIA
AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE

REGIONE SICILIANA
ASP - CATANIA
Servizio Igiene, Alimenti e Nutrizione
Via Tevere, 39 (fraz. Cerza)
95027 SAN GREGORIO DI CATANIA

DIETA PLURIGIORNO - <AUTUNNO-INVERNO / ETA' 4-6 / >

[Settimana 3] Venerdì

Pranzo

Prima Scelta	Grammi	Varianti	Grammi
PASTA PER PIZZA	130 g		
Mozzarella di vacca	50 g		
POMODORI PELATI [65]	120 g		
Insalata mista [66]	50 g		
Frutta	120 g		
Olio di oliva extravergine [67]	15 g		

Nota [65]: AROMI Q.B.
Nota [66]: LIMONE Q.B.
Nota [67]: DA DISTRIBUIRE IN TUTTO IL PASTO

[Settimana 4] Lunedi

Pranzo

Prima Scelta	Grammi	Varianti	Grammi
PASTA DI SEMOLA	60 g		
POMODORI PELATI [68]	70 g		
Vitello - magro [69]	70 g		
Zucca gialla [70]	100 g		
PANE COMUNE	50 g		
Frutta [71]	120 g		
Olio di oliva extravergine [72]	15 g		

Nota [68]: AROMI Q.B.
Nota [69]: LIMONE E AROMI Q.B.
Nota [70]: LIMONE E AROMI Q.B.
Nota [71]: DI STAGIONE
Nota [72]: DA DISTSRIBUIRE IN TUTTO IL PASTO

Pag: 25/168 - Ente: COMUNE DI MANIACE - Anno: 2023 - Numero: 3118 - Tipo: P - Data: 20.04.2023 - Ora: - Categoria: 14 - Classe: 1 - Fascicolo:

REGIONE SICILIANA
ASP - CATANIA
Servizio Igiene, Alimenti e Nutrizione
Via Tevere, 39 (fraz. Cerza)
95027 SAN GREGORIO DI CATANIA

DIETA PLURIGIORNO - <AUTUNNO-INVERNO / ETA' 4-6 / >

[Settimana 4] Martedi

Pranzo

Prima Scelta	Grammi	Varianti	Grammi
PASTA DI SEMOLA	50 g		
Carote	50 g		
Parmigiano grattugiato [73]	5 g		
Merluzzo o nasello fresco [74]	80 g		
Pangrattato	5 g		
Lattuga [75]	50 g		
PANE COMUNE	50 g		
Frutta [76]	120 g		
Olio di oliva extravergine [77]	15 g		

Nota [73]: BRODO VEGETALE Q.B.
Nota [74]: AROMI Q.B.
Nota [75]: LIMONE Q.B.
Nota [76]: DI STAGIONE
Nota [77]: DA DISTRIBUIRE IN TUTTO IL PASTO

Pag. 26/168 - Ente: COMUNE DI MANIACE - Anno: 2023 - Numero: 3118 - Tipo: P - Data: 20.04.2023 - Ora: - Categoria: 14 - Classe: 1 - Fascicolo:

REGIONE SICILIANA
ASP - CATANIA
Servizio Igiene, Alimenti e Nutrizione
Via Tevere, 39 (fraz. Cerza)
95027 SAN GREGORIO DI CATANIA

DIETA PLURIGIORNO - <AUTUNNO-INVERNO / ETA' 4-6 / >

[Settimana 4] Mercoledi

Pranzo

Prima Scelta	Grammi	Varianti	Grammi
PASTA DI SEMOLA	60 g		
POMODORI PELATI [78]	100 g		
BESCIAMELLA	20 g		
Pollo - petto [79]	70 g		
Insalata mista [80]	50 g		
PANE COMUNE	50 g		
Frutta [81]	120 g		
Olio di oliva extravergine [82]	10 g		

Nota [78]: AROMI Q.B.
Nota [79]: BRODO VEGETALE E AROMI Q,B,
Nota [80]: LIMONE Q.B.
Nota [81]: DI STAGIONE
Nota [82]: DA DISTRIBUIRE IN TUTTO IL PASTO

Pag. 27/168 - Ente: COMUNE DI MANIACE - Anno: 2023 - Numero: 3118 - Tipo: P - Data: 20.04.2023 - Ora: - Categoria: 14 - Classe: 1 - Fascicolo:

REGIONE SICILIANA
ASP - CATANIA
Servizio Igiene, Alimenti e Nutrizione
Via Tevere, 39 (fraz. Cerza)
95027 SAN GREGORIO DI CATANIA

DIETA PLURIGIORNO - <AUTUNNO-INVERNO / ETA' 4-6 / >

[Settimana 4] Giovedì

Pranzo

Prima Scelta	Grammi	Varianti	Grammi
Riso - Parboiled	50 g		
Ceci [83]	20 g		
POMODORI PELATI [84]	20 g		
Prosciutto cotto	20 g		
§Purea di patate	50 g		
Burro	5 g		
PANE COMUNE	50 g		
Frutta [85]	120 g		
Olio di oliva extravergine [86]	10 g		

Nota [83]: O LENTICCHIE O FAGIOLI; CAROTE, SEDANO E CIPOLLA Q.B.
Nota [84]: AROMI Q.B.
Nota [85]: DI STAGIONE
Nota [86]: DA DISTRIBIRE IN TUTTO I PASTO

Pag. 28/168 - Ente: COMUNE DI MANIACE - Anno: 2023 - Numero: 3118 - Tipo: P - Data: 20.04.2023 - Ora: - Categoria: 14 - Classe: 1 - Fascicolo:

REGIONE SICILIANA
ASP - CATANIA
Servizio Igiene, Alimenti e Nutrizione
Via Tevere, 39 (fraz. Cerza)
95027 SAN GREGORIO DI CATANIA

DIETA PLURIGIORNO - <AUTUNNO-INVERNO / ETA' 4-6 / >

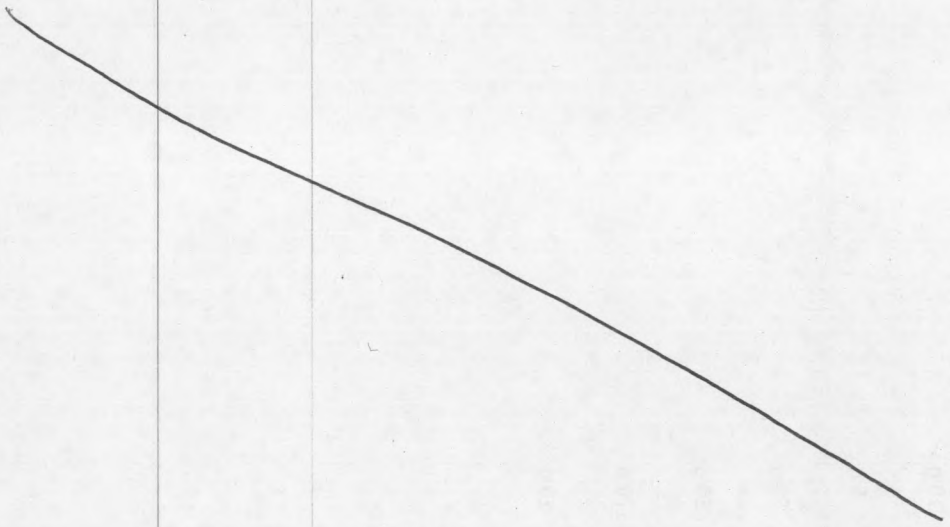
[Settimana 4] Venerdì

Pranzo

Prima Scelta	Grammi	Varianti	Grammi
PASTA DI SEMOLA	50 g		
Cavolfiore	50 g		
Uovo di gallina - intero [87]	60 g		
Pangrattato	10 g		
Parmigiano grattugiato	5 g		
Carote [88]	80 g		
PANE COMUNE	50 g		
Frutta [89]	120 g		
Olio di oliva extravergine [90]	10 g		

Nota [87]: AROMI Q.B.
Nota [88]: BRODO VEGETALE Q.B.
Nota [89]: DI STAGIONE
Nota [90]: DA DISTRIBUIRE IN TUTTO IL PASTO

Pag. 29/168 - Ente: COMUNE DI MANIACE - Anno: 2023 - Numero: 3118 - Tipo: P - Data: 20.04.2023 - Ora: - Categoria: 14 - Classe: 1 - Fascicolo:



ASP CATANIA
AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE

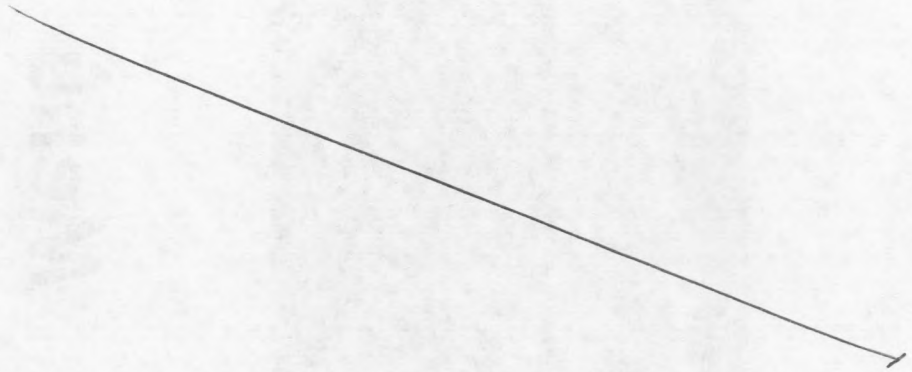
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
U.O.C. Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione

REGIONE SICILIANA SIAN ASP CT
REGIONE SICILIANA
ASP - CATANIA
Servizio Igiene, Alimenti e Nutrizione
Via Tevere, 39 (fraz. Cerza)
95027 SAN GREGORIO DI CATANIA



Menù
Primavera-Estate

Pag. 31/168 - Ente: COMUNE DI MANIACE - Anno: 2023 - Numero: 3118 - Tipo: P - Data: 20.04.2023 - Ora: - Categoria: 14 - Classe: 1 - Fascicolo:



ASP CATANIA
AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
U.O.C. Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione



REGIONE SICILIANA SIAN ASP CT
REGIONE SICILIANA ASP - CATANIA Servizio Igiene, Alimenti e Nutrizione Via Tevere 39 (fraz. Cerza) 95027 SAN GREGORIO DI CATANIA

MENU': COMUNE DI MANIACE Scuola dell'Infanzia– Primavera/Estate

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
I	Pasta al ragù vegetale Petto di tacchino ai ferri Fagiolino all'agro Pane Frutta di stagione	Pasta e legumi freschi Polpette vegetali al forno con zucchina Pane Frutta di stagione	Pasta col pomodoro fresco/o crudo Scaloppine di platessa al forno Insalata mista Pane Frutta di stagione	Pasta con verdure Bistecca di maiale ai ferri Patate prezzemolate Pane Frutta di stagione	Risotto agli asparagi Cuore di merluzzo al pomodoro Pane Frutta di stagione
II	Pastina con le zucchine Filetti di platessa panata Purè di patate Pane Frutta di stagione	Risotto all'ortolana Frittata Pane Frutta di stagione	Pasta con crema di carote e piselli Bistecca di vitello Insalata verde Pane Frutta di stagione	Pasta all'uovo al pomodoro Insalata di pollo Pane Frutta di stagione	Pasta e legumi freschi Caprese Pane Dolce
III	Pasta e piselli Frittata al forno Carote julienne/brasate Pane Frutta di stagione	Pasta e passato di verdure Coscia di pollo al forno con patate Pane Frutta di stagione	Risotto allo zafferano Cuori di merluzzo alla livornese Insalata verde Pane Frutta di stagione	Ravioli al burro Cotoletta panata Insalata di pomodoro Pane Pere caramellate al forno	Pizza margherita Insalata mista Frutta di stagione
IV	Pasta alla norma Bistecca ai ferri Fagiolino all'agro Pane Frutta di stagione	Risotto agli spinaci Filetti di nasello panato Insalata verde Pane Frutta di stagione	Pasta alla sorrentina Bocconcini di pollo Insalata mista Pane Frutta di stagione	Riso e legumi freschi Prosciutto cotto Purè di patate Pane Frutta di stagione	Pasta al pesto Frittata al forno Carote brasate Pane Frutta di stagione

Pag. 33/168 - Ente: COMUNE DI MANIACE - Anno: 2023 - Numero: 3118 - Tipo: P - Data: 20.04.2023 - Ora: - Categoria: 14 - Classe: 1 - Fascicolo:



ASP CATANIA
AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
U.O.C. Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione

REGIONE SICILIANA SIAN ASP
REGIONE SICILIANA
ASP - CATANIA
Servizio Igiene, Alimenti e Nutrizione
Via Tevere, 39 (fraz. Cerza)
95027 SAN GREGORIO DI CATANIA



4/6 anni
Bromatologico
Menù Primavera/ Estate

PRIMA SETTIMANA

Calorie Totali:	Kcal.	640.09
Proteine Totali:	g.	27.58
Lipidi Totali:	g.	19.30
Glicidi Totali:	g.	95.13

SECONDA SETTIMANA

Calorie Totali:	Kcal.	634.71
Proteine Totali:	g.	27.47
Lipidi Totali:	g.	19.77
Glicidi Totali:	g.	92.68

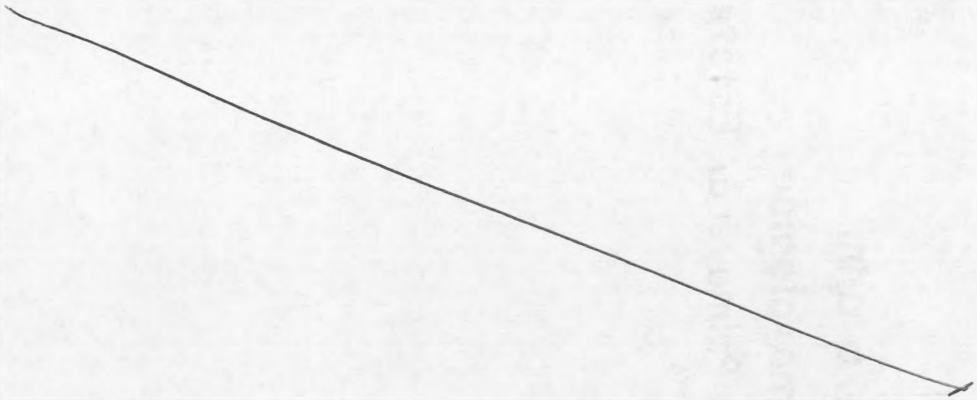
TERZA SETTIMANA

Calorie Totali:	Kcal.	630.42
Proteine Totali:	g.	26.23
Lipidi Totali:	g.	21.46
Glicidi Totali:	g.	86.23

QUARTA SETTIMANA

Calorie Totali:	Kcal.	641.3
Proteine Totali:	g.	27.65
Lipidi Totali:	g.	19.78
Glicidi Totali:	g.	94.34

Pag. 35/168 - Ente: COMUNE DI MANIACE - Anno: 2023 - Numero: 3118 - Tipo: P - Data: 20.04.2023 - Ora: - Categoria: 14 - Classe: 1 - Fascicolo:



REGIONE SICILIANA
ASP - CATANIA
Servizio Igiene, Alimenti e Nutrizione
Via Tevere, 39 (fraz. Cerza)
95027 SAN GREGORIO DI CATANIA

DIETA PLURIGIORNO - <PRIMAVERA - ESTATE / ETA' 4-6 / >

STAGIONE: PRIMAVERA - ESTATE /
ETA' 4-6 ANNI /

[Settimana 1] Lunedi

Pranzo

Prima Scelta	Grammi	Varianti	Grammi
PASTA DI SEMOLA	50 g		
Pomodori - maturi [1]	50 g		
Carote	30 g		
Sedano	30 g		
Cipolla	30 g		
Tacchino - petto [2]	70 g		
Fagiolini [3]	80 g		
PANE COMUNE	50 g		
Frutta [4]	120 g		
Olio di oliva extravergine [5]	15 g		

Nota [1]: AROMI Q.B.
Nota [2]: LIMONE Q.B.
Nota [3]: LIMONE Q.B.
Nota [4]: DI STAGIONE
Nota [5]: DA DISTRIBUIRE IN TUTTO IL PASTO

Pag. 37/168 - Ente: COMUNE DI MANIACE - Anno: 2023 - Numero: 3118 - Tipo: P - Data: 20.04.2023 - Ora: - Categoria: 14 - Classe: 1 - Fascicolo:

ASP CATANIA
AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE

REGIONE SICILIANA
ASP - CATANIA
Servizio Igiene, Alimenti e Nutrizione
Via Tevere, 39 (fraz. Cerza)
95027 SAN GREGORIO DI CATANIA

DIETA PLURIGIORNO - <PRIMAVERA - ESTATE / ETA' 4-6 / >

[Settimana 1] Martedi

Pranzo

Prima Scelta	Grammi	Varianti	Grammi
PASTA DI SEMOLA	40 g		
Fagioli freschi [6]	50 g		
POMODORI PELATI [7]	20 g		
Zucchine	80 g		
Pangrattato	10 g		
Uovo di gallina - intero	10 g		
Scamorza fresca	10 g		
PANE COMUNE	50 g		
Frutta [8]	120 g		
Olio di oliva extravergine [9]	15 g		

Nota [6]: O PISELLI FRESCHI; CAROTE, SEDANO E CIPOLLA Q.B.
Nota [7]: AROMI Q,B.
Nota [8]: DI STAGIONE
Nota [9]: DA DISTRIBUIRE IN TUTTO IL PASTO

Pag. 38/168 - Ente: COMUNE DI MANIACE - Anno: 2023 - Numero: 3118 - Tipo: P - Data: 20.04.2023 - Ora: - Categoria: 14 - Classe: 1 - Fascicolo:

REGIONE SICILIANA
ASP - CATANIA
Servizio Igiene, Alimenti e Nutrizione
Via Tevere, 39 (fraz. Cerza)
95027 SAN GREGORIO DI CATANIA

DIETA PLURIGIORNO - <PRIMAVERA - ESTATE / ETA' 4-6 / >

[Settimana 1] Mercoledi

Pranzo

Prima Scelta	Grammi	Varianti	Grammi
PASTA DI SEMOLA	50 g		
Pomodori - maturi [10]	80 g		
RICOTTA SALATA	10 g		
Platessa o passera [11]	100 g		
FARINA DI FRUMENTO TIPO 0	5 g		
Insalata mista [12]	50 g		
PANE COMUNE	50 g		
Frutta [13]	120 g		
Olio di oliva extravergine [14]	15 g		

Nota [10]: AROMI Q.B.
Nota [11]: LIMONE E PREZZEMOLO Q.B.
Nota [12]: LIMONE Q.B.
Nota [13]: DI STAGIONE
Nota [14]: DA DISTRIBUIRE IN TUTTO IL PASTO

Pag. 39/168 - Ente: COMUNE DI MANIACE - Anno: 2023 - Numero: 3118 - Tipo: P - Data: 20.04.2023 - Ora: - Categoria: 14 - Classe: 1 - Fascicolo:

REGIONE SICILIANA
ASP - CATANIA
Servizio Igiene, Alimenti e Nutrizione
Via Tevere, 39 (fraz. Cerza)
95027 SAN GREGORIO DI CATANIA

DIETA PLURIGIORNO - <PRIMAVERA - ESTATE / ETA' 4-6 / >

[Settimana 1] Giovedì

Pranzo

Prima Scelta	Grammi	Varianti	Grammi
PASTA DI SEMOLA [15]	40 g		
Pomodori - maturi [16]	20 g		
Patate	20 g		
Carote	20 g		
Zucchine	25 g		
Maiale - carne magra [17]	70 g		
Patate [18]	100 g		
PANE COMUNE	50 g		
Frutta [19]	120 g		
Olio di oliva extravergine [20]	10 g		

Nota [15]: O ORZO
Nota [16]: AROMI Q.B.
Nota [17]: LIMONE E AROMI Q.B.
Nota [18]: PREZZEMOLO E AROMI Q.B.
Nota [19]: DI STAGIONE
Nota [20]: DA DISTRIBUIRE IN TUTTO IL PASTO

Pag. 40/168 - Ente: COMUNE DI MANIACE - Anno: 2023 - Numero: 3118 - Tipo: P - Data: 20.04.2023 - Ora: - Categoria: 14 - Classe: 1 - Fascicolo:

REGIONE SICILIANA
ASP - CATANIA
Servizio Igiene, Alimenti e Nutrizione
Via Tevere, 39 (fraz. Cerza)
95027 SAN GREGORIO DI CATANIA

DIETA PLURIGIORNO - <PRIMAVERA - ESTATE / ETA' 4-6 / >

[Settimana 1] Venerdì

Pranzo

Prima Scelta	Grammi	Varianti	Grammi
Riso - Parboiled	60 g		
Asparagi di serra [21]	60 g		
Burro [22]	5 g		
Parmigiano grattugiato [23]	10 g		
Merluzzo o nasello fresco [24]	100 g		
Pomodori - maturi [25]	120 g		
PANE COMUNE	50 g		
Frutta [26]	120 g		
Olio di oliva extravergine [27]	10 g		

Nota [21]: CIPOLLE Q,B.
Nota [22]: BRODO VEGETALE Q.B.
Nota [23]: BRODO VEGETALE Q.B.
Nota [24]: LIMONE E AROMI Q.B.
Nota [25]: AROMI Q.B.
Nota [26]: DI STAGIONE
Nota [27]: SOLO PER IL SECONDO PIATTO

Pag. 41/168 - Ente: COMUNE DI MANIACE - Anno: 2023 - Numero: 3118 - Tipo: P - Data: 20.04.2023 - Ora: - Categoria: 14 - Classe: 1 - Fascicolo:

REGIONE SICILIANA
ASP - CATANIA
Servizio Igiene, Alimenti e Nutrizione
Via Tevere, 39 (fraz. Cerza)
95027 SAN GREGORIO DI CATANIA

DIETA PLURIGIORNO - <PRIMAVERA - ESTATE / ETA' 4-6 / >

[Settimana 2] Lunedi

Pranzo

Prima Scelta	Grammi	Varianti	Grammi
PASTA DI SEMOLA	50 g		
Zucchine [28]	60 g		
Platessa o passera	100 g		
Pangrattato	10 g		
§Purea di patate	70 g		
PANE COMUNE	50 g		
Frutta [29]	120 g		
Olio di oliva extravergine [30]	10 g		

Nota [28]: CIPOLLA Q.B.
Nota [29]: DI STAGIONE
Nota [30]: DA DISTRIBUIRE IN TUTO IL PASTO

Pag. 42/168 - Ente: COMUNE DI MANIACE - Anno: 2023 - Numero: 3118 - Tipo: P - Data: 20.04.2023 - Ora: - Categoria: 14 - Classe: 1 - Fascicolo:

ASP CATANIA
AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE

REGIONE SICILIANA
ASP - CATANIA
Servizio Igiene, Alimenti e Nutrizione
Via Tevere, 39 (fraz. Cerza)
95027 SAN GREGORIO DI CATANIA

DIETA PLURIGIORNO - <PRIMAVERA - ESTATE / ETA' 4-6 / >

[Settimana 2] Martedi

Pranzo

Prima Scelta	Grammi	Varianti	Grammi
Riso - Parboiled	40 g		
Piselli freschi [31]	20 g		
Fagiolini	20 g		
Burro	5 g		
Parmigiano grattugiato	5 g		
Uovo di gallina - intero	55 g		
Parmigiano grattugiato	7 g		
PANE COMUNE	50 g		
Frutta [32]	120 g		
Olio di oliva extravergine [33]	15 g		

Nota [31]: CAROTE, SEDANO E CIPOLLA Q.B.
Nota [32]: DI STAGIONE
Nota [33]: DA DISTRIBUIRE IN TUTTO IL PASTO

Pag. 43/168 - Ente: COMUNE DI MANIACE - Anno: 2023 - Numero: 3118 - Tipo: P - Data: 20.04.2023 - Ora: - Categoria: 14 - Classe: 1 - Fascicolo:

REGIONE SICILIANA
ASP - CATANIA
Servizio Igiene, Alimenti e Nutrizione
Via Tevere, 39 (fraz. Cerza)
95027 SAN GREGORIO DI CATANIA

DIETA PLURIGIORNO - <PRIMAVERA - ESTATE / ETA' 4-6 / >

[Settimana 2] Mercoledi

Pranzo

Prima Scelta	Grammi	Varianti	Grammi
PASTA DI SEMOLA [34]	50 g		
Carote	100 g		
Piselli freschi	40 g		
Parmigiano grattugiato	10 g		
Vitello - magro [35]	70 g		
Lattuga [36]	50 g		
PANE COMUNE	50 g		
Frutta [37]	120 g		
Olio di oliva extravergine [38]	10 g		

Nota [34]: O PASTINA
Nota [35]: AROMI Q.B.
Nota [36]: LIMONE Q.B.
Nota [37]: DI STAGIONE
Nota [38]: DA DISTRIBUIRE IN TUTTO IL PASTO

Pag. 44/168 - Ente: COMUNE DI MANIACE - Anno: 2023 - Numero: 3118 - Tipo: P - Data: 20.04.2023 - Ora: - Categoria: 14 - Classe: 1 - Fascicolo:

REGIONE SICILIANA
ASP - CATANIA
Servizio Igiene, Alimenti e Nutrizione
Via Tevere, 39 (fraz. Cerza)
95027 SAN GREGORIO DI CATANIA

DIETA PLURIGIORNO - <PRIMAVERA - ESTATE / ETA' 4-6 / >

[Settimana 2] Giovedì

Pranzo

Prima Scelta	Grammi	Varianti	Grammi
Pasta all'uovo - secca	60 g		
Pomodori - maturi [39]	100 g		
Pollo - petto	50 g		
Pomodori - da insalata	60 g		
Lattuga	30 g		
Carote	30 g		
Patate	40 g		
PANE COMUNE	50 g		
Frutta [40]	120 g		
Olio di oliva extravergine [41]	10 g		

Nota [39]: AROMI Q.B.
Nota [40]: DI STAGIONE
Nota [41]: DA DISTRIBUIRE IN TUTTO IL PASTO

Pag. 45/168 - Ente: COMUNE DI MANIACE - Anno: 2023 - Numero: 3118 - Tipo: P - Data: 20.04.2023 - Ora: - Categoria: 14 - Classe: 1 - Fascicolo:

ASP CATANIA
AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE

REGIONE SICILIANA
ASP - CATANIA
Servizio Igiene, Alimenti e Nutrizione
Via Tevere, 39 (fraz. Cerza)
95027 SAN GREGORIO DI CATANIA

DIETA PLURIGIORNO - <PRIMAVERA - ESTATE / ETA' 4-6 / >

[Settimana 2] Venerdì

Pranzo

Prima Scelta	Grammi	Varianti	Grammi
PASTA DI SEMOLA	40 g		
FAVE FRESCHE [42]	50 g		
Pomodori - maturi [43]	50 g		
Mozzarella di vacca	40 g		
Pomodori - da insalata [44]	80 g		
PANE COMUNE	50 g		
Creme Caramel	50 g		
Olio di oliva extravergine [45]	20 g		

Nota [42]: O FAGIOLI FRESCHI. CIPOLLE Q.B.
Nota [43]: AROMI Q.B.
Nota [44]: AROMI Q.B.
Nota [45]: DA DISTRIBUIRE IN TUTTO IL PASTO

Pag. 46/168 - Ente: COMUNE DI MANIACE - Anno: 2023 - Numero: 3118 - Tipo: P - Data: 20.04.2023 - Ora: - Categoria: 14 - Classe: 1 - Fascicolo:

REGIONE SICILIANA
ASP - CATANIA
Servizio Igiene, Alimenti e Nutrizione
Via Tevere, 39 (fraz. Cerza)
95027 SAN GREGORIO DI CATANIA

DIETA PLURIGIORNO - <PRIMAVERA - ESTATE / ETA' 4-6 / >

[Settimana 3] Lunedi

Pranzo

Prima Scelta	Grammi	Varianti	Grammi
PASTA DI SEMOLA	40 g		
Piselli freschi [46]	50 g		
Burro	5 g		
Uovo di gallina - intero [47]	60 g		
Pangrattato	10 g		
Parmigiano grattugiato [48]	10 g		
Carote	50 g		
PANE COMUNE	50 g		
Frutta [49]	120 g		
Olio di oliva extravergine [50]	10 g		

Nota [46]: CIPOLLA Q.B.
Nota [47]: AROMI Q.B.
Nota [48]: DA DISTRIBUIRE TRA IL PRIMO E IL SECONDO PIATTO
Nota [49]: DI STAGIONE
Nota [50]: DA UTILIZZARE NEL SECONDO PIATTO E NEL CONTORNO

Pag. 47/168 - Ente: COMUNE DI MANIACE - Anno: 2023 - Numero: 3118 - Tipo: P - Data: 20.04.2023 - Ora: - Categoria: 14 - Classe: 1 - Fascicolo:

REGIONE SICILIANA
ASP - CATANIA
Servizio Igiene, Alimenti e Nutrizione
Via Tevere, 39 (fraz. Cerza)
95027 SAN GREGORIO DI CATANIA

DIETA PLURIGIORNO - <PRIMAVERA - ESTATE / ETA' 4-6 / >

[Settimana 3] Martedi

Pranzo

Prima Scelta	Grammi	Varianti	Grammi
PASTA DI SEMOLA	50 g		
Indivia	15 g		
Patate	40 g		
Zucchine [51]	15 g		
Pollo - coscia [52]	70 g		
Patate [53]	50 g		
PANE COMUNE	50 g		
Frutta [54]	120 g		
Olio di oliva extravergine [55]	10 g		

Nota [51]: CAROTE, SEDANO E CIPOLLA Q.B.
Nota [52]: CIPOLLA Q.B: BRODO VEGETALE Q.B; ROSMARINO E AROMI Q.B
Nota [53]: AROMI Q.B.
Nota [54]: DI STAGIONE
Nota [55]: DA DISTRIBUIREI IN TUTTO IL PASTO

Pag. 48/168 - Ente: COMUNE DI MANIACE - Anno: 2023 - Numero: 3118 - Tipo: P - Data: 20.04.2023 - Ora: - Categoria: 14 - Classe: 1 - Fascicolo:

REGIONE SICILIANA
ASP - CATANIA
Servizio Igiene, Alimenti e Nutrizione
Via Tevere, 39 (fraz. Cerza)
95027 SAN GREGORIO DI CATANIA

DIETA PLURIGIORNO - <PRIMAVERA - ESTATE / ETA' 4-6 / >

[Settimana 3] Mercoledi

Pranzo

Prima Scelta	Grammi	Varianti	Grammi
Riso - Parboiled	60 g		
Burro [56]	5 g		
Parmigiano grattugiato	10 g		
Merluzzo o nasello fresco	80 g		
POMODORI PELATI [57]	70 g		
Lattuga [58]	50 g		
PANE COMUNE	50 g		
Frutta [59]	120 g		
Olio di oliva extravergine [60]	10 g		

Nota [56]: CIPOLLE, ZAFFERANO E BRODO VEGETALE Q.B.
Nota [57]: AROMI Q.B.
Nota [58]: LIMONE Q.B.
Nota [59]: DI STAGIONE
Nota [60]: DA UTILIZZARE NEL SECONDO PIATTO

Pag. 49/168 - Ente: COMUNE DI MANIACE - Anno: 2023 - Numero: 3118 - Tipo: P - Data: 20.04.2023 - Ora: - Categoria: 14 - Classe: 1 - Fascicolo:

REGIONE SICILIANA
ASP - CATANIA
Servizio Igiene, Alimenti e Nutrizione
Via Tevere, 39 (fraz. Cerza)
95027 SAN GREGORIO DI CATANIA

DIETA PLURIGIORNO - <PRIMAVERA - ESTATE / ETA' 4-6 / >

[Settimana 3] Giovedì

Pranzo

Prima Scelta	Grammi	Varianti	Grammi
Ravioli di magro	60 g		
Burro [61]	5 g		
Parmigiano grattugiato	15 g		
Vitello - magro	70 g		
Pangrattato	10 g		
Pomodori - da insalata [62]	80 g		
PANE COMUNE	50 g		
Frutta [63]	120 g		
Olio di oliva extravergine [64]	15 g		

Nota [61]: SALVIA Q.B.
Nota [62]: AROMI Q.B.
Nota [63]: DI STAGIONE
Nota [64]: DA DISTRIBUIRE IN TUTTO IL PASTO

Pag. 50/168 - Ente: COMUNE DI MANIACE - Anno: 2023 - Numero: 3118 - Tipo: P - Data: 20.04.2023 - Ora: - Categoria: 14 - Classe: 1 - Fascicolo:

REGIONE SICILIANA
ASP - CATANIA
Servizio Igiene, Alimenti e Nutrizione
Via Tevere, 39 (fraz. Cerza)
95027 SAN GREGORIO DI CATANIA

DIETA PLURIGIORNO - <PRIMAVERA - ESTATE / ETA' 4-6 / >

[Settimana 3] Venerdì

Pranzo

Prima Scelta	Grammi	Varianti	Grammi
PASTA PER PIZZA	130 g		
Mozzarella di vacca	50 g		
POMODORI PELATI [65]	120 g		
Insalata mista [66]	50 g		
Frutta	120 g		
Olio di oliva extravergine [67]	15 g		

Nota [65]: AROMI Q.B.
Nota [66]: LIMONE Q.B.
Nota [67]: DA DISTRIBUIRE IN TUTTO IL PASTO

Pag. 51/168 - Ente: COMUNE DI MANIACE - Anno: 2023 - Numero: 3118 - Tipo: P - Data: 20.04.2023 - Ora: - Categoria: 14 - Classe: 1 - Fascicolo:

REGIONE SICILIANA
ASP - CATANIA
Servizio Igiene, Alimenti e Nutrizione
Via Tevere, 39 (fraz. Cerza)
95027 SAN GREGORIO DI CATANIA

DIETA PLURIGIORNO - <PRIMAVERA - ESTATE / ETA' 4-6 / >

[Settimana 4] Lunedi

Pranzo

Prima Scelta	Grammi	Varianti	Grammi
PASTA DI SEMOLA	55 g		
Pomodori - maturi [68]	60 g		
Melanzane	60 g		
RICOTTA SALATA	10 g		
Vitello - magro [69]	70 g		
Fagiolini [70]	80 g		
PANE COMUNE	50 g		
Frutta [71]	120 g		
Olio di oliva extravergine [72]	15 g		

Nota [68]: AROMI Q.B.
Nota [69]: LIMONE E AROMI Q.B.
Nota [70]: LIMONE Q.B.
Nota [71]: DI STAGIONE
Nota [72]: DA DISTSRIBUIRE IN TUTTO IL PASTO

Pag. 52/168 - Ente: COMUNE DI MANIACE - Anno: 2023 - Numero: 3118 - Tipo: P - Data: 20.04.2023 - Ora: - Categoria: 14 - Classe: 1 - Fascicolo:

REGIONE SICILIANA
ASP - CATANIA
Servizio Igiene, Alimenti e Nutrizione
Via Tevere, 39 (fraz. Cerza)
95027 SAN GREGORIO DI CATANIA

DIETA PLURIGIORNO - <PRIMAVERA - ESTATE / ETA' 4-6 / >

[Settimana 4] Martedi

Pranzo

Prima Scelta	Grammi	Varianti	Grammi
Riso - Parboiled	50 g		
Spinaci	70 g		
Parmigiano grattugiato [73]	10 g		
Merluzzo o nasello fresco [74]	100 g		
Pangrattato	5 g		
Lattuga [75]	50 g		
PANE COMUNE	50 g		
Frutta [76]	120 g		
Olio di oliva extravergine [77]	15 g		

Nota [73]: BRODO VEGETALE Q.B.
Nota [74]: AROMI Q.B.
Nota [75]: LIMONE Q.B.
Nota [76]: DI STAGIONE
Nota [77]: DA DISTRIBUIRE IN TUTTO IL PASTO

Pag. 53/168 - Ente: COMUNE DI MANIACE - Anno: 2023 - Numero: 3118 - Tipo: P - Data: 20.04.2023 - Ora: - Categoria: 14 - Classe: 1 - Fascicolo:

ASP CATANIA
AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE

REGIONE SICILIANA - SAN - ASP CT

REGIONE SICILIANA
ASP - CATANIA
Servizio Igiene, Alimenti e Nutrizione
Via Tevere, 39 (fraz. Cerza)
95027 SAN GREGORIO DI CATANIA

DIETA PLURIGIORNO - <PRIMAVERA - ESTATE / ETA' 4-6 / >

[Settimana 4] Mercoledi

Pranzo

Prima Scelta	Grammi	Varianti	Grammi
PASTA DI SEMOLA	50 g		
Pomodori - maturi	70 g		
Mozzarella di vacca	40 g		
Pollo - petto [78]	70 g		
Insalata mista [79]	50 g		
PANE COMUNE	50 g		
Frutta [80]	120 g		
Olio di oliva extravergine [81]	10 g		

Nota [78]: BRODO VEGETALE E AROMI Q,B,
Nota [79]: LIMONE Q.B.
Nota [80]: DI STAGIONE
Nota [81]: DA DISTRIBUIRE IN TUTTO IL PASTO

Pag. 54/168 - Ente: COMUNE DI MANIACE - Anno: 2023 - Numero: 3118 - Tipo: P - Data: 20.04.2023 - Ora: - Categoria: 14 - Classe: 1 - Fascicolo:

REGIONE SICILIANA
ASP - CATANIA
Servizio Igiene, Alimenti e Nutrizione
Via Tevere, 39 (fraz. Cerza)
95027 SAN GREGORIO DI CATANIA

DIETA PLURIGIORNO - <PRIMAVERA - ESTATE / ETA' 4-6 / >

[Settimana 4] Giovedì

Pranzo

Prima Scelta	Grammi	Varianti	Grammi
Riso - Parboiled	50 g		
Fagioli freschi [82]	40 g		
Pomodori - maturi [83]	50 g		
Prosciutto cotto	20 g		
§Purea di patate	50 g		
Burro	5 g		
PANE COMUNE	50 g		
Frutta [84]	120 g		
Olio di oliva extravergine [85]	10 g		

Nota [82]: O FAVE FRESCHE O PISELLI FRESCHI; CAROTE, SEDANO E CIPOLLA Q.B.
Nota [83]: AROMI Q.B.
Nota [84]: DI STAGIONE
Nota [85]: DA DISTRIBIRE IN TUTTO I PASTO

Pag. 55/168 - Ente: COMUNE DI MANIACE - Anno: 2023 - Numero: 3118 - Tipo: P - Data: 20.04.2023 - Ora: - Categoria: 14 - Classe: 1 - Fascicolo:

REGIONE SICILIANA
ASP - CATANIA
Servizio Igiene, Alimenti e Nutrizione
Via Tevere, 39 (fraz. Cerza)
95027 SAN GREGORIO DI CATANIA

DIETA PLURIGIORNO - <PRIMAVERA - ESTATE / ETA' 4-6 / >

[Settimana 4] Venerdì

Pranzo

Prima Scelta	Grammi	Varianti	Grammi
PASTA DI SEMOLA	50 g		
Pesto alla Genovese	5 g		
Uovo di gallina - intero [86]	60 g		
Pangrattato	10 g		
Parmigiano grattugiato	5 g		
Carote [87]	80 g		
PANE COMUNE	50 g		
Frutta [88]	120 g		
Olio di oliva extravergine [89]	10 g		

Nota [86]: AROMI Q.B.
Nota [87]: BRODO VEGETALE Q.B.
Nota [88]: DI STAGIONE
Nota [89]: DA DISTRIBUIRE IN TUTTO IL PASTO

Pag. 56/168 - Ente: COMUNE DI MANIACE - Anno: 2023 - Numero: 3118 - Tipo: P - Data: 20.04.2023 - Ora: - Categoria: 14 - Classe: 1 - Fascicolo:

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
U.O.C. Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione

REGIONE SICILIANA SIAN ASP CT
REGIONE SICILIANA
ASP - CATANIA
Servizio Igiene, Alimenti e Nutrizione
Via Tevere, 39 (fraz. Cerza)
95027 SAN GREGORIO DI CATANIA



MENU' IN BIANCO

Pag. 57/168 - Ente: COMUNE DI MANIACE - Anno: 2023 - Numero: 3118 - Tipo: P - Data: 20.04.2023 - Ora: - Categoria: 14 - Classe: 1 - Fascicolo:



REGIONE SICILIANA
ASP - CATANIA
Servizio Igiene, Alimenti e Nutrizione
Via Tevere, 39 (fraz. Cerza)
95027 SAN GREGORIO DI CATANIA

DIETA GIORNALIERA - <MENU' IN BIANCO / ETA' 4-6>

[Settimana 1] Lunedi

Pranzo

Prima Scelta	Grammi	Varianti	Grammi
RISO - PARBOILED [1]	60 g		
POLLO - COSCIA [2]	60 g		
PATATE [3]	60 g		
PANE DI TIPO 0	40 g		
FRUTTA FRESCA (MEDIA) [4]	100 g		
OLIO DI OLIVA EXTRAVERGINE [5]	15 g		

Nota [1]: O PASTINA O SEMOLINO. Conditi con olio.
Nota [2]: O MERLUZZO/ NASELLO (LIMONE Q.B.) LESSI.
Nota [3]: LESSE
Nota [4]: O MELE/ PERE COTTE
Nota [5]: DA DISTRIBUIRE IN TUTTO IL PASTO

Pag. 59/168 - Ente: COMUNE DI MANIACE - Anno: 2023 - Numero: 3118 - Tipo: P - Data: 20.04.2023 - Ora: - Categoria: 14 - Classe: 1 - Fascicolo:



REGIONE SICILIANA SIAN ASP CT
REGIONE SICILIANA ASP - CATANIA Servizio Igiene, Alimenti e Nutrizione Via Tevere, 39 (fraz. Cerza) 95027 SAN GREGORIO DI CATANIA

Prescrizioni

- La Ditta di Ristorazione si impegna al rispetto delle tabelle Dietetiche giornaliere attuando le disposizioni per la preparazione dei pasti. L'elenco dei menù è tassativo, pertanto, non invertibile e non frazionabile, qualsiasi cambiamento motivato deve essere concordato col SIAN.
- Il presente Dietetico non può essere modificato se non dietro consultazione e approvazione da parte dell'Ufficio scrivente. Perché un cambiamento arbitrario può alterare l'equilibrio nutrizionale del pasto. Pertanto, qualsiasi cambiamento non autorizzato dal SIAN può comportare errori nutrizionali che si potrebbero ripercuotere sulla salute degli utenti.
- Le tabelle merceologiche fanno parte integrante della tabella dietetica. Vanno utilizzati per la preparazione dei menù solo gli alimenti che sono inclusi nel merceologico, ed è espressamente vietato sostituire qualsiasi prodotto alimentare previsto nel presente disciplinare merceologico con altro di categoria o qualità inferiore.
- Non è possibile sostituire la frutta né con i dessert né con succhi di frutta né con yogurt.
- Ad ogni utente va previsto almeno 500 cc di acqua oligominerale a pasto.
- Il pane indicato nella tabella dietetica (tipo 00) può essere sostituito da pane tipo 0 o pane casereccio, mantenendo inalterate le grammature.
- Deve essere attivata, in ogni presso Scolastico dove si svolge il servizio di refezione scolastica, la Commissione Mensa secondo un regolamento istituito dal Comune.

Procedure

- I soffritti vanno eseguiti esclusivamente con acqua o brodo vegetale, l'olio (esclusivamente Extra Vergine) va usato a crudo;
- Non è ammesso l'uso di Dadi per brodo né vegetale né di carne a base di glutammato sodico e ridurre l'uso del sale preferendo aromi della cucina mediterranea ed educando i bambini ad apprezzare il sapore naturale dei cibi.

Esecuzione del brodo vegetale per 5 litri di acqua:

Patate	**gr. 250**
Carote	**gr. 200**
Pomodoro	**gr. 200**
Cipolla	**gr. 100**
Sedano	**gr. 100**
Indivia / lattuga	**gr. 50**
Aromi e Sale	**Q.B.**

Se necessita eseguire brodo di carne, a tale base vegetale aggiungere il quantitativo di carne indicato nei Menù.

Pag. 61/168 - Ente: COMUNE DI MANIACE - Anno: 2023 - Numero: 3118 - Tipo: P - Data: 20.04.2023 - Ora: - Categoria: 14 - Classe: 1 - Fascicolo:

REGIONE SICILIANA SIAN ASP CT
REGIONE SICILIANA
ASP - CATANIA
Servizio Igiene, Alimenti e Nutrizione
Via Tevere, 39 (fraz. Cerza)
95027 SAN GREGORIO DI CATANIA

- Tutte le ricette con alimenti impanati si intendono cotti al forno, o alla griglia, sono inoltre vietate le fritture quando non espressamente descritte.

