



**REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA**

ASSESSORADU DE S'IGIENE E SANIDADE E DE S'ASSISTÈNZIA SOTZIALE
ASSESSORATO DELL'IGIENE E SANITA' E DELL'ASSISTENZA SOCIALE

Allegato 2 alla Determinazione n. 1567 del 5 dicembre 2016

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE ED IGIENICHE DELLE MATERIE PRIME, DEI PRODOTTI SEMILAVORATI E DELLE PREPARAZIONI GASTRONOMICHE

PREMESSA

Le materie prime, i prodotti semilavorati e le preparazioni gastronomiche:

- devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti norme in materia che qui si intendono tutte richiamate;
- non devono essere contaminate da parassiti, microrganismi patogeni o tossici, sostanze decomposte o estranee in misura tale che il prodotto finale risulti inadatto al consumo umano;
- devono essere preferibilmente di provenienza regionale;
- devono avere tutte le caratteristiche organolettiche tipiche del prodotto.

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE ED IGIENICHE

Di seguito si forniscono le caratteristiche che devono avere le materie prime.

Pane

Il pane fornito deve:

- essere fresco di produzione quotidiana e completamente cotto, trasportato all'interno di appositi contenitori in materiale dichiarato per alimenti, lavabili e con adeguata e igienica copertura, ovvero in buste di carta idonee per alimenti;
- per nessun motivo deve essere stoccato, anche se solo temporaneamente, direttamente al suolo, ma sempre sollevato da questo, sia nel centro di cottura che presso i terminali di distribuzione;
- deve essere prodotto con l'impiego di sfarinati di grano tenero e/o grano duro.

E' consentito l'impiego di pane speciale all'olio, al latte, con la ricotta. Non è consentita la fornitura di pane non completamente cotto, nonché di pane surgelato, riscaldato o rigenerato.

Per il pane proposto in pezzature, oltre alla garanzia del mantenimento delle caratteristiche organolettiche tipiche fino al consumo, deve essere adeguatamente concordata la fornitura delle tipologie di più diffuso uso locale.

Pani tipici regionali

Il loro rifornimento deve avvenire con modalità che garantiscano il mantenimento dei requisiti del prodotto fino al consumo. Riguardo le specifiche vedi schede reperibili nel link:

<http://www.sardegnaagricoltura.it/index.php?xsl=443&s=44984&v=2&c=3595>



**REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA**

ASSESSORADU DE S'IGIENE E SANIDADE E DE S'ASSISTÈNTZIA SOTZIALE
ASSESSORATO DELL'IGIENE E SANITA' E DELL'ASSISTENZA SOCIALE

Allegato 2 alla Determinazione n. 1567 del 5 dicembre 2016

Pane grattugiato

Deve essere prodotto dalla triturazione meccanica di pane di farina di grano tenero e/o grano duro, deve essere consegnato in confezioni originali ermeticamente sigillate o in sacchetti di carta per alimenti in modo da evitare ogni forma di contaminazione o insudiciamento.

Grissini

Devono essere con o senza sale, preparati con farina di grano tenero, grano duro e/o integrale con l'utilizzo di oli o grassi alimentari di origine vegetale, preferibilmente olio extravergine di oliva.

Crackers e fette biscottate

Devono essere preparati con sfarinati di cereali, anche integrali, con utilizzo di oli o grassi alimentari di origine vegetale, preferibilmente olio extravergine di oliva, possibilmente senza sale aggiunto.

Pasta alimentare

Le paste alimentari, secche o fresche, con o senza ripieno, con caratteristiche della 1^a qualità, consegnate in confezioni originali chiuse all'origine dal fabbricante o dal confezionatore, devono essere dei seguenti tipi:

- pasta secca di semola o di semolato di grano duro;
- pasta secca o fresca all'uovo;
- pasta speciale secca o fresca con l'aggiunta di verdure, prodotti ortofrutticoli e loro derivati;
- pasta secca o fresca all'uovo, anche speciale, purché con le caratteristiche di cui al precedente punto, con ripieno di verdure, prodotti ortofrutticoli o loro derivati e prodotti lattiero-caseari, senza additivi alimentari aggiunti.