Consigli

- Ripristinare il consumo di frutta fresca a metà mattina come alternativa genuina all'utilizzo di merendine e tavola calda.
- Esporre sempre menù e tabelle dietetiche per favorire la consapevolezza degli utenti ad una scelta più idonea del pasto serale.
- I minestroni ed i legumi possono essere somministrati sia interi che passati secondo i gusti degli utenti.
- Verdure e ortaggi possono essere somministrati lessi o crudi

Per la formazione del Capitolato d'appalto vanno ricordate le seguenti Leggi:

Il Decreto del Presidente della Repubblica 7 aprile 1999, n. 128 sugli alimenti destinati a lattanti e a bambini, come modificato dal Decreto del Presidente della Repubblica 11 aprile 2000, n.132 stabiliva già che nella composizione degli alimenti destinati gli utenti di età fino ai tre anni è necessario prestare una particolare all'**assenza di sostanze nocive** e che i prodotti **non devono contenere residui di singoli antiparassitari superiori a 0,01 mg/kg** (cioè lo zero strumentale), né prodotti geneticamente modificati.

La legge 488/1999 art.5 comma 4 (finanziaria 2000) prevede di inserire obbligatoriamente **nelle mense scolastiche e ospedaliere prodotti biologici, tipici e tradizionali,** tenendo conto delle linee guida e delle altre raccomandazioni dell'Istituto nazionale della nutrizione, che già prevedeva che negli appalti di servizi relativi alla ristorazione si attribuisse valore preminente alla qualità dei prodotti agricoli offerti.

Il Decreto Legislativo 157/1995 impone come criterio di scelta non quello dell'offerta più economica, ma di quella più vantaggiosa. Vanno quindi stabiliti meccanismi di articolazione del punteggio che tengano presente questo criterio.

Pag. 62/168 - Ente: COMUNE DI MANIACE - Anno: 2023 - Numero: 3118 - Tipo: P - Data: 20.04.2023 - Ora: - Categoria: 14 - Classe: 1 - Fascicolo:

ASP CATANIA
AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

U.O.C. Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione

LISTA DI SCAMBIO DEGLI ALIMENTI

Cereali

Pasta di semola	**gr. 100**
si sostituisce con:	
- pasta all'uovo	gr. 95
- semolino	gr.115
- riso/integrale	gr. 105
- gnocchi di patate	gr. 300
- orzo perlato	gr. 110
- tapioca perlata	gr. 65
- miglio decorticato	gr. 100
- couscous	gr. 100
- mais	gr. 100
- pane di tipo 0	gr. 130
- pane di tipo 00	gr. 120
- pane di segale/integrale	gr. 145
- patate dolci	gr. 390
- semola	gr. 105
- farina di frumento tipo 0/00	gr. 105
- farina di mais	gr. 95
- farina d'orzo	gr. 100
- farina di riso	gr. 100

REGIONE SICILIANA SIAN ASP CT
REGIONE SICILIANA
ASP - CATANIA
Servizio Igiene, Alimenti e Nutrizione
Via Tevere, 39 (fraz. Cerza)
95027 SAN GREGORIO DI CATANIA

Pane di tipo 0	**gr. 100**
si sostituisce con:	
- pane di tipo integrale	gr. 115
- pane di tipo 00	gr. 95
- pane di segale	gr. 115
- pasta di semola	gr. 75
- riso /riso integrale	gr. 80
- polenta	gr. 330
- gnocchi di patate	gr. 230
- patate	gr. 325
- patate dolci	gr. 305
- mais dolce	gr. 330
- tapioca perlata	gr. 50
- orzo perlato	gr. 85
- couscous	gr. 75
- miglio decorticato	gr. 75
- semola	gr. 80
- semolino	gr. 85
- farina di frumento tipo 0 e tipo 00	gr. 80
- farina di riso	gr. 75
- farina d'orzo	gr. 75
- fette biscottate	gr. 65
- grissini	gr. 65

Pag. 63/168 - Ente: COMUNE DI MANIACE - Anno: 2023 - Numero: 3118 - Tipo: P - Data: 20.04.2023 - Ora: - Categoria: 14 - Classe: 1 - Fascicolo:

ASP CATANIA
AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

U.O.C. Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione



Carni

Carne: vitellone magro	**gr. 100**
si sostituisce con:	
- bovino	gr. 90
- manzo	gr. 110
- cavallo	gr. 100
- agnello	gr. 110
- maiale magro	gr. 110
- acciughe/dentice	gr. 115
- platessa / sogliola	gr. 130
- legumi secchi	gr. 40
Carne: pollo	**gr. 100**
- maiale bistecca	gr. 115
- coniglio magro	gr. 100
- agnello	gr. 110
- baccalà ammollato	gr. 100
- sogliola	gr. 120
- merluzzo o nasello	gr. 135
- legumi secchi	gr. 40
Carne: maiale	**gr. 100**
- tacchino petto	gr. 75
- coniglio magro	gr. 85
- agnello	gr. 100
- pollo petto o coscia	gr. 100
- cavallo	gr. 90
- prosciutto di tacchino	gr. 80
- acciughe	gr. 105
- platessa / sogliola	gr. 115
- legumi secchi	gr. 40

Pesce e Uova

Pesce: sogliola	**gr. 100**
si sostituisce con:	
- pesce magro (media)	gr. 100
- pesce persico	gr. 100
- pesce san pietro	gr. 110
- spigola	gr. 100
- platessa	gr. 100
- orata	gr. 100
- merluzzo o nasello	gr. 120
- dentice	gr. 100
- salmone fresco/in salamoia	gr. 50
- sgombro fresco/in salamoia	gr. 50
UOVO N 1	**gr. 60 (circa)**
- fagioli secchi	gr. 30
- lenticchie	gr. 30
- mozzarella	gr. 40
- parmigiano	gr. 25
- Ricotta di vacca	gr. 50
- Ricotta infornata	gr. 45

Pag. 64/168 - Ente: COMUNE DI MANIACE - Anno: 2023 - Numero: 3118 - Tipo: P - Data: 20.04.2023 - Ora: - Categoria: 14 - Classe: 1 - Fascicolo:

ASP CT · REGIONE SICILIANA · SIAN
REGIONE SICILIANA
ASP - CATANIA
Servizio Igiene, Alimenti e Nutrizione
Via Tevere, 39 (fraz. Cerza)
95027 SAN GREGORIO DI CATANIA

Salumi

prosciutto cotto magro	**gr. 100**
si sostituisce con:	
- prosciutto di tacchino	gr. 100
- bovino lessato in gelatina	gr. 150
- bovino adulto magro	gr. 100
- vitello coratella	gr. 135
- maiale bistecca	gr. 130
- tacchino petto	gr. 100
- capretto	gr. 110
- coniglio semigrasso	gr. 95
- dentice	gr. 130
- acciughe	gr. 135
- filetto di sgombro al naturale	gr.

Formaggi

Formaggi: mozzarella vaccina	**gr. 100**
si sostituisce con:	
- stracchino	gr. 100
- ricotta di vacca	gr 120
- scamorza	gr 100
- caciotta fresca	gr 100
- gorgonzola	gr 60
- taleggio	gr 70
- parmigiano	gr 65
- pecorino fresco	gr 60
- groviera	gr 60
- caciocavallo	gr 55

Pag. 65/168 - Ente: COMUNE DI MANIACE - Anno: 2023 - Numero: 3118 - Tipo: P - Data: 20.04.2023 - Ora: - Categoria: 14 - Classe: 1 - Fascicolo:

REGIONE SICILIANA SIAN ASP CT
REGIONE SICILIANA ASP - CATANIA Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione Via Tevere, 39 (fraz. Cerza) 95027 SAN GREGORIO DI CATANIA

Frutta – Verdura - Legumi

Frutta: mele	**gr. 100**
si sostituisce con:	
- ananas, prugne, pere	gr. 100
- arance, mandarini	gr. 100
- kiwi	gr. 100
-albicocche, nespole, pesche, fragole	gr. 130
- ciliege	gr. 100
- uva	gr. 70
- spremuta d'arance	gr. 150
- banane	gr. 90
- fichi	gr. 50
Verdura: lattuga	**gr. 100**
si sostituisce con:	
- finocchio	gr. 170
- indivia	gr. 110
- carote	gr. 70
- spinaci	gr. 70
- asparagi	gr. 70
- carciofi, cavoli, peperoni, funghi	gr. 80
- cavolo cappuccio, rape, zucca gialla	gr. 100
- broccoli, cavolfiore	gr. 70
- fagiolini, pomodori da insalata	gr. 100
- melanzane	gr. 125
- cetriolo, scarola	gr. 130
- ravanelli, radicchio	gr. 140
- cicoria, zucchine	gr. 170
- fave fresche	gr. 100

Equivalenze Legumi: ceci secchi	**gr. 25**
si sostituisce con:	
- fagioli secchi	gr. 30
- lenticchie secche	gr. 25
- fave secche sgusciate	gr. 25
- fagioli freschi	gr. 60
- fave fresche, piselli freschi	gr. 150

Pag. 66/168 - Ente: COMUNE DI MANIACE - Anno: 2023 - Numero: 3118 - Tipo: P - Data: 20.04.2023 - Ora: - Categoria: 14 - Classe: 1 - Fascicolo:

REGIONE SICILIANA
SIAN
ASP CT
REGIONE SICILIANA
ASP - CATANIA
Servizio Igiene, Alimenti e Nutrizione
Via Tevere, 39 (fraz. Cerza)
95027 SAN GREGORIO DI CATANIA

Ministero della Salute

DIREZIONE GENERALE PER L'IGIENE E LA SICUREZZA

DEGLI ALIMENTI E LA NUTRIZIONE

UFFICIO 5

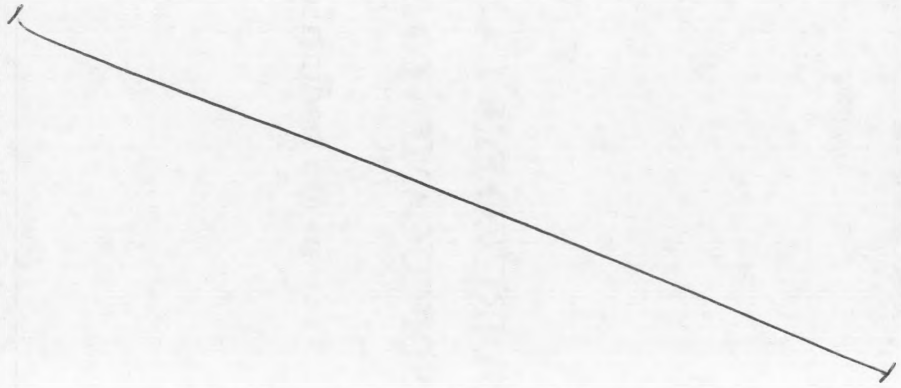
LINEE DI INDIRIZZO PER LA PREVENZIONE DEL SOFFOCAMENTO DA CIBO

in età pediatrica

E' POSSIBILE SCARICARE TALI LINEE GUIDA SU:
www.salute.gov.it/imgs/C_17_pubblicazioni_2618_allegato.p.d.f.

Edizione Giugno 2017

Pag. 67/168 - Ente: COMUNE DI MANIACE - Anno: 2023 - Numero: 3118 - Tipo: P - Data: 20.04.2023 - Ora: - Categoria: 14 - Classe: 1 - Fascicolo:



Pag. 69/168 - Ente: COMUNE DI MANIACE - Anno: 2023 - Numero: 3118 - Tipo: P - Data: 20.04.2023 - Ora: - Categoria: 14 - Classe: 1 - Fascicolo:

REGIONE SICILIANA
ASP - CATANIA
Servizio Igiene, Alimenti e Nutrizione
Via Tevere, 39 (fraz. Cerza)
95027 SAN GREGORIO DI CATANIA

Tabella 1. Preparazione degli alimenti. L'elenco non intende essere esaustivo, ma intende fornire una serie di esempi di alimenti pericolosi. L'attenzione deve essere estesa a tutti gli alimenti con le medesime caratteristiche di quelli elencati.

Alimenti pericolosi (categorie principali)	Età fino alla quale evitare l'alimento	Preparazione raccomandata
Alimenti di forma tondeggiante (es. uva, ciliegie, olive, mozzarelline, pomodorini, polpettine)		Tagliare in pezzi piccoli (circa 5 mm). Prestare attenzione nel rimuovere i semi e i noccioli.
Alimenti di forma cilindrica (es. wurstel, salsicce, carote)		Tagliare prima in lunghezza (a listarelle) e poi in pezzi più piccoli (circa 5mm), MAI a rondelle. Prestare attenzione nel rimuovere eventuali budelli o bucce.
Arachidi, semi e frutta secca a guscio	4/5 anni	Se comunque somministrati, tritare finemente o ridurre in farina.
Cereali in chicchi (es. orzo, mais, grano) e muesli		Tritare finemente/Utilizzare i cereali sotto forma di farina anziché di chicchi interi (dopo l'anno i bambini non dovrebbero più mangiare farine).
Frutta disidratata (es. uvetta sultanina)		Mettere a bagno/ammorbidire e tagliare finemente.
Alimenti che si rompono in pezzi duri e taglienti (es. cracker e biscotti di consistenza molto dura)		Ridurre in farina/sbriciolare (dopo l'anno i bambini non dovrebbero più mangiare farine).
Burro di arachidi e altri alimenti della stessa consistenza		Spalmare uno strato sottile sul pane.
Pezzi di frutta e verdura cruda, o solo parzialmente cotta, con consistenza dura (es. mela) e/o fibrosa (es. sedano, ananas)		Cuocere fino a quando raggiungono una consistenza morbida, o grattugiare finemente. Prestare attenzione nel rimuovere eventuali semi, noccioli, filamenti, e bucce.
Verdure a foglia		Cuocere fino a quando raggiungono una consistenza morbida e tritare finemente. Qualora fossero consumate crude, sminuzzare finemente. Prestare attenzione nel rimuovere filamenti e nervature.
Carne, pesce		Cuocere fino a quando diventano morbidi e poi tagliare in pezzi piccoli. Prestare attenzione nel rimuovere nervature e filamenti, gli ossicini dalla carne, le lische dal pesce.

Pag. 70/168 - Ente: COMUNE DI MANIACE - Anno: 2023 - Numero: 3118 - Tipo: P - Data: 20.04.2023 - Ora: - Categoria: 14 - Classe: 1 - Fascicolo:

REGIONE SICILIANA
ASP - CATANIA
Servizio Igiene, Alimenti e Nutrizione
Via Tevere, 39 (fraz. Cerza)
95027 SAN GREGORIO DI CATANIA

Salumi e prosciutto		Tagliare in pezzi piccoli (massimo 1 cm) da somministrare singolarmente
Legumi (es. fagioli e piselli)		Cuocere fino a quando sono abbastanza morbidi da poterli schiacciare con una forchetta.
Formaggi a pasta filata		Tagliare finemente.
Alimenti (es. pane, biscotti) che contengano frutta secca, disidratata, cereali in chicchi		Tritare finemente o ridurre in farina.
Caramelle dure e gommose, gelatine, marshmallow, gomme da masticare, popcorn, sfoglie di patate fritte croccanti (e snack simili)	4/5 anni	

Tabella 2. Regole comportamentali

Il bambino deve mangiare a tavola, seduto con la schiena dritta.	Il bambino non deve mangiare mentre gioca, è distratto dalla tv o da videogiochi, corre o si trova in un veicolo in movimento (es. automobile).
Creare un ambiente rilassato e tranquillo.	Evitare distrazioni e non dare alimenti al bambino mentre sta piangendo o ridendo.
Provvedere alla sorveglianza/supervisione del bambino mentre mangia.	Mai lasciare il bambino da solo mentre sta mangiando.
Incoraggiare il bambino a mangiare lentamente, a fare bocconi piccoli e a masticare bene prima di deglutire.	Non forzare il bambino a mangiare.
Dare al bambino alimenti appropriati al suo livello di sviluppo.	Non dare alimenti difficili da masticare o inappropriati al grado di maturazione del bambino.

ASP CATANIA
AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

U.O.C. Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione

REGIONE SICILIANA
SIAN
CT
REGIONE SICILIANA
ASP CATANIA
Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
Via Tevere, 39 (fraz. Cerza)
95027 SAN GREGORIO DI CATANIA

TABELLE MERCEOLOGICHE

DELLE

DERRATE ALIMENTARI

Pag. 71/168 - Ente: COMUNE DI MANIACE - Anno: 2023 - Numero: 3118 - Tipo: P - Data: 20.04.2023 - Ora: - Categoria: 14 - Classe: 1 - Fascicolo:

TABELLE MERCEOLOGICHE PER LA FORNITURA GLOBALE DI GENERI ALIMENTARI

•NOTA INTRODUTTIVA	4
•Gruppo n. 1 - BOVINO CARNI (fresco e congelato)	5
•Gruppo n. 2 - SUINO CARNI-AGNELLO CARNI (fresco e congelato)	8
•Gruppo n. 3 - CARNI AVICUNICOLE (fresche, congelate e surgelate)	11
•Gruppo n. 4 - PESCE (surgelato)	13
•Gruppo n. 5 - FORMAGGI-LATTE-LATTICINI-DERIVATI DEL LATTE-BURRO-BUDINI-UOVA PASTORIZZATE-UOVA FRESCHE	16
•Gruppo n. 6 - FRUTTA-ORTAGGI E VERDURE FRESCHI-LEGUMI SECCHI-FRUTTA SECCA	26
•Gruppo n.7 - ALIMENTI IN SCATOLA VEGETALI-ANIMALI E MIELE	52
•Gruppo n.8 - PANE-PANE SPECIALE-PANE GRATTUGIATO-SFARINATI	60
•Gruppo n.9 - PASTA ALIMENTARE-SEMOLINO-CEREALI-PASTE RIPIENE-PREPARATO PER PURE' DI PATATA	62
•Gruppo n.10- SPEZIE ED AROMI-CONDIMENTI VARI-SALSE SPECIALI-ESTRATTI ALIMENTARI	66
•Gruppo n. 11- BEVANDE: ACQUA MINERALE-VINO	68
•Gruppo n. 12- OLI ALIMENTARI	69
•Gruppo n. 13- PRODOTTI PER PASTICCERIA-LIEVITI-ZUCCHERO	70
•Gruppo n. 14- GENERI DA FORNO-BISCOTTERIE, ECC... -PASTICCERIA INDUSTRIALE	71
•Gruppo n. 15- SALUMI E INSACCATI	74
•Gruppo n. 16- PRODOTTI SURGELATI	79
•Gruppo n. 17- PRODOTTI CONGELATI	83
•Gruppo n. 18- PRODOTTI PER LA PRIMA COLAZIONE-PREPARAZIONE PER BEVANDE	84
•Gruppo n. 19- PRODOTTI BIOLOGICI	85
•Gruppo n. 20- PRODOTTI DIETETICI SPECIALI	86
– REGOLAMENTO PER LA CUCINA SENZA GLUTINE	89

REGIONE SICILIANA ASP CATANIA Servizio Igiene, Alimenti e Nutrizione Via Tevere, 39 Fraz. Cerza 95027 SAN GREGORIO DI CATANIA
REGIONE SICILIANA SIAN

ASP Catania - Via S. Maria La Grande, 5 (95124) Catania
Codice Fiscale e Partita IVA 04721260877 ,
U. O. C. Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
Via Tevere, 39 - Fraz. Cerza - 95027 - San Gregorio di Catania (CT) – Tel. 0952540114/ 148 – Posta PEC:sian@pec.aspct.it

Pag. 72/168 - Ente: COMUNE DI MANIACE - Anno: 2023 - Numero: 3118 - Tipo: P - Data: 20.04.2023 - Ora: - Categoria: 14 - Classe: 1 - Fascicolo:

NOTA INTRODUTTIVA

SPECIFICHE GENERALI PER TUTTE LE DERRATE ALIMENTARI

Le materie prime utilizzate devono essere di qualità.
Per qualità s'intende: qualità igienica, nutrizionale, organolettica e merceologica.
I parametri generali a cui fare riferimento nell'acquisto delle derrate sono:

1. riconosciuta e comprovata serietà professionale del fornitore;
2. rispetto assoluto della normativa vigente al momento della stipula del contratto e di tutta quella che eventualmente dovesse entrare in vigore nel corso degli anni di appalto (sia per quanto concerne i prodotti che le loro modalità di conservazione, manipolazione, distribuzione e trasporto);
3. fornitura regolare a peso netto;
4. completa ed esplicita compilazione di bolle di consegna e fatture;
5. precisa denominazione di vendita del prodotto secondo quanto stabilito dalla legge;
6. corrispondenza delle derrate a quanto richiesto nel capitolato ;
7. etichette con indicazioni il più possibile esaurienti, secondo quanto previsto dalla normativa vigente e dalle norme specifiche di ciascuna classe merceologica, sia per quanto concerne i prodotti convenzionali che quelli derivanti da agricoltura biologica;
8. termine minimo di conservazione ben visibile su ogni confezione e/o cartone;
9. imballaggi integri senza alterazioni manifeste, lattine non bombate, arrugginite ne ammaccate, cartoni non lacerati, ecc…
10. integrità del prodotto consegnato (confezioni chiuse all'origine, prive di muffe, parassiti, difetti merceologici, odori e sapori sgradevoli, ecc…)
11. caratteri organolettici specifici dell'alimento (aspetto, colore, odore, sapore, consistenza, ecc…);
12. mezzi di trasporto igienicamente e tecnologicamente idonei e in perfetto stato di manutenzione;
13. non utilizzo di derrate alimentari derivanti da biotecnologie, ossia di alimenti derivanti da organismi, animali o vegetali, nei quali l'informazione genetica sia stata modificata da tecniche di ingegneria genetica.

CARATTERISTICHE FONDAMENTALI DEI PRODOTTI

Per tutte le produzioni alimentari l'I.A. deve garantire e documentare la "rintracciabilità di Filiera" ossia la storia documentata dei passaggi e dei processi che hanno interessato l'alimento lungo tutto il percorso produttivo da esso compiuto, dalla produzione primaria alla distribuzione finale ai sensi dell'art. 18 del regolamento c.e. 178 del 28 gennaio 2002.
Per la realizzazione dei menu' il 50% circa dei prodotti deve avere provenienza siciliana, in tal senso sara' verificato l'elenco fornitori.
Tutti i prodotti inscatolati, dal momento della consegna alla scadenza devono avere un residuo di vita (shelf life) di almeno anni 1(uno).
Per i prodotti freschi il residuo di vita commerciale non dovra' essere inferiore al 75%.

REGIONE SICILIANA
ASP - CATANIA
Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
Via Tevere, 39 Fraz. Cerza
95027 SAN GREGORIO DI CATANIA

ASP Catania - Via S. Maria La Grande, 5 (95124) Catania
Codice Fiscale e Partita IVA 04721260877
U. O. C. Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
Via Tevere, 39 - Fraz. Cerza - 95027 - San Gregorio di Catania (CT) – Tel. 0952540114/ 148 – Posta PEC:sian@pec.aspct.it

Pag. 73/168 - Ente: COMUNE DI MANIACE - Anno: 2023 - Numero: 3118 - Tipo: P - Data: 20.04.2023 - Ora: - Categoria: 14 - Classe: 1 - Fascicolo:

REGIONE SICILIANA
ASP - CATANIA
Servizio Igiene, Alimenti e Nutrizione
Via Tevere, 39 (Fraz. Cerza)
95027 SAN GREGORIO DI CATANIA

GRUPPO N. 1
CARNE BOVINA (fresca e congelata)

1.1 CARNE BOVINA

Carne bovina, fresca o congelata sezionata in tagli anatomici.
Tagli anatomici previsti : vedi tabella.
All'aspetto il tessuto muscolare deve presentare tutti i caratteri organolettici tipici della carne di bovino fresca o congelata.
Con l'entrata in vigore del Reg.CE 700/2007 del 11.06.2007 e successive modifiche ed integrazioni la carne di bovini di età inferiore a 12 mesi è stata classificata in due categorie:

- < 8 mesi : Vitello
- > 8 mesi < 12 mesi : Vitellone

La carne bovina deve avere le seguenti caratteristiche:
-Devono provenire da animali macellati in stabilimenti abilitati CEE preferendo i bovini allevati e macellati in Italia;
-Fermo restando la rispondenza dei requisiti merceologici indicati nella presente scheda i prodotti potranno provenire anche da Paesi produttori comunitari ed extracomunitari (contingente GATT).
-Il sezionamento, il confezionamento e l' eventuale congelamento, devono essere effettuati in stabilimenti in possesso di riconoscimento comunitario (bollo CEE) nei quali sussiste l' obbligo, secondo quanto previsto dai Regolamenti CE n. 852 e 853 del 2004 e loro modifiche ed integrazioni, della implementazione di piani di autocontrollo per garantire la sicurezza alimentare del prodotto.
-Saranno rinviate all'origine, salvo diversa destinazione proposta dal Servizio Veterinario dell' Azienda USL, tutte le carni bovine congelate che all' atto della consegna o durante la permanenza presso le celle frigo, evidenzino le seguenti anomalie:
-Segni di un pregresso scongelamento;
-Tracce anche lievi di muffa sulle superfici;
-Una conservazione allo stato di congelamento superiore al TMC indicato dalla ditta;
-Ossidazione del tessuto adiposo;
-Estese e profonde "bruciature" da freddo;
-Odori e sapori anomali ed impropri, sia di origine esterna che interna, che si evidenziano dopo il processo di scongelamento.
Saranno inoltre respinte quelle confezioni di carne fresca confezionata in sottovuoto nelle quali venga riscontrata:
-la perdita anche parziale del sottovuoto per difetto di materiale o per eventuali lacerazioni dell'involucro preesistenti alla consegna;
-la presenza all'interno involucro dell'eccessivo deposito di sierosità rosso;
Relativamente ai limiti microbiologici il fornitore a richiesta del cliente deve essere in grado di produrre, la certificazione comprovante l' esecuzione di analisi di autocontrollo in fase di produzione, dalle quali risulti la conformità a quanto previsto dall'Allegato I del Regolamento n. 2073/2005/CE e n. 1441/2007/CE.
I parametri chimici, riferiti a residui di sostanze inibenti, contaminanti ambientali e ormonali, devono essere ricompresi previsti dalla normativa vigente.
Per quanto riguarda l'imballaggio i tagli anatomici dovranno essere conferiti e confezionati sottovuoto secondo quanto previsto dai Regolamenti CE n. 852 e 853 del 2004, loro modifiche ed integrazioni e del Regolamento n. 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni.
I suddetti tagli anatomici saranno confezionati utilizzando involucri e materiali d'imballaggio conformi alle disposizioni vigenti che ne regolano il loro impiego.
Per i tagli consentiti vedi in tabella 1.

ASP Catania - Via S. Maria La Grande, 5 (95124) Catania
Codice Fiscale e Partita IVA 04721260877
U. O. C. Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
Via Tevere, 39 - Fraz. Cerza - 95027 - San Gregorio di Catania (CT) – Tel. 0952540114/ 148 – Posta PEC:sian@pec.aspct.it

Pag. 74/168 - Ente: COMUNE DI MANIACE - Anno: 2023 - Numero: 3118 - Tipo: P - Data: 20.04.2023 - Ora: - Categoria: 14 - Classe: 1 - Fascicolo:

REGIONE SICILIANA
ASP - CATANIA
Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
Via Tevere, 39 Fraz. Cerza
95027 SAN GREGORIO DI CATANIA
ASP CT · SIAN · REGIONE SICILIANA

Tabella 1

PREPARAZIONI	TAGLI
POLPETTE	REALE (bovino adulto) SPALLA (bovino adulto)
HAMBURGER	REALE (bovino adulto) SPALLA (bovino adulto)
BISTECCHE	SCAMONE (bovino adulto) CONTROFILETTO/FESA(bovino adulto)
COSTOLETTE CON OSSO	LOMBO (suino)
BRACIOLE	LOMBO (suino)
CARNE TRITA	REALE (bovino adulto) SPALLA (bovino adulto)
OSSIBUCHI	GERETTO (bovino adulto)
SPEZZATINO	REALE (bovino adulto) SPALLA (bovino adulto)
BRASATO	SOTTOFESA (bovino adulto)
COTOLETTE	NOCE (bovino adulto) PETTO (bovino adulto)
SCALOPPE	NOCE (bovino adulto) SCAMONE/FESA (bovino adulto) FESA (bovino adulto)
BOLLITO	CAPPELLO DI PRETE (bovino adulto) REALE (bovino adulto)
ARROSTI	REALE (bovino adulto) NOCE (bovino adulto) FESONE (bovino adulto) PUNTA (bovino adulto) FESA (bovino adulto) COSCIA (bovino adulto) LONZA (suino) FESA (suino) FESA (tacchino)
ROAST BEEF	CONTROFILETTO (bovino adulto)

L'etichettatura deve essere conforme al d.lgs 109/92, al Reg. CE 1760/2000 e successive modifiche ed integrazioni; in particolare le seguenti indicazioni, indelebili, facilmente visibili, chiaramente leggibili, devono essere riportate direttamente sugli imballaggi primari (involucri per sotto vuoto) o su una etichetta inseritavi o appostavi in forma inamovibile:

a) Denominazione della specie e relativo taglio anatomico;
b) Stato fisico: congelato o fresco;
c) Categoria commerciale degli animali da cui le carni provengono;
d) "da consumarsi entro ……";
e) Modalità di conservazione;
f) Il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede sociale del produttore/confezionatore;
g) La sede dello stabilimento di produzione/confezionamento;
h) La riproduzione del bollo sanitario CEE che identifica il macello ("M") o il laboratorio di sezionamento ("S");

ASP Catania - Via S. Maria La Grande, 5 (95124) Catania
Codice Fiscale e Partita IVA 04721260877
U. O. C. Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
Via Tevere, 39 - Fraz. Cerza - 95027 - San Gregorio di Catania (CT) – Tel. 0952540114/ 148 – Posta PEC:sian@pec.aspct.it

Pag. 75/168 - Ente: COMUNE DI MANIACE - Anno: 2023 - Numero: 3118 - Tipo: P - Data: 20.04.2023 - Ora: - Categoria: 14 - Classe: 1 - Fascicolo:

i) Data di confezionamento;
j) Sull'imballaggio secondario devono essere fissate o stampate una o più etichette riportanti le stesse indicazioni di cui sopra;
k) Su ciascun imballaggio secondario dovrà essere indicato il peso netto;
l) Stato di nascita e di allevamento;
m) Stato di macellazione e sezionamento;
n) Codice di identificazione dell'animale;
o) Facoltativamente l'azienda di nascita e il tipo di allevamento e la razza, nonché la data di macellazione, considerando i tempi della frollatura ai fini della tenerezza della carne.

Le carni congelate, dovranno essere trasportate conformemente alle disposizioni vigenti su automezzi idonei ed autorizzati e mantenute, per tutta la durata del trasporto, ad una temperatura inferiore o uguale a -18°C. Le carni fresche dovranno essere consegnate allo stato di refrigerazione a +7°C.



ASP Catania - Via S. Maria La Grande, 5 (95124) Catania
Codice Fiscale e Partita IVA 04721260877
U. O. C. Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
Via Tevere, 39 - Fraz. Cerza - 95027 - San Gregorio di Catania (CT) – Tel. 0952540114/ 148 – Posta PEC:sian@pec.aspct.it

Pag. 76/168 - Ente: COMUNE DI MANIACE - Anno: 2023 - Numero: 3118 - Tipo: P - Data: 20.04.2023 - Ora: - Categoria: 14 - Classe: 1 - Fascicolo:

REGIONE SICILIANA
ASP - CATANIA
Servizio Igiene, Alimenti e Nutrizione
Via Tevere, 39 (fraz. Cerza)
95027 SAN GREGORIO DI CATANIA

ASP CT · SIAN · REGIONE SICILIANA

GRUPPO N. 2
CARNE SUINA, CARNE DI AGNELLO (fresca e congelata)

2.1 CARNE DI SUINO

Carne suina, fresca o congelata sezionata in tagli anatomici.
All'aspetto il tessuto muscolare deve presentare tutti i caratteri organolettici tipici della carne suina fresca (colore rosa chiaro, consistenza pastosa, tessitura compatta, grana fina) o congelata, senza segni di invecchiamento, di cattiva conservazione e di alterazioni patologiche. I grassi presenti devono avere colorito bianco e consistenza soda. Saranno respinti all'origine i lombi che presentino sierosità esterna unitamente a flaccidità del tessuto muscolare, segni di imbrunimento della sezione, colorito giallo-rosa slavato con evidente sierosità e, salvo diversa destinazione proposta dal Servizio Veterinario dell' Azienda USL, tutte le carni suine congelate che all' atto della consegna o durante la permanenza presso le celle frigo, evidenzino le seguenti anomalie:
-Segni di un pregresso scongelamento;
-Tracce anche lievi di muffa sulle superfici;
-Una conservazione allo stato di congelamento superiore al TMC indicato dalla ditta;
-Ossidazione del tessuto adiposo;
-Estese e profonde "bruciature" da freddo;
-Odori e sapori nomali ed impropri, sia di origine esterna che interna, che si evidenziano dopo il processo di scongelamento.
Devono provenire da animali macellati in stabilimenti abilitati CEE preferendo i suini allevati e macellati in Italia.
Fermo restando la rispondenza dei requisiti merceologici indicati nella presente scheda i prodotti potranno provenire anche da Paesi produttori comunitari ed extracomunitari (contingente GATT).
Il sezionamento, il confezionamento e l'eventuale congelamento, devono essere effettuati in stabilimenti in possesso di riconoscimento comunitario (bollo CEE) nei quali sussiste l'obbligo, secondo quanto previsto dai Regolamenti CE n. 852 e 853 del 2004 e loro modifiche ed integrazioni, della implementazione di piani di autocontrollo per garantire la sicurezza alimentare del prodotto.
Devono essere prive di osso, senza grassi solidi in superficie (mondatura zero) e la sezione del lombo deve essere corrispondente esclusivamente a muscoli che hanno per base ossea le vertebre lombari e le ultime 11 vertebre toraciche, con i corrispondenti segmenti di costole;

I tagli di carne suina fresca, dovranno essere conferiti confezionati sottovuoto secondo le disposizioni previste dai Regolamenti CE n. 852 e 853 del 2004, loro modifiche ed integrazioni e dal Regolamento n. 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni.
I suddetti tagli anatomici saranno confezionati utilizzando involucri e materiali d'imballaggio conformi alle disposizioni vigenti che ne regolano il loro impiego.
Tagli ammessi: filetto. lonza/lombata, carrè.

Le carni congelate, dovranno essere trasportate conformemente alle disposizioni vigenti su automezzi idonei ed autorizzati e mantenute, per tutta la durata del trasporto, ad una temperatura inferiore o uguale a -18°C. Le carni fresche dovranno essere consegnate allo stato di refrigerazione a +7°C.

Tipologia richiesta

LOMBO S/O E SENZA TRACULO (DETTO FILONE O LONZA) FRESCO
I tagli di lombo senza osso di peso minimo di circa kg. 4 +/-5 % per la lonza fresca; dovranno essere calibrati per fettine ed arrosti, completamente rifilato delle parti non proprie (cordone laterale, bardellatura), del grasso, tagliato pari privo del "traculo" e confezionato sotto vuoto.

ASP Catania - Via S. Maria La Grande, 5 (95124) Catania
Codice Fiscale e Partita IVA 04721260877
U. O. C. Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
Via Tevere, 39 - Fraz. Cerza - 95027 - San Gregorio di Catania (CT) – Tel. 0952540114/ 148 – Posta PEC:sian@pec.aspct.it

Pag. 77/168 - Ente: COMUNE DI MANIACE - Anno: 2023 - Numero: 3118 - Tipo: P - Data: 20.04.2023 - Ora: - Categoria: 14 - Classe: 1 - Fascicolo:

2.2 SALSICCIA FRESCA DI PURO SUINO

Deve provenire da uno stabilimento in possesso di riconoscimento comunitario (bollo CEE) rilasciato ai sensi del Reg. CE 852/2004 e Reg. CE 853/2004. Impasto tritato finemente: 70% di carne magra, 30% di grasso duro. Ben insaccata, senza vuoti o bolle d'aria. Il budello dovrà essere integro in modo da non permettere la fuoriuscita dell'impasto alla cottura, priva di irrancidimento e odori sgradevoli.
Non è ammessa l'additivazione con nitrati e nitriti.

Relativamente ai limiti microbiologici il fornitore a richiesta del cliente deve essere in grado di produrre la certificazione comprovante l'esecuzione di analisi di autocontrollo, in fase di produzione, dalle quali dalle quali risulti la conformità a quanto previsto dall'Allegato I del Regolamento n. 2073/2005/CE. I parametri chimici riferiti a residui di inibenti, contaminanti ambientali e ormonali, devono essere ricompresi previsti dalla normativa vigente.

Per quanto riguarda l'etichettatura le seguenti indicazioni, indelebili, facilmente visibili, chiaramente leggibili, devono essere riportate direttamente sugli imballaggi (involucri per sottovuoto) o su una etichetta inserita o apposta in forma inamovibile:
a) Denominazione;
b) Ingredienti;
c) Data di scadenza;
d) Modalità di conservazione;
e) Il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede sociale del produttore/confezionatore;
f) La sede dello stabilimento di produzione/confezionamento;
g) il marchio di identificazione;

Le carni suine fresche conferite, dovranno essere trasportate conformemente alle disposizioni vigenti su automezzi idonei ed autorizzati e mantenute, per tutta la durata del trasporto, ad una temperatura inferiore o uguale a +4°C.

REGIONE SICILIANA ASP CATANIA SIAN
REGIONE SICILIANA
ASP - CATANIA
Servizio Igiene, Alimenti e Nutrizione
Via Tevere, 39 (fraz. Cerza)
95027 SAN GREGORIO DI CATANIA

ASP Catania - Via S. Maria La Grande, 5 (95124) Catania
Codice Fiscale e Partita IVA 0472126087.7
U. O. C. Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
Via Tevere, 39 - Fraz. Cerza - 95027 - San Gregorio di Catania (CT) – Tel. 0952540114/ 148 – Posta PEC:sian@pec.aspct.it

Pag. 78/168 - Ente: COMUNE DI MANIACE - Anno: 2023 - Numero: 3118 - Tipo: P - Data: 20.04.2023 - Ora: - Categoria: 14 - Classe: 1 - Fascicolo:

2.3 CARNE DI AGNELLO

CARNE DI AGNELLO FRESCO REFRIGERATO

Caratteristiche

La carne di agnello richiesta deve provenire da allevamenti nazionali e riconosciuti dalla CEE, la pezzatura richiesta è quella intera per le forniture di grossa entità o in monoporzione per il consumo saltuario che si può verificare per le diete speciali; l'età richiesta per la macellazione deve essere compresa tra 100 e 120 giorni di vita.

Inoltre deve possedere le seguenti caratteristiche:

- colore bianco o roseo;
- consistenza molle;
- il taglio è poco resistente, a grana fina, mai marmorizzata;
- odore debole che ricorda il latte, accenna spesso all'irrancidimento;
- grasso di copertura raro, grasso interno bianco,sodo,risulta giallo zafferano nei malnutriti;
- il colore delle superfici articolari bianco plumbeo;
- i fasci muscolari, fini, flosci,riuniti da tessuto cellulare molle;
- il sapore dopo cottura è sciocco o debolmente aromatico.

Inoltre deve presentarsi con caratteristiche igieniche ottime, con assenza di alterazioni microbiche o fungine;deve essere priva di sostanza ad azione antibatterica e anabolizzante o loro prodotti di trasformazione, nonché altre sostanze che si trasmettono con la carne e possono nuocere alla salute umana.

CARNE DI AGNELLO CONGELATA

Caratteristiche

Si richiamano tutte le caratteristiche enunciate per quello fresco inoltre deve essere in possesso dei seguenti requisiti:

- privo di testa, eviscerato completamente, scuoiato;
- assenza di scottature da freddo, di processi di irrancidimento del grasso e di essiccamento del muscolo;
- trasporto secondo le disposizioni di legge ad una temperatura massima di -12°C;
- deve provenire da allevamenti nazionali riconosciuti dalla CEE, in confezione originale con il marchio del fornitore.

ASP CT · SIAN · REGIONE SICILIANA
REGIONE SICILIANA
ASP - CATANIA
Servizio Igiene, Alimenti e Nutrizione
Via Tevere, 39 (fraz. Cerza)
95027 SAN GREGORIO DI CATANIA

ASP Catania - Via S. Maria La Grande, 5 (95124) Catania
Codice Fiscale e Partita IVA 04721260877
U. O. C. Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
Via Tevere, 39 - Fraz. Cerza - 95027 - San Gregorio di Catania (CT) – Tel. 0952540114/ 148 – Posta PEC:sian@pec.aspct.it

Pag. 79/168 - Ente: COMUNE DI MANIACE - Anno: 2023 - Numero: 3118 - Tipo: P - Data: 20.04.2023 - Ora: - Categoria: 14 - Classe: 1 - Fascicolo:

REGIONE SICILIANA
ASP - CATANIA
Servizio Igiene, Alimenti e Nutrizione
Via Tevere, 39 (fraz. Cerza)
95027 SAN GREGORIO DI CATANIA

ASP CT · SIAN · REGIONE SICILIANA

GRUPPO N. 3
CARNI AVICUNICOLE (fresche congelate e surgelate)

3.1 CARNI AVICUNICOLE

Prodotti: Polli a busto, cosce di pollo, anche di pollo, petti di pollo, spiedini di tacchino , petti di tacchino, posteriore di coniglio.

Caratteristiche

CARNI DI CONIGLIO

Posteriori interi, sezionati all'ultima altezza della costola (I° vertebra lombare), provenienti da conigli di produzione nazionale o comunitaria, macellati e completamente eviscerati, senza frattaglie, senza pelle e con zampe prive della parte distale. Gli animali devono avere un'età compresa fra gli 80/100 giorni ed un peso morto variante da 1,2 kg. a 1,5 kg., non possono appartenere alla categoria dei riproduttori maschi e femmine. I posteriori devono presentare solo nella cavità del bacino ed attorno al rene il tessuto adiposo di deposito naturale che sarà di colorito bianco latte, di consistenza soda e di dimensioni modeste; i tessuti muscolari devono avere colorito rosa chiaro lucente. I grossi gruppi essere ben rotondeggianti; i fasci muscolari delle cosce devono scolpiti e mostrare profili costituenti la lombata devono uguagliare il profilo della linea longitudinale costituita dalle apofisi spinose delle vertebre toraciche e lombari.

CARNI AVICOLE

I polli a busto e gli altri tagli anatomici da questi derivati devono presentare inequivocabili caratteristiche di freschezza derivanti da una recente macellazione e devono inoltre evidenziare nettamente le caratteristiche organolettiche dei tessuti che li compongono siano essi ricoperti o privati della propria pelle. Pertanto la cute, se presente, avrà colorito giallo-rosa, consistenza elastica, risulterà asciutta alla palpazione digitale, non dovrà evidenziare segni di traumatismi patiti in fase di trasporto degli animali vivi o durante la macellazione; la pelle inoltre sarà priva di bruciature e penne e piume residue. I tessuti muscolari avranno colorito bianco-rosa se riferito ai pettorali oppure colore cuoio-castano per quelli appartenenti agli arti posteriori; i muscoli avranno consistenza sodo-pastosa, spiccata lucentezza, assenza di umidità; se sottoposti alla prova della cottura non porranno in risalto odori o sapori anomali dovuti ad una irrazionale alimentazione del pollame.

Tagli richiesti

Si richiedono polli a busto completamente eviscerati, di peso tra kg.1 e kg.1,2 ed i tagli commerciali, qui di seguito elencati e denominati, in conformità al Regolamento n.1538/1991/CE, rientranti nella classe "A" secondo i criteri precisati nel regolamento stesso.

SPIEDINO DI TACCHINO E/O POLLO CON VERDURE

Peso unitario da g 80 a g 150.
Ingredienti:
Tacchino (sovracoscia) – Pollo (petto)
Verdure (melanzane-peperoni-zucchine) max 10%

COSCE DI POLLO

Dette anche fuselli, fusi o perine, dovranno essere di pezzatura omogenea ed avere un peso uniforme pari a circa 130/150 g

ANCHE DI POLLO

Denominazione commerciale "sovracosce". Il prodotto verrà conferito in pezzatura omogenea con peso uniforme pari a circa 130/150 gr., in questo taglio la pelle non dovrà essere presente in eccesso

ASP Catania - Via S. Maria La Grande, 5 (95124) Catania
Codice Fiscale e Partita IVA 04721260877
U. O. C. Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
Via Tevere, 39 - Fraz. Cerza - 95027 - San Gregorio di Catania (CT) – Tel. 0952540114/ 148 – Posta PEC:sian@pec.aspct.it

Pag. 80/168 - Ente: COMUNE DI MANIACE - Anno: 2023 - Numero: 3118 - Tipo: P - Data: 20.04.2023 - Ora: - Categoria: 14 - Classe: 1 - Fascicolo:

REGIONE SICILIANA
ASP CATANIA
Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
Via Tevere, 39 (fraz. Cerza)
95027 SAN GREGORIO DI CATANIA

PETTI DI POLLO
Denominazione commerciale "petto con forcella", sezionato a fettine

FESA DI TACCHINO
Denominazione commerciale "filetto/fesa", intero e sezionato a fettine

3.2 CONIGLI E COSCE DI CONIGLIO
Condizioni generali

- Le carni di pollame, di tacchino e di coniglio debbono provenire da animali allevati sul territorio comunitario, macellati e lavorati in stabilimenti riconosciuti idonei CE. Le carni pertanto debbono corrispondere a tutte le prescrizioni di ordine igienico sanitario e di autocontrollo definite dalle vigenti disposizioni che regolano la produzione, il commercio, il trasporto delle carni avicunicole; conformemente pertanto, a quanto riportato dai Regolamenti CE n. 852 e 853 del 2004, loro modifiche ed integrazioni;
- devono presentarsi senza zampe, con testa scuoiata ed eviscerata con breccia addominale completa reni in sede, grasso perineale di colore bianco, consistenza soda e quantità scarsa, fegato e cuore lavati, accettati a parte ed il peso incluso in quello totale.