La pasta secca deve essere di semola di grano duro, deve presentare le seguenti caratteristiche:

- essere resistente alla cottura;
- avere odore tipico;
- non deve presentarsi frantumata o colorata artificialmente;
- non deve presentare venature, bottature, crepe o rotture, punti bianchi o neri.

La pasta, dopo la bollitura, non deve presentare rottura o cambiamento di forma, non deve risultare collosa, cedere amido all'acqua di bollitura, che deve restare chiara e limpida il più possibile.

Al momento della distribuzione deve essere di consistenza elastica e non molliccia.

È consigliato l'uso di pasta corta, variare i formati per garantire l'alternanza quotidiana, es. la rotazione di conchiglie, penne, farfalle etc.

Per i bambini della scuola materna devono essere previsti formati tagliati ossia più piccoli rispetto al formato di pasta da offrire ai ragazzi della scuola primaria (elementare) e secondaria di primo grado (media).



**REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA**

ASSESSORADU DE S'IGIENE E SANIDADE E DE S'ASSISTÈNTZIA SOTZIALE
ASSESSORATO DELL'IGIENE E SANITA' E DELL'ASSISTENZA SOCIALE

Allegato 2 alla Determinazione n. 1567 del 5 dicembre 2016

Pasta lievitata

Deve essere preparata con farina di grano tenero e/o grano duro, sale, olio extravergine di oliva, lievito di birra o lievito madre. Le modalità di produzione, confezionamento, distribuzione devono essere tali da garantire un'adeguata igiene fino al consumo.

Deve essere consegnata a cura del fornitore, in recipienti idonei per alimenti, muniti di coperchi, onde evitare qualunque forma di inquinamento e di insudiciamento.

Paste surgelate

Devono possedere le caratteristiche previste dal capitolato nella sezione relativa ai prodotti surgelati. E' ammesso l'impiego di tortelli, tortellini, ravioli, agnolotti, pasta per lasagne, gnocchi di patate o chicche, pasta sfoglia.

Riso

Il riso deve essere di tipo raffinato, integrale o parboiled, sano e ben secco. Il riso deve presentare un aspetto omogeneo, colore uniforme non opaco, non presentare punteggiature, perforazioni.

Deve essere fornito in imballaggi sigillati privi di insudiciamento esterno o rotture, deve essere fornito in confezioni di contenuto tale da consentire, in relazione all'uso, la minor presenza di rimanenze.

Deve essere conservato in luogo fresco e asciutto in confezioni originali.

Deve essere di varietà diversa a seconda delle preparazioni gastronomiche; si consiglia:

- Superfino arborio per risotti e insalate di riso;
- Semifino per minestre;
- Parboiled da preferire per i pasti veicolati;

Deve essere preferibilmente di provenienza regionale.

Al momento della somministrazione i chicchi devono presentarsi cotti uniformemente, ben staccati tra loro, non incollati né spappolati.

Gnocchi di patate

Devono essere preparati con almeno il 60% di patate, farina di grano tenero e/o grano duro, sale, eventualmente con l'aggiunta di uovo e aromi naturali.

Devono essere freschi o in confezioni originali sotto vuoto o in atmosfera modificata, da conservarsi in frigorifero, senza aggiunta di additivi, privi di corpi estranei, conservanti, emulsionanti di qualsiasi genere, privi di esaltatori di sapidità. Le confezioni devono presentarsi intatte e pulite.

La confezione deve essere tale da soddisfare le necessità giornaliere, senza avanzi del prodotto sfuso.

Farina e semola

La farina e la semola devono essere di grano tenero e/o duro.



**REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA**

ASSESSORADU DE S'IGIENE E SANIDADE E DE S'ASSISTÈNTZIA SOTZIALE
ASSESSORATO DELL'IGIENE E SANITA' E DELL'ASSISTENZA SOCIALE

Allegato 2 alla Determinazione n. 1567 del 5 dicembre 2016

Pasta secca all'uovo

Deve essere prodotta con semola di grano duro e almeno il 200 gr di uova di gallina per kg di semola. La pasta deve rispondere ai requisiti di composizione previsti dalla normativa e presentarsi in ottimo stato di conservazione.

Paste speciali con ripieno

Ravioli

Gli ingredienti impiegati nel ripieno possono essere ricotta, spinaci, formaggio, patate. Dopo la cottura la pasta deve presentarsi soda ed elastica; il ripieno deve essere saporito, aromaticamente equilibrato e senza retrogusti.

Le confezioni devono essere tali che il quantitativo soddisfi le necessità giornaliere senza rimanenze di prodotto sfuso.

Purè di patate

Deve essere preparato preferibilmente con patate fresche e latte pastorizzato parzialmente scremato.

Prodotti dolciari da forno

Devono essere preparati senza l'impiego di oli o grassi idrogenati e dolcificanti diversi dallo zucchero (saccarosio) e dal miele.

Per la preparazione dei dolci tipici sardi si utilizzeranno gli ingredienti previsti nelle ricette della tradizione.

Prodotti ortofrutticoli freschi

Devono essere di stagione e appartenere alle categorie commerciali extra e prima categoria.

Per gli ortofrutticoli biologici, tradizionali e di produzione regionale, in deroga al requisito della "categoria extra e prima categoria" merceologica è ammessa anche la "seconda categoria".

Gli ortaggi e la frutta devono presentare un adeguato stato di sviluppo e di maturazione naturale, devono essere puliti, di pezzatura uniforme, turgidi, esenti da sapori e odori diversi da quelli caratteristici della specie, senza tracce di appassimento, ammaccature, abrasioni, fermentazioni e terrosità, accuratamente mondati. Non devono essere bagnati artificialmente o presentare fenomeni di condensazione superficiale dovuti ad improvvisi sbalzi termici.

- Gli ortaggi a bulbo non devono presentare germogli né colorazioni diverse dal colore naturale;
- I pomodori devono essere ben maturi;
- le carote non devono essere legnose;
- le patate senza residui terrosi, né tracce di verde, né germogli.

La fornitura della frutta e della verdura deve essere accompagnata dalla indicazione della specie, origine e categoria di qualità se dovuta.

Anche la frutta esotica come banana, ananas, mango, anche se non di stagione alla nostra latitudine, deve presentare idonee caratteristiche organolettiche proprie.



**REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA**

ASSESSORADU DE S'IGIENE E SANIDADE E DE S'ASSISTÈNTZIA SOTZIALE
ASSESSORATO DELL'IGIENE E SANITA' E DELL'ASSISTENZA SOCIALE

Allegato 2 alla Determinazione n. 1567 del 5 dicembre 2016

Nel caso vengano utilizzati prodotti biologici, la biologicità deve essere idoneamente documentata in conformità alla normativa vigente in materia di produzione agricola con metodo biologico dei prodotti vegetali non trasformati.

Le forniture devono essere accompagnate dalla denominazione e sede della ditta coltivatrice e/o confezionatrice del prodotto, del tipo e varietà della merce, della provenienza e il metodo di coltivazione.

Pomodori pelati polpa di pomodoro e passata di pomodoro

Devono essere prodotti con materie prime di provenienza preferibilmente regionale, esenti da fenomeni di alterazione.

I pomodori pelati devono presentarsi ben maturi, privi di marciume, di pelle, esenti da fenomeni di alterazione, senza antifermantativi, acidi, coloranti artificiali, di peduncoli e immersi in liquido di governo.

Le dimensioni delle confezioni devono essere tali da soddisfare le necessità giornaliere senza avanzi sfusi.

La passata deve presentare colore rosso, sapore e odore caratteristici del prodotto ottenuto da pomodoro sano e maturo.

Legumi secchi

I legumi secchi, rappresentati da diverse tipologie (es. fagioli borlotti, ceci, lenticchie, ecc.) dovranno essere preconfezionati, in confezioni originali integre al momento della consegna.

Devono essere di consistenza uniforme, senza grani secchi o pelle raggrinzita.

Sono da considerarsi non idonei se presentano germinatura, ingiallimento, macchie o decolorazioni, se il seme si presenta spezzato o danneggiato.