Relativamente ai limiti microbiologici il fornitore a richiesta del cliente deve essere in grado di produrre la certificazione comprovante l'esecuzione di analisi di autocontrollo, in fase di produzione, dalle quali risulti la conformità a quanto previsto dall'Allegato I del Regolamento n. 2073/2005/CE. I parametri chimici riferiti a residui di sostanze inibenti, contaminanti ambientali e sostanze ormonali, devono essere ricompresi tra quelli previsti dalla normativa vigente.

Il sistema di imballaggio usato nella preparazione e nel confezionamento dei diversi prodotti deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici. Le sostanze ed i materiali utilizzati allo scopo devono rispondere a tutte le caratteristiche ed ai requisiti previsti dalla vigente normativa.

Le seguenti indicazioni, indelebili, facilmente visibili, chiaramente leggibili, devono essere riportate direttamente sugli imballaggi primari (involucri per sotto vuoto) o su una etichetta inseritavi o appostavi in forma inamovibile:
a) denominazione della specie dei relativi tagli e classe di appartenenza (Regolamento n.1538/1991/CE);
b) stato fisico: fresco;
c) "da consumarsi entro"(data di scadenza);
e) il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede sociale del produttore/confezionatore;
f) la sede dello stabilimento di produzione/confezionamento;
g) la riproduzione del bollo sanitario CEE che identifica il macello ("M") o il laboratorio di sezionamento ("S") conformemente a quanto prescritto dai Regolamenti CE n. 852 e 853 del 2004, loro modifiche ed integrazioni ;

h) data di confezionamento;
j) sull'imballaggio secondario devono essere fissate o stampate una o più etichette riportanti le stesse indicazioni di cui sopra ed inoltre il peso netto.

Le carni fresche avicunicole dovranno essere trasportate conformemente alle disposizioni vigenti, su automezzi idonei ed autorizzati e mantenute, per tutta la durata del trasporto, ad una temperatura inferiore o uguale a +4°C.
Le carni congelate devono essere mantenute ad una temperatura non superiore a – 12 °C; le carni surgelate ad una temperatura non superiore a -18 °C.

ASP Catania - Via S. Maria La Grande, 5 (95124) Catania
Codice Fiscale e Partita IVA 04721260877
U. O. C. Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
Via Tevere, 39 - Fraz. Cerza - 95027 - San Gregorio di Catania (CT) – Tel. 0952540114/ 148 – Posta PEC:sian@pec.aspct.it

Pag. 81/168 - Ente: COMUNE DI MANIACE - Anno: 2023 - Numero: 3118 - Tipo: P - Data: 20.04.2023 - Ora: - Categoria: 14 - Classe: 1 - Fascicolo:

REGIONE SICILIANA
ASP - CATANIA
Servizio Igiene, Alimenti e Nutrizione
Via Tevere, 39 (Fraz. Cerza)
95027 SAN GREGORIO DI CATANIA
ASP CT SIAN REGIONE SICILIANA

GRUPPO N. 4
PESCE (surgelato)

4.1 PESCE

Condizioni generali

Devono essere preparati e confezionati in conformità alle norme vigenti, D. Lgs.27/1/92 n. 110. e successive modifiche. Il trasporto deve essere effettuato da automezzi idonei come da D. Lgs. 27/1/92 n. 110, D. Lgs n.493/95, Reg. CE n.37/2005 e successive modifiche.
Durante il trasporto il prodotto deve essere mantenuto alla temperatura di -18 °C; sono tollerate brevi fluttuazioni verso l'alto non superiori a 3° C.
Le confezioni devono possedere i requisiti previsti dal D. Lgs. 27/1/92 n. 110 e successive modifiche.
In particolare il suddetto articolo specifica che le confezioni devono:
- assicurare protezione delle caratteristiche organolettiche e qualitative del prodotto;
- assicurare protezione da contaminazioni batteriche;
- impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità ai gas;
- non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee.

Sulle confezioni devono essere riportate le indicazioni previste dal D.Lgs. 109/92 e dal D. Lgs. 27/1/92 n.110.
I prodotti non devono presentare segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna delle confezioni. Il prodotto una volta scongelato non può essere ricongelato e deve essere consumato entro le 24 ore.
I prodotti surgelati non devono presentare:
- alterazione di colore, odore o sapore;
- bruciature da freddo;
- fenomeni di putrefazione profonda;
- parziali decongelazioni;
- ammuffimenti;
- fenomeni di putrefazione profonda.

Il test di rancidità deve essere negativo

Tipologia di prodotto

Filetti di Halibut, Filetti e cuori di Merluzzo, Filetti di Platessa, Filetti di sogliola, Polpo, Palombo, Seppie, Vongole, Cozze e Gamberi.

Caratteristiche

Deve provenire da uno stabilimento in possesso di riconoscimento comunitario (bollo CEE) rilasciato ai sensi del Reg. CE 852/2004 e Reg. CE 853/2004 oppure extracomunitari a questi equiparati e come tali riconosciuti dalla CEE, nei quali si applicano tutte le modalità di lavorazione e i controlli previsti dalle normative vigenti con particolare riferimento a quelli indicati dai Regolamenti Ce n. 852 e 853 del 2004, loro modifiche ed integrazioni. Saranno respinte all'origine le forniture difformi da quanto pattuito, per pezzatura e per percentuale di glassatura. La verifica di quest'ultima potrà avvenire secondo le metodiche ufficiali vigenti, mediante campionamento eseguito dagli organi competenti:
- **la forma** deve essere quella tipica della specie;
- **l'odore** deve essere gradevole e divenire apprezzabile dopo scongelamento, non deve sviluppare odori anomali;
- **la consistenza** della carne deve essere soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambientale;
- **il colore** del tessuto muscolare dovrà essere di colorito chiaro ed esente da soffusioni di colorito marrone, i grassi non dovranno presentare colorazione giallastre;

- Il pesce deve essere eviscerato e quando previsto decapitato e completamente spellato;

ASP Catania - Via S. Maria La Grande, 5 (95124) Catania
Codice Fiscale e Partita IVA 04721260877
U. O. C. Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
Via Tevere, 39 - Fraz. Cerza - 95027 - San Gregorio di Catania (CT) – Tel. 0952540114/ 148 – Posta PEC:sian@pec.aspct.it

Pag. 82/168 - Ente: COMUNE DI MANIACE - Anno: 2023 - Numero: 3118 - Tipo: P - Data: 20.04.2023 - Ora: - Categoria: 14 - Classe: 1 - Fascicolo:

- **I filetti** debbono essere privi di pelle e di lische di cartilagini e di qualsiasi altre parti non identificabili come filetto. Non è ammessa la presenza di alcuna spina;

- **I tranci** dovranno essere o spellati o con la pelle priva di scaglie.
- I prodotti, ad esclusione delle vongole e dei calamaretti, dovranno essere surgelati a pezzi singoli o interfogliati in maniera tale da poter usare anche un solo pezzo senza dover scongelare l'intera confezione.

- **Le vongole** dovranno essere sgusciate, di pesca mediterranea e lavorazione nazionale, non saranno accettati prodotti similari, succedanei o sostitutivi.

Relativamente ai limiti microbiologici e dell'istamina devono rispondere a quanto riportato nell'Allegato I del Regolamento n. 2073/2005/CE, per quanto i valori di ABVT occorre rispettare quanto previsto dal Reg. CE 2074/2005.
Al momento della consegna i prodotti oggetto della presente gara dovranno essere stati congelati e confezionati al massimo da sei mesi.

TIPI DI PESCI

FILETTI DI PLATESSA (senza pelle)
Colore bianco con presenza di entrambi i filetti del pesce (dorsale e ventrale). Glassatura monostratificata non superiore al 20% del peso totale lordo dichiarato sulla confezione. Pezzatura corrispondente alle seguenti grammature: 90 g e oltre di peso sgocciolato, e comunque forniture con pezzature omogenee. I filetti di platessa scongelati sono confezionati in cartoni da 5/10 kg contenenti i filetti allo stato sfuso con il sistema I.Q.F. Saranno respinte all'origine le confezioni in cui i filetti evidenzino a nudo, cioè dopo lo scongelamento, intensa colorazione gialla, oppure sia apprezzabile odore ammoniacale, o altri odori e sapori disgustosi prima e dopo la cottura.

FILETTI E CUORI DI MERLUZZO (varietà : gadus morhua, gadus aeglefinus)

FILETTI DI HALIBUT, SPIGOLA, ORATA, TRIGLIA, PALOMBO

POLPO

SEPPIE E CALAMARI

VONGOLE E COZZE

GAMBERI

PREPARATO PER INSALATE DI MARE E RISOTTI

ASP CT · REGIONE SICILIANA
REGIONE SICILIANA
ASP - CATANIA
Servizio Igiene, Alimenti e Nutrizione
Via Tevere, 39 (fraz. Cerza)
95027 SAN GREGORIO DI CATANIA

Le singole confezioni dovranno essere originali e sigillate dal produttore. I materiali di confezionamento utilizzati debbono soddisfare tutte le norme igieniche vigenti. I veicoli impiegati per il trasporto delle forniture devono essere autorizzati al trasporto dei prodotti ittici congelati e devono garantire la conservazione della temperatura prevista (inferiore o uguale a -18°C) per tutta la durata del trasporto. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente (D.L.gs. n. 109/92, sue modifiche ed integrazioni e D.M. 27 marzo 2002 e successive modifiche ed integrazioni). L'utilizzo di pesce surgelato deve comunque figurare in un documento accompagnatorio del pasto recante anche l'identificazione dell'azienda alimentare produttrice.

ASP Catania - Via S. Maria La Grande, 5 (95124) Catania
Codice Fiscale e Partita IVA 04721260877
U. O. C. Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
Via Tevere, 39 - Fraz. Cerza - 95027 - San Gregorio di Catania (CT) – Tel. 0952540114/ 148 – Posta PEC:sian@pec.aspct.it

Pag. 83/168 - Ente: COMUNE DI MANIACE - Anno: 2023 - Numero: 3118 - Tipo: P - Data: 20.04.2023 - Ora: - Categoria: 14 - Classe: 1 - Fascicolo:

REGIONE SICILIANA
ASP - CATANIA
Servizio Igiene, Alimenti e Nutrizione
Via Tevere, 39 Fraz. Cerza
95027 SAN GREGORIO DI CATANIA

REGIONE SICILIANA ASP CATANIA SIAN

GRUPPO N. 5
FORMAGGI-LATTE-LATTICINI E DERIVATI DEL LATTE-BURRO- BUDINI-UOVA PASTORIZZATE-UOVA FRESCHE

CARATTERISTICHE GENERALI E MERCEOLOGICHE

I formaggi si possono raggruppare in:

- Formaggi freschi: hanno subito un brevissimo (Caprini) o breve (Crescenza; Robioline ecc) tempo di stagionatura. Contengono molti batteri lattici, responsabili della fermentazione del lattosio. La caseina è integra e la sua digestione è a carico del nostro apparato digerente.
- Formaggi a media maturazione: presentano una ricca microflora lattica e altri batteri che demoliscono in parte la caseina (Italico, Caciotte, Gorgonzola, Taleggio, Asiago, Montasio, Fontina, ecc). La quantità d'acqua è minore di quella dei formaggi freschi.
- Formaggi a lunga maturazione: sono fabbricati con latte vaccino o anche di pecora (Grana, Parmigiano, Pecorino). In tali formaggi non vi sono più o quasi microrganismi, l'acqua è molto diminuita e la caseina è completamente demolita, ecco perché sono più digeribili.
- Formaggi a pasta filata: questo gruppo comprende Mozzarella, Provolone, Caciocavallo e altri formaggi che sono preparati con latte intero e mentre la mozzarella viene consumata subito, gli altri subiscono un periodo più lungo di maturazione. I formaggi più "giovani" hanno più batteri lattici e più acqua.
- Formaggi a pasta erborinata: (Gorgonzola) l'erborinatura è la venatura verde-azzurra, dovuta allo sviluppo di muffe. Hanno aroma e sapore intensi.

5.1 FORMAGGI FRESCHI E STAGIONATI

CARATTERISTICHE GENERALI E MERCEOLOGICHE

E' il prodotto della maturazione della cagliata, ottenuta per coagulazione acida o presamica del latte intero o parzialmente o totalmente scremato, con o senza l'aggiunta di fermenti e di sale, sufficientemente liberata dal siero di latte.

Le moderne tecnologie per la produzione di molti formaggi impiegano abitualmente particolari fermenti lattici.

La composizione varia nei diversi formaggi del latte di partenza e della tecnologia seguita.

I formaggi devono essere tutti di prima qualità e scelta, devono possedere tutti i requisiti merceologici ed organolettici propri per ogni singolo prodotto, dovranno essere conferiti al giusto punto di freschezza e maturazione, senza muffe, senza acariasi o larve di altri insetti, senza colorazioni o altri difetti.

Tutti i formaggi devono essere prodotti, per quanto applicabili, in osservanza ai Reg. CE 852 e 853 del 2004 successive modifiche ed integrazioni.

Si richiede la consegna di prodotti con almeno il 50% di vita commerciale residua.

Il trasporto avverrà con mezzi idonei (Reg. CE 852) ed i prodotti freschi saranno mantenuti a temperatura tra 0 °C e 4 °C, D.P.R. n. 327/80 Allegato C.

Tutti i formaggi difettosi o non conformi a quanto indicato nel presente allegato tecnico saranno respinti all'origine.

L'etichettatura deve essere conforme al D.L.gs 27/01/92 n. 109 e successive integrazioni e modifiche, al D. Lgs. 68/00 e a quanto previsto, per quanto applicabili, ai Reg. CE 852 e 853 e successive modifiche ed integrazioni.

In particolare sono previste le seguenti indicazioni, indelebili, facilmente visibili e chiaramente leggibili:

a) denominazione di vendita,
b) elenco degli ingredienti,
c) quantità netta o nominale ovvero, nel caso di prodotto contenuto in liquido di governo, quantità di prodotto sgocciolato,
d) data di scadenza,
e) nome o ragione sociale o marchio depositato e la sede del fabbricante nonché la sede dello stabilimento;

ASP Catania - Via S. Maria La Grande, 5 (95124) Catania
Codice Fiscale e Partita IVA 04721260877
U. O. C. Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
Via Tevere, 39 - Fraz. Cerza - 95027 - San Gregorio di Catania (CT) – Tel. 0952540114/ 148 – Posta PEC:sian@pec.aspct.it

Pag. 84/168 - Ente: COMUNE DI MANIACE - Anno: 2023 - Numero: 3118 - Tipo: P - Data: 20.04.2023 - Ora: - Categoria: 14 - Classe: 1 - Fascicolo:

REGIONE SICILIANA
ASP - CATANIA
Servizio Igiene, Alimenti e Nutrizione
Via Tevere, 39 (fraz. Cerza)
95027 SAN GREGORIO DI CATANIA

per i prodotti provenienti dagli altri Paesi può essere riportato, in sostituzione del nome del fabbricante, nome o ragione sociale e sede del confezionatore ovvero del venditore stabilito nella CEE,
f) modalità di conservazione,
g) dicitura di identificazione del lotto,
h) luogo di origine o di provenienza, qualora l'omissione di tale indicazione possa indurre in errore il consumatore circa l'origine o la provenienza effettiva del prodotto nei casi previsti dalla normativa vigente,
i) numero di riconoscimento CEE attribuito allo stabilimento,
Per i prodotti non specificatamente espressi qui di seguito valgono le considerazioni generali.

5.2 FORMAGGI FRESCHI: TIPO LINEA - TIPO ANNABELLA

Caratteristiche:
- prodotti da puro latte vaccino fresco;
- devono essere prodotti a partire da latte, caglio e sale;
- non devono presentare gusti anomali ad inacidimento o altro;
- devono essere forniti in confezioni chiuse;
- devono riportare la data di confezionamento e scadenza.

Le confezioni devono essere conformi all'art. 23 del D.Lgs. 109/92 e successive modifiche, in monoporzioni da g 100 e g 50

5.3 CACIOTTA FRESCA

Di consistenza sostenuta, resistente alla pressione, al taglio, deve presentarsi asciutta e di colore bianco e mantenere, dopo il taglio, la forma dello specchio.
La crosta appena accennata di spessore massimo di mm. 1 dovrà essere asciutta, non appiccicosa, priva di ogni screpolatura, e di qualsiasi difetto.
Il formaggio alla consegna dovrà essere perfettamente conservato e privo di ogni ammaccatura, confezionato in monoporzioni da g 100 e g 50.

5.4 CRESCENZA

Caratteristiche:
- il grasso minimo deve essere il 50% sulla S.S.;
- la pasta deve essere compatta e non eccessivamente molle;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause. Le confezioni devono essere conformi all'art. 23 del D. Lgs. 109/92 e successive modifiche, confezionato in monoporzioni da g 100 e g 50.

5.5 EDAMER TEDESCO

Prodotto con latte intero pastorizzato, formaggio a pasta semi dura deve essere resistente alla pressione, al taglio deve presentarsi asciutto e mantenere la forma, confezionato in involucro tipo cryovac, confezionato in monoporzioni da g 100 e g 50.

5.6 EMMENTHAL

Derivante da latte intero anche se di due mungiture, salatura a secco, contenuto in materia grassa riferita alla sostanza secca non inferiore al 45%, occhiatura omogeneamente distribuita, giusta grandezza e contorno circolare lucente e umido, pasta consistente gialla chiara liscia, di sapore dolce, stagionatura 3 mesi. Non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause; deve presentare interamente la classica cchiature distribuita in tutta la forma anche se può essere più frequente nella parte interna; deve essere dichiarato il tipo di prodotto ed il luogo di produzione;

Caratteristiche:
- prodotto da puro latte vaccino fresco;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore od altro dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- per il Gruviere la pasta deve essere morbida fondente, untuosa di colore paglierino e sapore caratteristico

ASP Catania - Via S. Maria La Grande, 5 (95124) Catania
Codice Fiscale e Partita IVA 04721260877
U. O. C. Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
Via Tevere, 39 - Fraz. Cerza - 95027 - San Gregorio di Catania (CT) – Tel. 0952540114/ 148 – Posta PEC:sian@pec.aspct.it

Pag. 85/168 - Ente: COMUNE DI MANIACE - Anno: 2023 - Numero: 3118 - Tipo: P - Data: 20.04.2023 - Ora: - Categoria: 14 - Classe: 1 - Fascicolo:

(forte, tendente al piccante);
- deve essere dichiarato il tipo di prodotto ed il luogo di produzione.

La denominazione Emmenthal e Sbrinz è riservata ai prodotti svizzeri; quello di Gruyere al prodotto svizzero e
francese, giusta la Convenzione Internazionale approvata con D.P.R. 1099 del 18/11/53.

5.7 FONTAL

Caratteristiche:
- prodotto da puro latte vaccino fresco;
- il grasso minimo deve essere il 45% sulla S.S.;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- deve essere matura e riportare le dichiarazioni relative al tempo di stagionatura;
- la denominazione fontal è riservata al prodotto indicato nel D.P.R. 1269 del 30/10/05;
- confezionato in monoporzioni da g 100 e g 50.

5.8 FONTINA

Caratteristiche:
- prodotta da puro latte vaccino fresco;
- il grasso minimo deve essere il 45% sulla S.S.;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore od altro dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- deve essere matura e riportare le dichiarazioni relative al tempo di stagionatura;
- la denominazione fontina è riservata al prodotto indicato nel D.P.R. 1269 del 30/10/55.
- confezionato in monoporzioni da g 100 e g 50.

5.9 GORGONZOLA

Formaggio tipico (D.P.R. n.l269 del 30 ottobre 1965); prodotto da puro latte vaccino fresco: il grasso minimo deve essere il 48% sulla S.S.; non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro dovuti a fermentazioni anomale o altre cause.

Deve essere gorgonzola dolce a muffa grigia; la pasta deve avere aspetto compatto e non troppo molle; deve essere fresco e non avere subito processi di congelamento e scongelamento, monoporzioni da g 100 e g 50;

5.10 GRANA PADANO

Caratteristiche:
- formaggio a denominazione di origine, D.P.R. n. 1269 del 30/10/1955;
- il grasso minimo deve essere il 32% sulla S.S.;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- non deve presentare difetti interni tipo occhiature della pasta dovute a fermentazioni anomale o altro;
- non deve presentare difetti esterni tipo marcescenze o altro;
- stagionatura non inferiore a 9 mesi e riportare dichiarazione riguardante il tempo di stagionatura;
- deve riportare sulla crosta il marchio a fuoco "Grana Padano";
- deve essere idoneo ad essere grattugiato;
- confezione: forma intera, 1/2 forma, ¼ di forma, confezioni monoporzioni grattugiato di g 10

REGIONE SICILIANA
ASP - CATANIA
Servizio Igiene, Alimenti e Nutrizione
Via Tevere, 39 (fraz. Cerza)
95027 SAN GREGORIO DI CATANIA

REGIONE SICILIANA SIAN ASP CT

ASP Catania - Via S. Maria La Grande, 5 (95124) Catania
Codice Fiscale e Partita IVA 04721260877
U. O. C. Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
Via Tevere, 39 - Fraz. Cerza - 95027 - San Gregorio di Catania (CT) – Tel. 0952540114/ 148 – Posta PEC:sian@pec.aspct.it

Pag. 86/168 - Ente: COMUNE DI MANIACE - Anno: 2023 - Numero: 3118 - Tipo: P - Data: 20.04.2023 - Ora: - Categoria: 14 - Classe: 1 - Fascicolo:

REGIONE SICILIANA
ASP - CATANIA
Servizio Igiene, Alimenti e Nutrizione
Via Tevere, 39 (fraz. Cerza)
95027 SAN GREGORIO DI CATANIA
REGIONE SICILIANA · ASP · SIAN

5.11 ITALICO TIPO BEL PAESE

Caratteristiche:

- formaggio prodotto da puro latte vaccino fresco di pasta molle unita. deve presentare pasta di colore giallo paglierino, morbida, crosta sottile, regolare e pulita, deve avere sapore dolce. Grasso su sostanza secca non inferiore al 48%. Maturazione da 6 a 8 settimane. Caratterizzato da diversi nomi brevettati e coagulazione in piccole partite.

Inoltre, non deve presentare difetti di aspetto, sapore od altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;

- deve essere venduta in confezioni come da D. L.vo 27/1/92 n. 109 e successive modifiche;
- deve presentare buone caratteristiche microbiche;

La ditta concorrente potrà sottoporre la propria specialità con corrispondente nome brevettato e depositato, con l'indicazione della percentuale di sostanza grassa. Il prodotto deve essere maturo e riportare le dichiarazioni relative al tempo di stagionatura. Confezionato monoporzioni da g 100 e g 50.

5.12 MOZZARELLA / FIORDILATTE

Caratteristiche:

- prodotta a partire da solo latte vaccino fresco o pastorizzato ed inoculato con fermenti lattici termofili;
- il grasso minimo contenuto deve essere il 44% sulla S.S.;
- deve presentare buone caratteristiche microbiche;
- non deve presentare gusti anomali dovuti ad inacidimento o altro;
- i singoli pezzi devono essere interi e compatti;
- dovrà avere forma tondeggiante, ovoidale od a treccia e la pasta dovrà essere morbida, bianco-paglierina;

Le confezioni devono essere conformi all'art. 23 del D. Lgs. 109/92 e successive modifiche.
Si richiede in confezioni monoporzioni di g l00 e di g 50/60 ed in pani per pizza da Kg 1.

5.13 PARMIGIANO REGGIANO

Caratteristiche:

- il grasso minimo deve essere il 32% sulla S.S.;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- non deve presentare difetti interni tipo occhiature della pasta dovute a fermentazioni anomale o altro;
- non deve presentare difetti esterni tipo marcescenze o altro;
- stagionatura non inferiore a 12 mesi e riportare dichiarazione riguardante il tempo di stagionatura;
- deve riportare sulla crosta il marchio a fuoco "Parmigiano Reggiano";
- deve avere umidità del 29% con una tolleranza di +/- 4;
- il coefficiente di maturazione deve essere 33,8 con una tolleranza di +/- 8.
- deve essere idoneo ad essere grattugiato
- confezione: forma intera, ½ forma, ¼ di forma, confezioni monoporzioni grattugiato di g 10

5.14 RICOTTA

Caratteristiche:

- deve essere prodotta in buone condizioni igieniche;
- non deve presentare sapore, odore o colorazioni anomale;
- deve essere fornita in recipienti chiusi, puliti ed idonei al trasporto,
- le confezioni devono riportare le dichiarazioni specifiche relative al tipo di prodotto;

Si richiede:

- ricotta romana, ricotta piemontese ed altre;
- confezioni da Kg 1e o Kg 2 e monoporzioni da g 50 e g 100.

Pag. 87/168 - Ente: COMUNE DI MANIACE - Anno: 2023 - Numero: 3118 - Tipo: P - Data: 20.04.2023 - Ora: - Categoria: 14 - Classe: 1 - Fascicolo:

REGIONE SICILIANA
ASP - CATANIA
Servizio Igiene, Alimenti e Nutrizione
Via Tevere, 39 (Fraz. Cerza)
95027 SAN GREGORIO DI CATANIA

REGIONE SICILIANA
SIAN
ASP CT

5.15 ROBIOLA

Caratteristiche:

- prodotta da puro latte vaccino fresco;
- il grasso minimo deve essere il 50% sulla S.S.;
- la pasta deve essere compatta e non eccessivamente molle;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- deve essere venduta in confezioni come da D. L.vo 27/1/92 n.109;
- deve presentare buone caratteristiche microbiche e nei limiti previsti dalla normativa vigente;

Le confezioni devono essere conformi all'art.23 del D. L.vo 109/92 e successive modifiche.

-confezioni monoporzioni da g 50 e g 100.

5.16 STRACCHINO

Ottenuto da latte vaccino intero, pasta molle, cremosa, cupolare sulla superficie di taglio quale test di giusta
maturazione, colorito bianco-burro.
Grasso su sostanza secca non inferiore al 45%. confezioni monoporzioni da g 50 e g 100.

5.17 TALEGGIO

Ottenuto da latte vaccino di forma parallelepipeda quadrangolare del peso di kg. 1 ,700-2,200. Deve presentare crosta sottile, morbida, leggermente osata, pasta unita di colore bianco paglierino, sapore leggermente aromatico, maturazione non inferiore a 6-7 settimane.

Caratteristiche:

- prodotto da puro latte vaccino;
- il grasso minimo deve essere il 48% sulla S.S.;
- la pasta deve essere compatta e non eccessivamente molle;
- non deve presentare difetti di aspetto, sapore od altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- deve essere venduta in confezioni come da D. L.vo 27/1/92 n.109 e successive modifiche;
- deve presentare buone caratteristiche microbiche (vedi tabelle limiti di contaminazione microbica);

la denominazione taleggio è riservata al prodotto indicato nel D.P.R. 1269 del 30/10/55.

- confezioni monoporzioni da g 50 e g 100.

5.18 ASIAGO

Deve essere di provenienza italiana, di prima qualità. La pasta deve essere di colore bianco o leggermente paglierino con un'occhiatura marcata ed irregolare; la crosta sottile ed elastica; il sapore delicato e gradevole.

E' vietata l'aggiunta di coloranti e conservanti.

La stagionatura deve essere inferiore ai due mesi.

Deve essere preconfezionato in carta o film plastici ed imballato in cartoni chiusi;

Caratteristiche:

– prodotto da puro latte vaccino;
– non deve presentare difetti di aspetto, sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;

-confezioni monoporzioni da g 50 e g 100.

5.19 RAGUSANO

Caratteristiche:

– prodotto da puro latte vaccino fresco
– il grasso minimo per il formaggio destinato al consumo da tavola non deve essere inferiore al 40%, per quello con stagionatura superiore a mesi 6 non deve essere inferiore al 38%;
– non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause
– deve essere maturo e riportare le dichiarazioni relative al tempo di stagionatura;

ASP Catania - Via S. Maria La Grande, 5 (95124) Catania
Codice Fiscale e Partita IVA 04721260877
U. O. C. Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
Via Tevere, 39 - Fraz. Cerza - 95027 - San Gregorio di Catania (CT) – Tel. 0952540114/ 148 – Posta PEC:sian@pec.aspct.it

Pag. 88/168 - Ente: COMUNE DI MANIACE - Anno: 2023 - Numero: 3118 - Tipo: P - Data: 20.04.2023 - Ora: - Categoria: 14 - Classe: 1 - Fascicolo:

secondo la necessità relativa alla tabella dietetica, deve essere fornito Ragusano semistagionato (5-6 mesi) o stagionato (8-10 mesi). Si ricorda che la denominazione Ragusano è riservata ai prodotti indicati nel D.P.R. n°1269 del 30/10/ 55;

5.20 FORMAGGI CONFEZIONATI IN MONOPORZIONE

Le caratteristiche dei formaggi porzionati devono corrispondere in tutto alle caratteristiche dei prodotti interi sopra descritti; devono essere costituiti da un unico pezzo o una unica fetta e confezionati in sottovuoto o in atmosfera modificata o altro confezionamento idoneo a garantire la conservazione igienica del prodotto. Ogni pezzo dovrà riportare in etichetta le indicazioni del punto ETICHETTATURA (vedi sopra).
Dovrà essere indicata la denominazione di origine tipica.
Per i prodotti di piccole dimensioni confezionati individualmente e successivamente imballati insieme è sufficiente che il bollo sanitario sia apposto sulla confezione multipla.
La descrizione di questi prodotti non va confusa con i formaggini e le sottilette che non sono descritti in nessuna parte del merceologico, in quanto esclusi.

REGIONE SICILIANA ASP CT
REGIONE SICILIANA
ASP - CATANIA
Servizio Igiene, Alimenti e Nutrizione
Via Tevere, 39 (Fraz. Cerza)
95027 SAN GREGORIO DI CATANIA

ASP Catania - Via S. Maria La Grande, 5 (95124) Catania
Codice Fiscale e Partita IVA 04721260877
U. O. C. Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
Via Tevere, 39 - Fraz. Cerza - 95027 - San Gregorio di Catania (CT) – Tel. 0952540114/ 148 – Posta PEC:sian@pec.aspct.it

Pag. 89/168 - Ente: COMUNE DI MANIACE - Anno: 2023 - Numero: 3118 - Tipo: P - Data: 20.04.2023 - Ora: - Categoria: 14 - Classe: 1 - Fascicolo:

REGIONE SICILIANA
ASP - CATANIA
Servizio Igiene, Alimenti e Nutrizione
Via Tevere, 39 (fraz. Cerza)
95027 SAN GREGORIO DI CATANIA
REGIONE SICILIANA - SIAN - ASP CT

LATTE E DERIVATI

LATTE

5.21 LATTE FRESCO PASTORIZZATO (intero, parzialmente scremato, scremato); LATTE FRESCO PASTORIZZATO DI ALTA QUALITA' (intero)

All'aspetto de presentare colore opaco, bianco tendente debolmente al giallo, sapore dolciastro, gradevole, odore leggero e gradevole

Caratteristiche:

Il latte crudo deve provenire da allevamenti conformi ai Regolamenti CE n. 852 e 853 del 2004 e al D.M. 185/1991. Il latte non deve, in ogni caso, presentare tracce di antibiotici o di conservanti (es.: acqua ossigenata), nè di additivi di alcun tipo.

Il trattamento termico ed il confezionamento devono essere conformi a quanto previsto dalla normativa vigente in materia Regolamento CE n. 853 del 2004 e successive modifiche ed integrazioni. Le confezioni devono presentarsi integre, prive di ammaccature e sporcizia superficiale.

Relativamente ai limiti microbiologici il latte fresco pastorizzato, essere conforme, a quanto previsto dalle normative vigenti (Regolamento n. 2073/2005/CE, Reg. CE 1041/2007, Legge 03.05.1989, n. 169, D.M. 09.05.1991, n. 185 e successive modifiche ed integrazioni) e deve provenire da stabilimenti di trattamento riconosciuti ai sensi del dei Regolamento CE n. 853 del 2004 e successive modifiche ed integrazioni. In particolare il latte pastorizzato deve soddisfare le norme microbiologiche, previste dall'Allegato I del Regolamento n. 2073/2005/CE e n.1041/2007.

L'etichettatura deve essere conforme a quanto prevede specificatamente in merito la normativa vigente in materia. In particolare per la data di scadenza dovrà essere conforme al Decreto del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali del 24.07.2003.

Il trasporto deve essere effettuato nei termini previsti dalla legge, in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili, alla temperatura di 0°C / + 4°C e con un mezzo di trasporto idoneo, alla temperatura massima di + 9°C. Confezioni a perdere da lt. 1.

5.22 LATTE UHT - INTERO - PARZIALMENTE SCREMATO – SCREMATO

Dal punto di vista normativo si applicano le stesse norme del latte pastorizzato. Sui contenitori deve essere riportato ben visibile quanto è prescritto dalla normativa vigente.

Confezione a perdere da lt. 1.

5.23 BURRO

Prodotto richiesto: Burro di centrifuga

Il burro deve essere prodotto con pura crema freschissima ricavata esclusivamente dal latte di vacca pastorizzato di I^ qualità, sodo ed omogeneo; di colore bianco debolmente paglierino, di odore e sapore caratteristico delicato e gradevole. Non deve presentare in superficie o in sezione agglomerati o vacuoli anche di minime dimensioni.

Deve essere ottenuto dalla crema di latte vaccino pastorizzato e corrispondere alla seguente composizione:

-acqua: 11,38 %

-grasso: 87,95 % (non inferiore all' 80%) -albumine e lattosio: 0,54 % -ceneri: 0,13 %.

Inoltre all'esame organolettico non deve risultare rancido o comunque alterato e deve risultare fresco e non sottoposto a congelamento.

Deve presentare buone caratteristiche microbiche nei limiti previsti dalla normativa vigente.

Non devono essere presenti additivi (è ammesso solo il sale comune) Confezioni in pani e in monoporzioni da 10 g cadauna.

Pag. 90/168 - Ente: COMUNE DI MANIACE - Anno: 2023 - Numero: 3118 - Tipo: P - Data: 20.04.2023 - Ora: - Categoria: 14 - Classe: 1 - Fascicolo:

CATANIA
REGIONE SICILIANA
ASP - CATANIA
Servizio Igiene, Alimenti e Nutrizione
Via Tevere, 39 Fraz. Cerza)
95027 SAN GREGORIO DI CATANIA
REGIONE SICILIANA - SIAN - ASP CT

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici: le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. 23.08.1982 n. 777, sue modifiche ed integrazione e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal Regolamento n. 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni.

Relativamente ai **limiti microbiologici** questi devono essere conformi a quanto previsto dall'Allegato I del Regolamento n. 2073/2005/CE e 1041/2007/CE.

5.24 PANNA PASTORIZZATA O U.H.T.

L'etichettatura deve essere conforme al D.L.gs 27/01/92 n. 109 e successive integrazioni e modifiche e al D.Lgs. 68/00.
Contenuto grasso minimo:
- panna da cucina 20%
- panna da montare 30%

Non devono essere presenti additivi. E' consentito, per il tipo "panna da montare" l'impiego di gas non tossici da usarsi come propellente secondo buona tecnica industriale

5.25 YOGURT MAGRO, INTERO, ALLA FRUTTA (SIA MAGRO CHE INTERO) - CONFEZIONI DA GR. 125

Tipo di prodotto richiesto:
Yogurt intero naturale o alla frutta ottenuto da latte fresco vaccino;Yogurt parzialmente scremato naturale o alla frutta; Yogurt magro naturale o alla frutta ottenuto da latte fresco vaccino. Dovrà avere una scadenza di almeno 24 giorni posteriore alla data di consegna, tutte le confezioni dovranno avere la medesima scadenza e contenere germi specifici (Lactobacillus bulgaricus e Streptococcus thermophilus) in quantità non inferiore a 10 milioni al grammo alla consegna

All'aspetto deve presentare:
-Sapore lievemente acidulo, ma gradevole; -Consistenza liquida-cremosa; -Colore bianco-latte oppure tendente al colore del frutto a cui è stato addizionato. Nella fornitura di yogurt, fermi restando i requisiti microbiologici minimi riferiti al Lactobacillus bulgaricus e Streptococcus thermophilus (1-5 x 10^6 /g) e le caratteristiche della confezione (125 g.), relativamente alla tipologia 'alla frutta' devono essere esclusi i prodotti tra i cui ingredienti figurino aromi diversi dagli aromi naturali.

Gli additivi devono essere assenti e non devono essere presenti sostanze addensanti nello yogurt magro. Relativamente alle cariche microbiologiche del prodotto devono essere conformi a quanto previsto dall'Allegato I del Regolamento n. 2073/2005/CE. -pH: da 3,5 a 4 -Grassi: circa il 3% per lo yogurt intero e non maggiore al 1% per lo yogurt magro.

5.26 DESSERT

"Dessert di latte e uova aromatizzato al limone o crema al limone" Ingredienti: latte — zucchero — crema di latte — uova 11% - latte scremato in polvere — proteine del latte — amido modificato — aroma di limoni.
Il prodotto deve essere di consistenza morbida, già cotto, pronto per l'uso. Confezioni monodose.

5.27 BUDINO

Devono essere stabilizzati per mezzo di trattamenti termici tipo UHT e in contenitori sigillati; le dichiarazioni
su ogni singolo contenitore devono rispondere ai requisiti previsti dal D.P.R. 327/80 dal D.L.gs 27/01/92 n. 109 e successive integrazioni e modifiche e al DLgs. 68/00. Non devono contenere ingredienti o additivi non consentiti dalla legge. I budini devono essere stabilizzati per mezzo di trattamenti termici UHT e rispondere ai requisiti previsti per le parti applicabile dai Regolamenti CE n. 852 e 853 del 2004.

ASP Catania - Via S. Maria La Grande, 5 (95124) Catania
Codice Fiscale e Partita IVA 04721260877
U. O. C. Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
Via Tevere, 39 - Fraz. Cerza - 95027 - San Gregorio di Catania (CT) – Tel. 0952540114/ 148 – Posta PEC:sian@pec.aspct.it

Pag. 91/168 - Ente: COMUNE DI MANIACE - Anno: 2023 - Numero: 3118 - Tipo: P - Data: 20.04.2023 - Ora: - Categoria: 14 - Classe: 1 - Fascicolo:

REGIONE SICILIANA
ASP - CATANIA
Servizio Igiene, Alimenti e Nutrizione
Via Tevere, 39 (fraz. Cerza)
95027 SAN GREGORIO DI CATANIA

UOVA

5.28 UOVA PASTORIZZATE

Il prodotto a base di uova di gallina intere, sgusciate e pastorizzate, confezionato in idonee confezioni (es.: tetrapak da 1 litro) che deve presentarsi integro, prive di ammaccature, di sporcizia superficiale e da conservarsi ad una temperatura non superiore a +4°C.

Caratteristiche

il prodotto deve provenire da stabilimenti riconosciuti CE ed essere stato preparato conformemente alle prescrizioni igienico-sanitarie di cui al Regolamento CE n. 853 del 2004 e sue modifiche ed integrazioni. In particolare il prodotto deve essere stato sottoposto a trattamento termico di pastorizzazione idoneo a soddisfare i criteri microbiologici sotto riportati.

Requisiti microbiologici

Conformi a quanto riportato nell'Allegato I del Regolamento n. 2073/2005/CE e succ. modifiche ed integrazioni

Requisiti microbiologici

Conformi a quanto riportato nell'Allegato I del Regolamento n. 2073/2005/CE.
L'ente appaltante può richiedere alla ditta appaltatrice una certificazione analitica, avente periodicità trimestrale, per la ricerca microbiologica dei parametri sopra indicati.

Additivi

Assenti.

Imballaggio

I contenitori utilizzati devono soddisfare tutte le prescrizioni del Regolamento n. 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni.

Trasporto

Deve essere effettuato a una temperatura da 0°C a + 4°C.

Etichettatura

Deve essere conforme al D.L.gs. n. 109/92, sue modifiche ed integrazioni.

5.29 UOVA FRESCHE DI GALLINA

Le uova di gallina debbono essere di Cat. A fresche come previsto dal Reg. CE 589/2008. Le caratteristiche di tali uova sono indicate nell'art. 2 del suddetto Regolamento;
Il guscio deve essere perfettamente pulito, regolare nella forma e nelle porosità. Alla speratura la camera d'aria deve rivelarsi appena accennata ed immobile (altezza non superiore a 6 mm). L'albume dovrà essere chiaro, limpido, di consistenza gelatinosa, esente da corpi estranei, così come pure il tuorlo, che dovrà trovarsi in posizione centrale e rimanere immobile, anche se l'uovo sarà sottoposto a rotazione ed apparire come una massa più densa con contorni assai vaghi. Alla rottura, le uova dovranno presentare tuorlo intero con membrana integra e resistente, albume denso e non acquoso, ed avere aspetto, colore e sapore naturale e gradevole. Le uova devono provenire da ovaiole alimentate senza antibiotici, con mangimi privi di pigmenti coloranti per ottenere una maggiore colorazione del tuorlo.
Vi deve inoltre essere assenza di punti di carne, macchie di sangue ed odori estranei.
Si richiedono uova di categoria di peso M – medie e che:
- non contengano residui da concimi chimici e pesticidi;
- non contengano coloranti artificiali.

Saranno perciò escluse le uova che comunque risultino avariate, alterate, sofisticate, adulterate.

ASP Catania - Via S. Maria La Grande, 5 (95124) Catania
Codice Fiscale e Partita IVA 04721260877
U. O. C. Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
Via Tevere, 39 - Fraz. Cerza - 95027 - San Gregorio di Catania (CT) – Tel. 0952540114/ 148 – Posta PEC:sian@pec.aspct.it

Pag. 92/168 - Ente: COMUNE DI MANIACE - Anno: 2023 - Numero: 3118 - Tipo: P - Data: 20.04.2023 - Ora: - Categoria: 14 - Classe: 1 - Fascicolo:

Parametri	*Limiti o Valori guida*	***Riferimento normativo o bibliografico***
Salmonella spp	Assente in 50 ml (tuorlo)	Limiti bibliografici
Salmonella spp	Assente in 10 gusci	Limiti bibliografici

Tutto ciò deve essere riportato in un quadro analitico completo ed aggiornato. Si richiede altresì che vengano dichiarate le condizioni minime cui soddisfano gli allevamenti che producono le uova offerte, come da Reg. CE 589/2008.
Le uova dovranno provenire da centri di imballaggio specificamente autorizzati in possesso di riconoscimento comunitario ai sensi del Reg. CE 853/2004 e successive modifiche ed integrazioni.
I prodotti dovranno essere bollati a norma di legge.
Le uova possono essere confezionate in piccoli o grandi imballaggi, muniti di fascette o dispositivo di etichettatura e marchiatura come da Regolamento n. 589/2008, sue modifiche ed integrazioni.
Se richiesto la ditta appaltatrice dovrà fornire una certificazione analitica, con una periodicità di 3 mesi circa, di ricerca microbiologica di Salmonella che ne attesti l'assenza.

Conservazione
Le uova della Categoria A non devono subire alcun trattamento di conservazione né essere state refrigerate in locali o impianti in cui la temperatura è mantenuta artificialmente al di sotto di +5°C. Tuttavia, non sono considerate refrigerate le uova che sono state mantenute ad una temperatura inferiore a +5°C. durante il trasporto, di una durata massima di 24 ore, oppure nel locale stesso in cui è praticata la vendita al minuto o in locali adiacenti, purché il quantitativo ivi depositato non superi quello necessario per 72 ore di vendita al minuto nel locale di vendita.
Nella stampigliatura degli imballaggi delle uova dovrà essere indicato:

- il codice del centro di imballaggio;
- la categoria di qualità: Categoria A o fresche
- la categoria di peso (XL - grandissime, L - grandi, M - medie, S – piccole)
- la tipologia di allevamento: 0 biologico, 1 all'aperto, 2 a terra, 3 in gabbia
- la categoria: extra (fino a 9 giorni dalla deposizione)
- la indicazione " da tenere al fresco dopo l'acquisto"
- la data da consumarsi preferibilmente entro T.M.C.

Inoltre dovrà esserci la spiegazione del codice del produttore stampigliato sull'uovo.
Il trasporto della merce deve essere effettuato conformemente alle norme vigenti, con particolare riguardo al rispetto della temperatura di conservazione del prodotto.