Latte e derivati

Latte

Il latte fresco può essere:

- Latte intero pastorizzato
- Latte parzialmente scremato pastorizzato
- Latte pastorizzato di alta qualità

Il latte deve provenire da allevamenti che rispettano i requisiti igienico – sanitari stabiliti dalla normativa vigente.

Le confezioni devono presentarsi integre, prive di ammaccature e sporcizia superficiale.

Il latte UHT a lunga conservazione può essere:

- latte intero
- latte parzialmente scremato
- scremato

Ottimale sarebbe l'uso di "Latte fresco di Alta Qualità".



**REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA**

ASSESSORADU DE S'IGIENE E SANIDADE E DE S'ASSISTÈNTZIA SOTZIALE
ASSESSORATO DELL'IGIENE E SANITA' E DELL'ASSISTENZA SOCIALE

Allegato 2 alla Determinazione n. 1567 del 5 dicembre 2016

Yogurt

Deve essere ottenuto da latte intero, parzialmente scremato o scremato. Può essere magro, intero, a ridotto o basso contenuto di grassi o ad alta digeribilità o alla frutta (gusti vari). Deve essere confezionato in monoporzioni.

Budino

Deve avere consistenza omogenea e compatta, priva di grumi, liquidi o occhiature. Non deve presentare odori, sapori o colorazioni anomale e/o sgradevoli.

Il prodotto potrà essere in confezione monodose o preparato utilizzando semilavorati.

Flan di latte

Deve avere consistenza omogenea e compatta, priva di grumi, liquidi o occhiature. Non deve presentare odori, sapori o colorazioni anomale e/o sgradevoli. Deve essere preparato utilizzando gli ingredienti di base (latte, uova, zucchero).

Burro

Prodotto lattiero caseario derivato dal latte vaccino. Esso deve risultare fresco e non sottoposto a congelamento. Di consistenza soda, di colore bianco/giallognolo, non deve avere gusto di rancido, né presentare alterazioni di colore sulla superficie.

Mozzarella di latte vaccino

E' un formaggio prodotto con latte fresco pastorizzato a pasta filata. Deve essere di sapore gradevole, tipicamente burroso e non acido ed essere immerso in liquido di governo.

Deve essere fornito in confezioni sigillate che rechino il nome dell'azienda produttrice, gli ingredienti, la quantità nominale sgocciolata, la temperatura di conservazione e la data di scadenza.

Ricotta di vacca e di pecora

Derivata da siero di latte di vacca o di pecora. La confezione di peso variabile da 1 a 3 Kg, deve riportare in etichetta il nome dell'azienda produttrice, gli ingredienti, il peso netto, la temperatura di conservazione e la data di scadenza.

Formaggi

I formaggi devono essere di buona qualità, di bel colore, senza difetti, di odore e sapore ottimi e con tutti i requisiti commerciali stabiliti per le singole qualità, secondo le norme vigenti. Devono provenire esclusivamente dalla coagulazione di latte non margarinato; non devono essere aggiunte sostanze estranee al latte (farine, fecola, patate ecc.) e avere un contenuto minimo di materia grassa non inferiore a quella prescritta dalle disposizioni legislative e ministeriali in vigore all'atto della consegna.

Possono provenire da latte vaccino, ovino o caprino.



**REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA**

ASSESSORADU DE S'IGIENE E SANIDADE E DE S'ASSISTÈNTZIA SOTZIALE
ASSESSORATO DELL'IGIENE E SANITA' E DELL'ASSISTENZA SOCIALE

Allegato 2 alla Determinazione n. 1567 del 5 dicembre 2016

Formaggi a Denominazione di Origine Protetta

Hanno caratteristiche qualitative dipendenti essenzialmente o esclusivamente dal territorio in cui sono prodotti e la cui produzione è strettamente legata alla cultura e alla storia delle popolazioni che risiedono in tali luoghi. La denominazione di origine protetta è un marchio di tutela giuridica che viene attribuito dall'Unione Europea.

I formaggi DOP devono rispondere a un disciplinare di produzione.

I formaggi DOP da utilizzare sono:

Parmigiano Reggiano - Grana Padano - Pecorino Romano - Pecorino Sardo - Fiore Sardo.