REGIONE SICILIANA - ASP 5 - SIAN
REGIONE SICILIANA
ASP - CATANIA
Servizio Igiene, Alimenti e Nutrizione
Via Tevere, 39 (fraz. Cerza)
95027 SAN GREGORIO DI CATANIA

Pag. 93/168 - Ente: COMUNE DI MANIACE - Anno: 2023 - Numero: 3118 - Tipo: P - Data: 20.04.2023 - Ora: - Categoria: 14 - Classe: 1 - Fascicolo:

REGIONE SICILIANA
CATANIA
Servizio Igiene, Alimenti e Nutrizione
Via Tevere, 39 Fraz. Cerza
95027 SAN GREGORIO DI CATANIA
ASP CT REGIONE SICILIANA

GRUPPO N. 6
FRUTTA - ORTAGGI E VERDURE FRESCHI - LEGUMI SECCHI- FRUTTA SECCA

6.1 - PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI IN GENERE

Tipologia del prodotto

Prodotti ortofrutticoli di qualità extra o di prima qualità;

Caratteristiche del prodotto

Si raccomanda l'uso di prodotti stagionali e non di primizie o produzioni tardive. I prodotti devono essere sani, integri, puliti, privi di parassiti, di alterazioni dovute a parassiti, privi di umidità esterna anomala, privi di odore/sapore estranei; devono aver raggiunto il grado di maturità appropriato. Sono esclusi dalla fornitura l'ortofrutta che abbia subito trattamenti tecnici o chimici per accelerare o ritardare la maturazione o per favorire le colorazioni e la consistenza vegetale.

E' auspicabile che la frutta, se sottoposta a frigoconservazione e/o bagni conservativi, sia accompagnata dalla dichiarazione dei trattamenti subiti in post-raccolta e inoltre che abbia un residua di sostanza attiva di prodotti fitosanitari tendenzialmente inferiore a 0,01 mg/kg.

Eventuali residui di sostanze attive dei prodotti fitosanitari

Entro i limiti indicati dalla specifica normativa vigente.

Nitrati

Non dovranno essere superati i limiti previsti dalla specifica normativa vigente;

Imballaggio

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici.

L'imballaggio dovrà essere costituito da materiali conformi a quanto prescritto dalla specifica normativa vigente. La merce si intende al netto della 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.

6.2 VERDURA FRESCA

La scelta del prodotto deve essere effettuata tra le verdure di stagione.

La verdura deve:

- avere chiaramente indicata la provenienza (sulla bolla di consegna, o sulla documentazione di accompagnamento o sull'imballaggio);
- presentare le caratteristiche merceologiche della specie o varietà richieste;
- essere di recente raccolta, asciutta, priva di terrosità sciolta o aderente, priva di altri corpi o prodotti estranei;
- essere sana, senza ammaccature, lesioni, alterazioni, attacchi parassitari;
- essere priva di insetti infestanti e di segni di attacco di roditori;
- essere omogenea nella maturazione, freschezza e pezzatura a seconda della specie;
- avere raggiunto la maturità fisiologica che la renda adatta al pronto consumo od essere ben avviata a maturazione nello spazio di due o tre giorni;
- rispettare i limiti previsti dalla specifica normativa vigente in materia, per quanto riguarda la presenza di residui di sostanze attive di prodotti fitosanitari;
- essere priva di germogli, per quanto attiene gli ortaggi a bulbo;
- se confezionata nello stesso collo, presentare una certa uniformità per quanto riguarda peso, qualità e calibro, con una tolleranza di pezzi, non uniformi, non superiore al 10%;
- nel caso di prodotti sfusi, presentare una differenza di calibratura, tra il pezzo più grosso e quello più piccolo, non superiore al 20%.

Oltre alle caratteristiche generali sopra elencate, taluni prodotti devono possedere le specifiche di qualità previste per gli stessi dagli specifici regolamenti CE e gli imballi devono sempre essere preferibilmente nuovi.

Etichettatura: Conforme al D.L.gs n. 306/2002.

ASP Catania - Via S. Maria La Grande, 5 (95124) Catania
Codice Fiscale e Partita IVA 04721260877
U. O. C. Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
Via Tevere, 39 - Fraz. Cerza - 95027 - San Gregorio di Catania (CT) – Tel. 0952540114/ 148 – Posta PEC:sian@pec.aspct.it

Pag. 94/168 - Ente: COMUNE DI MANIACE - Anno: 2023 - Numero: 3118 - Tipo: P - Data: 20.04.2023 - Ora: - Categoria: 14 - Classe: 1 - Fascicolo:

REGIONE SICILIANA
ASP - CATANIA
Servizio Igiene, Alimenti e Nutrizione
Via Tevere, 39 (fraz. Cerza)
95027 SAN GREGORIO DI CATANIA

6.3 FRUTTA FRESCA

Caratteristiche Generali e Merceologiche

La scelta del prodotto deve essere effettuata tra la frutta di stagione.

La frutta deve essere del tipo extra o di prima qualità ed in particolare deve rispondere ai seguenti requisiti:

- avere chiaramente indicata la provenienza (sulla bolla di consegna, o sulla documentazione di accompagnamento o sull'imballaggio);
- deve presentare le caratteristiche merceologiche della specie o varietà richieste;
- essere omogenea ed uniforme per specie e varietà;
- essere matura fisiologicamente e non solo commercialmente, in maniera da essere adatta al pronto consumo od essere ben avviata a maturazione nello spazio di due o tre giorni;
- essere sana, senza ammaccature, lesioni, alterazioni ed attacchi parassitari;
- essere priva di insetti infestanti e di segni di attacco di roditori;
- essere omogenea per maturazione, freschezza e pezzatura;
- essere pulita e priva di corpi estranei;
- essere indenne da difetti che possano alterarne i caratteri organolettici; non presentare tracce di appassimento e/o di alterazione anche incipiente;
- rispettare i limiti previsti dalla specifica normativa vigente in materia, per quanto riguarda la presenza di residui di sostanze attive di prodotti fitosanitari;
- essere turgida, non bagnata artificialmente, non trasudante acqua di condensazione in seguito ad improvviso sbalzo termico conseguente alla permanenza del prodotto in celle frigorifere, ne presentare abrasioni meccaniche o maturazione eccessiva;
- se confezionata nello stesso collo, presentare una certa uniformità per quanto riguarda peso, qualità e calibro, con una tolleranza di pezzi, non uniformi, non superiore al 10%;
- nel caso di prodotti sfusi, presentare una differenza di calibratura, tra il pezzo più grosso e quello più piccolo, non superiore al 20%.

Oltre alle caratteristiche generali sopraelencate, taluni prodotti devono possedere le specifiche di qualità previste per gli stessi dagli specifici regolamenti CE e gli imballi devono sempre essere preferibilmente nuovi.

AGRUMI

6.4 ARANCE

Caratteristiche minime

Le arance devono essere:

- intere e sane, vale a dire senza ammaccature, lesioni o alterazioni e senza attacchi di origine parassitaria. Quando è espressamente previsto dalle caratteristiche delle singole categorie, sono consentiti difetti di buccia, ben cicatrizzati, di varia origine, purché non compromettano l'aspetto generale e la conservazione del prodotto sino al momento del consumo;
- esenti da ogni danno o alterazione esterna e da inizio di "asciutto" interno prodotti dal gelo;
- pulite, cioè prive di ogni impurità ed in particolare di fumaggini e di residui visibili di antiparassitari;
- prive di umidità esterna anormale (non è stimata tale quella dovuta a condensazione nel caso di prodotti refrigerati);
- prive di odori e/o sapori anormali. E' ammessa, tuttavia, la presenza di odori causati da agenti conservanti utilizzati in conformità alle disposizioni comunitarie in materia.

I frutti devono avere uno sviluppo ed un grado zuccherino sufficienti. La maturazione deve essere tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse e da permettere la buona conservazione del prodotto fino al mercato di consumo.

ASP Catania - Via S. Maria La Grande, 5 (95124) Catania
Codice Fiscale e Partita IVA 04721260877
U. O. C. Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
Via Tevere, 39 - Fraz. Cerza - 95027 - San Gregorio di Catania (CT) – Tel. 0952540114/ 148 – Posta PEC:sian@pec.aspct.it

Pag. 95/168 - Ente: COMUNE DI MANIACE - Anno: 2023 - Numero: 3118 - Tipo: P - Data: 20.04.2023 - Ora: - Categoria: 14 - Classe: 1 - Fascicolo:

REGIONE SICILIANA
ASP - CATANIA
Servizio Igiene, Alimenti e Nutrizione
Via Tevere, 39 Fraz. Cerza
95027 SAN GREGORIO DI CATANIA
ASP CT · REGIONE SICILIANA

Classificazioni e tolleranze
Le arance classificate in questa categoria, oltre a rispondere ai requisiti minimi, devono presentare le caratteristiche delle varietà. Purché non pregiudichino l'aspetto generale e la conservazione dei frutti, sono tuttavia ammessi: un lieve difetto di colorazione; un lieve difetto di forma; lievi difetti superficiali dell'epidermide, come leggere rameggiature argentate, rugginosità, ecc...; lievi cicatrizzati dovuti a cause meccaniche.

Tolleranze
a) di qualità: in ciascun imballaggio o partita è tollerato al massimo il 10% in numero o in peso, di frutti con le caratteristiche della categoria II;
b) di calibro: in ciascun imballaggio è tollerato al massimo il 10% in numero, di frutti del calibro immediatamente superiore o inferiore a quello indicato.

Calibrazione
Le arance sono calibrate in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza. Il diametro minimo è fissato a 53 mm.

Colorazione
La colorazione deve essere quella tipica delle varietà. Una tolleranza di colore verde chiara che non deve superare 1/5 della superficie totale del frutto è ammessa tenuto conto della varietà e dell'epoca di raccolta.

6.5 LIMONI

Caratteristiche minime
I limoni devono essere:
- interi e sani, vale a dire senza ammaccature, lesioni ed alterazioni e senza attacchi di origine parassitaria. Quando è espressamente previsto dalle caratteristiche delle singole categorie, sono consentiti difetti di buccia, ben cicatrizzati, di varia origine, purché non compromettano l'aspetto generale e la conservazione del prodotto sino al momento del consumo;
- esenti da ogni danno o alterazione esterna e da inizio di "asciutto" interno prodotti dal gelo;
- puliti, cioè privi di ogni impurità ed in particolare di fumaggini e di residui visibili di antiparassitari;
- privi di umidità esterna anormale; non è considerata tale quella dovuta a condensazione nel caso di prodotti refrigerati;
- privi di odori e/o sapori anormali. E' ammessa, tuttavia, la presenza di odori causati da agenti conservanti utilizzati in conformità delle disposizioni comunitarie in materia.

I frutti devono avere uno sviluppo ed un grado di maturazione sufficienti, devono essere tali da consentire il trasporto e le operazioni connesse e da permettere la loro buona conservazione fino al mercato di consumo.

Classificazioni e tolleranze
I limoni classificati in questa categoria oltre a rispondere ai requisiti minimi devono presentare le caratteristiche della varietà. Purché non pregiudichino l'aspetto generale e la conservazione dei frutti, sono tuttavia ammessi: un lieve difetto di colorazione; un lieve difetto di forma; lievi difetti superficiali dell'epidermide, come leggere rameggiature argentate, rugginosità, ecc...; lievi cicatrizzati dovuti a cause meccaniche.

Tolleranze
a) di qualità: in ciascun imballaggio o partita è tollerato al massimo il 10% in numero o in peso, di frutti con le caratteristiche della categoria II;
b) di calibro: in ciascun imballaggio o partita è tollerato al massimo il 10% in numero, di frutti del calibro immediatamente superiore o inferiore a quelli indicati, nel caso di raggruppamento di tre calibri.
Indipendentemente dalle tolleranze di cui sopra, è ammesso come massimo il 20% di frutti privi di rosetta come unico difetto.

Pag. 96/168 - Ente: COMUNE DI MANIACE - Anno: 2023 - Numero: 3118 - Tipo: P - Data: 20.04.2023 - Ora: - Categoria: 14 - Classe: 1 - Fascicolo:

REGIONE SICILIANA
ASP - CATANIA
Servizio Igiene, Alimenti e Nutrizione
Via Tevere, 39 Fraz. Cerza
95027 SAN GREGORIO DI CATANIA
ASP CT · SIAN · REGIONE SICILIANA

Calibrazione
I limoni sono calibrati in base al diametro misurato nel punto di massima grossezza. Il diametro minimo è fissato a 45 mm. per la categoria Extra, I e II.

Colorazione
La colorazione deve essere normale per il tipo varietale. Tenuto conto dell'epoca di raccolta e della zona di produzione, sono ammessi frutti con colorazione verde chiara, ma che corrispondono al contenuto minimo in succo. I limoni del tipo "verdelli" possono avere una colorazione verde, purché non sia scura.

6.6 MANDARINI

Caratteristiche minime
I mandarini devono essere:
- interi e sani, vale a dire senza ammaccature, lesioni ed alterazioni e senza attacchi di origine parassitaria. Sono consentiti difetti di buccia, ben cicatrizzati, di varia origine, purché non compromettano l'aspetto generale e la conservazione del prodotto sino al momento del consumo;
- esenti da ogni danno o alterazione esterna e da inizio di "asciutto" interno prodotti dal gelo;
- puliti, cioè privi da ogni impurità, ed in particolare di fumaggini e di residui visibili di antiparassitari;
- privi di umidità esterna anormale; non è considerata tale quella dovuta a condensazione nel caso di prodotti refrigerati;
- privi di odori e/o sapori anormali. E' ammessa, tuttavia la presenza di odori causati da agenti conservanti utilizzati in conformità delle disposizioni comunitarie in materia.

I frutti devono avere uno sviluppo ed un grado zuccherino sufficienti. La maturazione deve essere tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse e da permettere la buona conservazione del prodotto fino al mercato del consumo.

Classificazioni e tolleranze
I mandarini classificati in questa categoria, oltre a rispondere ai requisiti minimi, devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà. Purché non pregiudichino l'aspetto generale e la conservazione dei frutti, sono tuttavia ammessi: un lieve difetto di colorazione, lievi difetti superficiali dell'epidermide, come leggere rameggiature argentate, rugginosità, ecc., lievi difetti cicatrizzati dovuti a cause meccaniche.

Tolleranze
a) di qualità: in ciascun imballaggio o partita è tollerato al massimo il 10% in numero e peso di frutti con le caratteristiche della categoria II;
b) di calibro: in ciascun imballaggio o partita è tollerato al massimo il 10%, in numero di frutti del calibro immediatamente superiore o inferiore a quello o quelli indicati, nel caso di raggruppamenti di tre calibri indipendentemente dalle tolleranze, di cui sopra è ammesso come massimo il 20% di frutti privi di rosetta.

Calibrazione I mandarini sono calibrati in base al diametro. Il diametro è fissato a 45 mm. per i mandarini comuni Wilking, Satsuma e a 35 mm. per Clementine e Monreal.

Colorazione
La colorazione deve essere tipica della varietà su almeno 2/3 della superficie del frutto.

6.7 CLEMENTINE - MAPO - MANDARINI - MIACAUA

Caratteristiche minime
I frutti devono essere:
- interi e sani, vale a dire senza ammaccature, lesioni e alterazioni e senza attacchi di origine parassitaria. Sono consentiti difetti di buccia, ben cicatrizzati, di varia origine, purché non compromettano l'aspetto generale e la conservazione del prodotto sino al momento del consumo;
- esenti da ogni danno o alterazione esterna e da inizio di "mal secco" interno, prodotti da gelo o da prolungata conservazione;
- puliti, cioè privi di ogni impurità ed in particolare di fumaggini e di residui visibili di antiparassitari;
- privi di umidità esterna anormale (non è stimata tale quella dovuta a condensazione nel caso di prodotti refrigerati);
- privi di odori e sapori anormali.

ASP Catania - Via S. Maria La Grande, 5 (95124) Catania
Codice Fiscale e Partita IVA 04721260877
U. O. C. Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
Via Tevere, 39 - Fraz. Cerza - 95027 - San Gregorio di Catania (CT) – Tel. 0952540114/ 148 – Posta PEC:sian@pec.aspct.it

Pag. 97/168 - Ente: COMUNE DI MANIACE - Anno: 2023 - Numero: 3118 - Tipo: P - Data: 20.04.2023 - Ora: - Categoria: 14 - Classe: 1 - Fascicolo:

REGIONE SICILIANA
ASP CATANIA
Servizio Igiene, Alimenti e Nutrizione
Via Tevere, 39 (fraz. Cerza)
95027 SAN GREGORIO DI CATANIA
ASP CT SIAN REGIONE SICILIANA

- potranno essere sottoposti alla "deverdizzazione". Questo procedimento è permesso solo a condizione che gli altri caratteri organolettici naturali non vengano modificati e dovrà effettuarsi sotto controllo delle autorità competenti dei vari paesi. I frutti deverdizzati dovranno presentare la colorazione tipica sulla totalità della superficie.

I frutti devono avere uno sviluppo e un grado zuccherino sufficienti. La maturazione deve essere tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse e permettere la buona conservazione fino al mercato di consumo.

Classificazioni e tolleranze

I frutti di questa categoria devono essere di buona qualità. Essi devono presentare la caratteristica tipica della varietà, tenuto conto del periodo di raccolta e della zona di produzione.

Calibrazione

La calibrazione è determinata dal diametro della sezione massima normale dell'asse del frutto.

Sono esclusi i frutti per i quali i diametri siano inferiori ai seguenti minimi: 35 mm.

Colorazione: la colorazione deve essere quella tipica della varietà su almeno 2/3 della superficie del frutto

I frutti devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà, tenuto conto del periodo di raccolta e delle zone di produzione.

Il contenuto in succo è espresso dal rapporto tra il peso del frutto e quello del succo, estratto a mezzo di una pressa a mano. Per tutte le categorie è ammesso che i frutti deverdizzati siano sprovvisti di calice.

I frutti classificati in questa categoria, oltre a rispondere ai requisiti minimi, devono presentare le caratteristiche tipiche delle varietà. Purché non pregiudichino l'aspetto generale e la conservazione dei frutti, sono tuttavia ammessi: un lieve difetto di colorazione, lievi difetti superficiali dell'epidermide, come leggere rameggiature argentate, rugginosità, ecc., lievi difetti cicatrizzati dovuti a cause meccaniche.

Tolleranze

a) di qualità: in ciascun imballaggio o partita è tollerato a massimo il 10% in numero o peso, di frutti con le caratteristiche della categoria II;

b) di calibro: è tollerato, in ciascun imballaggio o partita, al massimo il 10%, in numero, di frutti del calibro immediatamente superiore o inferiore a quello o quelli indicati, nel caso di raggruppamento di tre calibri. Indipendentemente dalla tolleranze di cui sopra è ammesso come massimo il 20% di frutti privi di rosetta.

Acidità: >5 g/I misurati in acido citrico.

6.8 ALBICOCCHE

Caratteristiche minime

I frutti devono essere:

- interi e sani, cioè senza alterazioni, lesioni e senza attacchi parassitari.

Quando è espressamente previsto nelle caratteristiche delle singole categorie, sono consentiti difetti di varia origine, purché non compromettano l'aspetto e la conservazione del prodotto sino al momento del consumo.

- puliti, vale a dire privi di ogni impurità ed in particolare residui di antiparassitari;
- non umidi; l'umidità presente sui frutti in uscita da ambienti refrigerati non costituisce difetto;
- privi di odori e sapori anormali.

I frutti devono essere raccolti a mano e quando hanno raggiunto un grado di maturazione tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse e permettere la buona conservazione fino al momento del consumo.

Classificazioni e tolleranze

Le albicocche di questa categoria, oltre a rispondere alle caratteristiche minime, devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà.

E' ammesso sulla buccia solamente uno fra i seguenti difetti, purché non sia pregiudicato l'aspetto e la conservazione del frutto e la polpa sia priva di qualsiasi deterioramento:

ASP Catania - Via S. Maria La Grande, 5 (95124) Catania
Codice Fiscale e Partita IVA 04721260877
U. O. C. Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
Via Tevere, 39 - Fraz. Cerza - 95027 - San Gregorio di Catania (CT) – Tel. 0952540114/ 148 – Posta PEC:sian@pec.aspct.it

Pag. 98/168 - Ente: COMUNE DI MANIACE - Anno: 2023 - Numero: 3118 - Tipo: P - Data: 20.04.2023 - Ora: - Categoria: 14 - Classe: 1 - Fascicolo:

REGIONE SICILIANA
ASP - CATANIA
Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
Via Tevere, 39 (fraz. Cerza)
95027 SAN GREGORIO DI CATANIA

lieve difetto di forma e di sviluppo, lieve difetto di colorazione, lieve ammaccature, lieve bruciatura, lieve screpolatura.

Quando il difetto si presenta in forma allungata non può superare 1 cm. di lunghezza; quando si presenta diversamente non può coprire una superficie maggiore di mezzo centimetro quadrato.

Tolleranze

a) di qualità: è tollerato in ciascun imballaggio, il 10%, in numero o peso, di albicocche con caratteristiche della categoria II;

b) di calibro: è tollerato, in ciascun imballaggio, il 10%, in numero o in peso, di albicocche superiori o inferiori di 3 mm. al calibro indicato.

L'insieme delle tolleranze di qualità e di calibro non può superare il 15%, in numero o in peso.

Calibrazione

Le albicocche sono calibrate in base al diametro, misurato dal punto di massima grossezza. La calibrazione è obbligatoria per le categorie Extra e I, facoltativa per la categoria II.

Per la categoria I e, anche per la categoria II, il calibro minimo è fissato a 30 mm. di diametro.

E' richiesta una pezzatura di calibro equivalente al peso di g 50 o 75 con le tolleranze sopra descritte, ma consegnate distinte per peso.

Le confezioni di albicocche possono presentarsi :

1. in uno o più strati separati fra loro
2. alla rinfusa ad eccezione della categoria extra.

6.9 ACTINIDIE (kiwi)

I frutti devono presentare buccia integra e punto di intersezione ben cicatrizzato.

La polpa deve essere di giusta consistenza, profumata, saporita e senza alterazioni da parassiti vegetali, animali o da virus.

La pezzatura non deve essere inferiore ai 45 mm. di diametro e ai 60 g. di peso unitario.

Calibrazione

a. Calibro minimo categoria extra g 90
b. Calibro minimo categoria I g 70
c. Calibro minimo categoria II g 65

R.S.R.: misurato per mezzo del rifrattometro, deve presentare valori superiori al 9.5%.

6.10 ANGURIA

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

6.11 BANANE

I frutti devono avere una forma tipica, con picciolo integro, la buccia di colore giallo deve essere intera e senza ammaccature.

La polpa, soda e pastosa, non deve presentare annerimenti né attacchi da crittograme o parassiti animali.

Il sapore del frutto deve essere gradevole e non allappante, evidente segno di immaturità.

Il peso medio e' compreso tra 145 - 175 g ; il calibro tra 40-50 mm.

6.12 CACHI

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

ASP Catania - Via S. Maria La Grande, 5 (95124) Catania
Codice Fiscale e Partita IVA 04721260877
U. O. C. Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
Via Tevere, 39 - Fraz. Cerza - 95027 - San Gregorio di Catania (CT) – Tel. 0952540114/ 148 – Posta PEC:sian@pec.aspct.it

Pag. 99/168 - Ente: COMUNE DI MANIACE - Anno: 2023 - Numero: 3118 - Tipo: P - Data: 20.04.2023 - Ora: - Categoria: 14 - Classe: 1 - Fascicolo:

REGIONE SICILIANA ASP - CATANIA Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione Via Tevere, 39 (Fraz. Cerza) SAN GREGORIO DI CATANIA

6.13 CILIEGIE

Caratteristiche minime

Le ciliegie devono essere:
- fresche;
- intere e sane, vale a dire prive di ammaccature, lesioni, bruciature, alterazioni e di qualsiasi attacco di origine parassitaria, non danneggiate dalla grandine e dal gelo;
- pulite, cioè prive di ogni impurità e in particolare senza alcuna traccia di insetticidi e di anticrittogamici;
- sode e consistenti, in relazione alle varietà;
- non umide, l'umidità presente sui frutti in uscita da ambienti refrigerati non costituisce difetto;
- prive di odori e sapori anormali;
- provviste di peduncolo.

Alla raccolta i frutti devono essere sufficientemente sviluppati e ad un grado di maturazione tale da con sentire il trasporto e le operazioni connesse e da permettere la buona conservazione fino al mercato di consumo. Classificazioni e tolleranze: Le ciliegie classificate in questa categoria, oltre a rispondere ai requisiti minimi, devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà. Rispetto ai frutti della categoria Extra possono presentare un leggero difetto di forma e di colorazione.

Tolleranze

a) di qualità: in ciascun imballaggio è tollerato il 10% in peso, di ciliegie non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma che non presentino difetti tali da pregiudicare la conservazione del prodotto sino al momento del consumo e non siano passate di maturità. Nell'ambito di questa tolleranza è ammesso un massimo del 4% di frutti spaccati o bacati;
b) di calibro: in ciascun imballaggio è tollerato il 10% in peso, di ciliegie non rispondenti al calibro minimo previsto, ma mai inferiore ai 13 mm. per i frutti delle varietà precoci e a 15 mm. per i frutti delle altre varietà.

L'insieme delle tolleranze di qualità e di calibro non può essere superiore al 15% in peso.

6.14 FRAGOLE

I frutti devono essere:
- interi, senza ammaccature
- provvisti del calice o di un breve peduncolo verde e non disseccato (ad eccezione delle fragole di bosco);
- sani;
- esenti da attacchi di insetti e da tracce di malattie;
- puliti, in particolare esenti da ogni impurità o residuo visibile di antiparassitari;
- freschi, non lavati;
- privi di umidità esterna anormale;
- privi di odore o sapore estranei;

I frutti devono essere stati raccolti a mano e con cura, ed avere raggiunto uno sviluppo completo e normale.

Il grado di maturazione del prodotto deve essere tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse e tale da rispondere alle esigenze commerciali del luogo di destinazione.

I frutti di questa categoria devono essere di buona qualità:
- possono essere meno omogenei per quanto concerne le dimensioni, la forma e l'aspetto;
- per quanto riguarda la colorazione, possono presentare una piccola punta conica bianca;
- devono essere praticamente esenti da terra.

Tolleranze

a) di qualità: 10% in numero o peso di fragole non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ad eccezione dei frutti visibilmente avariati o notevolmente danneggiati.
b) di calibro: 10% in numero o peso di fragole, per ogni imballaggio non rispondente alla calibrazione minima stabilita per la categoria ed il gruppo di varietà.

ASP Catania - Via S. Maria La Grande, 5 (95124) Catania
Codice Fiscale e Partita IVA 04721260877
U. O. C. Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
Via Tevere, 39 - Fraz. Cerza - 95027 - San Gregorio di Catania (CT) – Tel. 0952540114/ 148 – Posta PEC:sian@pec.aspct.it

Pag. 100/168 - Ente: COMUNE DI MANIACE - Anno: 2023 - Numero: 3118 - Tipo: P - Data: 20.04.2023 - Ora: - Categoria: 14 - Classe: 1 - Fascicolo:

REGIONE SICILIANA
ASP - CATANIA
Servizio Igiene, Alimenti e Nutrizione
Via Tevere, 30 (Fraz. Cerza)
95027 SAN GREGORIO DI CATANIA
REGIONE SICILIANA - ASP CT - SIAN

La calibrazione è effettuata sul diametro massimo della sezione normale all'asse del frutto.
Le fragole devono avere il seguente calibro minimo: Categ. "Extra"
- varietà a frutto grosso 30 mm. 25 mm.
- varietà a frutto piccolo 20 mm. 15 mm.

Tuttavia, per i prodotti della categoria I commercializzati dall'inizio della campagna fino al 5 giugno, il calibro minimo per la varietà a frutto grosso è ridotto a 18 mm.

6.15 MELE

Caratteristiche minime

le mele devono essere:
- intere e sane, vale a dire senza ammaccature, lesioni e alterazioni e senza attacchi di origine parassitaria. Quando è espressamente previsto nelle caratteristiche delle singole categorie, sono consentiti difetti sulla buccia di varia origine, purché non compromettano l'aspetto generale e la conservazione del prodotto fino al momento del consumo.
- pulite, cioè prive di ogni impurità ed in particolare senza residui visibili di antiparassitari;
- non umide, l'umidità presente sui frutti in uscita da ambienti refrigerati non costituisce difetto;
- prive di odori e/o sapori anormali.

Classificazioni e tolleranze

Le mele classificate in questa categoria, oltre a rispondere ai requisiti minimi, devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà. Rispetto ai frutti categoria EXTRA è ammesso un leggero difetto di colorazione e di forma ed il peduncolo può essere danneggiato.
Sono anche ammessi, purché non siano pregiudicati l'aspetto generale e la conservazione del frutto e purché la polpa sia priva di qualsiasi deterioramento, difetti della buccia, quali per esempio lieve colpo di grandine, leggerissima ammaccatura, leggera bruciatura dovuta al sole o a trattamenti, leggera traccia di attacco di insetti o di malattia, lievissima lesione purché cicatrizzata.
Quando i difetti hanno forma allungata non devono superare i 2 cm. di lunghezza; quando si presentano diversamente non possono superare 1 cm. quadrato di superficie tranne che per i difetti derivanti da Ticchiolatura, che non possono occupare una superficie superiore a 0,25 cm. quadrati.

Calibrazione

a. Calibro minimo categoria extra mm. 70
b. Calibro minimo categoria I e II mm. 65
Residuo secco rifrattometrico (R.S.R.): deve presentare valori minimi del 12%.

Tolleranze

a) di qualità: in ciascun imballaggio è tollerato il 10% in numero o in peso di mele con le caratteristiche della categoria II; nell'ambito di questa tolleranza è ammesso un massimo del 2% di frutti bacati o guasti;
b) di calibro: come per la categoria EXTRA.
L'insieme delle tolleranze di qualità e di calibro non può superare il 15% in numero o in peso.

Criteri di colorazione

Secondo la colorazione, le varietà di mele possono essere classificate in quattro gruppi:
Gruppo A - varietà rosse
Categoria I: almeno ½ della superficie del frutto di colorazione rossa
VARIETA': Red Delicius, Red Stayman, Stark Delicius, Starking.
Gruppo B - varietà di colorazione rossa mista
Categoria I: almeno 1/3 della superficie del frutto di colorazione rossa
VARIETA' : Delicius comune, Jonathan.
Gruppo C - varietà striate, leggermente colorate
Categoria I : almeno 1/10 della superficie del frutto di colorazione rossa striata
Gruppo D - altre varietà.

ASP Catania - Via S. Maria La Grande, 5 (95124) Catania
Codice Fiscale e Partita IVA 04721260877
U. O. C. Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
Via Tevere, 39 - Fraz. Cerza - 95027 - San Gregorio di Catania (CT) – Tel. 0952540114/ 148 – Posta PEC:sian@pec.aspct.it

Pag. 101/168 - Ente: COMUNE DI MANIACE - Anno: 2023 - Numero: 3118 - Tipo: P - Data: 20.04.2023 - Ora: - Categoria: 14 - Classe: 1 - Fascicolo:

REGIONE SICILIANA
ASP - CATANIA
Servizio Igiene, Alimenti e Nutrizione
Via Tevere, 39 Fraz. Cerza
95027 SAN GREGORIO DI CATANIA
ASP CT · SIAN · REGIONE SICILIANA

6.16 MELONE

I frutti devono presentare buccia integra, senza spacchi.
La polpa deve essere di giusta consistenza, profumata, saporita e senza alterazione da parassiti vegetali, animali o da virus. R.S.R.: misurato per mezzo del rifrattometro, deve presentare valori superiori a I 13%.

Sono ammessi lievi difetti:
- di forma;
- di colorazione (non è difetto una colorazione pallida della parte della buccia del frutto che è stata a contatto con il suolo durante la crescita)
- leggeri difetti della buccia dovuti a strofinamento e manipolazioni
- lievi screpolature cicatrizzate attorno al peduncolo di lunghezza inferiore ai 2 cm, che non raggiungano la polpa.

Il peduncolo nel caso di frutti appartenenti a varietà in cui esso non si distacca, non deve essere di lunghezza superiore a 2 cm per le varietà Charentais, Ogen e Galia e a 5 cm per gli altri meloni, e deve comunque essere presente ed intero.

6.17 PERE

Caratteristiche merceologiche

Le pere devono essere:
- intere e sane, vale a dire senza ammaccature, lesioni ed alterazioni e senza attacchi di origine parassitaria. Quando è espressamente previsto nelle caratteristiche delle singole categorie, sono consentiti difetti sulla buccia di varia origine, purché non compromettano l'aspetto generale e la conservazione del prodotto fino al momento del consumo;
- pulite, cioè prive di ogni impurità ed in particolare senza residui visibili di antiparassitari;
- non umide, l'umidità presente sui frutti in uscita da ambienti refrigerati non costituisce difetto;
- prive di odori e/o sapori anormali.

Classificazioni e tolleranze

Le pere classificate in questa categoria, oltre a rispondere ai requisiti minimi, devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà e non devono essere grumose. Rispetto ai frutti della categoria Extra è ammesso un leggero difetto di colorazione e di forma ed il peduncolo può essere danneggiato. Sono anche ammessi, purché non siano pregiudicati l'aspetto generale e la conservazione del frutto e purché la polpa sia priva di qualsiasi deterioramento, difetti sulla buccia, quali ad esempio lieve colpo di grandine, leggerissima
ammaccatura, leggera bruciatura dovuta al sole od a trattamenti, leggera traccia di attacco di insetti o di malattia, lievissima lesione purché cicatrizzata.
Quando tali difetti hanno forma allungata non devono superare i 2 cm. di lunghezza; quando si presentano diversamente non possono superare 1 cm. quadrato di superficie, tranne che per i difetti derivanti da Ticchiolatura, che non possono occupare una superficie superiore a 0,25 cm. quadrati.

Tolleranze

a) di qualità: in ciascun imballaggio è tollerato il 10% in numero o peso di pere con le caratteristiche della categoria II; nell'ambito di questa tolleranza è ammesso un massimo del 2% di frutti bacati o guasti;
b) di calibro: in ciascun imballaggio è tollerato il 10% in numero o peso di pere del calibro immediatamente inferiore o superiore a quello indicato.
L'insieme delle tolleranze di qualità e di calibro non può superare il 15% in numero o peso.

ASP Catania - Via S. Maria La Grande, 5 (95124) · Catania
Codice Fiscale e Partita IVA 04721260877
U. O. C. Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
Via Tevere, 39 - Fraz. Cerza - 95027 - San Gregorio di Catania (CT) – Tel. 0952540114/ 148 – Posta PEC:sian@pec.aspct.it

Pag. 102/168 - Ente: COMUNE DI MANIACE - Anno: 2023 - Numero: 3118 - Tipo: P - Data: 20.04.2023 - Ora: - Categoria: 14 - Classe: 1 - Fascicolo:

REGIONE SICILIANA
ASP - CATANIA
Servizio Igiene, Alimenti e Nutrizione
Via Tevere, 39 Fraz. Cerza)
95027 SAN GREGORIO DI CATANIA
SIAN - ASP CT - REGIONE SICILIANA

Calibrazione

Le pere sono calibrate in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza. Il calibro minimo per le diverse categorie è fissato come segue:

	Extra	I
Varietà a frutto grosso	mm. 60	mm. 55
Altre varietà	mm. 55	mm. 50

Non è obbligatorio attenersi ad alcun calibro minimo per la commercializzazione di pere estive.

6.18 PESCHE

Le pesche e le nettarine devono essere:
- intere e sane, vale a dire senza ammaccature, lesioni e alterazioni e senza attacchi di origine parassitaria. Quando è espressamente previsto nelle caratteristiche delle singole categorie, sono consentiti difetti sulla buccia di varia origine, purché non compromettano l'aspetto generale e la conservazione del prodotto sino al momento del consumo;
- pulite, cioè prive di ogni impurità ed in particolare senza residui visibili di antiparassitari;
- non umide; l'umidità presente sui frutti in uscita da ambienti refrigerati non costituisce difetto;
- prive di odori e sapori anormali.

I frutti devono essere raccolti a mano e con cura e quando hanno raggiunto uno sviluppo sufficiente e un grado di maturazione tale da consentire il trasporto e le operazioni ad esso connesse e da permettere la buona conservazione del prodotto fino al mercato di consumo.

Le pesche e le nettarine classificate in questa categoria, oltre a rispondere ai requisiti minimi, devono presentare le caratteristiche tipiche delle varietà, tenendo conto della zona di produzione. Rispetto ai frutti della categoria EXTRA è ammesso un leggero difetto di colorazione e di forma. Sono anche ammessi - purché non siano pregiudicati l'aspetto generale e la conservazione del frutto e purché la polpa sia priva di qualsiasi deterioramento - difetti sulla buccia, quali ad esempio lieve colpo di grandine, leggerissima ammaccatura, leggera bruciatura dovuta al sole o trattamenti, leggera traccia di attacco di insetti o di malattia, lievissima lesione purché cicatrizzata.

Quando tali difetti hanno forma allungata non possono superare un centimetro di lunghezza; quando si presentano diversamente non possono superare mezzo centimetro quadrato di superficie.

Tolleranze

a) di qualità: è tollerato in ciascun imballaggio il 10%, in numero o in peso, di pesche con le caratteristiche della categoria Il;

b) di calibro: in ciascun imballaggio è tollerato il 10%, in numero o peso, di pesche superiori o inferiori al calibro indicato, di tre millimetri.

L'insieme delle tolleranze di qualità e di calibro non può superare il 15%, in numero o in peso.

Le pesche e le nettarine sono calibrate in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza, secondo la scala seguente:

90 millimetri e più =AAAA
da 80 a 90 millimetri =AAA
da 73 a 80 millimetri =AA
da 67 a 73 millimetri =A
da 61 a 67 millimetri =B
da 56 a 61 millimetri =C
da 51 a 56 millimetri =D

Sono accettati tutte le cultivar commercializzate ad esclusione delle primizie, dei frutti conservati oltre il periodo tipico di stagione e dei prodotti per l'industria.

Peso richiesto: frutti da g 120-150.

Pag. 103/168 - Ente: COMUNE DI MANIACE - Anno: 2023 - Numero: 3118 - Tipo: P - Data: 20.04.2023 - Ora: - Categoria: 14 - Classe: 1 - Fascicolo:

REGIONE SICILIANA
ASP - CATANIA
Servizio Igiene, Alimenti e Nutrizione
Via Tevere, 39 (fraz. Cerza)
95027 SAN GREGORIO DI CATANIA
REGIONE SICILIANA · SIAN · ASP CT

6.19 UVA DA TAVOLA

Caratteristiche minime:

- i grappoli e gli acini devono essere:
- sani, cioè senza attacchi di malattie o di insetti;
- puliti, vale a dire privi di ogni impurità ed in particolare di residui di antiparassitari e di polvere;
- non umidi; l'umidità presente sui grappoli in uscita da ambienti refrigerati non costituisce difetto;
- privi di odore e/o sapore anormali.

Gli acini, inoltre, devono essere:

- interi, cioè con la buccia non lesionata né spaccata;
- ben attaccati al raspo.

La colorazione particolare dovuta al sole, ma non le bruciature di eccessiva insolazione, non costituisce difetto. I grappoli devono essere raccolti con cura e quando hanno raggiunto un grado di maturazione sufficiente tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse e da permettere la buona conservazione fino al mercato di consumo.

Classificazioni e tolleranze

Le uve da tavola classificate in questa categoria, oltre a rispondere ai requisiti minimi, devono presentare grappoli con la forma, lo sviluppo e la colorazione tipici della varietà, tenuto conto della zona di produzione. Gli acini devono essere consistenti, ben attaccati al raspo e ricoperti per quanto è possibile, della loro pruina; possono essere di grandezza un poco meno uniforme e distribuiti meno regolarmente sul raspo rispetto a quelli della categoria Extra. I grappoli possono presentare un leggero difetto di forma e di colorazione e sono ammesse sugli acini leggere bruciature di sole che interessano solo la buccia.

Tolleranze

a) di qualità: in ciascun imballaggio è tollerato il 10% in peso, di grappoli al di sotto delle caratteristiche della categoria, ma adatti al consumo;

b) di calibro: in ciascun imballaggio è tollerato il 10% in peso di grappoli non rispondenti al calibro della categoria ma mai inferiore a 100 g per le varietà ad acino grosso ed a 75 g per le varietà ad acino piccolo.

L'insieme delle tolleranze di qualità e di calibro non può superare il 15% in peso.

Calibrazione Le uve da tavola sono calibrate in base al peso del grappolo.

6.20 SUSINE

Caratteristiche minime

Le susine devono essere:

- intere e sane: vale a dire senza lesioni, ammaccature, alterazioni e senza attacchi di origine parassitaria. Quando è espressamente previsto nelle caratteristiche delle singole categorie, sono consentiti difetti sulla buccia, purché non compromettano l'aspetto esterno e la conservazione del prodotto fino al momento del consumo;
- pulite, cioè prive di impurità ed in particolare residui visibili di antiparassitari;
- non umide: l'umidità presente sui frutti in uscita da ambienti refrigerati non costituisce difetto;
- prive di odori e sapori anormali.

Classificazioni e tolleranze

Le susine classificate in questa categoria, oltre a rispondere ai requisiti minimi, devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà. Rispetto ai frutti della categoria Extra è ammesso un leggero difetto di colorazione e di forma ed il peduncolo può essere danneggiato o può mancare, purché il suo distacco non abbia procurato lesioni. Sono anche ammessi difetti sulla buccia, purché non siano pregiudicati l'aspetto generale e la conservazione del frutto, quali, ad esempio, leggerissima ammaccatura, traccia d'attacchi d'insetti superficiale e cicatrizzata, leggere bruciature dovute al sole, screpolature cicatrizzate per le varietà "Regine Claudie dorate".

Quando questi difetti hanno forma allungata non devono superare in lunghezza un terzo del diametro, cioé se il diametro è di cm. 3 il difetto può raggiungere al massimo 1 cm. di lunghezza.

ASP Catania - Via S. Maria La Grande, 5 (95124) Catania
Codice Fiscale e Partita IVA 04721260877
U. O. C. Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
Via Tevere, 39 - Fraz. Cerza - 95027 - San Gregorio di Catania (CT) – Tel. 0952540114/ 148 – Posta PEC:sian@pec.aspct.it

Pag. 104/168 - Ente: COMUNE DI MANIACE - Anno: 2023 - Numero: 3118 - Tipo: P - Data: 20.04.2023 - Ora: - Categoria: 14 - Classe: 1 - Fascicolo:

REGIONE SICILIANA
ASP - CATANIA
Servizio igiene, Alimenti e Nutrizione
Via Tevere, 39 (fraz. Cerza)
95027 SAN GREGORIO DI CATANIA
REGIONE SICILIANA - ASP CT - SIAN

Tolleranze

a) di qualità: in ciascun imballaggio è tollerato il 10%, in numero e in peso, di susine con le caratteristiche della categoria II;

b) di calibro: in ciascun imballaggio è tollerato il 10%, in numero e in peso, di susine del calibro immediatamente inferiore o superiore a quello indicato. L'insieme delle tolleranze di qualità e di calibro non può superare il 15% in numero o peso.

Calibrazione Le susine sono calibrate in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza.

E' vietata la commercializzazione di susine con diametro inferiore a 25 mm.

ORTAGGI A FOGLIA DA INSALATA - LATTUGHE - INDIVIE – SCAROLE - RADICCHIO – RUCOLA

CLASSIFICAZIONE.

ORTAGGI A BULBO: Aglio, cipolle, porri.

ORTAGGI A RADICE.: Carote, barbabietole, rapanelli.

ORTAGGI A FOGLIA/COSTA.: Cavoli, verze, coste, spinaci, bietole, prezzemolo, sedano, indivia, lattuga, cicoria, catalogna, finocchi.

ORTAGGI A FRUTTO: Pomodori, zucche, zucchine, melanzane, peperoni, cetrioli.

ORTAGGI A FIORE: Cavolfiori, broccoli, carciofi.

ORTAGGI A SEME (LEGUMI): Fagioli, fagiolini, piselli, fave,lenticchie,ceci.

6.21 AGLIO

Gli agli classificati in questa categoria devono essere di buona qualità.

Devono essere:

- interi;
- di forma abbastanza regolare.

Possono presentare:

- rigonfiamenti da sviluppo vegetativo anormale;
- piccole lacerazioni della tunica esterna.

I bulbilli devono essere sufficientemente serrati.

Tolleranza di qualità: il 10% in peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelli della Cat. II.

E' ammesso l'1% massimo in peso di bulbi con germogli visibili.

6.22 ASPARAGI

Calibrazione e Omogeneità dei calibri

a) Calibrazione secondo la lunghezza

La lunghezza dei turioni deve essere:

- superiore a 17 cm per gli asparagi lunghi
- compresa tra 12 e 17 cm per gli asparagi corti
- compresa tra 12 e 22 cm per gli asparagi della categoria II, disposti nell'imballaggio a strati ma non in mazzi
- inferiore a 12 cm per le punte di asparagi

ASP Catania - Via S. Maria La Grande, 5 (95124) Catania
Codice Fiscale e Partita IVA 04721260877 ,
U. O. C. Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
Via Tevere, 39 - Fraz. Cerza - 95027 - San Gregorio di Catania (CT) – Tel. 0952540114/ 148 – Posta PEC:sian@pec.aspct.it

Pag. 105/168 - Ente: COMUNE DI MANIACE - Anno: 2023 - Numero: 3118 - Tipo: P - Data: 20.04.2023 - Ora: - Categoria: 14 - Classe: 1 - Fascicolo:

I turioni degli asparagi bianchi e violetti possono avere una lunghezza massima di 22 cm, quelli degli asparagi violetti/verdi di 27 cm.
b) Calibrazione secondo il diametro.
Il diametro dei turioni è quello della sezione presa a metà della lunghezza.
Il diametro minimo e il calibro sono fissati nel modo seguente:
Il calibro minimo è di 53 mm per tutte le categorie.
Presentazione:
1. In mazzi di lunghezza, diametro e peso uniforme
2. A strati uniformi nell'imballaggio

REGIONE SICILIANA
ASP - CATANIA
Servizio Igiene, Alimenti e Nutrizione
Via Tevere, 39 (Fraz. Cerza)
95027 SAN GREGORIO DI CATANIA



6.23 CARCIOFI

I capolini devono essere:
- di aspetto fresco, in particolare senza alcun segno di avvizzimento;
- interi;
- sani, in particolare esenti da parassiti e da alterazioni che ne pregiudichino la conservazione e la commestibilità;
- puliti, in particolare esenti da impurità e da ogni residuo visibile di antiparassitari;
- privi di odore e sapore estranei.

I capolini di questa categoria devono essere di buona qualità. Essi devono presentare forma normale e tipica della varietà ed in relazione a questa le brattee centrali devono essere ben serrate. Inoltre i fasci della parte inferiore non devono presentare un inizio di lignificazione.
Essi possono presentare unicamente i seguenti difetti:
- lievi alterazioni dovute al gelo (screpolature);
- lievissime lesioni.

Tolleranze
a) di qualità: 10% in numero di capolini non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma idonei al consumo;
b) di calibro: per ogni imballaggio è tollerato al massimo in numero di capolini non rispondenti alle norme di calibrazione. Tuttavia, essi devono essere classificati nella categoria di calibrazione immediatamente inferiore
o superiore, con un diametro minimo di 5 cm. per i capolini classificati nella categoria di calibrazione minima (cm. 6x7,5). Per i carciofi della varietà "Poivrade" o "Bouquet" non è ammessa alcuna tolleranza di calibro.
I capolini sono soggetti ad una calibrazione determinata dal diametro della sezione massima normale all'asse del capolino.
La seguente scala di calibrazione è obbligatoria per i capolini della categoria "Extra" e I°, facoltativa per quelli della categoria II°;
diametro da cm.13 ed oltre;
diametro da cm.11 inclusi a cm.13 esclusi;
diametro da cm.9 inclusi a cm.11 esclusi;
diametro da cm.7,5 inclusi a cm.9 esclusi;
diametro da cm.6 inclusi a cm.7,5 esclusi.

6.24 CAROTE

Caratteristiche minime
le carote devono essere:
- sane, cioè senza attacchi di origine parassitaria e senza lesioni o alterazioni che possano compromettere la conservazione fino al momento del consumo;
- pulite, vale a dire prive di tracce di terra, polvere, residui antiparassitari e di diserbanti e di ogni impurità;
- prive di odori e sapori anomali;
- prive di umidità esterna eccessiva ed asciugate dopo l'eventuale lavaggio.

ASP Catania - Via S. Maria La Grande, 5 (95124) Catania
Codice Fiscale e Partita IVA 04721260877
U. O. C. Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
Via Tevere, 39 - Fraz. Cerza - 95027 - San Gregorio di Catania (CT) – Tel. 0952540114/ 148 – Posta PEC:sian@pec.aspct.it

Pag. 106/168 - Ente: COMUNE DI MANIACE - Anno: 2023 - Numero: 3118 - Tipo: P - Data: 20.04.2023 - Ora: - Categoria: 14 - Classe: 1 - Fascicolo:

REGIONE SICILIANA
ASP - CATANIA
Servizio Igiene, Alimenti e Nutrizione
SIAN ASP 5 REGIONE SICILIANA

Comunque sono escluse le radici con segni di ammollimento, biforcate, legnose, germogliate, spaccate.

Classificazioni e tolleranze

Categoria I: Le carote di questa categoria, oltre a rispondere alle caratteristiche minime, devono essere intere, fresche e con la colorazione e le caratteristiche tipiche della varietà.

Tolleranze

a) di qualità: è tollerato, in ciascun collo il 10% in peso di carote non rispondenti alle norme di qualità.
b) di calibro: è tollerato, in ciascun collo il 10% in peso di carote non rispondenti alle norme di calibrazione.

Le tolleranze di qualità e di calibro, in ciascun collo, non possono complessivamente superare il 15% in peso.

Calibrazione

Le carote sono calibrate in base al diametro (misurato nel punto di massima grossezza) o in base al peso senza collo. La calibrazione deve essere effettuata come segue:
1) per le carote novelle e le varietà piccole:
- il calibro minimo è fissato in 10 mm di diametro o 8 gr. di peso;
- il calibro massimo è fissato in 40 mm di diametro o 150 gr. di peso;
2) per le carote a radice grande:
- il calibro minimo è fissato in 20 mm di diametro o 50 gr. di peso.

6.25 CAVOLFIORI

Caratteristiche minime

- di aspetto fresco;
- interi e sani, cioè senza lesioni o alterazioni e senza attacchi di origine parassitaria;
- quando è espressamente previsto dalle caratteristiche della categoria, sono consentiti lievi difetti di varia origine, purché non compromettano la conservazione del prodotto sino al momento del consumo;
- puliti, vale a dire privi di tracce di terra, di polvere, di residui di concimi e di antiparassitari, e di ogni altra impurità;
- non bagnati;
- privi di odori e/o sapori anomali.

Categorie e tolleranze

I cavolfiori appartenenti a questa categoria, oltre a rispondere ai requisiti minimi sopra elencati, devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà e devono essere di grana serrata.
Sono esclusi da questa categoria cavolfiori che presentano macchie (esempio: colpi di sole), foglioline nell'infiorescenza, ammaccature e danni causati dal gelo.
Per i cavolfiori presentati "affogliati" e "coronati" le foglie devono essere fresche.

Tolleranze

a) di qualità: è tollerato il 10% in numero di cavolfiori con caratteristiche della categoria II;
b) di calibro: come per la categoria Extra.
L'insieme tolleranze di qualità e di calibro non può superare il 15% in numero.
I cavolfiori sono calibrati in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza. Il diametro minimo è fissato a 11 centimetri.
La differenza fra il calibro minimo e massimo delle infiorescenze contenute in uno stesso collo non deve comunque superare i 4 centimetri.

6.25 CAVOLI, CAVOLI DI BRUXELLES, CAVOLI CAPPUCCI

Caratteristiche minime

I cavoli e le verze devono essere:
- interi;
- sani, esenti da attacchi parassitari e crittogamici;

ASP Catania - Via S. Maria La Grande, 5 (95124) Catania
Codice Fiscale e Partita IVA 04721260877
U. O. C. Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
Via Tevere, 39 - Fraz. Cerza - 95027 - San Gregorio di Catania (CT) – Tel. 0952540114/ 148 – Posta PEC:sian@pec.aspct.it

Pag. 107/168 - Ente: COMUNE DI MANIACE - Anno: 2023 - Numero: 3118 - Tipo: P - Data: 20.04.2023 - Ora: - Categoria: 14 - Classe: 1 - Fascicolo:

REGIONE SICILIANA
ASP - CATANIA
Servizio Igiene, Alimenti e Nutrizione
Via Tevere, 39 (fraz. Cerza)
95027 SAN GREGORIO DI CATANIA
SIAN ASP CT REGIONE SICILIANA

- di aspetto fresco;
- senza foglie imbrattate.

Categorie

I cavoli devono avere le seguenti caratteristiche: il torsolo deve essere tagliato al di sotto dell'inserzione delle prime foglie; il taglio deve essere netto e non comprendere alcuna parte della pianta; devono essere compatti e ben chiusi secondo le varietà; devono essere esenti da danni causati dal gelo.
Sono ammesse piccole lacerazioni e ammaccature delle foglie esterne.

Tolleranze

Il 10% in peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria.

Calibrazione

Cavoli primaticci: peso unitario minimo 350 g
Altri cavoli: peso unitario minimo 500 g

6.26 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 g	200 g
Cetrioli in serra	250 g	290 g

6.27 CICORIA E BIETOLA

Debbono corrispondere ai requisiti generali per le verdure.

6.28 CIPOLLA

Caratteristiche minime

- intere e sane, senza lesioni e senza attacchi parassitari. Quando è espressamente previsto nelle caratteristiche della categoria, sono consentite leggere lesioni superficiali e asciutte purché non pregiudichino la conservazione del prodotto fino al consumo;
- pulite, vale a dire prive di terra, di residui di fertilizzanti e antiparassitari e di ogni altra impurità;
- esenti da danni causati dal gelo;
- non bagnate o eccessivamente umide;
- prive di odori o sapori anomali.

Classificazione e tolleranze

Le cipolle di questa categoria, oltre a rispondere alle caratteristiche minime, devono presentare la forma e la colorazione tipiche della varietà, devono essere compatte e resistenti al tatto, non germogliate, senza rigonfiamenti.
Lo stelo non deve essere rigido; il ciuffo radicale deve essere molto ridotto; tuttavia per le cipolle fresche è ammesso un ciuffo radicale più sviluppato. Sono ammesse leggere screpolature della tunica esterna. Per le cipolle conservate non costituisce difetto la mancanza della tunica esterna del bulbo, purché non sia superiore a un terzo della superficie.

ASP Catania - Via S. Maria La Grande, 5 (95124) Catania
Codice Fiscale e Partita IVA 04721260877
U. O. C. Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
Via Tevere, 39 - Fraz. Cerza - 95027 - San Gregorio di Catania (CT) – Tel. 0952540114/ 148 – Posta PEC:sian@pec.aspct.it

Pag. 108/168 - Ente: COMUNE DI MANIACE - Anno: 2023 - Numero: 3118 - Tipo: P - Data: 20.04.2023 - Ora: - Categoria: 14 - Classe: 1 - Fascicolo:

Tolleranze

a) di qualità: in ciascun collo è tollerato il 10% in peso di cipolle della Cat. II;

b) di calibro: in ciascun collo è tollerato il 10% in peso, di bulbi inferiori o superiori al massimo del 20% al calibro indicato.

Le tolleranze di qualità e di calibro, in ciascun collo, non possono complessivamente superare il 15% in peso, fermo restando che ciascuna tolleranza non deve, separatamente, essere superiore al 10%.

Calibrazione

Le cipolle devono essere calibrate in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza.

Il calibro minimo è fissato in 10 mm.

6.29 FAGIOLI FRESCHI

Nella scelta delle varietà coltivate, sono da preferire quelle di selezione tradizionale locale.

Si richiedono fagioli tondi od ovali, di colore uniforme.

Sono considerati difetti: fagioli macchiati, non privati del baccello, frammentati, screpolati; in presenza di corpi estranei: steli, filamenti, baccelli.

Si richiedono fagioli "poco difettosi" cioè fagioli che hanno un numero complessivo di unità difettose non superiore al 5% sul peso del prodotto, "molto uniformi" cioè almeno l'80% in peso del prodotto deve essere costituito da unità del calibro prevalente intorno ai 4 mm di ampiezza, ad "elevato grado di interezza", cioè il 75% in peso è rappresentato da unità sostanzialmente intere.

REGIONE SICILIANA ASP - CATANIA Servizio Igiene, Alimenti e Nutrizione Via Tevere, 39 95027 SAN GREGORIO DI CATANIA (Cerza) REGIONE SICILIANA ASP CT SIAN

6.30 FAGIOLINI

Caratteristiche minime

- i fagiolini devono essere:
- interi;
- sani (salvo restando le disposizioni particolari per ciascuna categoria);
- di aspetto fresco;
- puliti, in particolare esenti da impurità o residuo visibile di antiparassitari;
- privi di odore e/o sapore estranei;
- privi di umidità esterna anomala.
- tali da poter essere spezzati facilmente a mano (solo per i fagiolini mangiatutto);
- praticamente esenti da macchie provocate dal vento o da ogni altro difetto;
- i semi devono essere poco sviluppati, ed essere teneri in relazione alla varietà. I baccelli devono essere chiusi.I fagiolini devono aver raggiunto un sufficiente sviluppo. Lo stato del prodotto deve essere tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse, da permettere la buona conservazione fino al luogo di destinazione e tale da rispondere alle esigenze commerciali del luogo di destinazione.

Classificazione e tolleranze

a) fagiolini filiformi:

i fagiolini di questa categoria devono essere di buona qualità.

Devono essere turgidi e teneri e presentare la forma, la colorazione e lo sviluppo tipici della varietà.

Sono tollerati un leggero difetto di colorazione, semi poco sviluppati e fili corti e poco resistenti.

b) fagiolini altri: i fagiolini di questa categoria devono essere di buona qualità, presentare la forma, lo sviluppo, e la colorazione tipici della varietà.

ASP Catania - Via S. Maria La Grande, 5 (95124) Catania
Codice Fiscale e Partita IVA 04721260877
U. O. C. Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
Via Tevere, 39 - Fraz. Cerza - 95027 - San Gregorio di Catania (CT) – Tel. 0952540114/ 148 – Posta PEC:sian@pec.aspct.it

Pag. 109/168 - Ente: COMUNE DI MANIACE - Anno: 2023 - Numero: 3118 - Tipo: P - Data: 20.04.2023 - Ora: - Categoria: 14 - Classe: 1 - Fascicolo:

Tolleranze

Per i fagiolini non rispondenti alle norme, sono ammesse tolleranze di qualità e calibro riferite al contenuto di ogni imballaggio.

a) di qualità: il 10% in peso di fagiolini non rispondenti alle caratteristiche della categoria inferiore (categoria II) di cui un massimo del 5% di fagiolini con filo, per le varietà che non dovrebbero avere filo.

In ogni caso sono esclusi dalle tolleranze fagiolini affetti da " Colletricum (glocosporium) lindemuthianum".

b) di calibro (fagiolini filiformi): per tutte le categorie, per ogni imballaggio il 10% in peso dei prodotti non rispondenti al calibro definitivo.

L'insieme delle tolleranze di qualità e di calibro non può comunque superare il 15%.

Calibro

Il calibro è obbligatorio soltanto per i fagiolini filiformi.

Sono classificati nella categoria I i fagiolini filiformi e medi.

REGIONE SICILIANA ASP CT SIAN
REGIONE SICILIANA
ASP - CATANIA
Servizio Igiene, Alimenti e Nutrizione
Via Tevere, 39 (fraz. Cerza)
95027 SAN GREGORIO DI CATANIA

ASP Catania - Via S. Maria La Grande, 5 (95124) Catania
Codice Fiscale e Partita IVA 04721260877
U. O. C. Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
Via Tevere, 39 - Fraz. Cerza - 95027 - San Gregorio di Catania (CT) – Tel. 0952540114/ 148 – Posta PEC:sian@pec.aspct.it

Pag. 110/168 - Ente: COMUNE DI MANIACE - Anno: 2023 - Numero: 3118 - Tipo: P - Data: 20.04.2023 - Ora: - Categoria: 14 - Classe: 1 - Fascicolo:

REGIONE SICILIANA - SIAN - ASP CT
Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
Via Tevere, 39 Fraz. Cerza
95027 SAN GREGORIO DI CATANIA

6.31 FINOCCHI

Caratteristiche minime

I finocchi devono essere:
- sani;
- interi;
- privi di umidità esterna;
- privi di attacchi parassitari;
- privi di danno da sfregamento e marciume.

Categoria

devono essere:
- con radici asportate con un taglio netto alla base;
- di buona qualità, esenti da difetti, con guaine esterne serrate e carnose, tenere e bianche.
- Il diametro non deve essere inferiore a 6 cm (D.M. 25 agosto 1972).

Sono ammesse lievi lesioni cicatrizzate e lievi ammaccature, tali da non pregiudicare l'aspetto generale e la presentazione del prodotto.

Tolleranze

di qualità: Il 10% in peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria.

6.32 INSALATA VERDE

Caratteristiche minime

I cespi devono essere:
- interi;
- sani (salve restando le disposizioni particolari ammesse per ogni categoria);
- freschi;
- puliti e mondati, cioè praticamente privi di tutte le foglie imbrattate di terra, terriccio o sabbia ed esenti da residui visibili di fertilizzanti e di antiparassitari;
- turgidi e non prefioriti;
- privi di parassiti;
- privi di umidità esterna anomala, privi di odore o sapore estranei.

I cespi devono essere di sviluppo normale in rapporto all'epoca di produzione e di commercializzazione.

Per le lattughe è ammesso un difetto di colorazione tendente al rosso, causato da un ribasso di temperatura durante lo sviluppo, purché l'aspetto non ne risulti seriamente pregiudicato.

Il torsolo deve essere tagliato in corrispondenza della corona di foglie esterne ed al momento della spedizione il taglio deve essere netto.

Le insalate di questa categoria devono essere:
- ben formate;
- consistenti (salvo le lattughe coltivate sotto vetro);
- non aperte;
- esenti da danneggiamenti provocati da parassiti animali, da malattie e da difetti che ne pregiudichino la commestibilità;
- esenti da danni provocati da gelo e praticamente esenti da danni materiali;
- di colorazione normale in rapporto alla varietà;

Le lattughe devono avere un solo grumolo ben formato; per quanto riguarda le lattughe coltivate sotto tunnel, si ammette tuttavia una conformazione meno regolare del grumolo.

Le indivie ricce e le scarole devono presentare una colorazione gialla per almeno un terzo della parte centrale del cespo.

Pag. 111/168 - Ente: COMUNE DI MANIACE - Anno: 2023 - Numero: 3118 - Tipo: P - Data: 20.04.2023 - Ora: - Categoria: 14 - Classe: 1 - Fascicolo:

REGIONE SICILIANA - ASP - CATANIA - Servizio Igiene, Alimenti e Nutrizione - Via Tevere, 39 (Fraz. Cerza) - 95027 SAN GREGORIO DI CATANIA - SIAN - ASP CT

Tolleranze di qualita'

Il 10% di cespi non rispondenti alla caratteristica della categoria, ma conformi a quelle della categoria II.

a) Peso minimo:

1) Lattughe: le lattughe coltivate all'aperto devono pesare almeno 15 Kg. ogni cento cespi, cioè 150 g al cespo. Le lattughe coltivate sotto serra devono pesare almeno 8 Kg. ogni cento cespi, cioè 80 g al cespo.

2) Indivie ricce e scarole: le indivie ricce e scarole coltivate all'aperto devono pesare almeno 20 Kg. ogni cento cespi, cioè 200 gal cespo. Le indivie ricce e scarole coltivate sotto vetro devono pesare almeno 15 Kg. ogni cento cespi, cioè 150 g al cespo.

Tolleranze di pezzatura

Il 10% di cespi non rispondenti alla pezzatura definita, ma di peso inferiore o superiore del 10% alla pezzatura massima.

a) Lattughe: la differenza di peso tra il cespo più leggero e il cespo più pesante nello stesso imballaggio non deve superare:
   - 20 g per le lattughe di peso inferiore ad 11 Kg./l00 cespi (110 g al cespo);
   - 40 g per le lattughe di peso compreso tra 11 Kg. e 20 Kg./100 cespi (fra 110 g. e 200 g al cespo);
   - 100 g per le lattughe di peso superiore a 20 Kg./l00 cespi (200 g al cespo);

b) indivie ricce e scarole: la differenza di peso tra il cespo più leggero e il cespo più pesante in uno stesso imballaggio non deve superare:
   - 150 g per le indivie ricce e scarole di pieno campo;
   - 100 g per le indivie ricce e le scarole coltivate sotto vetro.

Per radicchio si intende RADICCHIO TIPO CHIOGG1A O TIPO TREVISO, TIPO VERONA. La pezzatura è definita in peso netto di 100 cespi o in quello di un solo cespo.

6.33 INSALATA VERDE, ORTAGGI (IV Gamma)

I prodotti devono essere conformi a:
- Limiti microbici aerobi a 30 °C/g max: 5x106, coliformi a 44,5 °C/g. 103;
- Salmonella assente in 25 g.;

La temperatura raccomandata durante la produzione si rifà alla normativa francese che prevede:
- locali di selezionamento dei prodotti: max. + 12 °C;
- locali di fabbricazione e imballaggio: max. + 12°C (la temperatura interna del prodotto deve essere inferiore o uguale a + 4 °C);
- acqua di lavaggio e di stazionamento del prodotto: max. +4 °C;
- celle frigorifere e camion di trasporto: max. +4 °C;
- l'eventuale trattamento con cloro attivo (50 ppm) deve essere effettuato in specifiche vasche di pretrattamento, in modo tale che i residui di cloro vengano allontanati durante la fase di lavaggio del prodotto;
- la linea di lavaggio deve essere dotata di due vasche collegate: la prima viene utilizzata per il prelavaggio con allontanamento dei residui di disinfettante, mentre la seconda è da considerarsi la vasca di lavaggio vera e propria;
- l'umidità finale dell'insalata non deve essere superiore al 94%.

Le confezioni oltre ad essere conformi al D.L. 27/1/92 n. 109, devono essere in atmosfera controllata, utilizzando l'aria ambiente a microbiologia controllata.

Tra i requisiti richiesti alle aziende di produzione, devono essere previste le procedure di autocontrollo determinate secondo il metodo HACCP che specifica le analisi dei punti critici di produzione e le analisi dei prodotti dalla materia prima al prodotto finale.

Pag. 112/168 - Ente: COMUNE DI MANIACE - Anno: 2023 - Numero: 3118 - Tipo: P - Data: 20.04.2023 - Ora: - Categoria: 14 - Classe: 1 - Fascicolo:

ASP Catania - Via S. Maria La Grande, 5 (95124) Catania
Codice Fiscale e Partita IVA 04721260877
U. O. C. Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
Via Tevere, 39 - Fraz. Cerza - 95027 - San Gregorio di Catania (CT) – Tel. 0952540114/ 148 – Posta PEC:sian@pec.aspct.it

REGIONE SICILIANA
ASP - CATANIA
Servizio Igiene, Alimenti e Nutrizione
Via Tevere, 39 (Fraz. Cerza)
95027 SAN GREGORIO DI CATANIA
REGIONE SICILIANA - SIAN - ASP CT

6.34 FUNGHI COLTIVATI

Devono essere conformi al Regolamento (CE) n.982/2002.
Vanno considerati i carpofori delle varietà derivate dal genere Agaricus destinati ad essere forniti allo stato fresco all'utente, vano esclusi i funghi destinati alla trasformazione industriale.
I funghi devono essere di categoria I e di buona qualità e presentare la forma, l'aspetto, lo sviluppo e la colorazione caratteristico del tipo commerciale.

Essi possono presentare i seguenti lievi difetti, che non devono tuttavia pregiudicare l'aspetto globale, la qualità, la conservazione e la presentazione nell'imballaggio del prodotto: lievi difetti di forma, lievi difetti

di colorazione, lievi difetti superficiali, lievi tracce di terriccio; tuttavia i funghi non tagliati possono essere presentare una piccola quantità di terriccio sul gambo.

6.35 MELANZANE

Caratteristiche minime
Le melanzane devono essere:
- intere - di 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 di umidità esterna anormale;
- prive di odore e/o sapori estranei.

Lo sviluppo e lo stato delle melanzane deve essere tale da consentire:
- il trasporto e le operazioni connesse;
- l'arrivo al luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti.

Le melanzane classificate in questa categoria devono essere di buona qualità e presentare le caratteristiche della varietà. Inoltre, devono 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 3 cmq.

Tolleranze
a) di qualità: il 10%, in numero o in peso, di melanzane non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II o eccezionalmente ammesse nelle tolleranze di questa categoria.
b) di calibro: il 10% in numero o in peso di melanzane rispondenti al calibro immediatamente inferiore o superiore a quello indicato.
La calibrazione è determinata dal diametro massimo della sezione equatoriale all'asse longitudinale del frutto o dal peso

a) **Calibrazione in funzione del diametro**
il diametro minimo è di 40 mm. per le melanzane lunghe e di 70 mm. per quelle globose. La differenza tra la melanzana più piccola e quella più grossa in uno stesso imballaggio non deve superare:
- 20 mm. per le melanzane lunghe;
- 25 mm. per le melanzane globose.

ASP Catania - Via S. Maria La Grande, 5 (95124) Catania
Codice Fiscale e Partita IVA 04721260877
U. O. C. Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
Via Tevere, 39 - Fraz. Cerza - 95027 - San Gregorio di Catania (CT) – Tel. 0952540114/ 148 – Posta PEC:sian@pec.aspct.it

Pag. 113/168 - Ente: COMUNE DI MANIACE - Anno: 2023 - Numero: 3118 - Tipo: P - Data: 20.04.2023 - Ora: - Categoria: 14 - Classe: 1 - Fascicolo:

REGIONE SICILIANA - ASP - CATANIA
Servizio Igiene, Alimenti e Nutrizione
Via Tevere, 39 (fraz. Cerza)
95027 SAN GREGORIO DI CATANIA
REGIONE SICILIANA - SIAN - ASP CT

b) **Calibrazione in funzione del peso**

Il peso minimo è di 100 g

Va rispettata la seguente scala:

- da 100 a 300 g con una differenza massima di 75 g tra la melanzana più piccola e la più grande contenuta nello stesso imballaggio;
- da 300 a 500 g con una differenza massima di 100 g tra la melanzana più piccola e la più grossa contenute in uno stesso imballaggio;
- oltre 500 g con una differenza massima di 250 g tra la melanzana più piccola e la più grossa contenute in un stesso imballaggio.

L'osservanza delle scale di calibrazione è obbligatoria per la categoria.

Inoltre, le melanzane oblunghe devono avere una lunghezza minima di 80 mm. fuori peduncolo.

6.36 PEPERONI

Caratteristiche minime

- i peperoni dolci devono essere:
- interi;
- di aspetto fresco;
- sani; sono comunque esclusi i prodotti in putrefazione o con alterazioni tali da renderli impropri al consumi;
- puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili;
- ben sviluppati;
- esenti da danni prodotti dal gelo;
- privi di lesioni non cicatrizzate;
- esenti da bruciature prodotte dal sole;
- muniti di peduncolo;
- privi di umidità esterna anomala;
- esenti da odori e/o sapori estranei.

Il grado di sviluppo e lo stato dei peperoni dolci devono essere tali che, dopo il trasporto e le operazioni ad esso connesse, essi giungano nel luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti.

Categorie e tolleranze

- i peperoni dolci classificati in questa categoria devono essere di buona qualità.

Inoltre essi devono essere:

- consistenti;
- di forma, sviluppo e colori normali della varietà, tenuto conto del grado di maturazione;
- muniti di peduncolo che può essere leggermente danneggiato o tagliato, purché il calice risulti integro;
- praticamente esenti da macchie.

Tolleranze

a) di qualità: il 10% in numero o peso di peperoni dolci non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelli della categoria seconda o eccezionalmente ammessi nelle tolleranze di questa categoria.

b) di calibro: il 10% in numero o peso di peperoni dolci non rispondenti al calibro dichiarato, ma non superiori né inferiori a detto calibro in misura eccedente i 5 mm.; nell'ambito di tale tolleranza è ammesso solo il 5% di peperoni dolci di calibro inferiore al minimo prescritto.

Calibrazione

il calibro è determinato dal diametro (larghezza) massimo normale all'asse dei peperoni dolci. Per "larghezza" dei peperoni dolci di forma appiattita (topepo), si deve intendere il diametro massimo della sezione equatoriale. Per i prodotti calibrati, la differenza del diametro tra il peperone dolce più grande ed il peperone dolce più piccolo, nello stesso imballaggio, non deve superare i 20 mm.

ASP Catania - Via S. Maria La Grande, 5 (95124) Catania
Codice Fiscale e Partita IVA 04721260877
U. O. C. Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
Via Tevere, 39 - Fraz. Cerza - 95027 - San Gregorio di Catania (CT) – Tel. 0952540114/ 148 – Posta PEC:sian@pec.aspct.it

Pag. 114/168 - Ente: COMUNE DI MANIACE - Anno: 2023 - Numero: 3118 - Tipo: P - Data: 20.04.2023 - Ora: - Categoria: 14 - Classe: 1 - Fascicolo:

REGIONE SICILIANA
ASP - CATANIA
Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
REGIONE SICILIANA - SIAN - ASP CT

La larghezza dei frutti non deve essere inferiore a:
I) peperoni dolci lunghi (appuntiti): 30 mm.
II) peperoni dolci quadrati, senza punta: 50 mm.
III) peperoni dolci quadrati appuntiti (trottola): 40 mm.
IV) peperoni dolci di forma appiattita (topepo): 55mm.
La calibrazione non è obbligatoria per la categoria seconda, purché siano rispettati i calibri minimi.

6.37 PISELLI DA SGRANARE

Caratteristiche del prodotto

- Devono essere muniti di peduncolo;
- Devono contenere almeno 5 semi;
- I semi debbono essere ben formati e sviluppati normalmente.

Il contenuto di ogni imballaggio deve essere uniforme e la parte superiore deve essere rappresentativa dell' insieme. Gli imballaggi non devono contenere foglie, steli o altri corpi estranei

Nella scelta delle varietà coltivate, sono da preferire quelle di selezione tradizionale Locale.
Devono presentare le seguenti caratteristiche: frutti sani ed interi, senza lesioni provocate da insetti e parassiti, privi d'umidità esterna anormale. La cassetta non deve presentare segni di riscaldo. Devono essere turgidi, non avvizziti, privi di odori e sapori anormali; non devono essere farinosi. ma tali che premuti tra le dita si schiaccino senza dividersi.

6.38 PATATE

Caratteristiche del prodotto

Le patate devono avere:
- morfologia uniforme con peso minimo di 60 gr. per ogni tubero e un massimo di 270 gr. (il peso minimo potrà essere inferiore soltanto per le patate novelle);
- devono essere selezionate per qualità e grammatura e le singole partite debbono risultare formate da masse di tuberi appartenenti ad una sola cultivar;
- non devono presentare tracce di inverdimento epicarpale (presenza di solanina), di germogliazione incipiente (germogli ombra) né di germogli filanti;
- non devono presentare tracce di marciumi incipienti, maculosità brune nella polpa, cuore cavo, attacchi peronosporici, virosi, attacchi da insetti o altri animali, ferite di qualsiasi origine aperte suberificate, danni da trattamenti antiparassitari;
- devono risultare pulite, cioè senza incrostazioni terrose o sabbiose aderenti o sciolte in sacco;
- non devono avere odore o sapore particolari di qualunque origine avvertibili prima o dopo la cottura..

Saranno fornite patate comuni e patate novelle di morfologia uniforme, con pezzatura non inferiore a mm. 45, con le caratteristiche proprie di ogni singola coltivazione, nazionale o estera.
Per le partite di produzione nazionale, continentale e insulare, sono ammessi gli imballaggi d'uso nel mercato locale (tele ed imballaggi lignee), mentre per il prodotto estero, le partite devono essere confezionate in tela di canapa o iuta con imboccatura cucita, cartellinate e impiombate.

6.39 POMODORI

Caratteristiche del prodotto

I pomodori devono essere:
- interi e sani, cioè senza lesioni o alterazioni di origine parassitaria. Quando è espressamente previsto nelle caratteristiche della categoria, sono consentite leggere screpolature superficiali e cicatrizzate, che non compromettano la conservazione del prodotto sino al momento del consumo;

ASP Catania - Via S. Maria La Grande, 5 (95124) Catania
Codice Fiscale e Partita IVA 04721260877
U. O. C. Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
Via Tevere, 39 - Fraz. Cerza - 95027 - San Gregorio di Catania (CT) – Tel. 0952540114/ 148 – Posta PEC:sian@pec.aspct.it

Pag. 115/168 - Ente: COMUNE DI MANIACE - Anno: 2023 - Numero: 3118 - Tipo: P - Data: 20.04.2023 - Ora: - Categoria: 14 - Classe: 1 - Fascicolo:

REGIONE SICILIANA
ASP - CATANIA
Servizio Igiene, Alimenti e Nutrizione
Via Tevere, 39 (fraz. Cerza)
95027 SAN GREGORIO DI CATANIA
REGIONE SICILIANA - SIAN - ASP CT

- puliti, vale a dire privi di tracce di terra, polvere e di ogni altra impurità;
- di fumaggini e di residui visibili di antiparassitari;
- non bagnati o eccessivamente umidi;
- privi di odori e sapori anormali;

I pomodori di questa categoria, oltre a rispondere alle caratteristiche minime, devono presentare tutte le caratteristiche tipiche della loro varietà.
Rispetto ai frutti classificati nella categoria Extra essi possono essere
meno consistenti ma sufficientemente turgidi; possono presentare leggeri difetti di forma, leggere ammaccature, leggere bruciature causate dal sole o da trattamenti.

Tolleranze

a) di qualità: in ciascun collo è tollerato il 10% in numero o peso, di pomodori con caratteristica della categoria II, con un massimo del 5% di pomodori con screpolature cicatrizzate;
b) di calibro: come per la categoria Extra. L'insieme delle tolleranze di qualità e di calibro non può essere per ciascun collo, superiore al 15% in numero o peso, fermo restando che ciascuna tolleranza non deve, separatamente, superare il 10%.
I pomodori sono calibrati in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza.
Sono richiesti pomodori tondi maturi per forno diametro mm. 80 +/- 5% e pomodori da insalata, né verdi né maturi diametro 70 +1- 5% nella varietà tonda e mm. 40 +1- 5% nella varietà lunga.

Il residuo secco rifrattometrico (R.S.R.) deve presentare valori minimi del 2,5%.

6.40 PORRI

Caratteristiche minime

in tutte le categorie i porri devono essere:
- interi (questa disposizione non si applica alla radice e alle estremità delle foglie che possono essere tagliate)
- di aspetto fresco, privi di foglie appassite o flosce;
- non fioriti;
- sani, sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- puliti, praticamente esenti da sostanze estranee visibili, le radici possono tuttavia essere leggermente coperte di terriccio aderente;
- privi di umidità esterna anomala, cioè sufficientemente "asciugati" dopo l'eventuale lavaggio;
- privi di odore e/o sapore estranei.

L'estremità delle foglie deve essere regolare, allorquando esse vengono tagliate.
Lo sviluppo e lo stato dei porri deve essere tale da consentire:
- il trasporto e le operazioni connesse;
- l'arrivo al luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti.

Classificazioni e tolleranze

I porri di questa categoria devono essere di buona qualità. Essi possono tuttavia presentare leggeri difetti superficiali, purché questi non pregiudichino l'aspetto, la qualità, la conservazione e la presentazione del prodotto. La parte bianca deve costituire almeno 1/3 della lunghezza totale o la metà della parte inguainata.

Tolleranze

a) di qualità: il 10% in numero o in peso di porri non rispondenti alle caratteristiche della categoria, né alle caratteristiche minime, esclusi i prodotti affetti da marciume, da ammaccature pronunciate o che presentino qualsiasi altra alterazione che li renda intatti al consumo.
b) di calibro: il 10% in numero o in peso dei porri non rispondenti al diametro minimo previsto al criterio di omogeneità.

Pag. 116/168 - Ente: COMUNE DI MANIACE - Anno: 2023 - Numero: 3118 - Tipo: P - Data: 20.04.2023 - Ora: - Categoria: 14 - Classe: 1 - Fascicolo:

ASP Catania - Via S. Maria La Grande, 5 (95124) Catania
Codice Fiscale e Partita IVA 04721260877
U. O. C. Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
Via Tevere, 39 - Fraz. Cerza - 95027 - San Gregorio di Catania (CT) – Tel. 0952540114/ 148 – Posta PEC:sian@pec.aspct.it

REGIONE SICILIANA ASP - CATANIA Servizio Igiene, Alimenti e Nutrizione Via Tevere, 39 - Fraz. Cerza 95027 SAN GREGORIO DI CATANIA
REGIONE SICILIANA - SIAN - ASP CT

6.41 SPINACI

Caratteristiche minime

Gli spinaci devono essere:
- sani;
- di aspetto fresco;
- puliti, praticamente privi di terra e di residui di fertilizzanti e antiparassitari;
- privi di stelo fiorifero;
- privi di odore o sapore estranei;
- esenti da parassiti.

Il prodotto lavato deve essere sufficientemente sgrondato.
Per gli spinaci in cespi, la parte comprendente le radici deve essere tagliata immediatamente al di sotto della corona esterna di foglie.
Lo stato del prodotto deve essere tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse e tale da rispondere alle esigenze commerciali del luogo di destinazione.
Classificazioni e tolleranze: La categoria comprende sia spinaci in foglia che spinaci in cespi.
Le foglie devono essere:
- intere;
- di colore e aspetto normale, in relazione alla varietà e all'epoca di raccolta;
- esenti da danni causati dal gelo, da parassiti animali, da malattie che ne pregiudichino l'aspetto o la commestibilità.

Per gli spinaci in foglie, la lunghezza del picciolo non deve superare i 10 cm.
Tolleranze: Il 10% in peso dei prodotti non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelli della categoria II.

6.42 COSTINE O ERBETTE

Caratteristiche minime

Le costine devono essere:
- sane;
- di aspetto fresco;
- pulite, praticamente prive di terra e di residui visibili di fertilizzanti e di antiparassitari;
- prive di odore e di sapore estraneo;
- esenti da parassiti.

Il prodotto lavato deve essere sufficientemente sgrondato.
Lo stato del prodotto deve essere tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse e tale da rispondere alle esigenze commerciali del luogo di destinazione.

Classificazioni e tolleranze

Le foglie devono essere:
- intere;
- di colore e aspetto normali, in relazione alla varietà e all'epoca di raccolta;
- esenti da danni causati dal gelo, da parassiti animali, da malattie che ne pregiudichino l'aspetto e la commestibilità.

Tolleranze

Il 10% in peso dei prodotti non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelli della categoria II.

6.43 SEDANO

Caratteristiche minime

I sedani devono avere le seguenti caratteristiche:
- essere di buona qualità;
- avere forma regolare;
- essere esenti da malattia su foglia e nervature principali;

ASP Catania - Via S. Maria La Grande, 5 (95124) Catania
Codice Fiscale e Partita IVA 04721260877
U. O. C. Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
Via Tevere, 39 - Fraz. Cerza - 95027 - San Gregorio di Catania (CT) – Tel. 0952540114/ 148 – Posta PEC:sian@pec.aspct.it

Pag. 117/168 - Ente: COMUNE DI MANIACE - Anno: 2023 - Numero: 3118 - Tipo: P - Data: 20.04.2023 - Ora: - Categoria: 14 - Classe: 1 - Fascicolo:

- avere nervature principali intere, non sfilacciate o schiacciate.

Tolleranze di qualità

Il 10% in numero di sedani non rispondenti alle caratteristiche della categoria.

I sedani da coste sono classificati in:

- grossi (superiori a 800 g);
- medi (da 500 a 800 g);
- piccoli (da 150 a 500 g).

REGIONE SICILIANA
ASP - CATANIA
Servizio Igiene, Alimenti e Nutrizione
Via Tevere, 39 - Fraz. Cerza)
95027 SAN GREGORIO DI CATANIA
SIAN
ASP CT

6.44 ZUCCHE

Caratteristiche minime

- Il prodotto deve presentarsi integro e sano;
- senza spaccature o segni di attacchi da parassiti;
- senza bruciature dovute al sole o segni di marcimento;
- non devono essere presenti insetti né larve.

È ammissibile il prodotto con colorazione e maturazione non adeguata nel punto d'appoggio sul suolo, purchè sia una zona unica ed uniforme.

Sono preferite le varietà di selezione tradizionale locale.

Essendo le zucche utilizzate per preparazioni culinarie, non è rilevante l'omogeneità della pezzatura all'interno di una stessa partita.

I prodotti devono essere contenuti come segue:

- zucche di grandi dimensioni: sfuse
- zucche di piccole dimensioni: in cassetta

6.45 ZUCCHINE

Caratteristiche minime

le zucchine devono essere:

- intere e munite di peduncolo che può essere lievemente danneggiato;
- di aspetto fresco;
- consistenti;
- sane, sono esclusi i prodotti affetti da marciume che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- esenti da danni provocati dagli insetti o da altri parassiti;
- esenti da cavità;
- esenti da screpolature;
- pulite, praticamente esenti da sostanze estranee visibili;
- giunte ad uno stato di sviluppo sufficiente e prima che i semi siano diventati duri;
- prive di umidità esterna anomala;
- prive di odori e/o sapori estranei.

Lo sviluppo e lo stato delle zucchine deve essere tale da consentire:

- il trasporto e le operazioni connesse;
- l'arrivo al luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti.

Categorie e tolleranze

Le zucchine classificate in questa categoria devono essere di buona qualità e presentare le caratteristiche della varietà. Esse possono tuttavia presentare i seguenti difetti, purché non pregiudichino l'aspetto generale, la qualità, la conservazione e la presentazione del prodotto:

- lievi difetti di forma;
- lievi difetti di colorazione;
- lievi difetti cicatrizzati della buccia.

ASP Catania - Via S. Maria La Grande, 5 (95124) Catania
Codice Fiscale ,e Partita IVA 04721260877
U. O. C. Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
Via Tevere, 39 - Fraz. Cerza - 95027 - San Gregorio di Catania (CT) – Tel. 0952540114/ 148 – Posta PEC:sian@pec.aspct.it

Pag. 118/168 - Ente: COMUNE DI MANIACE - Anno: 2023 - Numero: 3118 - Tipo: P - Data: 20.04.2023 - Ora: - Categoria: 14 - Classe: 1 - Fascicolo:

Tolleranze

a) di qualità: il 10% in numero o in peso di zucchine non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della II o eccezionalmente ammesse nelle tolleranze di questa categoria;

b) di calibro: il 10% in numero o in peso di zucchine rispondenti al calibro immediatamente inferiore o superiore a quello indicato.

Tuttavia, questa tolleranza può riguardare solo i prodotti le cui dimensioni o il peso differiscono del 10% al massimo dei limiti massimi.

Calibrazione

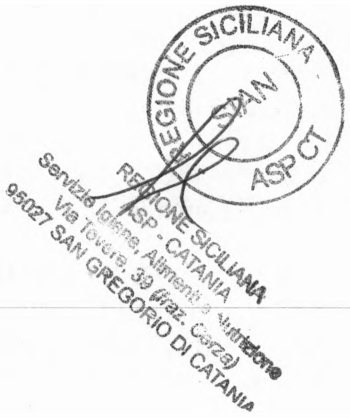
- o dalla loro lunghezza
- o dal loro peso

a) Calibrazione per lunghezza, questa è misurata tra il punto di giuntura con il peduncolo e l'estremità del frutto, secondo la seguente scala:

- da 7 a 14 cm incluso
- da 14 (escluso) a 21 cm incluso
- da 21 (escluso) a 30 cm

b) Calibrazione per peso, la seguente scala dovrà essere rispettata:

- da 50 g a 100 g incluso
- da 100 g (escluso) a 225 g (incluso)
- da 225 g (escluso) a 450 g



ASP Catania - Via S. Maria La Grande, 5 (95124) Catania
Codice Fiscale e Partita IVA 04721260877
U. O. C. Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
Via Tevere, 39 - Fraz. Cerza - 95027 - San Gregorio di Catania (CT) – Tel. 0952540114/ 148 – Posta PEC:sian@pec.aspct.it

Pag. 119/168 - Ente: COMUNE DI MANIACE - Anno: 2023 - Numero: 3118 - Tipo: P - Data: 20.04.2023 - Ora: - Categoria: 14 - Classe: 1 - Fascicolo:

ERBE AROMATICHE

6.46 SALVIA
Debbono corrispondere ai requisiti generali per le verdure sopra esposte.

6.47 BASILICO
Debbono corrispondere i requisiti generali per le verdure sopra esposte.

6.48 ROSMARINO
Debbono corrispondere ai requisiti generali per le verdure sopra esposte.

REGIONE SICILIANA
ASP CATANIA
Servizio Igiene, Alimenti e Nutrizione
Via Tevere, 39 Fraz. Cerza
95027 SAN GREGORIO DI CATANIA
REGIONE SICILIANA
SIAN
ASP CT

LEGUMI

CARATTERISTICHE GENERALI
Caratteristiche minime
I legumi secchi devono essere:
- puliti;
- di pezzatura omogenea, sono ammessi leggeri difetti di forma;
- sani e non devono presentare attacchi da parassiti vegetali o animali;
- privi di muffa, di insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di steli,ecc..);
- privi di residui di pesticidi usati in fase di produzione o stoccaggio;
- uniformemente essiccati (l'umidità della granella non deve superare il13%);

Il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta.

6.49 FAGIOLI SECCHI
Calibrazione: la lunghezza deve essere compresa tra 1,5 e 1,2 cm.

6.50 FAGIOLI SECCHI BORLOTTI
Calibrazione: la lunghezza deve essere compresa tra 1,5 e 1,2 cm.

6.51 CECI E LENTICCHIE
6.52 MISCELA DI LEGUMI SECCHI
6.53 FAVE SECCHE
6.54 PISELLI SECCHI

Nella scelta delle varietà coltivate sono da preferire quelle di selezione tradizionale locale.

6.55 SOIA
Glicine ispida o Glicine max. E' detta anche fagiolo della Manciuria, pisello della Cina .
Deve presentarsi in confezioni prive di terriccio o semi danneggiati da calore e/o freddo, prive di corpi estranei alla natura del prodotto ed inoltre debbono essere esenti da parassiti. Il prodotto deve presentarsi in buono stato e privo di odori e sapori estranei di qualità leale, sana e mercantile.