Formaggi da grattugia

Devono essere ottenuti da formaggi duri stagionati prodotti da latte vaccino e/o ovino a basso contenuto di sale, preferibilmente di provenienza regionale o nazionale.

Formaggio dolce da tavola

Formaggio a pasta molle bianca prodotto con latte vaccino intero pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici vivi, proveniente da stabilimenti operanti preferibilmente nel territorio regionale.

La pasta, pur essendo compatta, è morbida e burrosa, di colore bianco tendente al giallo tenue. Il gusto deve essere dolce, delicato e aromatico. Viene considerato un formaggio senza crosta, anche se ha una patina ruvida da eliminare nel corso della porzionatura. Le confezioni devono riportare tutte le indicazioni previste dalla normativa vigente.

Prodotti lattiero caseari tradizionali

Sono prodotti in Sardegna 26 prodotti lattiero caseari tradizionali. Il loro elenco e le caratteristiche tecniche sono visionabili sul sito di Sardegna agricoltura al seguente link:

http://www.regione.sardegna.it/documenti/1_19_20121026101645.pdf

Gelato

In confezioni originali, preferibilmente al gusto di frutta. Deve essere privo di cristalli di ghiaccio in superficie.

Carni

Carni bovine

Le carni devono provenire da animali allevati, macellati e sezionati preferibilmente nel territorio regionale o nazionale, che non abbiano superato i 24 mesi di età (non sono ammesse carni di vacca o toro oppure che ne presentino le caratteristiche di colore e consistenza).

Le carni devono essere fornite nei seguenti tagli: scamone, filetto, girello, contro filetto, fesa e noce.

Per il brodo di carne è ammesso l'impiego di altri tagli (muscolo, copertina, campanello, punta di petto) compreso ossa. Le carni di bovino fresche devono presentare ottime caratteristiche organolettiche e assenza di alterazioni di qualunque tipo.

In particolare devono avere consistenza pastosa e tessitura compatta, essere di colore rosso/roseo brillante, a grana fine. Il tessuto adiposo esterno deve essere compatto e di colore bianco, uniforme e ben distribuito tra i fasci muscolari.



**REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA**

ASSESSORADU DE S'IGIENE E SANIDADE E DE S'ASSISTÈNTZIA SOTZIALE
ASSESSORATO DELL'IGIENE E SANITA' E DELL'ASSISTENZA SOCIALE

Allegato 2 alla Determinazione n. 1567 del 5 dicembre 2016

Le carni preconfezionate devono essere in atmosfera modificata o sotto vuoto; il vuoto deve essere totale, non presentare liquidi disciolti, macchie superficiali e colorazioni anomale.

Carni suine

Le carni devono provenire da animali allevati, macellati e sezionati preferibilmente nel territorio regionale o nazionale.

La carne deve essere priva di odori e sapori anomali, ecchimosi, aponeurosi e parti tendinee. Deve presentare tutte le caratteristiche organolettiche della carne suina fresca, senza segni di invecchiamento e di cattiva conservazione, il grasso eventualmente presente in piccola quantità deve avere colorito bianco, consistenza soda, ben disposto fra i fasci muscolari a determinare una marezzatura scarsa.

Le carni preconfezionate devono essere in atmosfera modificata o sotto vuoto, il vuoto deve essere totale, non presentare liquidi disciolti, macchie superficiali e colorazioni anomale.

Carni avicole

Le carni devono provenire da animali allevati, macellati e sezionati preferibilmente nel territorio regionale o nazionale.

Le carni devono essere sempre fresche, di classe A, provenienti da animali preferibilmente allevati a terra.

Le carni devono essere di colorito bianco roseo o tendenti al giallo, avere consistenza elastica e compatta, asciutte alla palpazione digitale, esenti da fratture, edemi, ematomi, il dissanguamento deve essere completo.

La pelle deve essere completamente spennata e spiumata, pulita ed elastica, il grasso sottocutaneo deve essere uniformemente distribuito.

Tipologie e tagli anatomici richiesti: fuso e sovra coscia o fuselli, petto di pollo e fesa di tacchino.

Le carni preconfezionate devono essere in atmosfera modificata o sotto vuoto; il vuoto deve essere totale, non presentare liquidi disciolti, macchie superficiali e colorazioni anomale.

Carne di agnello di Sardegna IGP

Le carni devono provenire da animali nati, allevati, macellati e sezionati in Sardegna secondo quanto indicato nel Disciplinare di produzione.

Le carni devono essere consegnate protette da adeguati imballaggi e devono riportare in etichetta tutte le indicazioni previste dalla normativa vigente e dai disciplinari di produzione.

Per le preparazioni devono essere utilizzati i quarti anteriori e posteriori.

Affettati ed insaccati

Sono alimenti molto consumati al giorno d'oggi e forse non tutti sanno che sono particolarmente ricchi di grassi, colesterolo, sale e ad elevato potere calorico. Va utilizzato prosciutto crudo oppure prosciutto cotto di prima qualità, senza polifosfati, ottenuto dalla coscia; in generale preferire affettati ed insaccati D.O.P e I.G.P.

Prosciutto cotto (di suino)

Deve essere di alta qualità (decreto ministeriale del 21/09/2005 - G.U. 231 del 4/10/2005), senza polifosfati. Deve presentarsi compatto alla pressione, privo di macchie, rammollimenti, ingiallimenti, irrancidimenti. Al taglio deve presentare colorito roseo senza infiltrazioni importanti di grasso.



**REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA**

ASSESSORADU DE S'IGIENE E SANIDADE E DE S'ASSISTÈNTZIA SOTZIALE
ASSESSORATO DELL'IGIENE E SANITA' E DELL'ASSISTENZA SOCIALE

Allegato 2 alla Determinazione n. 1567 del 5 dicembre 2016

Prosciutto crudo (di suino)

Alla sezione deve presentarsi di colore rosso chiaro vivace, con lievissime infiltrazioni di grasso candido tra le masse muscolari. Sapore dolce, delicato, moderatamente salato con aroma fragrante. Stagionatura non inferiore ai 10-12 mesi, preferibilmente DOP o IGP.

Uova

Le uova devono essere fresche (di categoria A) e provenienti preferibilmente da allevamenti biologici o da allevamenti all'aperto; devono essere esenti da odori, rotture, incrinature e imbrattamenti, preferibilmente di produzione regionale.

Per le preparazioni con sgusciatura successiva a cottura completa, si opterà per l'utilizzo di uova di categoria A o A extra.

La conservazione delle uova dovrà avvenire in luogo fresco e asciutto, evitando la promiscuità con altri alimenti.

È vietato nella ristorazione scolastica il consumo di uova crude o di preparazioni a base di uova crude; in tal caso si dovranno utilizzare uova pastorizzate in confezioni originali.

Surgelati

Devono rispondere ai requisiti di legge. Devono essere in confezioni originali intatte. I prodotti surgelati devono essere confezionati in maniera tale da garantire le caratteristiche organolettiche e qualitative del prodotto. Le confezioni devono:

- proteggere il prodotto da contaminazioni batteriche;
- impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità a gas;
- non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee;
- riportare tutte le indicazioni previste dalla legge.

I prodotti non devono presentare segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte esterna della confezione.

Il prodotto, una volta scongelato, non può essere ricongelato e deve essere consumato entro le 24 ore. La catena del freddo deve essere rigorosamente mantenuta (temperatura non superiore a -18°C).

La consistenza non deve essere legnosa ed il prodotto non deve apparire spappolato.

Ortaggi surgelati

Gli ortaggi surgelati devono risultare accuratamente puliti, mondati e tagliati, esenti da corpi estranei, con pezzi ben separati, senza ghiaccio sulla superficie.

L'aspetto degli ortaggi deve risultare il più possibile omogeneo per quanto riguarda il colore, la pezzatura, il grado di integrità e non devono essere presenti colorazioni anomale.

Prodotti ittici freschi e surgelati

Il pesce fresco, deve presentare le caratteristiche del prodotto "freschissimo". Deve avere rigidità cadaverica, corpo arcuato, odore salso, tenue e gradevole, consistenza soda, occhio tra il vivo e il vitreo, colorito delle branchie tra il rosso *bordeaux* e il rosso porpora, pelle compatta, con carni sode, bianche o rosee con riflessi madreperlacei. In tale ambito è importante privilegiare l'utilizzo del pesce azzurro fresco. Sgombri, pesce spada, tonno, sarde, bianchetti, aguglie. Altri tipi sono dentice, merluzzo, nasello, pagello, rombo, sogliola.



**REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA**

ASSESSORADU DE S'IGIENE E SANIDADE E DE S'ASSISTÈNTZIA SOTZIALE
ASSESSORATO DELL'IGIENE E SANITA' E DELL'ASSISTENZA SOCIALE

Allegato 2 alla Determinazione n. 1567 del 5 dicembre 2016

I pesci surgelati in filetti o trance, in confezioni originali, devono presentare le stesse caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelle presenti nella medesima specie allo stato di freschezza.

I filetti e le trance non devono presentare bruciature da freddo, decongelazioni anche parziali, essiccamenti, disidratazioni, ossidazione dei pigmenti muscolari, irrancidimento dei grassi, macchie di sangue, pinne o loro resti.

I filetti devono essere perfettamente diliscati, in confezione originale, surgelati individualmente in busta singola o interfogliati, con pezzi ben separati, senza ghiaccio sulla superficie. Il prodotto deve essere accuratamente toelettato e privato delle spine, cartilagini e pelle. I pesci allo scongelamento non devono sviluppare odori anomali (di rancido, ammoniaca, o altro) e devono conservare una consistenza simile al pesce fresco di appartenenza.

Il prodotto una volta scongelato non deve essere ricongelato e dovrà essere consumato entro le 24 ore.

Tipologie utilizzate:

- sogliola, platessa, nasello, merluzzo, trota in filetti perfettamente diliscati in confezione originale, surgelati individualmente (I.Q.F.), contenuti in busta singola o interfogliati;
- tranci surgelati in confezioni originali di nasello, palombo, spada, salmone;
- bastoncini di pesce devono contenere almeno il 65% di merluzzo e devono essere in confezione originale. Le carni devono essere di colore bianco con assenza di macchie anomale. All'aspetto devono essere dei parallelepipedi di pezzatura omogenea. Devono presentare assenza di pelle, spine, parti estranee o resti di lavorazione e di qualsiasi altra alterazione. La panatura non deve presentare colorazioni brunastre; la grana deve essere di pezzatura omogenea e non deve presentare punti di distacco del prodotto.

Tonno in scatola

Può essere al naturale o con olio di oliva o extravergine d'oliva, di adeguata consistenza e con limitata presenza di briciole e ritagli. Tutti i prodotti devono presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelle presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza.

Tutti i prodotti non devono presentare residui di pelle, spine, parti estranee o resti di lavorazione e assenza di qualsiasi altra alterazione.

Grassi di condimento

Olio extra vergine d'oliva

Deve essere preconfezionato in recipienti originali di vetro scuro o di latta di capacità tale da consentire, in relazione all'uso, la minor permanenza possibile dell'olio residuo.

Il gusto deve essere privo di difetti, quali sapori anomali di rancido, muffa, fumo e simili, non deve presentare fenomeni di ossidazione.

Da preferire il prodotto regionale.

Burro

Pastorizzato, corrispondente ai requisiti di legge, deve essere un prodotto di prima qualità, proveniente dalla centrifugazione di panna fresca, deve presentarsi compatto, di colore paglierino naturale, caratterizzato da un buon sapore e odore gradevole.



**REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA**

ASSESSORADU DE S'IGIENE E SANIDADE E DE S'ASSISTÈNTZIA SOTZIALE
ASSESSORATO DELL'IGIENE E SANITA' E DELL'ASSISTENZA SOCIALE

Allegato 2 alla Determinazione n. 1567 del 5 dicembre 2016

Dovranno risultare assenti sostanze estranee, grassi aggiunti di qualunque natura.

Le confezioni devono essere in carta politenata originali e sigillate.

Aceto

Aceto comune di vino o aceto balsamico, esente da deposito, in bottiglie da 1 litro o 0,5 litri prodotto e confezionato secondo la normativa vigente.

Zucchero

Semolato raffinato in confezioni originali conformi alla normativa vigente, integre e a tenuta e non deve presentare impurità.

Sale alimentare comune

Il sale alimentare va utilizzato in quantità moderata, dovrà essere sale arricchito con iodio, in coerenza con le linee direttrici della campagna del Ministero della Sanità, per la prevenzione del rischio di patologie da carenza di iodio.

Erbe aromatiche

Vegetali freschi o essiccati; è preferibile l'utilizzo delle erbe aromatiche fresche, qualora sia possibile.

Succhi di frutta fresca

Devono derivare da spremuta di agrumi freschi.

Marmellate e confetture di frutta

Possono essere utilizzate marmellate o confetture così come definite dalla norme di settore; aroma e sapore devono richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza, preferibilmente di origine regionale.

Miele

Il miele deve essere preferibilmente di produzione regionale.

Le confezioni di miele devono essere in vasetti di vetro da 250-500-1000 grammi con etichetta rispondente alle norme vigenti.

Il miele può essere di consistenza fluida o cristallizzato e non deve avere sapore acido e odori estranei (fumo, fermentato), inoltre non deve avere iniziato processi di fermentazione.

Mieli tradizionali e biologici della Sardegna: miele di asfodelo miele di cardo miele di rosmarino miele di castagno, miele di corbezzolo, miele di eucalipto.

Zafferano

Lo zafferano è il prodotto che si ottiene dall'essiccazione degli stimmi del fiore della pianta "*Crocus sativus*". Lo zafferano può essere in fili o in polvere all'interno di confezioni sigillate con etichetta rispondente alle normative vigenti. Deve essere preferibilmente di produzione regionale.



**REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA**

ASSESSORADU DE S'IGIENE E SANIDADE E DE S'ASSISTÈNTZIA SOTZIALE
ASSESSORATO DELL'IGIENE E SANITA' E DELL'ASSISTENZA SOCIALE

Allegato 2 alla Determinazione n. 1567 del 5 dicembre 2016

Zafferano di Sardegna DOP

La denominazione è riservata al solo prodotto in stimmi, coltivato, raccolto, lavorato e confezionato nei territori dei comuni di San Gavino Monreale, Turri e Villanovafranca nel pieno rispetto del disciplinare.

Pesto alla genovese

Deve essere preconfezionato in recipienti idonei e sottoposto a processo di pastorizzazione, a lunga conservazione e senza conservanti, con contenuto di basilico non inferiore al 28%. Deve presentarsi morbido e omogeneo con odore, colore e sapore caratteristici.

Se preparato nel centro cottura deve essere composto da basilico, olio extra vergine di oliva, grana padano, pecorino di provenienza regionale, sale, aglio se gradito.

Cioccolato

Deve essere composto da pasta di cacao, burro di cacao, zucchero ed eventualmente aromi naturali e lecitina vegetale.

Prodotti per le diete speciali.

Le diete speciali, sia per motivi di salute che per motivi etico religiosi, devono essere preparate con l'utilizzo di materie prime, semilavorati, ingredienti e condimenti consentiti, assicurando l'esclusione dei prodotti vietati e garantendo la sostituzione dei prodotti con le loro varietà prive di glutine, di lattosio, di caseinati e/o latte in polvere, di proteine derivanti dalla soia, ecc.

Acqua

In relazione all'acqua da somministrare durante i pasti, la soluzione preferibile è l'acqua di rete dichiarata idonea al consumo umano, anche al fine di contenere i consumi energetici e lo smaltimento di materie plastiche.

NB: a tutela e controllo della qualità in tutte le fasi si rende necessario prevedere:

- l'approvvigionamento delle derrate presso fornitori selezionati;
- la razionalizzazione dei tempi di approvvigionamento delle materie prime, in funzione della vita residua e delle sedi di stoccaggio e conservazione. Per le derrate non deperibili si eviteranno stoccaggi superiori ai 30 giorni, per i prodotti deperibili i requisiti di freschezza devono essere mantenuti fino al consumo.

Preferire pezzature commerciali che soddisfino le necessità giornaliere senza avanzi di sfuso. Le merci dovrebbero inoltre essere mantenute in confezione originale integra, fino al momento dell'utilizzo nei laboratori di produzione.