Pag. 120/168 - Ente: COMUNE DI MANIACE - Anno: 2023 - Numero: 3118 - Tipo: P - Data: 20.04.2023 - Ora: - Categoria: 14 - Classe: 1 - Fascicolo:

Prodotti della Soia:

Latte di soia: deve avere il sapore caratteristico. Viene sottoposto a centrifugazione e aggiunti zuccheri, grassi vegetali e sali minerali. Questa miscela viene bollita per 30-60 minuti , evitando coagulazioni, e finalmente omogeneizzata essiccata a spruzzo.

Tofu o formaggio di soia

ottenuto per precipitazione delle proteine del latte di soia, è simile ai formaggi freschi molli, può essere conservato per congelamento od essiccato dopo averlo privato dell'acqua per congelamento, ed anche affumicato.

Burger di soia:

Pietanza vegetale preparata con soia sgrassata.

6.56 FRUTTA SECCA (noci , nocciole, mandorle, arachidi, datteri, fichi secchi)

Tutti i prodotti elencati devono essere conformi alle normative vigenti in materia. e reg. CEE.

6.57 PRUGNE SECCHE SENZA NOCCIOLO

Del tipo California rispondenti a tutte le norme di legge e reg. CEE.



ASP Catania - Via S. Maria La Grande, 5 (95124) Catania
Codice Fiscale e Partita IVA 04721260877
U. O. C. Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
Via Tevere, 39 - Fraz. Cerza - 95027 - San Gregorio di Catania (CT) – Tel. 0952540114/ 148 – Posta PEC:sian@pec.aspct.it

Pag. 121/168 - Ente: COMUNE DI MANIACE - Anno: 2023 - Numero: 3118 - Tipo: P - Data: 20.04.2023 - Ora: - Categoria: 14 - Classe: 1 - Fascicolo:

REGIONE SICILIANA
ASP - CATANIA
Servizio Igiene, Alimenti e Nutrizione
Via Tevere, 39 (Fraz. Cerza)
95027 SAN GREGORIO DI CATANIA
REGIONE SICILIANA SIAN ASP CT

GRUPPO N. 7
ALIMENTI IN SCATOLA
VEGETALI – ANIMALI E MIELE

7.1 CARATTERISTICHE GENERALI E MERCEOLOGICHE

Gli alimenti conservati in scatola (conserve di frutta, sott'olio, sott'aceto, al naturale, conserve animali e di pesce, frutta sciroppate, ecc.) debbono essere prodotte, conservate, commercializzate nel rispetto della normativa vigente.
I contenitori non devono presentare difetti come ammaccature, punti ruggine, corrosioni interne o altro, e devono essere conformi a quanto previsto dalla normativa relativa ai materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti.
L'etichettatura dei prodotti confezionati deve essere conforme al D. Lgs. 109/92, al DLgs. 68/00 e successive integrazioni.

Il prezzo dei prodotti in scatola o conservati relativi a questo gruppo deve essere indicato come segue:
- per i prodotti per cui è richiesto il prezzo unitario, prezzo della singola confezione;
- per i prodotti i cui volumi sono individuati nominalmente per indicare la grandezza del contenitore, il prezzo deve essere offerto per kg. di prodotto netto, intendendo per tale il prodotto più il liquido di governo.

CONSERVE VEGETALI

7.2 FAGIOLI, CECI E MACEDONIA E BARBABIETOLE ROSSE AFFETTATE

Il contenuto di ogni scatola deve corrispondere a quanto dichiarato in etichetta.
Il vegetale e il frutto contenuto deve corrispondere alla specie botanica e alla cultivar dichiarati in etichetta. Il vegetale immerso nel liquido di governo deve essere il più possibile intatto, non spaccato né spappolato per effetto di un successivo trattamento termico.
La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla legge.

7.3 POMODORI PELATI - POMODORI A PEZZI - POLPA PRONTA

Tipologia prodotto

Conforme al D.P.R. 11.04.1975 n. 428, sue modifiche ed integrazioni ed in particolare: i pelati devono essere ottenuti da frutto fresco, sano, maturo e ben lavato e devono avere i seguenti requisiti minimi:
a) presentare colore rosso caratteristico del prodotto sano e maturo;
b) avere odore e sapore caratteristici del prodotto ed essere privi di odori e sapori estranei;
c) essere privi di larve, di parassiti, 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 lungo l'asse stiriale;
d) peso del prodotto sgocciolato non inferiore al 60% del peso netto;
e) 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 gr. 400 e non meno del 65% negli altri casi. Per i pomodori pelati a pezzettoni il prodotto dovrà apparire in pezzi di forma e volume omogenei, consistenti e privi di depigmentazioni;
f) residuo secco al netto di sale aggiunto, non inferiore al 4%;
g) media del contenuto in bucce, determinata almeno su 5 recipienti, non superiore a 3 cmq. per ogni 100 gr. di contenuto. In ogni recipiente il contenuto di bucce non deve superare il quadruplo di tale limite.

Pag. 122/168 - Ente: COMUNE DI MANIACE - Anno: 2023 - Numero: 3118 - Tipo: P - Data: 20.04.2023 - Ora: - Categoria: 14 - Classe: 1 - Fascicolo:

REGIONE SICILIANA
ASP - CATANIA
Servizio Igiene, Alimenti e Nutrizione
Via Tevere, 39 (Fraz. Cerza)
95027 SAN GREGORIO DI CATANIA
SIAN - ASP CT

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. 23.08.1982 n. 777, sue modifiche ed integrazione e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal Regolamento n. 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni .

ETICHETTATURA: Conforme al D.L.gs. 27.01.1992 n. 109, sue modifiche ed integrazioni.

7.4 DOPPIO CONCENTRATO DI POMODORO

Deve essere ottenuto da frutti di prima scelta, di produzione agostana, sani, maturi, accuratamente lavati e asciugati nelle fasi che precedono la loro lavorazione, non debbono trasferire al prodotto residui di fitofarmaci per pregressi trattamenti alla coltura.
Il prodotto deve essere ottenuto da una sola lavorazione di pomodori freschi e pertanto sono escluse miscelazioni con concentrati conservati dell'anno precedente.
Il doppio concentrato di pomodoro deve corrispondere alle seguenti caratteristiche:

- colore entro i limiti dei param. Gardner
- odore e sapore: gradevole di pomodoro fresco
- residuo secco genuino: non inferiore al 28%
- quoziente di purezza: non inferiore al 48%

Non deve essere colorato con sostanze estranee, non deve essere miscelato con farine o fecole di qualsiasi natura, non deve contenere sostanze edulcoranti.
Le scatole dovranno essere litografate, di latta nuova e dorate internamente con vernice di prima qualità, scevra di metalli e materie nocive in conformità alle leggi vigenti.
Non sono accettate scatole ammaccate o deformate, con tracce di ruggine od inizio di bombaggio di qualsiasi origine o natura.
I prodotti forniti dovranno essere di produzione della corrente annata.
Per l'etichettatura dovrà essere rispettato quanto previsto dal D. Lgs. 109/92 e successive modif. ed integrazioni.

CONSERVE VEGETALI
AL NATURALE-SOTT'OLIO-SOTT'ACETO

- CIPOLLE AL NATURALE
- OLIVE VERDI E NERE, OLIVE VERDI E NERE DENOCCIOLATE E A RONDELLE
- ANTIPASTO SOTT'OLIO
- GIARDINIERA SOTT'ACETO
- CAPPERI SOTT'ACETO E IN SALE
- CARCIOFINI SOTT'OLIO, CETRIOLI SOTT'ACETO

7.5 CARATTERISTICHE GENERALI E MERCEOLOGICHE

Il prodotto non deve avere difetti di sapore, colore, odore od altro.
Il vegetale immerso nel liquido di governo deve essere il più possibile intatto, né spaccato né spappolato per effetto di eccessivo trattamento termico; il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni.
I generi in scatola devono essere di produzione dell'annata e di ottima qualità confezionati in scatole di latta nuova, la doratura interna deve essere effettuata con vernice di prima qualità, scevra da metalli e da materie nocive. Gli eventuali contenitori di vetro dovranno essere a chiusura ermetica.
La lavorazione e la conservazione dovranno essere effettuate a regola d'arte ed in conformità alle norme legislative vigenti sull'igiene delle conserve alimentari .

Pag. 123/168 - Ente: COMUNE DI MANIACE - Anno: 2023 - Numero: 3118 - Tipo: P - Data: 20.04.2023 - Ora: - Categoria: 14 - Classe: 1 - Fascicolo:

REGIONE SICILIANA - ASP CT - SIAN
REGIONE SICILIANA
ASP - CATANIA
Servizio Igiene, Alimenti e Nutrizione
Via Tevere, 39 (fraz. Cerza)
95027 SAN GREGORIO DI CATANIA

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 sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. 23.08.1982 n. 777, sue modifiche ed integrazione e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal Regolamento n. 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni
L'etichettatura dovrà essere conforme al D. Lgs. 109/92 e successive modif. ed integrazioni.

7.6 OLIVE VERDI E NERE IN SALAMOIA DENOCCIOLATE

7.7 CAPPERI, CARCIOFINI E FUNGHI CHAMPIGNON
Il prodotto può essere contenuto in vetro o banda stagnata.

7.8 FUNGHI CHAMP1GNON AL NATURALE E TRIFOLATI.
I funghi 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.
Il prodotto può essere contenuto in vetro o in banda stagnata.

7.9 PEPERONI A FILETTI AL NATURALE
I vegetali devono essere maturi, sani e 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.
Il prodotto può essere contenuto in vetro o banda stagnata.

7.10. FUNGHETTI SOTT'OLIO
I funghi 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.
Il prodotto può essere contenuto in vetro o banda stagnata.

7.11 PESTO
Il prodotto deve essere a base di basilico, grana, pecorino, olio, olio extra vergine di oliva, pinoli e/o anacardi; esente da additivi e conservanti.
Non deve presentare odore o sapore anomali dovuti a inacidimento.
Deve presentare buone caratteristiche microbiche.

7.12 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 alla 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 normativa richiamata alla voce "caratteristiche generali e merceologiche".

7.13 CETRIOLI ED ALTRE VERDURE SOTTACETO
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.
Il prodotto può essere contenuto in vetro o in banda stagnata.

ASP Catania - Via S. Maria La Grande, 5 (95124) Catania
Codice Fiscale e Partita IVA 04721260877.
U. O. C. Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
Via Tevere, 39 - Fraz. Cerza - 95027 - San Gregorio di Catania (CT) – Tel. 0952540114/ 148 – Posta PEC:sian@pec.aspct.it

Pag. 124/168 - Ente: COMUNE DI MANIACE - Anno: 2023 - Numero: 3118 - Tipo: P - Data: 20.04.2023 - Ora: - Categoria: 14 - Classe: 1 - Fascicolo:

REGIONE SICILIANA ASP - CATANIA Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione Via Tevere, 39 (fraz. Cerza) 95027 SAN GREGORIO DI CATANIA
SIAN ASP CT

La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla normativa richiamata alla voce "caratteristiche generali e merceologiche"

7.14 CIPOLLINE PERLINE SOTTACETO

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.
Il prodotto può essere contenuto in vetro o in banda stagnata.

CONSERVE DI FRUTTA

7.15 PUREA (PERA, MELA, PESCA, ALBICOCCA ECC…) IN MONORAZIONE

Il prodotto è quello definito dal Decreto Legislativo 21 Maggio 2004, n. 151 e successive modificazioni ed integrazioni.
Per gli zuccheri impiegati si demanda alla legge 31 marzo 1980 n. 139 art.1.
Il prodotto non deve presentare alcuna alterazione.
Il prodotto deve essere esente da anidride solforosa e antifermentativi aggiunti.

Si richiede anche senza zuccheri aggiunti, in confezioni tetrabrik con cannucce o in bottiglie di vetro con tappo a vite da 150/200 cc. Conservante acido ascorbico.

7.16 MARMELLATE E CONFETTURE

Devono possedere i requisiti previsti dal D. L.vo 20 febbraio 2004, n.50 .
Le marmellate devono presentarsi con una massa omogenea più o meno compatta e gelificata.
Le confetture devono presentarsi con una massa omogenea o con frutta intera o in pezzi gelificata, ben cotta e traslucida.
Le gelatine devono presentarsi in cubetti monodose , confezionati con zuccheri e succhi di frutta.
In tutti i casi, l'aroma, il sapore e il colore devono richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza.
Non deve essere alterata, colorata con sostanze diverse da quelle del frutto col quale sono preparate, non deve contenere sostanze estranee alla composizione del frutto e non deve essere aromatizzata con essenze artificiali.
La composizione deve essere la seguente:

- polpa di frutta;
- zucchero in percentuale del 25% rispetto alla frutta;
- gelificante (pectina).

All'esame organolettico non si devono riscontrare:
- caramellizzazione degli zuccheri;
- sineresi;
- cristallizzazione degli zuccheri;
- sapori estranei;
- ammuffimenti;
- presenza di materiali estranei.

I materiali di imballaggio devono possedere i requisiti previsti dal DM 21/3/1973, dal D.P.R. 777 del 23 agosto 1982 e D. Lgs. 108/92, per quanto applicabili e dal Regolamento CE 1935/2004.

ASP Catania - Via S. Maria La Grande, 5 (95124) Catania
Codice Fiscale e Partita IVA 04721260877
U. O. C. Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
Via Tevere, 39 - Fraz. Cerza - 95027 - San Gregorio di Catania (CT) – Tel. 0952540114/ 148 – Posta PEC:sian@pec.aspct.it

Pag. 125/168 - Ente: COMUNE DI MANIACE - Anno: 2023 - Numero: 3118 - Tipo: P - Data: 20.04.2023 - Ora: - Categoria: 14 - Classe: 1 - Fascicolo:

REGIONE SICILIANA
ASP - CATANIA
Servizio Igiene, Alimentazione e Nutrizione
Via Tevere, 39 (Fraz. Cerza)
95027 SAN GREGORIO CATANIA
REGIONE SICILIANA SIAN ASP CT

7.17 MARMELLATE E CONFETTURE MONORAZIONE E IN BARATTOLO

Gusti: fragola, ciliegia, albicocca, pesca, prugna, frutta mista.

7.18 SUCCHI DI FRUTTA

Si definisce succo di frutta:
il prodotto ottenuto dai frutti con procedimento meccanico, fermentascibile ma non fermentato, avente il colore, l'aroma, e il gusto caratteristici dei frutti da cui provengono;
il prodotto ottenuto con succo di frutta concentrato mediante restituzione della porzione di acqua estratta da succo al momento della concentrazione; l'aggiunta di acqua deve presentare caratteristiche appropriate, soprattutto dal punto di vista chimico, microbiologico e organolettico in modo da garantire le qualità essenziali del succo; restituzione dell'aroma con sostanze aromatizzanti recuperate all'atto della concentrazione dello stesso succo di frutta o di succhi di frutta della stessa specie.
Tale prodotto deve presentare caratteristiche organolettiche ed analitiche equivalenti a quelle del succo di frutta ottenuto da frutta della stessa specie.
Caratteristiche organolettiche: il prodotto non deve presentare alcuna alterazione.
Caratteristiche igienico sanitarie: ogni confezione deve contenere una quantità di purea non inferiore al 40/50%. Non devono contenere anticrittogamici o pesticidi in misura superiore ai limiti di legge, né contenere edulcoranti artificiali e/o sintetici, aromi artificiali, sostanze acide e qualsiasi altra sostanza nociva alla salute. Devono avere una vita residua superiore al 50%. Il prodotto deve essere esente da anidride solforosa e antifermentativi aggiunti.
Caratteristiche merceologiche: i succhi di frutta devono essere in confezioni tetrapack monodose con cannucce o in bottiglia con tappo a vite da ml 150 e da ml 200 in vari gusti.
Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi a quanto conformi prescrive il DPR 777 del 23/08/82.

7.19 SUCCHI FRESCHI

I succhi freschi devono essere al 100% di frutta ed esenti da conservanti e coloranti, freschi, non concentrati, senza zuccheri aggiunti e sottoposti al solo processo di pastorizzazione.
i succhi di frutta devono essere in confezioni tetrapack monodose con cannucce o in bottiglia con tappo a vite da ml 150 e da ml 200 in vari gusti.

7.20 SUCCO DI MELA CENTRIFUGATO

Senza zuccheri aggiunti. Conservante acido ascorbico. Confezione in brik con cannuccia o in bottiglia con tappo a vite da ml. 150 e 200.

7.21 MACEDONIA DI FRUTTA

Il prodotto non deve avere difetti di sapore, colore, odore o altro.
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.
I frutti contenuti devono corrispondere alla specie botanica e alla cultivar dichiarati in etichetta.
Deve avere la seguente composizione merceologica:
Pera: 30%, +/- 3%
Pesca: 40%, +/- 3%
Ananas: 15%,+/-3%
Ciliege 8%, +/- 3%
Uva: 7%, +/- 3%

ASP Catania - Via S. Maria La Grande, 5 (95124) Catania
Codice Fiscale e Partita IVA 04721260877
U. O. C. Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
Via Tevere, 39 - Fraz. Cerza - 95027 - San Gregorio di Catania (CT) – Tel. 0952540114/ 148 – Posta PEC:sian@pec.aspct.it

Pag. 126/168 - Ente: COMUNE DI MANIACE - Anno: 2023 - Numero: 3118 - Tipo: P - Data: 20.04.2023 - Ora: - Categoria: 14 - Classe: 1 - Fascicolo:

Il liquido di governo deve essere composto da acqua e zucchero.
Il peso sgocciolato deve risultare non inferiore al 57% del peso totale.
L'etichetta deve riportare tutte le indicazioni previste dal D. Lgs. 109/92, dal DLgs. 68/00 e successive integrazioni.

7.22 FRUTTA SCIROPPATA

Caratteristiche generali:
Il contenuto di ogni scatola deve corrispondere a quanto dichiarato in etichetta.
I frutti devono corrispondere alla specie botanica ed alla cultivar dichiarata in etichetta.
Il prodotto non deve avere difetti di sapore, colore, odore o altro. Il frutto immerso nel liquido di governo deve essere il più possibile intatto, non spaccato né spappolato per effetto di un eccessivo trattamento termico.
La frutta sciroppata deve presentare le seguenti caratteristiche:
- consistenza,
- colore,
- odore
  sapore caratteristici del prodotto.



7.23 PRUGNE SCIROPPATE

Devono presentare le seguenti caratteristiche:
-intere
-con nocciolo
Il liquido di governo deve essere composto da acqua e zucchero.

7.24 PESCHE SCIROPPATE

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.

7.25 PERE SCIROPPATE

Devono presentare le seguenti caratteristiche:
- polpa consistente
- senza epicarpo
- detorsolate
- depicciolate

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.
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.

ASP Catania - Via S. Maria La Grande, 5 (95124) Catania
Codice Fiscale e Partita IVA 04721260877
U. O. C. Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
Via Tevere, 39 - Fraz. Cerza - 95027 - San Gregorio di Catania (CT) – Tel. 0952540114/ 148 – Posta PEC:sian@pec.aspct.it

Pag. 127/168 - Ente: COMUNE DI MANIACE - Anno: 2023 - Numero: 3118 - Tipo: P - Data: 20.04.2023 - Ora: - Categoria: 14 - Classe: 1 - Fascicolo:

REGIONE SICILIANA - CATANIA - Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione - Via Tevere, 39 (fraz. Cerza) 95027 SAN GREGORIO DI CATANIA - SIAN - ASP CT

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.

7.26 ANANAS SCIROPPATI

Gli ananas oggetto della presente gara devono presentare le seguenti caratteristiche:
- completamente decorticati;
- privi del nucleo centrale
- consistenza, colore, odore e sapore caratteristici del prodotto.

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.
Il frutto immerso nel liquido di governo deve essere il più possibile intatto, non spaccato né spappolato per effetto di un eccessivo trattamento termico.
La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla normativa richiamata alla voce "caratteristiche generali e merceologiche".

7.27 MELE ALL'ACQUA

Ingredienti: mele al naturale senza zuccheri aggiunti, conservante acido citrico.

NORAZIONE

Di produzione nazionale o CEE, deve provenire da stabilimenti riconosciuti/autorizzati ed idonei ai sensi dei Regolamenti CE n. 852 e 853 del 2004, loro modifiche ed integrazioni.
In etichetta deve riportare, dopo la denominazione del prodotto l'indicazione della specie di animale da cui proviene la carne "Carne bovina".
Le confezioni devono avere dispositivo per l'apertura a strappo.
La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla normativa richiamata alla voce "caratteristiche generali e merceologiche".
I contenitori non devono presentare difetti: bombati, ammaccati, tracce di ruggine.
L'etichetta deve riportare le indicazioni previste dal D.L.gs 27/01/92 n. 109 e successive integrazioni e modifiche e al DLgs. 68/00 con indicato il numero di riconoscimento sanitario CEE.
Confezione da 120 g .

7.29 MIELE MONORAZIONE

Per miele si intende il prodotto alimentare che le api domestiche producono dal nettare dei fiori e deve essere del tutto conforme alle disposizioni contenute nel D. L.vo 21 maggio 2004, n.179
L'etichettatura deve essere conforme al D. L.vo 109/92 e succ. modif. ed integrazioni.

CONSERVE ITTICHE

CARATTERISTICHE GENERALI E MERCEOLOGICHE

Devono essere di produzione nazionale o CEE, provenire da stabilimenti di produzione conformi ai Regolamenti Ce n. 852/04 e 853/04, loro modifiche ed integrazioni.

7.30 TONNO SOTTOLIO (OLIO DI OLIVA)

Il prodotto fornito deve avere almeno sei mesi di maturazione, essere di prima scelta, a tranci interi (art. 3 Regolamento n. 1536/1992/CE, sue modifiche ed integrazioni). Il prodotto fornito deve provenire dalla lavorazione di pesci appartenenti alle sole specie di cui è consentito dalla normativa vigente l'inscatolamento con la denominazione di "tonno" (Regolamento n. 1536/1992/CE, sue modifiche ed integrazioni).

ASP Catania - Via S. Maria La Grande, 5 (95124) Catania
Codice Fiscale e Partita IVA 04721260877
U. O. C. Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
Via Tevere, 39 - Fraz. Cerza - 95027 - San Gregorio di Catania (CT) – Tel. 0952540114/ 148 – Posta PEC:sian@pec.aspct.it

Pag. 128/168 - Ente: COMUNE DI MANIACE - Anno: 2023 - Numero: 3118 - Tipo: P - Data: 20.04.2023 - Ora: - Categoria: 14 - Classe: 1 - Fascicolo:

REGIONE SICILIANA
ASP - CATANIA
Servizio ... Alimenti e Nutrizione
Via Tevere, 39 (fraz. Cerza)
95027 SAN GREGORIO DI CATANIA
SIAN ASP CT

Caratteristiche organolettiche

Odore: All'apertura della scatola le carni di tonno debbono avere odore caratteristico e gradevole; debbono essere assenti odori ammoniacali o di idrogeno solforato dovuti a processi di biodegradazione già presenti nelle carni o causati da inadempienze nelle fasi di lavorazione.

Colore: Il tessuto muscolare deve essere di colore uniforme, di tonalità variante da rosa a rosso bruno a seconda della specie; non deve presentare altre colorazioni anomale.

Consistenza: I fasci muscolari debbono essere della consistenza caratteristica debbono essere disposti in fasci concentrici, uniformi nella loro sezione e ben aderenti tra loro; non debbono essere presenti "briciole" in quantitativi superiori al 18%. Nelle confezioni i fasci muscolari, sezionati in tranci, debbono avere proporzioni adeguate al tipo di confezione.

Conservanti: Non devono essere presenti conservanti.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Il prodotto oggetto della fornitura deve provenire da stabilimenti comunitari autorizzati ed iscritti nelle liste di riconoscimento CEE (oppure extracomunitari, a questi equiparati e come tali riconosciuti dalla CEE) nei quali si applicano tutte le modalità di lavorazione ed i controlli previsti dalle normative vigenti (Regolamenti CE n. 852 e 853 del 2004, loro modifiche ed integrazioni), con particolare riferimento ai controlli riguardanti l'efficacia dei trattamenti di sterilizzazione. I valori di istamina e di mercurio non devono superare i limiti prescritti nell'Allegato I del Regolamento n. 2073/2005/CE e dal D.M. 09.12.1993. e sue modiche ed integrazioni. Le carni debbono essere prive di lembi di pelle, di porzioni di pinne, di
frammenti di frattaglie o di altro materiale estraneo. L'olio impiegato, esclusivamente di oliva, deve essere limpido, trasparente, di colore giallo ed avere una bassa acidità. E'ammessa la presenza di tracce di acqua quale residuo della cottura e asciugatura delle carni. Il sale aggiunto dovrà essere in giusta misura (1,5 -2%). Verranno respinte all'origine le scatole il cui contenuto presenti alterazioni riconducibili a cattivo stato di conservazione del tonno pescato e/o difetti di lavorazione e confezionamento.
La confezione deve avere dispositivi per l'apertura a strappo.

IMBALLAGGIO

I recipienti debbono rispondere ai requisiti prescritti dalla normativa vigente (D.P.R. 23.08.1982 n. 777, sue modifiche ed integrazione e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal Regolamento n. 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni) ed inoltre in quanto applicabile e dai Regolamenti CE n. 852 e 853 del 2004, loro modifiche ed integrazioni. Saranno respinte all'origine le scatole che evidenziano, anche in misura modesta, bombature di qualsiasi natura, ammaccature più o meno marcate e tracce di ruggine.

ETICHETTATURA: Conforme al D.L.gs. 27.01.1992 n. 109, sue modifiche ed integrazioni.

Confezioni monorazione da g 80 e 120. Confezioni da kg 2 nominali.

7.31 FILETTI DI ACCIUGHE SOTT'OLIO

Il prodotto può essere contenuto in vetro o in banda stagnata.
La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla normativa richiamata alla voce "caratteristiche generali e merceologiche".
I contenitori non devono presentare difetti e devono possedere i requisiti previsti dalla vigente normativa in materia di imballaggi.
L'etichettatura deve riportare le indicazioni previste dal D.L. 109 dei 27/01/1992 e succ. modif. ed integrazioni.

7.32 SGOMBRO IN SCATOLA

Monorazioni da g 80 e 120. Le confezioni devono avere dispositivi per l'apertura a strappo.

ASP Catania - Via S. Maria La Grande, 5 (95124) Catania
Codice Fiscale e Partita IVA 04721260877
U. O. C. Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
Via Tevere, 39 - Fraz. Cerza - 95027 - San Gregorio di Catania (CT) – Tel. 0952540114/ 148 – Posta PEC:sian@pec.aspct.it

Pag. 129/168 - Ente: COMUNE DI MANIACE - Anno: 2023 - Numero: 3118 - Tipo: P - Data: 20.04.2023 - Ora: - Categoria: 14 - Classe: 1 - Fascicolo:

REGIONE SICILIANA
ASP - CATANIA
Servizio Igiene, Alimenti e Nutrizione
Via Tevere, 39 fraz. Cerza
95027 SAN GREGORIO DI CATANIA
REGIONE SICILIANA - SIAN - ASP CT

GRUPPO N. 8
PANE – PANE SPECIALE - PANE GRATTUGIATO - SFARINATI

8.1 PANE

Prodotto

Pane comune tipo 0, tipo 1, tipo integrale, all'olio, al latte. È denominato "pane" il prodotto ottenuto dalla cottura di una pasta convenientemente lievitata, preparata con sfarinati di grano, acqua e lievito, con o senza aggiunta di sale comune (cloruro sodico) secondo le modalità previste dalla legge n4 luglio 1967 n. 580 e succ. modif. ed integrazioni, e fornito in pezzature.

Le farine impiegate devono possedere le caratteristiche di composizione relativamente al contenuto di umidità, ceneri, cellulosa o sostanze azotate previste dalla legge, n. 580/67 e successive modifiche ed integrazioni.

Caratteristiche

Il pane fornito deve essere garantito di produzione giornaliera, cotto adeguatamente, non deve essere pane conservato con il freddo od altre tecniche e successivamente rigenerato.

All'analisi organolettica il pane deve mostrare di possedere le seguenti caratteristiche:

- crosta dorata e croccante;
- la mollica deve essere morbida, ma non collosa;
- alla rottura con le mani (o al taglio) deve risultare croccante con crosta che si sbriciola leggermente, ma resta ben aderente alla mollica;
- il gusto e aroma non devono presentare anomalie tipo gusto eccessivo di lievito di birra, odore di rancido, di farina cruda, di muffa od altro. A richiesta deve essere fornito pane tipo "toscano" a fette e/o pane a bocconcini tipo "maggiolino" con sale e senza sale aggiunto.

Ogni panino dovrà essere incartato o comunque protetto singolarmente con materiale a norma di legge.

Si richiedono pezzature da g 50, 100.

Trasporto

Il trasporto deve avvenire in sacchi di carta adeguatamente resistenti, e a loro volta inseriti in ceste di plastica.

8.2 PANE ALL'OLIO

Il pane deve essere a lievitazione naturale, con aggiunta di un massimo del 3,5% di sostanza grassa rappresentata da olio vergine di oliva.

Deve essere posto in vendita con diciture che indichino l'ingrediente aggiunto. Vedi requisiti pane comune.

Si richiede il formato barillino con pezzatura da g 50/g 60.

8.3 PANE AL LATTE

Deve essere preparato come descrive la legge 4 luglio 1 967 n.580 con aggiunta di latte e/o polvere di latte. Se oltre al latte vengono aggiunti altri ingredienti, questi devono essere dichiarati in ordine decrescente in quantità riferita al peso.

La pezzatura fornita sarà da g 50/ g 60.

8.4 PANE INTEGRALE

A lievitazione naturale, prodotto con farine da frumento coltivato con metodi naturali. Nella farina impiegata non devono risultare residui di fitofarmaci, antiossidanti, conservanti o altro. La farina impiegata non deve risultare addizionata artificiosamente di crusca

Il pane fornito deve essere garantito di produzione giornaliera e non deve essere pane conservato con il freddo o altre tecniche e successivamente rigenerato.

ASP Catania - Via S. Maria La Grande, 5 (95124) Catania
Codice Fiscale e Partita IVA 04721260877
U. O. C. Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
Via Tevere, 39 - Fraz. Cerza - 95027 - San Gregorio di Catania (CT) – Tel. 0952540114/ 148 – Posta PEC:sian@pec.aspct.it

Pag. 130/168 - Ente: COMUNE DI MANIACE - Anno: 2023 - Numero: 3118 - Tipo: P - Data: 20.04.2023 - Ora: - Categoria: 14 - Classe: 1 - Fascicolo:

Il trasporto deve avvenire in sacchi di carta adeguatamente resistenti, e a loro volta inseriti in ceste di plastica.
Si richiedono pezzature da g 50/60 e g 100.
Ogni fornitura deve essere accompagnata da una dichiarazione riguardante il peso della merce, il tipo di prodotto e gli ingredienti, ecc. in conformità al D. Lgs. 109/92 e succ. modif. ed integrazioni .

8.5 PANE TOSCANO NON SALATO

Potrà essere richiesto nella pezzatura da 500 o 1000 g.

8.6 PANE GRATTUGGIATO

Deve essere conforme alla L. 4/7/1967 n. 580 e succ. modif. ed integrazioni.
Deve essere ottenuto dalla macinazione di pane comune secco di normale panificazione, fette biscottate, cracker, gallette o altri prodotti similari provenienti dalla cottura di una pasta preparata con sfarinati di frumento, acqua e lievito. Il prodotto ottenuto dovrà essere setacciato tanto da avere una grana corrispondente ad un semolino di grano duro.
Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti, rotture o altro.
Devono riportare tutte le indicazioni previste dal D. Lgs. 27/1/92 n. 109 e succ. modif. ed integrazioni.

8.7 FARINA BIANCA TIPO 00

Farina di grano tenero con le caratteristiche di composizione e di qualità previste dalla legge 580/67 e succ. modif. ed integrazioni .
Non deve essere trattata con agenti imbiancanti o altri additivi non consentiti dal D.M. 209/96, sue modifiche ed integrazioni, o altre sostanze vietate dall'art. 4 del D.P.R. n. 187/2001, sue modifiche ed integrazioni.
Le confezioni devono essere sigillate e non devono presentare difetti o rotture. Devono riportare etichettatura confacente al D.L.gs. 27.01.1992 n. 109, sue modifiche ed integrazioni.
Il prodotto non deve presentarsi infettato da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti; non deve presentare grumi, sapori e odori acri.

8.8 FARINA DI MAIS

Ottenuta mediante macinazione di mais di buona qualità, non avariato per eccesso di umidità o altra causa , nonché sostanze vietate dalla L. 580/77
Per quanto riguarda le caratteristiche bromatologiche, chimiche, microbiologiche, il tipo di confezionamento e le modalità di trasporto si fa riferimento alla categoria "farina bianca".



Pag. 131/168 - Ente: COMUNE DI MANIACE - Anno: 2023 - Numero: 3118 - Tipo: P - Data: 20.04.2023 - Ora: - Categoria: 14 - Classe: 1 - Fascicolo:

REGIONE SICILIANA
ASP - CATANIA
Servizio Igiene, Alimenti e Nutrizione
Via Tevere, 39 (fraz. Cerza)
95027 SAN GREGORIO DI CATANIA

REGIONE SICILIANA - SIAN - ASP CT

GRUPPO N. 9
PASTA ALIMENTARE – SEMOLINO - CEREALI
PASTE RIPIENE-PREPARATO PER PURE' DI PATATA

CARATTERISTICHE GENERALI

Devono avere requisiti conformi a quanto previsto dalla Legge del 4.7.1967 n. 580 e DPR 187/2001 e successive integrazioni e modifiche.
La produzione, la conservazione e la distribuzione dovranno avvenire nel rispetto delle norme igienico-sanitarie previste dai Regolamenti CE n. 852/2004 e n. 853/2004.
L'etichettatura conforme al D.L.gs 27.01.1992 n. 109, sue modifiche ed integrazioni.

9.1 PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO

Deve rispondere alle modalità e ai requisiti di composizione e acidità riportate nel D.P.R. 9 febbraio 2001, n.187 e succ. modif. ed integrazioni.
La pasta non deve presentare in modo diffuso difetti tipo:
- presenza di macchia bianche e nere;
- bottatura o bolle d'aria;
- spezzature o tagli.

Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti. Deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta relativamente alle forme richieste.
Per ogni tipo di pasta devono essere specificati le seguenti caratteristiche:
a) tempo di cottura;
b) resa (aumento di peso con la cottura);
c) tempo massimo di mantenimento delle paste cotte o scolate, entro il quale è garantita la conservazione di accettabili caratteristiche organolettiche (assenza di collosità);
d) tempo massimo di cottura entro il quale è garantito un mantenimento di accettabili requisiti organolettici, come il mantenimento della forma e assenze di spaccature.
Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate; inoltre devono riportare tutte le indicazioni previste dal D. Lgs. 109/92.

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. 23.08.1982 n. 777, sue modifiche ed integrazione e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal Regolamento n. 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni. Nell'eventualità la pasta venga consegnata in tegame trasportato caldo la cottura della pasta avviene in cuocipasta automatici e il trasporto in termocontenitori in acciaio inox.

Considerando che il tempo di sosta per le operazioni di trasporto, porzionamento e distribuzione varia da 15 a 30 minuti, è necessario che per ogni tipo di pasta si garantisca l'adeguatezza al servizio per il quale deve venire utilizzato, in modo che sia ridotto al minino il disfacimento residuo per effetto della sosta e il prodotto conservi una buona consistenza.
La pasta tende a continuare la cottura , anche dopo scolata, diventando scotta e collosa; quindi nel caso di pasto trasportato in contenitori termici, controllare molto bene i tempi di cottura e di trasporto, per ridurre i problemi di accettabilità.

9.2 PASTA ALL'UOVO

Aspetto
Pasta essiccata, non triturata, con odore, sapore e colore tipici delle materie prime impiegate, immune da muffe ed insetti.

ASP Catania - Via S. Maria La Grande, 5 (95124) Catania
Codice Fiscale e Partita IVA 04721260877
U. O. C. Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
Via Tevere, 39 - Fraz. Cerza - 95027 - San Gregorio di Catania (CT) – Tel. 0952540114/ 148 – Posta PEC:sian@pec.aspct.it

Pag. 132/168 - Ente: COMUNE DI MANIACE - Anno: 2023 - Numero: 3118 - Tipo: P - Data: 20.04.2023 - Ora: - Categoria: 14 - Classe: 1 - Fascicolo:

REGIONE SICILIANA
ASP - CATANIA
Servizio Igiene, Alimenti e Nutrizione
Via Tevere, 39 (Fraz. Cerza)
95027 SAN GREGORIO DI CATANIA
REGIONE SICILIANA · SIAN · ASP CT

Additivi
Non ammessi.
Caratteristiche del prodotto
Secondo quanto indicato all'art. 8 del D.P.R. 09.02.2001 n. 187, sue modifiche ed integrazioni.
La pasta all'uovo deve essere prodotta con semola di grano duro e con aggiunta di almeno 4 uova intere di gallina, per un peso complessivo non inferiore a gr. 200 di uova per ogni chilogrammo di semola, o da una corrispondente quantità di ovoprodotto liquido.
- Umidità max.: 12,50%
- Acidità max.: 5%
- Ceneri: non superiore a 1,10% su s.s.
- Proteine: non inferiore a 12,50% su s.s.

Imballaggio
Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. 23.08.1982 n. 777, sue modifiche ed integrazione e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal Regolamento n. 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni.

9.3 PASTE SPECIALI ALL'UOVO, PASTE SPECIALI ALL'UOVO RIPIENE, RAVIOLI, TORTELLINI

Pezzetti di pasta all'uovo con ripieno di verdure, ricotta, carne o altro.
La percentuale di ripieno non deve essere inferiore al 28%.
L'umidità non deve essere superiore a 7° per i prodotti con ripieni a base di carne e non superiore a 6° per gli altri. I tortellini devono contenere un ripieno di prosciutto crudo e cotto, carne di vitellone, formaggio parmigiano reggiano, noce moscata. Devono avere un contenuto minimo di materia grassa, riferita alla sostanza secca, non inferiore a quella prescritta dalle disposizioni legislative in vigore.
Imballaggio: se confezionati l'etichettatura deve essere conforme al D. Lgs 27 gennaio 1992, e successive modifiche e integrazioni. Dovranno essere confezionati sottovuoto o in atmosfera modificata (D.P.C.M. 311/97). Le confezioni non dovranno essere superiori al chilogrammo. Non è ammesso l'uso di glutammato monosodico né di altri esaltatori di sapidità, né di conservanti.

9.4 PASTE SECCHE ALL'UOVO/RIPIENE

Prodotte con semola di grano duro e almeno quattro uova di gallina, corrispondenti ad almeno 200 gr. Per kg. di semola, (L. n. 580/67 e DPR 187/2001).
La pasta deve rispondere ai requisiti di composizione previsti dalla legge; deve presentarsi in buono stato di conservazione.
Le confezioni devono pervenire intatte e devono riportare tutte le indicazioni previste dal D. Lgs. 109/92 e succ. modif. ed integraz..

9.5 PASTE FRESCHE ALL'UOVO/RIPIENE

Devono rispondere ai requisiti di cui agli art. 7,8,9 di cui al D.P.R. 9 febbraio 2001, n.187 Devono essere fornite in confezioni chiuse di materiale idoneo per l'imballaggio di alimenti.
Le confezioni devono pervenire intatte e devono riportare tutte le indicazioni previste dal D. Lgs. 109/92 e succ. modif. ed integraz.
Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti e alterazioni di tipo microbiologico.

ASP Catania - Via S. Maria La Grande, 5 (95124) Catania
Codice Fiscale e Partita IVA 04721260877
U. O. C. Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
Via Tevere, 39 - Fraz. Cerza - 95027 - San Gregorio di Catania (CT) – Tel. 0952540114/ 148 – Posta PEC:sian@pec.aspct.it

Pag: 133/168 - Ente: COMUNE DI MANIACE - Anno: 2023 - Numero: 3118 - Tipo: P - Data: 20.04.2023 - Ora: - Categoria: 14 - Classe: 1 - Fascicolo:

9.6 PASTA INTEGRALE.

Deve rispondere ai requisiti previsti dal D.P.R: n. 187/01; in particolare deve essere costituita da:
- farina integrale;
- cellulosa max 1,60%;
- glutine secco min. 10%;
- ceneri max 1,60%;
- antiossidante (acido ascorbico).

È accettata anche la seguente composizione:
- semola di grano duro;
- cruschello di grano;
- cellulosa microcristallina;
- antiossidanti (acido ascorbico).

Se indicata come "prodotto dietetico" essa deve essere autorizzata dal Ministero della Salute. Devono essere indicate le indicazioni previste dal D.Lgs. 109 del 27/01/1992. e successive modifiche ed integrazioni.

REGIONE SICILIANA
ASP - CATANIA
Servizio Igiene, Alimenti e Nutrizione
Via Tevere, 39 Fraz. Cerza)
95027 SAN GREGORIO DI CATANIA
REGIONE SICILIANA - SIAN - ASP CT

9.7 GNOCCHI DI PATATE FRESCHI O SURGELATI

- ceneri max 1,60%;
- antiossidante (acido ascorbico).

È accettata anche la seguente composizione:
- semola di grano duro;
- cruschello di grano;
- cellulosa microcristallina;
- antiossidanti (acido ascorbico).

Se indicata come "prodotto dietetico" essa deve essere autorizzata dal Ministero della Salute. Devono essere indicate le indicazioni previste dal D.Lgs. 109 del 27/01/1992. e successive modifiche ed integrazioni.

9.7 GNOCCHI DI PATATE FRESCHI O SURGELATI

9.8 SEMOLINO

Deve rispondere ai requisiti di composizione ed acidità riportate nella legge n.580/67 e successive modificazioni.

Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti.

Non deve presentare alterazioni delle caratteristiche organolettiche.

Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate; inoltre devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.L. 109/92 e succ. modifiche ed integrazioni.

9.10 RISO

Prodotto

Riso superfino, riso parboiled.

Varietà: RISO ARBORIO e ROMA

Deve essere conforme alla legge del 18 marzo 1958 n. 325 e art. 28 D. Lgs. 109/92.

E' vietato qualsiasi trattamento del riso con agenti chimici o fisici o con l'aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificarne il colore naturale o comunque alterarne la composizione naturale.

ASP Catania - Via S. Maria La Grande, 5 (95124) Catania
Codice Fiscale e Partita IVA 04721260877
U. O. C. Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
Via Tevere, 39 - Fraz. Cerza - 95027 - San Gregorio di Catania (CT) – Tel. 0952540114/ 148 – Posta PEC:sian@pec.aspct.it

Pag. 134/168 - Ente: COMUNE DI MANIACE - Anno: 2023 - Numero: 3118 - Tipo: P - Data: 20.04.2023 - Ora: - Categoria: 14 - Classe: 1 - Fascicolo:

Caratteristiche del prodotto
Percentuale di rottura non superiore al 12%. Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti e alterazioni di tipo microbiologico.
Non deve presentare difetti di striatura e vaiolatura interna, come da disposizioni legislative vigenti.
Resistente alla cottura per non meno di 15' dalla sua immissione in acqua bollente, senza che i grani subiscano eccessiva alterazione di forma.

Imballaggio
Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. 23.08.1982 n. 777, sue modifiche ed integrazione e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal Regolamento n. 935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni .
Etichettatura
Conforme al D.L.gs. 27.01.1992 n. 109, sue modifiche ed integrazioni.

9.11 RISO INTEGRALE (O RISONE NATURALE).
Valgono le stesse caratteristiche espresse per il riso.
L'etichettatura deve riportare l'appartenenza del produttore ad un marchio di garanzia del prodotto biologico ai sensi del regolamento C.E.E. nr. 2092/91 sue modifiche ed integrazioni.
Confezioni da kg 1.

9.12 PRODOTTI DEL RISO: *Bevanda a base di riso, sostituto del latte.*

9.13 ORZO PERLATO, FARRO DECORTICATO, MIGLIO E CEREALI IN FIOCCHI
I cereali in grani devono avere granella uniforme, integra e pulita, non devono presentare semi e sostanze estranee, muffe e attacchi da parassiti animali, e rispondere ai requisiti previsti dalle Leggi 580/67 e succ. modif. ed integrazioni.
I granelli dell'orzo perlato devono essere arrotondati, di colore bianco – giallo paglierino.
Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. 23.08.1982 n. 777, sue modifiche ed integrazione e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal Regolamento n. 935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni .
L'Etichettatura dovrà essere conforme al D.L.gs. 27.01.1992 n. 109, sue modifiche ed integrazioni.

9.14 PREPARATO PER PUREA DI PATATE
Caratteristiche organolettiche:
Preparato con patate di ottima qualità disidratate.
Etichettatura conforme al D.Lgs 27 Gennaio 1992, n. 109 e s. m. e i.

REGIONE SICILIANA ASP - CATANIA Servizio Igiene, Alimenti e Nutrizione (SIAN) 95027 SAN GREGORIO DI CATANIA

ASP Catania - Via S. Maria La Grande, 5 (95124) Catania
Codice Fiscale e Partita IVA 04721260877
U. O. C. Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
Via Tevere, 39 - Fraz. Cerza - 95027 - San Gregorio di Catania (CT) – Tel. 0952540114/ 148 – Posta PEC:sian@pec.aspct.it

Pag. 135/168 - Ente: COMUNE DI MANIACE - Anno: 2023 - Numero: 3118 - Tipo: P - Data: 20.04.2023 - Ora: - Categoria: 14 - Classe: 1 - Fascicolo:

REGIONE SICILIANA - ASP - CATANIA
Servizio Igiene, Alimenti e Nutrizione
Via Tevere, 39 (fraz. Cerza)
95027 SAN GREGORIO DI CATANIA
REGIONE SICILIANA - SIAN - ASP CT

GRUPPO N. 10
SPEZIE E AROMI - CONDIMENTI VARI - SALSE SPECIALI – ESTRATTI ALIMENTARI

CARATTERISTICHE GENERALI E MERCEOLOGICHE

Le spezie e le piante aromatiche (basilico, prezzemolo, salvia, rosmarino, alloro, origano), utilizzate quali ingredienti nelle preparazioni alimentari devono essere conformi ai requisiti previsti dalla normativa relativa alla corretta produzione e commercializzazione degli alimenti
L'etichettatura deve essere conforme al D.L.gs. 27.01.1992 n. 109e succ.modifiche ed integrazioni.

10.1 AROMI

I prodotti devono avere i requisiti previsti dal DLgs 25/01/1992 n.107.

10.2 SPEZIE ED ERBE AROMATICHE (salvia, basilico, rosmarino, prezzemolo, chiodi di garofano, noce moscata, peperoncino, pepe ecc…)

Le spezie e le erbe aromatiche essiccate, se impiegate, dovranno essere prive di sostanze contaminanti, quali ad es. le micotossine, pesticidi o comunque la loro eventuale presenza dovrà rientrare nei limiti previsti dalle norme vigneti in materia.
Le erbe aromatiche fresche: devono essere di buona qualità, esenti da malattia su foglie e nervature principali, devono avere nervature principali intere, non sfilacciate o schiacciate, pulite cioè prive di terra, polvere, residui di antiparassitari e di diserbanti e di ogni altra impurità. Devono essere prive di odori e sapori anomali.

10.3 PINOLI

Sono i semi contenuti nella pigne del pino domestico pinus pinea, costituiti da mandorle allungate coniche lunghe 12-15 mm. e larghe 4-6 mm. color giallognolo oleoso di sapore aromatico, ricoperte da una fine pellicola, il contenuto in olio è del 50%.
Il prodotto deve essere fornito in confezioni conformi al D.Lgs. 27/1/92 n. 109.

10.4 ZAFFERANO

Si richiede zafferano in polvere, in involucri sigillati, recanti denominazione, peso netto, nome e sede della ditta preparatrice; per le norme della tutela della denominazione di zafferano riferirsi al RDL 2217 del 12/11/1936 e L. n. 283/62.

10.5 MAIONESE DI PRODUZIONE INDUSTRIALE

Deve essere prodotta con una buona tecnica di fabbricazione. Non deve presentare odore o sapore anomali dovuti a inacidimento e/o ad errate tecniche di conservazione.
Deve presentare buone caratteristiche microbiche.
L'etichettatura deve essere conforme al D. Lgs. 109/92e successive integrazioni. Dovrà essere rispettata la normativa concernente gli additivi utilizzati (DM 27.2.96 n.209 e successive integrazioni e modifiche).

10.6 ACETO DI VINO ROSSO / BIANCO

Il prodotto deve rispondere ai requisiti previsti dal D.P.R. 12 febbraio 1965 n.162 e succ. modif. ed integrazioni.
Deve avere un'acidità totale, espressa in acido acetico, non inferiore ai 6% e non superiore ai 12%. Il nome di aceto o aceto di vino è riservato ai prodotti ottenuti dalla fermentazione acetica dei vini, è consentito aggiungervi acqua durante la lavorazione, mentre è vietato addizionare acido acetico o altri acidi e sostanze coloranti come da legge n.527/82.
Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. 23.08.1982 n. 777, sue

Pag. 136/168 - Ente: COMUNE DI MANIACE - Anno: 2023 - Numero: 3118 - Tipo: P - Data: 20.04.2023 - Ora: - Categoria: 14 - Classe: 1 - Fascicolo:

modifiche ed integrazione e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal Regolamento n. 935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni .
L'Etichettatura dovrà essere conforme al D.L.gs. 27.01.1992 n. 109, sue modifiche ed integrazioni.

10.7 SALE – SALE IODATO

Il sale ad uso commestibile denominato sale da cucina "scelto" o sale da tavola "raffinato".
Deve essere conforme al D.M. 31/01/1997 n.106.
La produzione e commercializzazione del sale da cucina iodurato, di sale iodato e di sale iodurato e iodato deve essere conforme al D.M. 10.8.95 n.562. Il prodotto non deve contenere impurità e corpi estranei.
L'etichettatura deve essere conforme al D. Lgs. 109/92 e succ. modif. ed integrazioni.
Oltre alla confezione presentata in kg si richiedono confezioni in bustine monodose da g 2/2,5.

10.8 ESTRATTI ALIMENTARI

Nel caso in cui vengano utilizzati nella preparazione estratti alimentari, brodi concentrati e dadi di origine animali o vegetale essi saranno rispondenti alla regolamentazione legislativa dettata dalla L.6/10/1950 n.836 e del D.P.R. 30/05/1953 n. 567, e comunque essi dovranno essere privi di glutammato.



ASP Catania - Via S. Maria La Grande, 5 (95124) Catania
Codice Fiscale e Partita IVA 04721260877
U. O. C. Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
Via Tevere, 39 - Fraz. Cerza - 95027 - San Gregorio di Catania (CT) – Tel. 0952540114/ 148 – Posta PEC:sian@pec.aspct.it

Pag: 137/168 - Ente: COMUNE DI MANIACE - Anno: 2023 - Numero: 3118 - Tipo: P - Data: 20.04.2023 - Ora: - Categoria: 14 - Classe: 1 - Fascicolo:

GRUPPO N. 11
BEVANDE: ACQUA MINERALE, VINO

11.1 ACQUA MINERALE NATURALE
PRODOTTO ACQUA

Acqua minerale naturale; acqua minerale naturale e/o effervescente naturale e/o addizionata di anidride carbonica

L'acqua deve rispondere a tutti i requisiti e caratteristiche previste dal D. Leg.vo 105 del 25/01/92 e dal DM n. 542 del 12/11/92, D.M 13/01/1993, Circ. Min. San. N.17 del 13.9.1991, D.M. 11/09/2003, D.M. 29/12/2003 e succ. modif. ed integrazioni.

Il prodotto deve avere una vita commerciale residua pari al 50%.

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. 23.08.1982 n. 777, sue modifiche ed integrazione e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal Regolamento n. 35/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni.

La capacità delle bottiglie dovrà essere da 0,5 lt, 1 lt ,1,5 lt, 2 lt, secondo le richieste.

11.2 VINO ROSSO e VINO BIANCO

Il prodotto deve essere fornito conforme alle norme di cui al Reg. CE 1493 del 17.5.1999 e succ.modif. ed integrazioni ed alla Legge 20.2.2006. All'esame organolettico, effettuato in un locale esente da odori estranei, illuminato da luce naturale, alla temperatura più confacente al tipo di vino, il vino deve avere caratteristiche tipiche della zona di produzione e del tipo di vinificazione con cui è stato prodotto.

L' alcool metilico non deve essere superiore ai 0,25ml ogni 100ml di alcool complessivo(Legge 7agosto 1986 n.462.

La gradazione alcolica minima svolta da indicarsi sui contenitori non deve essere inferiore ai tre quinti della gradazione alcolica complessiva (Legge 7 agosto 1986 n.462).

Le confezioni non devono avere capacità diverse da quelle previste dalla vigente normativa.

REGIONE SICILIANA - ASP CT - SIAN
REGIONE SICILIANA
ASP - CATANIA
Servizio Igiene, Alimenti e Nutrizione
Via Tevere, 39 (fraz. Cerza)
95027 SAN GREGORIO DI CATANIA

ASP Catania - Via S. Maria La Grande, 5 (95124) Catania
Codice Fiscale e Partita IVA 04721260877
U. O. C. Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
Via Tevere, 39 - Fraz. Cerza - 95027 - San Gregorio di Catania (CT) – Tel. 0952540114/ 148 – Posta PEC:sian@pec.aspct.it

Pag. 138/168 - Ente: COMUNE DI MANIACE - Anno: 2023 - Numero: 3118 - Tipo: P - Data: 20.04.2023 - Ora: - Categoria: 14 - Classe: 1 - Fascicolo:

GRUPPO N. 12
OLI ALIMENTARI

12.1 OLIO DI OLIVA EXTRAVERGINE

Per l'olio extra vergine si intende il prodotto come definito dall'Allegato di cui al Reg. Ce 1531/2001.
Non dovrà rilevare odori disgustosi come di rancido, di putrido, di fumo, ecc, dovrà essere limpido, non amaro e dovrà quindi possedere il sapore e l'odore gradevoli ed inconfondibili dell'olio di oliva. Additivi assenti. Anche il grado di acidità e la qualità di ciascuna categoria merceologica devono rispondere alla sopracitata legge.

Etichettatura

Conforme al D.L.gs. 27.01.1992 n. 109, alla L. 3 agosto 1998 n.313 e successive modifiche ed integrazioni. ed al DM 9 Ottobre 2007.

Imballaggio

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. 23.08.1982 n. 777, sue modifiche ed integrazione e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal Regolamento n. 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni .Contenitori sigillati a perdere.

12.2 OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA IN BUSTINE.

Deve essere consegnato in bustine dal contenuto netto di 10 g ed etichettato secondo la normativa vigente.

12.3 OLIO DI ARACHIDE

Deve rispondere ai requisiti di qualità e di composizione previste dalla legge, R.D.L. 15.10.1925 n° 2033; R.D. 1.7.1926 n° 1361; D.D.L. 30.12.1929 n° 2316; D.P.R. 22.12.1954 n° 1217; Legge 24.7.1962 n° 1104; Legge 27.1.1968 n° 35; e succ. modif. ed integrazioni.
Ad uso esclusivo per fritture.
I Contenitori devono essere sigillati a perdere e quelli a banda a stagnata non devono presentare difetti come: ammaccature, punti ruggine, corrosioni interne o altro
Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. 23.08.1982 n. 777, sue modifiche ed integrazione e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal Regolamento n. 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni.
L'etichettatura deve essere conforme al D.L.gs. 27.01.1992 n. 109, sue modifiche ed integrazioni.

REGIONE SICILIANA - SIAN - ASP CT
REGIONE SICILIANA ASP - CATANIA
Servizio Igiene degli Alimenti e Nutrizione
Via Tevere, 39 Fraz. Cerza
95027 SAN GREGORIO DI CATANIA

Pag: 139/168 - Ente: COMUNE DI MANIACE - Anno: 2023 - Numero: 3118 - Tipo: P - Data: 20.04.2023 - Ora: - Categoria: 14 - Classe: 1 - Fascicolo:

GRUPPO N. 13
PRODOTTI PER PASTICCERIA – LIEVITI - ZUCCHERO

13.1 ZUCCHERO SEMOLATO E ZUCCHERI DERIVATI

Il prodotto deve essere conforme a quanto stabilito dal D.L.gs n. 51 del 20.02.2004 in attuazione della Direttiva n. 111/2001/CEE relativa a determinati tipi di zucchero destinati all'alimentazione umana
Il sistema di imballaggio deve garantire che e confezioni siano integre,a tenuta ed assicurino il mantenimento dei requisiti igienici ed organolettici ed essere conforme alla normativa vigente in materia.
L' etichettatura deve essere conforme al D.L.gs. n. 109/92, sue modifiche ed integrazioni.
Oltre alla confezione presentata in kg si richiedono confezioni in bustine monodose da g 10.

13.2 ZUCCHERO A VELO.

Il prodotto deve essere conforme alla normativa vigente.
L'etichettatura deve essere conforme al D. Lgs. 109/92.

13.3 VANILLINA

Rispondente al DLgs. 25/01/1 992 n.107.

13.4 CIOCCOLATO E CACAO

Deve essere conforme al D. Lgs. 12 giugno 2003, n.178 in attuazione della direttiva 2000/36/CE relativa ai prodotti di cacao e di cioccolato destinati all'alimentazione umana.
Il cioccolato dovrà pervenire in confezioni integre e chiuse che devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.P.R. 327/80 e dal D. Lgs. 109/92, al DLgs. 68/00 e successive modif. ed integrazioni.

13.5 PREPARATI PER BUDINO-UVA PASSA-CANDITI- MANDORLE SGUSCIATE-LIEVITO DI BIRRA

Conformi alla normativa vigente.

REGIONE SICILIANA - ASP CT - SIAN
REGIONE SICILIANA
ASP CATANIA
Servizio Igiene, Alimenti e Nutrizione
Via Tevere, 39 (fraz. Cerza)
95027 SAN GREGORIO DI CATANIA

Pag. 140/168 - Ente: COMUNE DI MANIACE - Anno: 2023 - Numero: 3118 - Tipo: P - Data: 20.04.2023 - Ora: - Categoria: 14 - Classe: 1 - Fascicolo:

REGIONE SICILIANA
ASP - CATANIA
Servizio Igiene, Alimenti e Nutrizione
Via Tevere, 39 (fraz. Cerza)
95027 SAN GREGORIO DI CATANIA
REGIONE SICILIANA - SIAN - ASP CT

GRUPPO N. 14
GENERI DA FORNO – BISCOTTERIE, ECC... - PASTICCERIA INDUSTRIALE

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE GENERALI

La lavorazione e la conservazione dei prodotti offerti dovranno essere effettuate a regola d'arte, secondo i più razionali criteri moderni ed in conformità delle norme della vigente legislazione relativa ai generi alimentari di cui al presente gruppo.
Ogni confezione dovrà tassativamente recare o stampigliato sul contenitore o su apposita etichetta, la denominazione della ragione sociale della ditta e le caratteristiche dei prodotti e comunque tutte le indicazioni delle norme di legge, comprese le modalità d'uso e di conservazione.

14.1 FETTE BISCOTTATE , CRACKERS, CROSTINI

Prodotti con farina derivata da frumento tipo "0" e/o di "tipo 1" e/o "tipo 2" e/o di "tipo integrale"; la lievitazione deve essere naturale ed i lieviti devono corrispondere ai requisiti di legge.
Devono essere conformi al D.P.R:23 giugno 1993 n.283.
Le confezioni devono essere chiuse, riportanti tutte le indicazioni previste dal DL. 109 del 27/01/1992 e non devono presentare difetti.
I grassi impiegati devono essere grassi vegetali non idrogenati.
Non devono essere presenti coloranti artificiali.
La denominazione "Fette Biscottate " è riservata ai prodotti da forno ottenuti dalla cottura, frazionamento mediante tranciatura trasversale, eventuale stagionatura e successiva tostatura di uno o più impasti lievitati, di uno o più sfarinati di cereali, anche integrali con acqua ed eventuale aggiunta di sale, zucchero, oli e grassi, malto, prodotti maltati, crusca alimentare ed altri ingredienti nonché aromi e additivi consentiti.
Devono essere fornite, ove richiesto, anche in monoporzione da 15/20 g (confezioni n.2 fette)

14.2 GRISSINI

Prodotti con farina di tipo "0" e/o di tipo" 1" e/o tipo "2" e/o tipo "integrale"; la lievitazione deve essere naturale.
Preparati in conformità alla legge 4.7.1967 n.580 e art.6 DPR 30.11.1998 n. 502.
Devono possedere un tenore di umidità non superiore al 7% con una tolleranza del 2% in valore assoluto.
I grassi impiegati devono essere grassi vegetali non idrogenati.
Non devono essere presenti coloranti artificiali.
Le confezioni chiuse ed intatte, devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.Lgs. 109 del 27/01/92 e succ. modif. ed integrazioni.
Confezione monodose da g 15 circa.

14.3 GALLETTE E PANE AZIMO O ARABO

Prodotto da forno senza lievito. Deve corrispondere alle normative vigenti in materia.

14.4 PRODOTTI O DOLCI DA FORNO CONFEZIONATI

Si intendono prodotti dolci prodotti con farina di frumento o di mais. Le confezioni devono essere chiuse, riportanti tutte le indicazioni previste dal DL. 109 del 22/01/1992 e non devono presentare difetti.
I prodotti devono essere freschi e non devono presentare odore, sapore o colore anormale e sgradevole; inoltre non devono contenere ingredienti o additivi non previsti dalla legge.

ASP Catania - Via S. Maria La Grande, 5 (95124) Catania
Codice Fiscale e Partita IVA 04721260877
U. O. C. Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
Via Tevere, 39 - Fraz. Cerza - 95027 - San Gregorio di Catania (CT) – Tel. 0952540114/ 148 – Posta PEC:sian@pec.aspct.it

Pag. 141/168 - Ente: COMUNE DI MANIACE - Anno: 2023 - Numero: 3118 - Tipo: P - Data: 20.04.2023 - Ora: - Categoria: 14 - Classe: 1 - Fascicolo:

REGIONE SICILIANA
CATANIA
REGIONE SICILIANA
ASP - CATANIA
Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
Via [illegible] Cerza)
95027 SAN GREGORIO DI CATANIA

14.5 BISCOTTI SECCHI

Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate e devono rispondere ai requisiti previsti dal D.L. 109/92 e successive modifiche e integrazioni.
Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti.
I biscotti non devono presentare, in modo diffuso, difetti tipo:
- presenza di macchie
- spezzature o tagli
- rammollimenti atipici
- sapore e odore anomali
eccesso di umidità
- non devono essere alterati per riscaldamento.

Caratteristiche della confezione: i biscotti devono essere confezionati e sigillati in involucri riconosciuti idonei dalle vigenti leggi per il contenimento dei prodotti alimentari, in confezione monoporzione da g 25 circa.
Devono avere confezioni tali da risultare sigillate all'atto della consegna in modo che il prodotto risulti al riparo della polvere e da ogni altra causa di insudiciamento; costituiti da materiali in grado di mantenere inalterate le caratteristiche originali del prodotto e debbono essere costituite da materiali non rompibili nelle usuali procedure di manipolazione. La confezione deve essere tale da non consentire, durante dette manipolazioni, incrementi di rotture, al di là dei limiti già precedentemente stabiliti.
Deve essere garantita la fornitura di biscotti privi di derivati del latte e/o di uova da destinare ad utenti allergici, in confezione monoporzione da g 25 circa.
Etichettatura: conforme al D. Lgs 27 gennaio 1992, n.109 e al Decreto Lgs del Governo 16 febbraio 1993, n.77.

14.6 PANETTONI

Prodotti con i seguenti ingredienti: farina di grano tenero tipo "0" o, in alternativa, la 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 Ministro della sanità 27 febbraio 1996, n° 209, e successive modifiche.
Devono essere, a richiesta, privi di uvetta e frutta candita, confezionati in scatola di cartone o carta o altro materiale per uso alimentare, con l'esclusione del Pvc.

14.7 COLOMBE PASQUALI

Prodotte con i seguenti ingredienti: farina di grano tenero tipo "0" o, in alternativa, la tipo "00", zucchero e/o miele e/o concentrati di frutta, burro di centrifuga o affioramento, uova fresche di categoria A, con o senza frutta candita, mandorle dolci, sale, lievito.
Non è ammesso l'impiego di additivi alimentari nel rispetto del decreto del Ministro della sanità 27 febbraio 1996, n. 209, e successive modifiche.

Il confezionamento può essere realizzato in scatola di cartone o carta per uso alimentare o altro materiale per uso alimentare, con l'esclusione del Pvc.

14.8 TORTE INTEGRALI

Preparate con farine integrali devono sottostare alle regolamentazioni riportate nel codice "FARINE"

14.9 FOCACCIA – PANE CON UVETTA

Prodotta a lievitazione naturale con i seguenti ingredienti e della pezzatura massima di 50 g: farina tipo "0"; lievito di birra; olio di oliva extra vergine; sale ed eventualmente uva sultanina o zucchero e/o miele e/o concentrati di frutta. La composizione può parzialmente differire da quella consigliata purché si tratti

ASP Catania - Via S. Maria La Grande, 5 (95124) Catania
Codice Fiscale e Partita IVA 04721260877
U. O. C. Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
Via Tevere, 39 - Fraz. Cerza - 95027 - San Gregorio di Catania (CT) – Tel. 0952540114/ 148 – Posta PEC:sian@pec.aspct.it

Pag. 142/168 - Ente: COMUNE DI MANIACE - Anno: 2023 - Numero: 3118 - Tipo: P - Data: 20.04.2023 - Ora: - Categoria: 14 - Classe: 1 - Fascicolo:

di ricette adeguate a buona tecnica di panificazione e non siano previste aggiunte di additivi alimentari e di grassi diversi dall'olio di oliva extra vergine nel rispetto del decreto del Ministro della sanità 27 febbraio 1996, n° 209, e successive modifiche.

Condizioni generali

-deve essere prodotta fresca di giornata;
-lo spessore della pasta deve essere tale da consentire una cottura omogenea;
-la quantità di sale e olio devono essere quelle appena sufficienti per realizzare un buon prodotto in termini di
sapidità e morbidezza, pari ad una quantità attorno al 4% in peso dell'impasto iniziale (2% per il sale e 2% per l'olio);
-il confezionamento del prodotto deve avvenire nel rispetto delle norme igieniche vigenti ed in particolare con alloggiamento del prodotto in singoli sacchetti di carta o appoggiata su vassoi in cartonato alimentare e copertura con film plastico o carta con uso alimentare;
-la cottura deve avvenire in forno in teglie con ottime caratteristiche igieniche, deve essere uniforme e non presentare bruciature, annerimenti o rammollimenti.
Per la spalmatura è ammesso l'uso di solo extra vergine d'oliva.

14.10 PIZZA

Prodotta con farina di tipo "0" e/o di "tipo 1" e/o di "tipo 2" e/o di "tipo integrale", a lievitazione naturale (con pasta acida o lievito di birra), cotta in forno alloggiata in teglie tipo Gastronorm in acciaio inox.
Ingredienti: farina "0", mozzarella di latte vaccino, pomodori pelati o polpa pronta, olio extra vergine d'oliva, lievito di birra, sale. La composizione della preparazione possono differire dalla composizione indicata, purché la ricetta sostitutiva risponda a requisiti di buona tecnica di panificazione e non siano previsti additivi nè grassi diversi dall'olio extra vergine d'oliva.
Non è ammesso l'impiego di additivi e grassi diversi dall'olio d'oliva extra vergine, nel rispetto del Decreto n° 209 del 27/2/96 e successive modificazioni.
Condizioni generali:
-la produzione deve essere di giornata;
-lo spessore della pasta lievitata deve essere tale da consentire una cottura sufficiente ed uniforme;
-la pizza non deve presentare zone di sovra o di sottocottura, bruciature, annerimenti, rammollimenti;
-le teglie di cottura devono possedere ottimo stato di igiene, non presentare zone di arrugginimento né fessurazioni o scalfitture;
Le modalità di trasporto dovranno garantire il rispetto delle temperature previste dal D.P.R. n° 327, 26 marzo 1980 e dei requisiti igienico-sanitari di cui al Reg. CE 852/2004.

14.11 PASTA PER PIZZA

Preparata con sfarinati di grano, acqua e lievito, sale.
Se confezionata, l'etichettatura deve essere conforme a quanto previsto nel D.Lgs.109 del 27 gennaio 1992 e successive modifiche ed integrazioni.

REGIONE SICILIANA - SIAN - ASP CT
REGIONE SICILIANA
ASP - CATANIA
Servizio Igiene, Alimenti e Nutrizione
Via Tevere, 39 (Fraz. Cerza)
95027 SAN GREGORIO DI CATANIA

ASP Catania - Via S. Maria La Grande, 5 (95124) Catania
Codice Fiscale e Partita IVA 04721260877
U. O. C. Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
Via Tevere, 39 - Fraz. Cerza - 95027 - San Gregorio di Catania (CT) – Tel. 0952540114/ 148 – Posta PEC:sian@pec.aspct.it

Pag. 143/168 - Ente: COMUNE DI MANIACE - Anno: 2023 - Numero: 3118 - Tipo: P - Data: 20.04.2023 - Ora: - Categoria: 14 - Classe: 1 - Fascicolo:

REGIONE SICILIANA
ASP - CATANIA
Servizio Igiene, Alimenti e Nutrizione
Via Tevere, 39 (Fraz. Cerza)
95027 SAN GREGORIO DI CATANIA

GRUPPO N. 15
SALUMI E INSACCATI

CARATTERISTICHE GENERALI E MERCEOLOGICHE

Tutti i salumi, gli insaccati e le preparazioni di carne devono provenire ed essere prodotti in stabilimenti autorizzati e iscritti nelle liste di riconoscimento CEE nei quali si applicano tutte le modalità di lavorazione ed i controlli previsti dalle normative vigenti (Regolamenti Ce n. 852 e 853 del 2004, loro modifiche ed integrazioni)

La qualità dei prodotti dovrà essere garantita dall'osservanza di tutte le norme igienico-sanitarie vigenti in materia di insaccati e prodotti a base di carne.

I valori nutrizionali di tutti gli alimenti inseriti nella presente licitazione devono essere conformi a quanto pubblicato sulle tabelle bromatologiche dell'Istituto Nazionale della Nutrizione.

L'etichettatura deve essere conforme al D.L.gs. 27/01/1992, n. 109, sue modifiche ed integrazioni.

Limiti microbiologici conformi a quanto previsto dall'Allegato I del Regolamento n. 2073/2005/CE e succ. modif. ed integrazioni.

15.1 PROSCIUTTO CRUDO

Il Prosciutto crudo deve essere di 1° qualità e privo di conservanti.

All'aspetto deve avere le seguenti caratteristiche:

Prosciutto disossato in confezione sottovuoto.

Colore al taglio:

- uniforme tra il rosa e il rosso, inframmezzato dal bianco puro delle parti grasse.

Sarà data la preferenza a quel prodotto che presenti:

- basso contenuto di sale;
- sapore caratterizzato da dolcezza, morbidezza, aroma delicato frutto delle condizioni climatiche tipiche della zona di produzione;
- scarsa marezzatura della mescolatura.

Caratteristiche del prodotto

Il prosciutto oggetto della fornitura deve essere ottenuto da cosce fresche di suini nazionali.

Il periodo di stagionatura che decorre dalla salagione non deve essere inferiore ai 14 mesi ed il peso del prosciutto in osso deve essere compreso tra gli 8 ed i 10 kg. di peso.

Ogni singolo prosciutto intero deve riportare sulla cute il marchio tipico ed essere provvisto, nella regione del garretto del contrassegno metallico dal quale si individua l'inizio della produzione (O.M. 14.02.1968).

Sarà respinto all'origine il prodotto che presenti le classiche alterazioni dei prosciutti sotto sale:
difetto di vena, difetto di sott'osso, difetto di gambo, difetto di giarrè, difetto di noce, irrancidimento dei grassi ed invasione di parassiti.

Si richiedono i seguenti contenuti nutrizionali indicativi, valutati sulla massa muscolare magra:

- acqua 62%
- sale 5-5,5%
- proteine 28%
- grassi 5-6%

L'indice di proteolisi deve mantenersi su valori inferiori a 30%.

Per quanto riguarda l'imballaggio i prosciutti disossati devono essere confezionati sottovuoto integro; gli involucri e i materiali di imballaggio impiegati devono essere conformi alle disposizioni vigenti che ne regolano il loro impiego.

L'etichettatura deve essere conforme al D.L.gs. n. 109/92, sue modifiche ed integrazioni.

Indicazioni obbligatorie:

1) Denominazione di origine di tutela "Prosciutto di Parma", "Prosciutto di Modena", "Prosciutto di Montagnana", etc.

2) Il nome o la ragione Sociale o il Marchio depositato del produttore;

Pag. 144/168 - Ente: COMUNE DI MANIACE - Anno: 2023 - Numero: 3118 - Tipo: P - Data: 20.04.2023 - Ora: - Categoria: 14 - Classe: 1 - Fascicolo:

REGIONE SICILIANA
ASP - CATANIA
Servizio Igiene, Alimenti e Nutrizione
Via Tevere, 39 (fraz. Cerza)
95027 SAN GREGORIO DI CATANIA

3) La sede dello stabilimento di produzione o di confezionamento;
4) La data di confezionamento;
5) Identificazione dello stabilimento riconosciuto CEE e bollo sanitario (Regolamenti CE n. 852 e 853 del 2004, loro modifiche ed integrazioni);
6) Quantità netta;
7) Il termine minimo di conservazione (almeno il 50% di vita commerciale del prodotto);
8) Identificazione del lotto;
9) Modalità di conservazione

15.2 BRESAOLA

Prodotta con muscoli bovini adulti, con un minimo di 45 giorni di stagionatura.
Il prodotto deve presentarsi non eccessivamente secco, ben pressato, privo di tendini, aponeurosi e grasso.
Non sono ammessi difetti di conservazione, sia superficiali che profondi, né odori o sapori sgradevoli o anomali.
Il prodotto non deve, altresì, contenere sostanze che possono ingenerare intolleranze alimentari e ingredienti contenenti OGM (organismi geneticamente modificati).
I grassi devono essere il 7% massimo.

15.3 PROSCIUTTO COTTO SENZA POLIFOSFATI

Prosciutto cotto di 1° qualità.
Rivestito solo parzialmente della propria cotenna (tolettatura del prosciutto fresco con asportazione di tutta la regione del garretto nonché di una parte del tessuto adiposo sottocutaneo per almeno il 50%). Nell'opera di mondatura interna del prodotto fresco si dovrà provvedere all'asportazione di ossa, cartilagini e tessuti tendinei.
Superficie esterna asciutta e morbida; superficie di sezione rosa opaca, compatta che evidenzia la naturale disposizione dei grossi fasci muscolari che compongono il quarto posteriore del suino
All'interno della confezione non deve esserci liquido percolato.
Altre caratteristiche:
- l'esterno non deve presentare patine né odore sgradevole;
- il grasso di copertura deve essere compatto senza parti ingiallite o sapore ed odore di rancido, non deve essere in eccesso;
- può essere anche preventivamente sgrassato;
- la quantità di grasso interstiziale deve essere di preferenza bassa;
- il rapporto acqua/proteine della frazione magra deve essere il più simile a quello della carne cruda (70/20);
- la fetta deve essere compatta, di colore roseo senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale;
- non deve presentare alterazioni di sapore, odore o colore né iridescenza, picchiettatura, alveolatura o altri difetti;
- l'umidità calcolata sulla parte magra deve essere 58/62%.

Il prodotto finito dovrà presentare un aspetto asciutto e morbido; la superficie di sezione sarà rosa opaca compatta che permette di individuare i fasci muscolari che compongono il quarto posteriore suino.
Deve essere ottenuto da posteriori del suino del peso vivo non inferiore a Kg.140; la pezzatura commerciale deve essere compresa fra i 7 e i 10 Kg..
Non deve contenere polifosfati, proteine del latte e caseinati.e gli eventuali additivi aggiunti devono essere dichiarati e presenti nelle quantità consentite dalle vigenti normative.;
I prosciutti cotti devono essere confezionati sottovuoto; gli involucri e i materiali di imballaggio impiegati devono essere conformi alle disposizioni vigenti che ne regolano il loro impiego.
Tempi di scadenza: la data di scadenza non dovrà essere inferiore a mesi tre.
Contenuti nutrizionali indicativi: 18-24% proteine, 62-68 % umidità, 3-9% grassi.
Sarà respinto all'origine il prodotto che presenti i seguenti difetti:
- intera superficie ricoperta dalla cotenna

ASP Catania - Via S. Maria La Grande, 5 (95124) Catania
Codice Fiscale e Partita IVA 04721260877
U. O. C. Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
Via Tevere, 39 - Fraz. Cerza - 95027 - San Gregorio di Catania (CT) – Tel. 0952540114/ 148 – Posta PEC:sian@pec.aspct.it

Pag. 145/168 - Ente: COMUNE DI MANIACE - Anno: 2023 - Numero: 3118 - Tipo: P - Data: 20.04.2023 - Ora: - Categoria: 14 - Classe: 1 - Fascicolo:

REGIONE SICILIANA
ASP - CATANIA
Servizio Igiene, Alimenti e Nutrizione
Via Tevere, 39 Fraz. Cerza
95027 SAN GREGORIO DI CATANIA
REGIONE SICILIANA · ASP CT · SIAN

- presenza di sacche di gelatina e spazi interni vuoti
- rapido viraggio, dopo esposizione all'aria del colore della superficie di sezione con formazione di diffuse screziature grigio-verdi (lattobacilli)

15.4 MORTADELLA

Prodotto

Mortadella di puro suino
La pezzatura del prodotto conferito deve essere di peso non inferiore a 5 kg.
La mortadella deve essere confezionata in sottovuoto.
Non deve contenere polifosfati aggiunti.
Il prodotto deve essere ottenuta esclusivamente da carne e grasso di suino.
Il grasso duro (lardelli) non deve superare il 25 % e sono assenti parti tendinee e cartilaginose.

Caratteristiche al taglio:

-la massa insaccata deve presentarsi compatta e senza vuoti;
-la componente carnosa di colore rosa, il grasso di colore bianco sodo;
-aroma gradevole, non troppo aromatico per eccesso di spezie;
-sapore caratteristico delicato, dolce e fragrante
L'umidità deve essere contenuta nel limite massimo del 40 %.

15.5 PANCETTA FRESCA TESA

Caratteristiche merceologiche

Parte ventrale del grasso di copertura delle mezzene suine che va dalla regione retrosternale a quella inguinale, una volta rifilata deve assumere forma rettangolare.
I difetti più frequenti per i quali l'Ente si riserva la restituzione dei prodotti sono: la brinatura salma, l'irrancidimento, le muffe e i vuoti interni.
Contenuti nutrizionali indicativi: 18-24% proteine, 39-49 % umidità, 24-34 % grassi.

15.6 SALAME TIPO MILANO

Caratteristiche merceologiche

Salame costituito da impasto di carne suina o suina e bovina e grasso suino duro.
Il diametro dell'insaccato deve essere compreso tra 90 e 110 mm
Stagionatura superiore a 60 giorni e inferiore ai 90 giorni.

Caratteristiche al taglio

- la massa insaccata deve presentarsi compatta, di consistenza non elastica
- colore rosso rubino uniforme con granelli di grasso ben distribuiti
- aroma delicato, gradevole
- sapore dolce e delicato, mai acido

Assenza di difetti esterni, assenza di punte di rancido.
Saranno respinti quei salami con muffe di colore arancione o nero; segni di irrancidimento periferico centrale, odore acre per inizio di processi di degradazione dell'impasto; impasto molle e con area centrale grigia e incrostazione periferica (errata stagionatura).
Contenuti nutrizionali indicativi: 23-27% proteine, 37-47 % umidità, 25-32% grassi.

15.7 COTECHINO

Caratteristiche merceologiche

- 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, asciutta, l'estremità dell'involucro deve es sere ben chiusa.

ASP Catania - Via S. Maria La Grande, 5 (95124) Catania
Codice Fiscale e Partita IVA 04721260877
U. O. C. Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
Via Tevere, 39 - Fraz. Cerza - 95027 - San Gregorio di Catania (CT) – Tel. 0952540114/ 148 – Posta PEC:sian@pec.aspct.it

Pag: 146/168 - Ente: COMUNE DI MANIACE - Anno: 2023 - Numero: 3118 - Tipo: P - Data: 20.04.2023 - Ora: - Categoria: 14 - Classe: 1 - Fascicolo:

REGIONE SICILIANA
ASP - CATANIA
Servizio Igiene, Alimenti e Nutrizione
Via Tevere, 39 Fraz. Cerza
95027 SAN GREGORIO DI CATANIA
REGIONE SICILIANA - ASP CT - SIAN

L'Ente rifiuterà le partite che presentano manifesta umidità,odore sgradevole, irrancidimento.
L'etichettatura è quella prevista dalla L. 109/92 e inoltre deve riportare il numero CEE assegnato allo stabilimento di produzione.

15.8 ARROSTO FREDDO DI SUINO

Caratteristiche merceologiche:

- questo prodotto deve essere costituito dalla sezione di uno o due lombi disossati taglio"Bologna" ottenuti da un suino nazionale del peso vivo di oltre 130 Kg.;
- prodotto trattato con il calore e successivamente confezionato sottovuoto; tra la superficie esterna del prodotto e l'involucro sottovuoto può essere presente una modesta, irrilevante sierosità;
- peso tra i 2 e i 3 Kg.;
- sezione bianco/rosa, compatta, omogenea e asciutta;
- non deve contenere polifosfati aggiunti.

Dovrà essere confezionato sottovuoto integro, con scarsa sierosità all'interno, e sopra questo dovranno essere riportate le indicazioni previste dalla L. 109/92 sull'etichettatura.
Tempi di scadenza: la data di scadenza non dovrà essere inferiore a mesi tre.

15.9 ARROSTO FREDDO DI TACCHINO

Caratteristiche merceologiche

Questo prodotto deve essere costituito da petto di tacchino.
Il prodotto deve essere trattato col calore in maniera da eliminare o distruggere tutti i germi patogeni. Inoltre particolare attenzione si deve avere al momento del confezionamento sottovuoto in quanto è proprio in questa fase che si hanno le ricontaminazioni che possono incidere sulla deperibilità del prodotto e sulla sua commestibilità.
Dovrà essere confezionato sottovuoto integro, con scarsa sierosità all'interno, e sopra questo dovranno essere riportate le indicazioni previste dalla L. 109/92 sull'etichettatura.
Tempi di scadenza: la data di scadenza non dovrà essere inferiore a mesi tre

15.10 COPPA

Caratteristiche merceologiche

- Anatomicamente è rappresentato dalla porzione muscolare del collo aderente alle vertebre cervicali e parte delle toraciche eliminate dalla base ossea. La rifilatura ha lo scopo di eliminare le porzioni grasse eccedenti e i vasi sanguigni.
- stagionatura a sale con una percentuale del 3 - 3,5%, in ambiente naturale 4/5 mesi:
- pezzatura da Kg.1,6 a Kg.2;
- l'involucro è costituito da budello naturale ottenuto dall'intestino cieco del bovino adulto;
- il prodotto deve essere di consistenza soda-carnosa lievemente cedevole alla pressione, l'infiltrazione adiposa sempre presente ma non dovrà superare il 40%.

Pertanto l'Ente si riserva di acquistare solo coppe suine stagionate tagliate trasversalmente e confezionate sottovuoto per controllare l'entità dei grassi presenti.
Difetti che comportano la restituzione del prodotto sono:

1. presenza di tipici focolai necrotici relativi ad interventi parenterali effettuati sull'animale in vita;
2. presenza di muffe di colore nero o arancione;
3. segni di irrancidirnento:
4. presenze di profonde spaccature fra tessuto muscolare e adiposo;
5. inoltre verranno respinte quelle coppe che a 5 gg. dal sezionamento evidenziano la comparsa di una opalescenza biancastra (brinatura) dovuta ad un eccesso di salagione del prodotto.

Contenuti nutrizionali: indicativamente come previsto dall'istituto Nazionale della Nutrizione.

ASP Catania - Via S. Maria La Grande, 5 (95124) Catania
Codice Fiscale e Partita IVA 04721260877
U. O. C. Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
Via Tevere, 39 - Fraz. Cerza - 95027 - San Gregorio di Catania (CT) – Tel. 0952540114/ 148 – Posta PEC:sian@pec.aspct.it

Pag. 147/168 - Ente: COMUNE DI MANIACE - Anno: 2023 - Numero: 3118 - Tipo: P - Data: 20.04.2023 - Ora: - Categoria: 14 - Classe: 1 - Fascicolo:

15.11 GALANTINA DI POLLO

Caratteristiche merceologiche

- cottura in acqua o al forno per alcune ore a 72°~80° a cui segue il raffreddamento e lo scondizionamento e il confezionamento.

L'Ente restituirà il prodotto qualora non sussistano requisiti batteriologici idonei o atti a garantire la salubrità del prodotto e il suo mantenimento.

Dovrà essere confezionata sottovuoto integro, con scarsa sierosità all'interno, e sopra questo dovranno essere

riportate le indicazioni previste dalla L. 109/92 sull'etichettatura.

15.11 SPECK

Caratteristiche merceologiche

Per speck si intende il prosciutto tedesco o altoatesino prodotto secondo buona tecnica tradizionale, si presenta disossato ed è richiesta una stagionatura di almeno tre mesi.

L'umidità deve essere compresa tra il 29% e il 43%; le proteine tra il 20 e il 24%; i lipidi tra il 29 e 33%.

15.12 SALUMI CONFEZIONATI IN MONOPORZIONE

Le caratteristiche dei salumi porzionati devono corrispondere in tutto alle caratteristiche dei prodotti interi sopra descritti; confezionati in atmosfera modificata; ogni confezione dovrà riportare in etichetta le indicazioni indicate sopra al punto ETICHETTATURA.

Dovrà essere indicata la denominazione di origine tipica.

Il Prosciutto Crudo di Parma (stagionatura al meno di 14 mesi) deve essere affettato e confezionato in ATM e ai sensi del D.M. 15/02/93 n.253 "le operazioni di affettatura e confezionamento del prosciutto crudo di Parma sono effettuate presso laboratori situati nella zona tipica, attrezzati in modo specifico e preventivamente riconosciuti dall'organismo abilitato". Pertanto sull'etichettatura dovrà risultare anche il numero di identificazione attribuito alla ditta dall'organismo abilitato.

REGIONE SICILIANA ASP CT SIAN
REGIONE SICILIANA
ASP 1 CATANIA
Servizio Igiene, Alimenti e Nutrizione
Via Tevere, 39 (fraz. Cerza)
95027 SAN GREGORIO DI CATANIA

ASP Catania - Via S. Maria La Grande, 5 (95124) Catania
Codice Fiscale e Partita IVA 04721260877
U. O. C. Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
Via Tevere, 39 - Fraz. Cerza - 95027 - San Gregorio di Catania (CT) – Tel. 0952540114/ 148 – Posta PEC:sian@pec.aspct.it

Pag. 148/168 - Ente: COMUNE DI MANIACE - Anno: 2023 - Numero: 3118 - Tipo: P - Data: 20.04.2023 - Ora: - Categoria: 14 - Classe: 1 - Fascicolo:

REGIONE SICILIANA
ASP - CATANIA
Servizio Igiene, Alimenti e Nutrizione
Via Tevere, 39 (Fraz. Cerza)
95027 SAN GREGORIO DI CATANIA
REGIONE SICILIANA - SIAN - ASP CT

GRUPPO N. 16
PRODOTTI SURGELATI (vegetali)

CARATTERISTICHE GENERALI E MERCEOLOGICHE

Devono essere preparati e confezionati in conformità alle norme vigenti, D. Lgs.27/1/92 n. 110. e successive modifiche. Il trasporto deve essere effettuato da automezzi idonei come da D. Lgs. 27/1/92 n. 110, D. Lgs n.493/95, Reg. CE n.37/2005 e successive modifiche.
Durante il trasporto il prodotto deve essere mantenuto alla temperatura di –18 °C; sono tollerate brevi fluttuazioni verso l'alto non superiori a 3° C.
Le confezioni devono possedere i requisiti previsti dal D. Lgs. 27/1/92 n. 110 e successive modifiche.
In particolare il suddetto articolo specifica che le confezioni devono:
- assicurare protezione delle caratteristiche organolettiche e qualitative del prodotto;
- assicurare protezione da contaminazioni batteriche;
- impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità ai gas;
- non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee.

Sulle confezioni devono essere riportate le indicazioni previste dal D.Lgs. 109/92 e dal D. Lgs. 27/1/92 n.110.
I prodotti non devono presentare segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna delle confezioni. Il prodotto una volta scongelato non può essere ricongelato e deve essere consumato entro le 24 ore.
I prodotti surgelati non devono presentare:
- alterazione di colore, odore o sapore;
- bruciature da freddo;
- fenomeni di putrefazione profonda;
- parziali decongelazioni;
- ammuffimenti;
- fenomeni di putrefazione profonda.

Il test di rancidità deve essere negativo

16.1 VERDURA SURGELATA

Tipologia prodotto

Fagiolini fini, fagioli borlotti, piselli fini o finissimi, carote a rondelle, verdura per minestrone, finocchi a quarti, carciofi, bietole, spinaci, asparagi, zucchine, verdura per insalata russa.
All'aspetto deve risultare omogeneo per colore, pezzatura e grado di integrità, non devono inoltre essere presenti colorazioni anomale, corpi estranei, insetti e larve Non devono essere presenti vegetali estranei al dichiarato, unità parzialmente spezzate e/o unità rotte. I prodotti devono essere esenti da odori sgradevoli o comunque atipici.

Caratteristiche

Le materie prime devono essere sane, in buone condizioni igieniche, di adeguata qualità merceologica e con il necessario grado di freschezza. Devono essere di origine italiana o comunitaria, lavorate e confezionate in stabilimenti autorizzati/registrati dall'autorità sanitaria. Il tenore di nitriti non deve essere superiore a 7 p.p.m., come ioni NO2 (Circolare del Ministero della Sanità n. 54 del 28.06.1980) ed i residui di sostanze attive dei prodotti fitosanitari devono essere contenuti nei limiti previsti dal D.M. 19.05.2000, sue modifiche ed integrazioni. (O.M. 18.07.1990 e successive modifiche e integrazioni e nel D.M. 27.01.1997).
Sono ammessi additivi nella materia prima, nei limiti previsti dalla vigente legislazione.
L'imballo delle singole confezioni dovrà essere originale e sigillato dal produttore.
Confezioni preparate con materiale idoneo a proteggere il prodotto dalle contaminazioni microbiche o di altro genere e dalla disidratazione.

Pag. 149/168 - Ente: COMUNE DI MANIACE - Anno: 2023 - Numero: 3118 - Tipo: P - Data: 20.04.2023 - Ora: - Categoria: 14 - Classe: 1 - Fascicolo:

REGIONE SICILIANA
ASP - CATANIA
Servizio Igiene, Alimenti e Nutrizione
Via Tevere, 39 (fraz. Cerza)
95027 SAN GREGORIO DI CATANIA
REGIONE SICILIANA ASP CT SIAN

I veicoli e i contenitori adibiti al trasporto di derrate surgelate devono essere:
- muniti di una protezione coibente;
- muniti di apposito generatore di freddo, di strumenti indicatori della temperatura all'interno del cassone,
leggibili dall'esterno;
- muniti di dispositivi di ventilazione atti ad uniformare la temperatura dell'aria;
- muniti di autorizzazione/registrazione sanitaria in conformità alla normativa vigente.

L'etichettatura dovrà essere conforme al D.L.gs. n. 109/92, sue modifiche ed integrazioni e al D.L.gs. n. 110/92, sue modifiche ed integrazioni:
- la denominazione di vendita, completate dal termine "surgelato";
- l'elenco ingredienti;
- la quantità netta;
- il termine minimo di conservazione;
- le istruzioni relative alla conservazione del prodotto;
- l'avvertenza che il prodotto, una volta scongelato, non deve essere ricongelato;
- il nome del fabbricante o confezionatore;
- l'indicazione del lotto.

L'utilizzo di verdure conservate e/o surgelate deve comunque figurare in un documento accompagnatorio del pasto.

I prodotti devono essere forniti a peso netto.

QUALITÀ PRESCRITTA

16.2 FAGIOLINI SURGELATI

Caratteristiche dei vegetali surgelati, vedi caratteristiche dei prodotti surgelati, inoltre:
- devono risultare: accuratamente puliti, mondati e tagliati;
- non si devono rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini o attacchi di insetti, né malformazioni;
- non vi devono essere corpi estranei di alcun genere né insetti o altri parassiti;
- devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie;
- l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine;
- la consistenza non deve essere legnosa né apparire spappolata;
- il calo peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%;
- giovani e teneri, chiusi e con semi poco sviluppati;
- sono tollerati leggeri difetti di colorazione e fili corti e poco resistenti;
- sono esclusi fagiolini affetti da Colletricum lindemunthianum;
- diametro massimo: fino 9 mm.

16.3 ZUCCHINE SURGELATE - BIETOLE SURGELATE - SPINACI SURGELATI - CUORI DI CARCIOFO SURGELATI - ASPARAGI PUNTE SURGELATE - PATATE SURGELATE- CAROTE SURGELATE

Caratteristiche dei vegetali surgelati, vedi caratteristiche dei prodotti surgelati, inoltre:
- devono risultare: accuratamente puliti, mondati e tagliati;
- non si devono rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini o attacchi di insetti, né malformazioni;
- non vi devono essere corpi estranei di alcun genere né insetti o altri parassiti;
- devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie;
- l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine;
- la consistenza non deve essere legnosa né apparire spappolata;
- il calo peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%.

Pag. 150/168 - Ente: COMUNE DI MANIACE - Anno: 2023 - Numero: 3118 - Tipo: P - Data: 20.04.2023 - Ora: - Categoria: 14 - Classe: 1 - Fascicolo:

16.4 PISELLI SURGELATI

Caratteristiche dei vegetali surgelati, vedi caratteristiche dei prodotti surgelati, inoltre:

- devono risultare: accuratamente puliti, mondati e tagliati;
- non si devono rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini o attacchi di insetti, né malformazioni;
- non vi devono essere corpi estranei di alcun genere né insetti o altri parassiti;
- devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie;
- l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine;
- la consistenza non deve essere legnosa né apparire spappolata;
- il calo peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%;
- devono avere forma, sviluppo e colorazione tipici della varietà;
- diametro massimo. Fino mm. 8-8,5.

16.5 VERDURE MISTE SURGELATE PER MINESTRONE

Caratteristiche dei vegetali surgelati, vedi caratteristiche dei prodotti surgelati, inoltre:

- devono risultare: accuratamente puliti, mondati e tagliati;
- non si devono rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini o attacchi di insetti, né malformazioni;
- non vi devono essere corpi estranei di alcun genere né insetti o altri parassiti;
- devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie;
- l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine;
- la consistenza non deve essere legnosa né apparire spappolata;
- il calo peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%.

Valgono le medesime caratteristiche merceologiche delle singole specie vegetali
La composizione merceologica deve essere circa la seguente:

- patate 25% +/- 3%
- carote 17/ %
- pomodori 9%
- fagiolini 8%
- borlotti 7,5%
- zucchine 6,5%
- piselli 10%
- porri 4% - sedano 4%
- cavolfiori 4%
- verza 4%
- prezzemolo 0,5%
- basilico 0,5%.



16.6 MACEDONIA DI VERDURE SURGELATE (CONTORNO)

Caratteristiche dei vegetali surgelati, vedi caratteristiche dei prodotti surgelati, inoltre:

– devono risultare accuratamente puliti, mondati e tagliati;
– non si devono rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini, o attacchi di insetti né malformazioni;
– non vi devono essere corpi estranei di alcun genere né insetti né altri parassiti;
– devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie;
– l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine;
– la consistenza non deve essere legnosa né apparire spappolato;
– il calo di peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%.

Valgono le medesime caratteristiche merceologiche delle singole specie vegetali.

ASP Catania - Via S. Maria La Grande, 5 (95124) Catania
Codice Fiscale e Partita IVA 04721260877
U. O. C. Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
Via Tevere, 39 - Fraz. Cerza - 95027 - San Gregorio di Catania (CT) – Tel. 0952540114/ 148 – Posta PEC:sian@pec.aspct.it

Pag: 151/168 - Ente: COMUNE DI MANIACE - Anno: 2023 - Numero: 3118 - Tipo: P - Data: 20.04.2023 - Ora: - Categoria: 14 - Classe: 1 - Fascicolo:

La composizione merceologica deve essere la seguente:
patate 50% +/- 3%
carote 30% +/- 3%
piselli 20% +/- 3%

16.7 CROCCHETTE DI PATATE SURGELATE

Ingredienti base: farina, latte, patate. Risultano impanate in pane grattugiato con granulometria fine e uniforme.
Sono da preferire quelle di forma ovoidale con diametro compreso fra i 3 e i 4 cm di pezzatura uniforme.
Il prodotto deve essere confezionato surgelato, trasportato, conservato secondo le vigenti normative.

16.8 PASTA SFOGLIA

Pasta sfoglia per la preparazione di prodotti da forno salati e dolci.
Non devono essere presenti ne coloranti ne conservanti.

REGIONE SICILIANA - ASP CT - SIAN
REGIONE SICILIANA
ASP - CATANIA
Servizio Igiene, Alimenti e Nutrizione
Via Tevere, 39 (fraz. Cerza)
95027 SAN GREGORIO DI CATANIA

Pag. 152/168 - Ente: COMUNE DI MANIACE - Anno: 2023 - Numero: 3118 - Tipo: P - Data: 20.04.2023 - Ora: - Categoria: 14 - Classe: 1 - Fascicolo:

REGIONE SICILIANA - ASP CT
REGIONE SICILIANA
ASP - CATANIA
Servizio Igiene, Alimenti e Nutrizione
Via Tevere, 39 (Fraz. Cerza)
95027 SAN GREGORIO DI CATANIA

GRUPPO N. 17
PRODOTTI CONGELATI

CARATTERISTICHE GENERALI E MERCEOLOGICHE

I prodotti congelati non devono presentare:
- alterazioni di colore, odore o sapore
- bruciature
- parziali decongelazioni
- ammuffimenti
- fenomeni di putrefazione

Il test di rancidità deve risultare negativo.

I prodotti congelati sono:
- Gelati (esclusi quelli di frutta): -15°C;
- Altri alimenti: -10 °C;

I veicoli di trasporto devono essere conformi con quanto previsto dalla normativa vigente ed essere opportunamente coibentate per il mantenimento di tali temperature.

Qualora si tratti di alimenti confezionati, le etichette devono essere conformi a quanto previsto dal D. Lgs. 27 gennaio 1992 n. 109 e successive modifiche.

17.1 GELATI E GHIACCIOLI

I gelati devono essere a base di latte (primo ingrediente) e zucchero, con o senza uova o alla frutta (con un minimo di 10% di frutta).

I ghiaccioli devono essere composti da sciroppi o estratto di frutta ed acqua.

I gelati e i ghiaccioli devono essere:

– trasportati e conservati rispettando le condizioni specificate nel D.P.R. 26 marzo 1980 n°327, nel Reg. Ce 852/2004 e 853/2004. Il loro trasporto deve avvenire alla temperatura di - 15°C con un rigoroso rispetto della catena del freddo.

– con carica microbica nei limiti della normativa vigente;

– preparati ed aggiunti di coloranti, addensanti, stabilizzanti, aromi naturali ed artificiali seguendo le indicazioni del D.M. n. 209 del 27/02/1996 e successivi aggiornamenti;

– le confezioni devono riportare le indicazioni previste dal D.Lgs 109/92 e successive modificazioni;

– inoltre dovranno essere privi in superficie di cristalli di ghiaccio e irregolarità di tessitura (ad esempio zone perimetrali fuse e poi ricongelate, indice di colpo di colore).

Gelati e ghiaccioli non devono presentare odore, sapore e colore anormali e sgradevoli e devono essere forniti in confezioni monodose chiuse e sigillate.

17.2 GELATO IN VASCHETTA O MONOPORZIONE O IN COPPETTA

Il gelato deve essere contenuto in vaschette di volume compreso tra l. 4 e 5 o in coppette monoporzione di peso di circa 50/65 grammi o del volume di 90/100 cc., ai vari gusti.

ASP Catania - Via S. Maria La Grande, 5 (95124) Catania
Codice Fiscale e Partita IVA 04721260877
U. O. C. Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
Via Tevere, 39 - Fraz. Cerza - 95027 - San Gregorio di Catania (CT) – Tel. 0952540114/ 148 – Posta PEC:sian@pec.aspct.it

Pag. 153/168 - Ente: COMUNE DI MANIACE - Anno: 2023 - Numero: 3118 - Tipo: P - Data: 20.04.2023 - Ora: - Categoria: 14 - Classe: 1 - Fascicolo:

GRUPPO N. 18
PRODOTTI PER PRIMA COLAZIONE
PREPARAZIONI PER BEVANDE

18.1 THE SFUSO-THE BUSTINE MONOPORZIONE-THE DETEINATO

Il prodotto non deve contenere materie organiche o inorganiche estranee come muffe, insetti, granelli di sabbia ecc…; inoltre non deve presentare sapore od odore estranei ed essere conforme al D.P.R. 470 16/02/1973 e al D.M. 12.12.1979 e successive integrazioni e modifiche.
Le confezioni devono essere integre ed intatte.
Il prodotto deve presentarsi a foglia lunga in confezioni per comunità da Kg. 1, ed in bustine monodose.
Riguardo al consumo di the, si precisa che nel corso di validità del contratto, la confezione di the sfuso, quella in bustine potrà essere sostituita da the puro liofilizzato solubile; il corrispondente costo in Kg. sarà determinato all'occorrenza con la ditta appaltatrice

18.2 CAMOMILLA

I requisiti devono corrispondere a quelli di Legge ed in particolare alla L. 30.10.1940 N. 1724.
Le bustine devono risultare integre, il prodotto non deve essere attaccato da parassiti, deve essere puro e senza corpi estranei, può essere composto da fiori interi o solo parti di essi.
Sulle confezioni deve essere indicato l'anno di produzione e l'etichettatura deve essere conforme al D. Lgs. 109/92 e successive modifiche ed integrazioni.

18.3 ORZO SOLUBILE

Per orzo solubile si intende il prodotto ottenuto disidratando opportunamente il liquido estratto a caldo con acqua potabile da orzo torrefatto e costituito esclusivamente dalle sostanze estraibili dall'orzo.
Il prodotto non deve essere attaccato da parassiti, deve essere puro e senza corpi estranei, Sulle confezioni devono essere riportate le indicazioni previste dal D. Lgs. 109 92 e successive modifiche ed integrazioni.

18.4 CAFFE'

Il caffé torrefatto deve rispondere ai requisiti prescritti dal D.P.R. n.470 del 16/02/1973 e D.M. 20 1976 e successive integrazioni e modifiche.
E vietato utilizzare, nella produzione di caffé, sostanze coloranti o miscele di surrogati come orzo, cicoria ecc...

REGIONE SICILIANA - SIAN - ASP CT
REGIONE SICILIANA
ASP - CATANIA
Servizio Igiene, Alimenti e Nutrizione
Via Tevere, 39 (Fraz. Cerza)
95027 SAN GREGORIO DI CATANIA

Pag: 154/168 - Ente: COMUNE DI MANIACE - Anno: 2023 - Numero: 3118 - Tipo: P - Data: 20.04.2023 - Ora: - Categoria: 14 - Classe: 1 - Fascicolo:

GRUPPO N. 19
PRODOTTI BIOLOGICI

REQUISITI:

Come alimento biologico si intende quel prodotto derivato da coltivazioni biologiche certificate si sensi del Regolamento n. 2092/1991/CEE, sue modifiche ed integrazioni.

Tale coltivazione agricola adotta tecniche che escludono l'impiego di prodotti chimici di sintesi e di sistemi di forzatura delle produzioni agricole alimentari.

I prodotti dell'agricoltura biologica devono quindi:

- provenire da coltivazioni esenti da prodotti chimici di sintesi (diserbanti, insetticidi, anticrittogamici, etc.) nel rispetto del Regolamento n. 2092/1991/CEE, sue modifiche ed integrazioni;
- avere un tenore di nitrati inferiore rispetto a quello degli altri prodotti provenienti dall'agricoltura convenzionale.

A tale scopo si prescrive che i prodotti biologici siano reperiti presso aziende sottoposte ai controlli da parte di uno degli organismi di controllo autorizzati.

Sulle confezioni dei prodotti certificati a norma del Regolamento n. 2092/1991/CEE, sue modifiche ed integrazioni, siano essi cassette, sacchi, ecc.,devono essere riportate le seguenti informazioni:

- il lotto di prodotto nei casi previsti dalla legge;
- il produttore e il luogo di produzione;
- l'ente certificatore con il numero di riconoscimento come previsto dalle normative vigenti;
- il codice del produttore;
- il numero dell'etichetta;
- la data di scadenza o il termine minimo di conservazione nei casi previsti dalla legge.

Gli imballaggi devono essere di materiale riciclabile:

- per l'ortofrutta:cassette di legno o di cartone per alimenti;

L'etichettatura del prodotto biologico deve rispettare quanto previsto dall'articolo 5 del Regolamento n. 2092/1991/CEE e succ. modif. ed integrazioni. L'etichetta deve sempre riportare il paese di produzione, sotto forma di sigla, l'organismo di controllo (tre lettere), anch'esso sotto forma di sigla, il codice del produttore che ha avuto l'autorizzazione alla stampa dell'etichetta, il numero della confezione, preceduto da una lettera T (prodotto trasformato) o F (prodotto fresco).

Nelle produzioni biologiche vi è la necessità di garantire la tracciabilità di filera mediante la verifica della compatibilità dei quantitativi di prodotto finito con le materie prime immesse nei processi produttivi.

REGIONE SICILIANA SIAN ASP CT
REGIONE SICILIANA ASP - CATANIA Servizio Igiene, Alimenti e Nutrizione Via Tevere, 39 (Fraz. Cerza) 95027 SAN GREGORIO DI CATANIA

ASP Catania - Via S. Maria La Grande, 5 (95124) Catania
Codice Fiscale e Partita IVA 04721260877
U. O. C. Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
Via Tevere, 39 - Fraz. Cerza - 95027 - San Gregorio di Catania (CT) – Tel. 0952540114/ 148 – Posta PEC:sian@pec.aspct.it

Pag. 155/168 - Ente: COMUNE DI MANIACE - Anno: 2023 - Numero: 3118 - Tipo: P - Data: 20.04.2023 - Ora: - Categoria: 14 - Classe: 1 - Fascicolo:

GRUPPO N. 20
PRODOTTI DIETETICI SPECIALI

REQUISITI:

L'utilizzo dei prodotti dietetici risponde all'esigenza di fornire alimenti adeguati nel caso di particolari patologie. Questi alimenti devono rispondere ai requisiti fissati dal D.lg.; n 111/92, concernente i prodotti destinati ad un'alimentazione particolare e devono provenire da stabilimenti di produzione autorizzati dal Ministero della Sanità.

L'etichettatura deve rispettare quanto previsto dalla legislazione vigente ed in particolare devono riportare in lingua italiana le indicazioni di cui all'art.4 del D. Lgs. N.111/92:

a) la denominazione di vendita, accompagnata dalla indicazione delle caratteristiche nutrizionali particolari;per i prodotti di cui all'art. 1, comma 2, lettera c) la denominazione di vendita e' invece accompagnata dall'indicazione della loro destinazione;

b) l'elenco degli ingredienti;

c) gli elementi particolari della composizione qualitativa e quantitativa o il processo speciale di fabbricazione che conferiscano al prodotto le sue caratteristiche nutrizionali particolari;

d) il quantitativo netto;

e) il termine minimo di conservazione

f) le modalita' di conservazione e di utilizzazione qualora sia necessaria l'adozione di particolari accorgimenti in funzione della natura del prodotto;

g) le istruzioni per l'uso, quando la loro omissione non consente all'acquirente di fare un uso appropriato del prodotto alimentare;

h) il tenore di glucidi, protidi e lipidi per 100 gr o 100 ml di prodotto commercializzato e per quantita' proposta da consumare se il prodotto e' cosi' presentato;

i) l'indicazione in kilocalorie (kcal) o in kilojoules (kj) del valore energetico per 100 g o 100 ml di prodotto e, se il prodotto e' cosi' presentato, per quantita' proposta da consumare. Tale indicazione puo' essere sostituita dalle dizioni valore energetico inferiore a 50 kj (12 kcal) per 100 g ovvero valore energetico inferiore a 50 kj (12 kcal) per 100 ml quando il prodotto
contenga dei valori energetici inferiori a 50 kj (12 kcal) (2/b);

l) il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede del fabbricante o del confezionatore o di un venditore stabilito nella Comunita' europea;

m) la sede dello stabilimento di fabbricazione o di confezionamento per i prodotti fabbricati o confezionati in Italia per la vendita sul territorio nazionale;

n) il luogo di origine o di provenienza qualora l'omissione di tale indicazione possa indurre in errore il consumatore finale circa l'origine e la provenienza effettiva del prodotto alimentare.

Potranno essere richiesti i seguenti prodotti: alimenti per allergici ed intolleranti (ad esempio latte e formaggi di capra, latte di soia, gelati di soia etc) alimenti per celiaci quali ad esempio pasta, in formati diversi (spaghetti, vermicelli, fusilli, penne rigate, lasagne, tagliatelle ecc) in confezioni da 250 g, pane, prodotti per impanare, prosciutto cotto, gnocchi e ravioli anche surgelati in monoporzione, dolci, gelati ecc..

A garanzia dell'assenza di glutine dovrà essere visibile sulla confezione di ogni prodotto il marchio spiga sbarrata oppure i prodotti dovranno essere contemplati nel prontuario redatto dall'associazione italiana celiachia.

REGIONE SICILIANA - ASP CT - SIAN - Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione - Via Tevere, 39 (fraz. Cerza) 95027 SAN GREGORIO DI CATANIA

ASP Catania - Via S. Maria La Grande, 5 (95124) Catania
Codice Fiscale e Partita IVA 04721260877
U. O. C. Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
Via Tevere, 39 - Fraz. Cerza - 95027 - San Gregorio di Catania (CT) – Tel. 0952540114/ 148 – Posta PEC:sian@pec.aspct.it

Pag. 156/168 - Ente: COMUNE DI MANIACE - Anno: 2023 - Numero: 3118 - Tipo: P - Data: 20.04.2023 - Ora: - Categoria: 14 - Classe: 1 - Fascicolo:

REGIONE SICILIANA - ASP - CATANIA - SIAN - ASPCT
Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
Via Tevere, 39 (Fraz. Cerza)
95027 SAN GREGORIO DI CATANIA

20.1 PANE SENZA GLUTINE

Per menu standard per dieta tipologia 2 (morbo celiaco).
Deve possedere i requisiti atti a soddisfare le esigenze dietetiche di detta alimentazione particolare e possedere le caratteristiche merceologiche previste dalla normativa in materia, D.Lgs n. 111 del 27/01/92, e s.m.i.

20.2 PASTA DIETETICA PRIMA INFANZIA SENZA GLUTINE

20.3 BISCOTTI, FETTE BISCOTTATE, CRACKERS, GRISSINI SENZA GLUTINE

La fornitura dei prodotti dovrà avvenire in confezioni monodose da g 10-30 cadauna.
I grissini dovranno essere forniti in pacchetti da circa g 15-20 cadauno.
Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate.

20.4 ALIMENTI APROTEICI

Sono prodotti dietetici destinati a soggetti con insufficienza renale.
Devono essere conformi ai dettami del D.L.vo n.11/92 e s.m.i ed al D.P.R. 20.2.2002 n.57.
Si richiedono: ***pasta aproteica*** *(vari formati)* in confezioni da 250/500 g.
Pane aproteico,, fette biscottate aproteiche.

ALIMENTI PER LATTANTI E DI PROSEGUIMENTO

REQUISITI:
Sono gli alimenti di cui al D.M. 06.04.1994 n. 500; D.M. 29/1/97; D.P.R. 19/1/98; D.P.R. 7/4/99 n. 128 e s.m.i., destinati ai lattanti (cioè a soddisfare il fabbisogno nutritivo fino ai primi 4-6 mesi di vita) e alla prima infanzia (ossia fino ai primi tre anni di età).
Oltre alle sostanze alimentari specificatamente previste dal D.M. 500/1994, nella produzione di tali prodotti possono essere impiegati unicamente gli additivi previsti dal D.M. 27.02.1996 n.209 e s.m.i.
Le indicazioni in etichetta devono essere conformi al D.L.vo 109/1992 e al D.L.vo 111/1992. Inoltre, ai sensi del D.M. 500/1994 e s.m.i., devono essere riportate:

- le caratteristiche nutrizionali ed il valore energetico dei componenti;
- l'indicazione, laddove prevista, del contenuto medio di ciascuna delle sostanze minerali, delle vitamine e degli aminoacidi costituenti i prodotti.

Gli omogeneizzati di carne dovranno contenere esclusivamente la carne derivante dalla specie precisata per il genere indicato nella tabella di cui sopra (così ad esempio l'omogeneizzato di pollo dovrà contenere soltanto carne di pollo).

20.5 OMOGENEIZZATI DI CARNE, DI PESCE

Sono prodotti dietetici. Devono essere preparati con carne omogeneizzata di manzo, vitello, pollo, tacchino o pesce eventualmente integrata con farina di riso e di vitamine.
La carne dovrà presentarsi di consistenza cremosa e omogenea, con un contenuto proteico minimo di g 10 su g 100 di prodotto.
Devono essere senza conservanti, sterilizzati e confezionati sottovuoto.
Alla consegna devono presentare una durata non inferiore a 12 mesi. Si richiedono confezioni in vasetti da 80 e 120 g cadauno.

ASP Catania - Via S. Maria La Grande, 5 (95124) Catania
Codice Fiscale e Partita IVA 04721260877
U. O. C. Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
Via Tevere, 39 - Fraz. Cerza - 95027 - San Gregorio di Catania (CT) – Tel. 0952540114/ 148 – Posta PEC:sian@pec.aspct.it

Pag. 157/168 - Ente: COMUNE DI MANIACE - Anno: 2023 - Numero: 3118 - Tipo: P - Data: 20.04.2023 - Ora: - Categoria: 14 - Classe: 1 - Fascicolo:

20.6 OMOGENEIZZATI DI FRUTTA, VERDURA

Sono prodotti dietetici. Devono essere forniti in gusti vari (mela, pera, albicocca, pesca, frutta mista, e verdure miste). Devono essere senza conservanti, sterilizzati e confezionati sottovuoto.

Alla consegna devono presentare una durata non inferiore a 12 mesi. Si richiedono confezioni in barattoli da 80 e 120 g cadauno.

20.7 BISCOTTO GRANULARE

Prodotto dietetico per l'infanzia.

REGIONE SICILIANA
ASP - CATANIA
Servizio Igiene, Alimenti e Nutrizione
Via Tevere, 39 (fraz. Cerza)
95027 SAN GREGORIO DI CATANIA

ASP Catania - Via S. Maria La Grande, 5 (95124) Catania
Codice Fiscale e Partita IVA 04721260877
U. O. C. Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
Via Tevere, 39 - Fraz. Cerza - 95027 - San Gregorio di Catania (CT) – Tel. 0952540114/ 148 – Posta PEC:sian@pec.aspct.it

Pag. 158/168 - Ente: COMUNE DI MANIACE - Anno: 2023 - Numero: 3118 - Tipo: P - Data: 20.04.2023 - Ora: - Categoria: 14 - Classe: 1 - Fascicolo:

REGIONE SICILIANA
ASP - CATANIA
Servizio Igiene, Alimenti e Nutrizione
Via Tevere, 39 (Fraz. Cerza)
95027 SAN GREGORIO DI CATANIA
REGIONE SICILIANA - SIAN - ASP CT

REGOLAMENTO PER LA CUCINA SENZA GLUTINE

Il glutine è una sostanza che non può essere assunta dai celiaci neanche in minime quantità, altrimenti può causare reazioni dannose per l'intestino e per l'organismo in generale, non momentanee.

Il glutine può essere presente in molti ingredienti e ciò richiede la massima attenzione nella preparazione dei cibi da parte del cuoco.

A che cosa, dunque, bisogna stare attenti quando un celiaco ha questo problema?

REGOLAMENTO

Dove si trova il glutine?

Il glutine si trova nel frumento (grano), segale, orzo, avena, farro, spelta, kamut, triticale ed in tutti i prodotti derivati, quali: pane, pasta, crackers, grissini, biscotti, dolci, pangrattato, lievito, caffè d'orzo e surrogati, malto, birra, salsa di soia, cotolette, preparati per brodo, preparati per frittura, preparati per gelati, in alcuni salumi ecc.

Che cosa si deve fare?

- Lavare accuratamente mani e superfici sporche di farina, stoviglie ed utensili serviti per la preparazione di altre pietanze contenenti glutine (es. la pasta);
- Usare fogli o teglie d'alluminio o carta da forno su piastre e superfici che possono essere contaminate;
- Cucinare la pasta dietetica in un tegame pulito, con acqua non utilizzata per altre cotture, facendo attenzione a non mescolarla con lo stesso cucchiaio che si sta adoperando per la pasta normale e di lavare lo scolapasta od utilizzarne uno esclusivo per la pasta senza glutine.
- Prediligere prodotti freschi a quelli conservati.

Che cosa NON si deve fare?

E' necessario evitare qualsiasi contaminazione degli alimenti facendo attenzione alle seguenti accortezze:

- Non infarinare i cibi (carne, verdure, formaggi ecc.), se non con farine consentite;
- Non addensare salse e/o sughi con farina o amido di frumento;
- Non maneggiare il cibo con mani infarinate o con utensili non lavati (pentole, scolapasta, mestoli, posate ecc.) dopo averli utilizzati per cibi non permessi al celiaco;
- Nelle grandi cucine (ristoranti, centri di cottura, ristorazione collettive, ristorazione scolastica, ecc) utilizzare pentole, utensili e una sezione di lavoro dedicate alla sola preparazione dei cibi dei celiaci;
- Evitare la lavorazione del cibo in ambienti a maggior rischio di contaminazione, come quelli in cui si utilizza la farina, con la possibilità di dispersione nell'aria e di ricaduta sugli alimenti o sui piani sui quali essi poggiano con evidente rischio di contaminazione;

ASP Catania - Via S. Maria La Grande, 5 (95124) Catania
Codice Fiscale e Partita IVA 04721260877
U. O. C. Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
Via Tevere, 39 - Fraz. Cerza - 95027 - San Gregorio di Catania (CT) – Tel. 0952540114/ 148 – Posta PEC:sian@pec.aspct.it

Pag. 159/168 - Ente: COMUNE DI MANIACE - Anno: 2023 - Numero: 3118 - Tipo: P - Data: 20.04.2023 - Ora: - Categoria: 14 - Classe: 1 - Fascicolo:

- Non poggiare il cibo direttamente su superfici contaminate, quali il piano di lavoro, teglie infarinate, la base del forno dove viene cotta la pizza o riscaldato il pane, piastre e griglie su cui sono stati cucinati alimenti infarinati o gratinati con pane grattugiato o su cui sono state preparate bruschette o simili;
- Non utilizzare l'olio di frittura già usato per friggere altri cibi infarinati o impanati, usare olio di un seme solo (arachide o girasole, ad esempio); non usare olio di semi vari.
- Non utilizzare l'acqua di cottura già usata per la pasta, né cuocere il riso nei cestelli per cotture multiple o in una stessa pentola in cui sia presente o lo sia stata della pasta;
- Evitare l'uso dei prodotti di cui non si conosce l'esatta composizione (ad esempio: salsicce artigianali, ecc);

Premesso che tali soggetti possono consumare tutti i prodotti dietetici speciali (pane, pasta, grissini, fette biscottate, farine, ecc.) destinati ad alimentazione particolare si riporta a seguire elenco alimenti estratto dal Prontuario AIC degli alimenti.

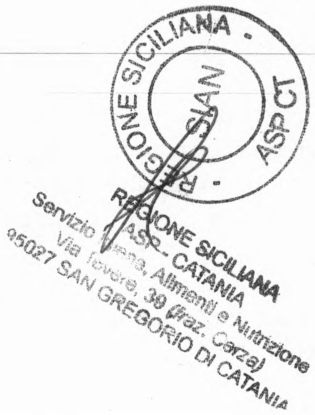
Per ulteriori informazioni consultare il Registro Nazionale degli Alimenti per celiaci fornito dal Ministero della Salute. WWW.salute.gov.it

REGIONE SICILIANA
ASP - CATANIA
Servizio Igiene, Alimenti e Nutrizione
Via Tevere, 39 (fraz. Cerza)
95027 SAN GREGORIO DI CATANIA

ASP Catania - Via S. Maria La Grande, 5 (95124) Catania
Codice Fiscale e Partita IVA 04721260877
U. O. C. Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
Via Tevere, 39 - Fraz. Cerza - 95027 - San Gregorio di Catania (CT) – Tel. 0952540114/ 148 – Posta PEC:sian@pec.aspct.it

Pag. 160/168 - Ente: COMUNE DI MANIACE - Anno: 2023 - Numero: 3118 - Tipo: P - Data: 20.04.2023 - Ora: - Categoria: 14 - Classe: 1 - Fascicolo:

Alimenti permessi, a rischio e vietati:



Cereali, Farine e derivati

PERMESSI:
-Riso
-Mais (granoturco)
-Grano saraceno
-Manioca
-Miglio
-Amaranto
-Quinoa
-Sorgo

A RISCHIO:
-Farine, fecole, amidi dei cereali permessi (es. maizena)
-Tapioca
-Malto, estratto di malto dei cereali permessi
-Farina per polenta precotta ed istantanea, polenta pronta
-Cialde, gallette dei cereali permessi
-Cereali permessi: soffiati, in fiocchi
-Fibre vegetali e dietetiche
-Crusca dei cereali permessi
-Popcorn confezionati
-Risotti pronti (in busta, surgelati, aromatizzati)
-Tacos, tortillas

VIETATI:
-Frumento (grano), segale, orzo, avena, farro, spelta, kamut, triticale
-Farine, amidi, semolini, creme e fiocchi dei cereali vietati
-Paste, paste ripiene, gnocchi di patate, gnocchi alla romana, pizzoccheri
-Pane, pancarrè, pan grattato, focaccia, pizza, piadine, panzerotti, grissini, cracker, fette biscottate, taralli, crostini di pane, salatini, cracotte, crepes preparati con i cereali vietati
-Germe di grano
-Muesli, porridge
-Couscous, tabulè, bulgur (boulgour-burghul), seitan, frik, cracked grano, greunkern, greis
-Crusca dei cereali vietati
-Malto, estratto di malto dei cereali vietati
-Polenta taragna (se la farina di grano saraceno è miscelata con farina di grano)

Carne, Pesce e Uova

PERMESSI:
-Tutti i tipi di carne, pesce, molluschi e crostacei tal quali (freschi o congelati) non miscelati con altri ingredienti
-Pesce conservato: al naturale, sott'olio, affumicato privo di additivi, aromi e altre sostanze
-Uova
-Prosciutto crudo

ASP Catania - Via S. Maria La Grande, 5 (95124) Catania
Codice Fiscale e Partita IVA 04721260877
U. O. C. Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
Via Tevere, 39 - Fraz. Cerza - 95027 - San Gregorio di Catania (CT) – Tel. 0952540114/ 148 – Posta PEC:sian@pec.aspct.it

Pag. 161/168 - Ente: COMUNE DI MANIACE - Anno: 2023 - Numero: 3118 - Tipo: P - Data: 20.04.2023 - Ora: - Categoria: 14 - Classe: 1 - Fascicolo:

A RISCHIO:
-Salumi (bresaola, coppa, cotechino, mortadella, pancetta, prosciutto cotto, salame, salsiccia, speck, würstel, zampone, ecc.)
-Conserve di carne e pesce in scatola
-Piatti pronti o precotti a base di carne o pesce
-Tuorli e albumi pastorizzati, in polvere

VIETATI:
-Carne o pesce impanati (cotoletta, bastoncini, frittura di pesce, ecc.) o infarinati o miscelati con pangrattato (hamburger, polpette, ecc) o cucinati in sughi e salse addensate con farine vietate
-Surimi

Latte, Formaggi e derivati

PERMESSI:
-Latte fresco (pastorizzato) ed a lunga conservazione (UHT, sterilizzato, ad alta digeribilità) non addizionato di vitamine, aromi o altre sostanze
-Latte per la prima infanzia
-Yogurt naturale (magro o intero)
-Panna fresca (pastorizzata) e panna a lunga conservazione (UHT) non miscelata con altri ingredienti
-Formaggi freschi e stagionati

A RISCHIO:
-Panna a lunga conservazione (UHT) condita (ai funghi, al salmone, ecc.)
-Yogurt alla frutta "al gusto di…..", cremosi
-Formaggi a fette
-Formaggi fusi da spalmare
-Creme e budini
-Panna montata
-Latte in polvere per uso industriale
-Latte condensato
-Latte addizionato con vitamine o altre sostanze
-Bevande a base di latte

VIETATI:
-Piatti pronti a base di formaggio impanati con farine vietate
-Yogurt al malto, ai cereali, ai biscotti

Verdura e Legumi

PERMESSI:
-Tutti i tipi di verdura tal quale (fresca, essiccata, congelata, surgelata, liofilizzata)
-Verdure conservate (in salamoia, sott'aceto, sott'olio, sotto sale, ecc.)
-Funghi freschi, secchi e conservati (sott'olio, ecc.)
-Tutti i legumi tal quali (freschi, secchi e in scatola)

Pag. 162/168 - Ente: COMUNE DI MANIACE - Anno: 2023 - Numero: 3118 - Tipo: P - Data: 20.04.2023 - Ora: - Categoria: 14 - Classe: 1 - Fascicolo:

A RISCHIO:
-Verdure (minestroni, zuppe, ecc.) con cereali permessi
-Patatine confezionate in sacchetto (snack)
-Piatti pronti a base di verdura surgelata precotta (es. verdure e formaggio)
-Purè istantaneo o surgelato
-Patate surgelate prefritte, precotte
-Verdure conservate e miscelate con altri ingredienti

VIETATI:
-Verdure (minestroni, zuppe, ecc.) con cereali vietati
-Verdura impanata, infarinata, in pastella



Frutta

PERMESSI:
-Tutti i tipi di frutta tal quale (fresca e surgelata)
-Frutta sciroppata
-Tutti i tipi di frutta secca con e senza guscio (tal quale, tostata, salata)
-Frutta essiccata non infarinata (datteri, prugne secche, uva sultanina, ecc.)

A RISCHIO:
-Frutta candita, glassata, caramellata
-Mousse e passate di frutta

VIETATI:
-Frutta disidratata infarinata (fichi secchi, ecc.)

Bevande

PERMESSI:
-Nettari e succhi di frutta non addizionati di vitamine o altre sostanze (conservanti, additivi, aromi, ecc.)
-Bevande gassate e frizzanti (aranciata, cola, ecc.)
-Bustina, filtro di: caffè, caffè decaffeinato, camomilla, tè, tè deteinato, tisane
-Vino, spumante
-Caffè, caffè decaffeinato, caffè in cialde
-Distillati (cognac, grappa, rhum, tequila, whisky, gin, vodka) non addizionati di aromi o altre sostanze

A RISCHIO:
-Bevande light
-Bevande a base di frutta
-Bevande alcoliche (addizionate con aromi o altre sostanze)
-Birre da cereali consentiti
-Caffè solubili
-Cialde per bevande calde
-Frappè (miscele già pronte)
-Integratori salini (liquidi, in polvere)
-Nettari e succhi di frutta addizionati di vitamine o altre sostanze
-Preparati per bevande al cioccolato/cacao
-Sciroppi per bibite e granite
-The freddo (liquido e preparati in polvere)

Pag. 163/168 - Ente: COMUNE DI MANIACE - Anno: 2023 - Numero: 3118 - Tipo: P - Data: 20.04.2023 - Ora: - Categoria: 14 - Classe: 1 - Fascicolo:

REGIONE SICILIANA - ASP CT - SIAN
REGIONE SICILIANA
ASP CATANIA
Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
Via Tevere 39 (fraz. Cerza)
95027 SAN GREGORIO DI CATANIA

VIETATI:
-Caffè solubile o surrogati del caffè contenenti orzo o malto
-Bevande contenenti malto, orzo, segale (orzo solubile e prodotti analoghi)
-Bevande all'avena
-Birra da malto d'orzo e/o di frumento

Dolciumi

PERMESSI:
-Miele, zucchero (bianco e di canna)
-Radice di liquirizia grezza
-Maltodestrine e sciroppi di glucosio, incluso il destrosio

A RISCHIO:
-Marmellate e confetture
-Zucchero a velo, aromatizzato
-Cioccolato in tavolette (con e senza ripieno), creme spalmabili al cioccolato e/o alla nocciola
-Cacao in polvere
-Gelati industriali o artigianali
-Torte, biscotti, dolci e preparati per dolci
-Caramelle, canditi, confetti, gelatine, gomme da masticare

VIETATI:
-Cioccolato con cereali
-Torte, biscotti e dolci preparati con farine ed altri ingredienti non idonei

Grassi, Condimenti e varie

PERMESSI:
-Burro, lardo, strutto
-Oli vegetali
-Aceto non aromatizzato, Aceto Balsamico DOP
-Pepe, sale, zafferano, spezie ed erbe aromatiche tal quali
-Passata di pomodoro, pomodori pelati e concentrato di pomodoro
-Pappa reale, polline
-Estratto di lievito
-Lievito di birra (fresco e liofilizzato)
-Agar Agar in foglie

A RISCHIO:
-Agar Agar in polvere o in barrette
-Aceto aromatizzato, Aceto Balsamico non DOP
-Dadi o estratti di carne, preparati per brodo
-Lievito chimico
-Burro light, margarina e margarina light
-Insaporitori aromatizzanti
-Sughi, salse, maionese, senape
-Pasta d'acciughe
-Condimenti a composizione non definita
-Curry
-Tofu

ASP Catania - Via S. Maria La Grande, 5 (95124) Catania
Codice Fiscale e Partita IVA 04721260877
U. O. C. Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
Via Tevere, 39 - Fraz. Cerza - 95027 - San Gregorio di Catania (CT) – Tel. 0952540114/ 148 – Posta PEC:sian@pec.aspct.it

Pag. 164/168 - Ente: COMUNE DI MANIACE - Anno: 2023 - Numero: 3118 - Tipo: P - Data: 20.04.2023 - Ora: - Categoria: 14 - Classe: 1 - Fascicolo:

VIETATI:
-Besciamella
-Lievito madre o lievito acido

Integratori alimentari

A RISCHIO:
-Integratori alimentari

I prodotti senza glutine garantiti in Italia possono essere di tre tipi (o tutte e tre):

1. prodotti dietetici senza glutine notificati dal Ministero della Salute ed inseriti nel Registro Nazionale degli Alimenti per celiaci erogabili gratuitamente garantiti dal Ministero stesso,

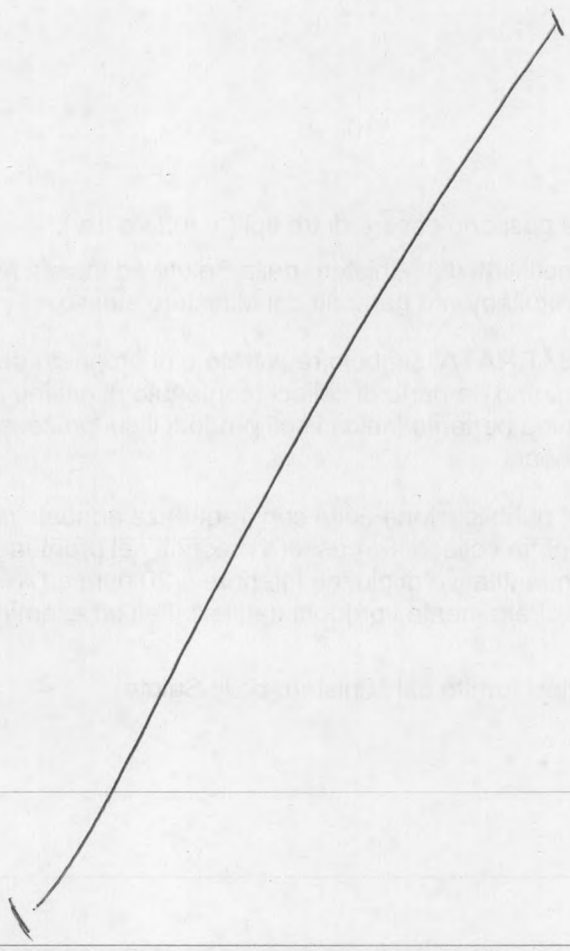
2. prodotti con il simbolo **SPIGA BARRATA**, simbolo registrato e di proprietà dell'Associazione che, dopo aver accertato l'idoneità al consumo da parte di celiaci (contenuto di glutine inferiore a 20 ppm), concede alla casa produttrice. La Spiga pertanto indica i soli prodotti il cui processo produttivo è stato esaminato e certificato dall'Associazione,

3. prodotti presenti nel Prontuario, pubblicazione edita con frequenza annuale che raccoglie i prodotti idonei al consumo da parte del soggetto celiaco. Per essere presenti nel prontuario la ditta deve auto-certificare che nei prodotti ci sia un quantitativo di glutine inferiore a 20 ppm e l'Associazione periodi-camente verifica questo prelevando direttamente i prodotti dagli scaffali ed esaminandoli attentamente.

il registro nazionale dei prodotti per celiaci fornito dal Ministero della Salute.

ASP Catania - Via S. Maria La Grande, 5 (95124) Catania
Codice Fiscale e Partita IVA 04721260877
U. O. C. Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
Via Tevere, 39 - Fraz. Cerza - 95027 - San Gregorio di Catania (CT) – Tel. 0952540114/ 148 – Posta PEC:sian@pec.aspct.it

Pag. 165/168 - Ente: COMUNE DI MANIACE - Anno: 2023 - Numero: 3118 - Tipo: P - Data: 20.04.2023 - Ora: - Categoria: 14 - Classe: 1 - Fascicolo:



Pag. 166/168 - Ente: COMUNE DI MANIACE - Anno: 2023 - Numero: 3118 - Tipo: P - Data: 20.04.2023 - Ora: - Categoria: 14 - Classe: 1 - Fascicolo:

Il presente fascicolo è composto da n° 153 pagine.

Dirigente Medico
Rosanna La Carrubba

Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
Dott.ssa ROSANNA LA CARRUBBA
DIRIGENTE MEDICO

Dietista
Caterina Li Citra

SERVIZIO
IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE
A.S.P. - CATANIA
Dott.ssa Caterina Li Citra
DIETISTA

Il Direttore del Servizio
Dott.ssa Elena Alonzo

SERVIZIO
IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE
SIAN - A.S.P. CATANIA
Dott. Enzo Marcone
RESPONSABILE U.O.S.
SICUREZZA ALIMENTARE

Pag. 167/168 - Ente: COMUNE DI MANIACE - Anno: 2023 - Numero: 3118 - Tipo: P - Data: 20.04.2023 - Ora: - Categoria: 14 - Classe: 1 - Fascicolo: