

ALLEGATO N. 2
AL CAPITOLATO SPECIALE
PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE PER LA CASA DI RIPOSO "IDA ZUZZI" E PER I FRUITORI DEL SERVIZIO DI FORNITURA DEI PASTI A DOMICILIO IN COMUNE DI SAN MICHELE AL TAGLIAMENTO(VE).
(approvato con determinazione n. 32 del 28.03.2024)

TIPI E CARATTERISTICHE DELLE MATERIE PRIME

CRITERI DI SCELTA DELLE MATERIE PRIME

La qualità del pasto, nell'ambito della refezione per gli ospiti della Casa di Riposo e per i fruitori del servizio pasti a domicilio, dipende anche dalla qualità delle materie prime utilizzate, che, pertanto, dovranno essere possibilmente di "qualità superiore".

Per "qualità" si intende la qualità igienica, nutrizionale, organolettica, merceologica.

I parametri generali a cui fare riferimento nell'acquisto delle derrate sono:

- precisa denominazione di vendita del prodotto, secondo quanto stabilito dalla vigente normativa ;
- corrispondenza delle derrate a quanto richiesto nel capitolato;
- etichette con indicazione il più possibile esaurienti secondo quanto previsto dal D.L. n. 109/92 e s.m.i. e dalle norme specifiche per ciascuna classe merceologica;
- termine minimo di conservazione, ben visibile, su ogni confezione e/o cartone;
- imballaggi integri senza alterazioni manifeste, lattine non bombate, non arrugginite né ammaccate, cartoni non lacerati, ecc.;
- integrità del prodotto consegnato (confezioni chiuse all'origine, prive di muffe, parassiti, difetti merceologici, odori e sapori sgradevoli, ecc.);
- caratteri organolettici specifici dell'alimento (aspetto, odore, sapore, ecc.);

Tutti le derrate alimentari non devono essere composte o derivare da O.G.M. (Organi Geneticamente Modificati).

PANE TIPO "O" o "OO"

Deve essere prodotto secondo le modalità di preparazione previste dalla legge n. 580 del 04.07.1967 e s.m.i..

La farina non essere avariata o male conservata, non aver subito alcun trattamento con agenti fisici o chimici, essere esente da aggiunte di qualsiasi sostanza organica o inorganica che possa modificare il colore naturale di essa o comunque alterarne la composizione.

Il lievito da impiegare nella panificazione deve avere i requisiti richiesti dalla legge sulla tutela degli alimenti di I^a qualità e ben conservato.

L'acqua utilizzata per la preparazione del pane deve essere potabile e di media durezza.

Non devono essere presenti grassi aggiunti, per cui il contenuto in sostanze grasse non deve superare il 2% riferito alla sostanza secca.

PANE INTEGRALE

Deve essere prodotto con farina integrale di grano tenero.

La farina impiegata non deve risultare addizionata artificialmente di crusca, ma prodotta dalla macinazione della cariosside senza separazione delle crusche.

Il pane fornito dovrà:

- essere fresco di giornata;
- essere lievitato regolarmente e ben cotto;
- avere odore e sapore gradevoli;
- la crosta deve presentare un colore tra il giallo chiaro ed il rosso bruno e deve essere ben aderente alla mollica, questa si presenterà più o meno bianca a seconda del tipo di farina,

- soffice, elastica, porosa, omogenea, senza macchie scure, di sapore gradevole e non acida;
- la crosta non deve essere dura, coriacea e troppo spessa o dura e fragile e screpolata e non deve avere un contenuto di acqua superiore al 17-18%; la mollica non deve mai avere un contenuto di acqua superiore al 40%;
 - il pane dovrà avere una acidità compresa tra lo 0,1 e 0,4% espressa in g di H₂SO₄ e riferita al prodotto secco.

Il pane non dovrà:

- contenere additivi quali conservanti, antiossidanti o altro consentito dalla legge anche se innocuo o commestibile.

La fornitura deve essere garantita dal punto di vista igienico, in recipienti idonei al trasporto assicurando tutte le norme di pulizia ed igiene in modo che il pane risulti al riparo dalla polvere e da ogni altra causa di insudiciamento.

ALTRI TIPI DI PANE

Altri tipi di pane potranno essere richieste per soddisfare le esigenze degli ospiti della casa di riposo. Dovranno rispettare i requisiti cogenti.

FARINA BIANCA

- 1) Tipo "0"
- 2) Tipo "00"

Le farine di grano tenero devono possedere le caratteristiche di composizione e di qualità previste dalla legge n. 580 del 04.07.1967 - titolo II - art. 7, e s.m.i..

Deve presentare una umidità del 14.50% ed un contenuto di glutine minimo del 7%.

Deve presentarsi inoltre di colore bianco, di odore caratteristico gradevole. L'aspetto deve essere uniforme senza sollevamenti che potrebbero far pensare ad un inquinamento parassitario senza punti neri o macchie.

La farina toccata con le dita deve lasciarvi aderente una polvere tenuissima, compressa con il pugno deve formare una massa compatta.

Odore e sapore devono essere caratteristici, tenui e molto gradevoli.

La farina non deve contenere imbiancanti non consentiti dalla legge e farine di altri cereali o altre sostanze estranee non consentite.

Le confezioni da 1 Kg. devono essere sigillate senza difetti, rotture e devono riportare le dichiarazioni riguardanti il tipo di farina e la scadenza (D.L. n. 109 del 27.01.92).

Le farine devono risultare indenni da infestanti e parassiti o larve o frammenti di insetti e da muffe e devono presentare un colore bianco e un odore gradevolmente caratteristico.

FARINA DI MAIS

Ottenuta dalla macinazione del chicco di granoturco completamente maturo ed essiccato. Deve essere fornita sia nel tipo giallo che bianco a seconda delle richieste.

La farina deve avere un odore gradevole, sapore buono, non presentare macchie brunastre o verdastre, stretta tra le mani non deve agglomerarsi. L'umidità non deve superare il 14%.

PRODOTTO DA FORNO CONFEZIONATI

FETTE BISCOTTATE

Prodotte in conformità alle norme vigenti (legge 580 del 04.07.67) in confezione chiusa e priva di difetti riportante tutte le indicazioni previste dal D.L. n. 109 del 27.01.92. Devono essere fresche, croccanti e non presentare odore, sapore o colore anormale e sgradevole.

GRISSINI

È il pane a forma di bastoncino, ottenuto dalla cottura di una pasta lievitata, preparata con farina di grano tenero di tipo "0" o di tipo "00", acqua e lievito con o senza sale.

Sulle confezioni sigillate dovranno essere indicati gli ingredienti in ordine decrescente di qualità presente riferita a peso.

PASTA

Deve essere prodotta con le modalità previste dalla legge n. 580 del 04.07.67 e s.m.i. e possedere i requisiti di composizione e acidità riportati nella stessa legge (Titolo IV art. 28 e 29).

La pasta non deve presentare in modo diffuso:

- macchie bianche o nere;
- bolle d'aria, spezzature o tagli.

Non deve essere presente farina di grano tenero.

La pasta deve essere indenne da infestanti, parassiti o larve di alcun tipo e da muffe.

La pasta deve essere consegnata essiccata ed in ottimo stato di conservazione. Deve avere colore giallo ambrato omogeneo, odore e sapore gradevole, frattura vitrea.

PASTA ALL'UOVO (conforme alla legge n. 580 del 04.07.67 e s.m.i.)

Pasta di semola di grano duro, più quattro uova di gallina (peso minimo 200 gr.) per un chilogrammo di semola. Deve essere posta in commercio con la denominazione di pasta all'uovo.

PASTA FRESCA

Per la produzione di tale pasta devono essere osservate le prescrizioni stabilite per le paste alimentari secche, salvo che per l'umidità. L'acidità non deve superare il limite di 6 gradi. È consentito l'uso delle farine di grano tenero. Deve essere prodotta esclusivamente con uova fresche. Devono essere prive di coloranti e conservanti.

Il limite di umidità è stabilito nel 30% per le paste alimentari fresche, poste in vendita in confezioni sigillate, che siano realizzate sotto vuoto e sterilizzate in banda stagnata o formate di materie plastiche.

All'involucro deve essere posto: la data di fabbricazione, la durata di conservabilità e le modalità di conservazione; la denominazione commerciale e la composizione degli ingredienti utilizzati in ordine decrescente.

Il colore può variare dal giallo tenue al giallo intenso. L'aspetto deve essere sempre ed in ogni caso uniforme. Deve resistere alla cottura per non meno di 20 minuti, senza spappolarsi e l'acqua di cottura deve avere scarso sedimento. Deve avere inoltre odore gradevole.

Per ogni tipo di pasta devono essere specificate le seguenti caratteristiche:

- tempo di cottura;
- resa (aumento di peso di 100 g. di pasta con la cottura);
- tempo massimo di mantenimento della pasta cotta e scolata entro il quale è garantita la conservazione di accettabili caratteristiche organolettiche (assenza collosità);
- tempo massimo di cottura entro il quale è garantito un mantenimento di accettabili requisiti organolettici come il mantenimento della forma e assenza di spaccatura.

Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate e devono riportare le dichiarazioni riguardanti:

- il peso netto
- il tipo di pasta
- la ditta produttrice e il luogo di produzione
- la data di scadenza come previsto da D.L. 109 del 27.01.1992.

GNOCCHI DI PATATE SURGELATI

La fornitura deve essere effettuata in confezioni chiuse, di materiale idoneo per l'imballaggio di alimenti sulle quali deve essere indicato:

- peso netto;
- data di scadenza;
- nome produttore e luogo di produzione;
- ingredienti in ordine decrescente di quantità.

RISO

Varietà richieste: risi nazionali (arborio, carnaroli, ecc.).

Confezioni da 5 Kg., che devono rispondere ai requisiti legislativi cogenti; in particolare devono essere sigillate e riportate le dichiarazioni riguardanti il peso netto, la ditta produttrice e confezionatrice; la scadenza, il tempo di cottura.

Il riso non deve essere trattato con sostanze non consentite dalla legge e possedere caratteristiche merceologiche definite per il gruppo semi fino Parboiled.

Non deve essere infestato da parassiti, né da larve di alcun genere.

OLIO DI OLIVA EXTRAVERGINE

Utilizzato come preferito per condimento o cottura

Deve possedere i seguenti requisiti chimici:

- acidità (% acido oleico)max 1,0%
- esame spettrofotometricoK 258 = max 0.20 Dk = max 0.010
- numero perossidi (meq O₂/kg.)max 20
- rancidità (KREISS)negativa

Denominazione riservata all'olio che, ottenuto meccanicamente dalle olive, non abbia subito manipolazioni chimiche, ma soltanto il lavaggio, la sedimentazione e la filtrazione.

Alla denominazione di olio extra vergine di oliva, potrà essere aggiunta l'indicazione della provenienza.

Deve essere giovane (da 3 a 12 mesi dalla produzione), in perfetto stato di conservazione; dovrà avere odore fruttato, fragrante, gradevole, gusto netto, sapido che ricorda quello dell'oliva; non dovrà quindi rilevare odori disgustosi come di rancido, di putrido, di muffa, di vermi.

Potrà presentare, secondo la provenienza o la tecnologia di lavorazione, una colorazione variante dal giallo paglierino al giallo verdastro.

OLIO DI SEMI

Olio di oliva e di semi di arachide (per cottura frittura)

Olio di semi di mais, olio di semi di girasole e olio di oliva (per uso a crudo)

Gli oli di semi dovranno essere fluidi, di odore caratteristico, di sapore gradevole, di colore giallo chiaro, limpidi, privi di odori sgradevoli.

- Acidità libera totale (% ac. oleico): max 0.5
- Numero di perossidi (meq O₂/kg.): max 10
- Rancidità (Kreiss): negativa
- Tracciato gas cromatico tipico degli olii considerati
- Gli olii dovranno derivare dalla lavorazione di un unico seme e non contenere residui delle stanze usate in fase di lavorazione.

Le confezioni dovranno essere integre, prive di difetti quali ammaccature, punti di ruggine e dovranno riportare chiaramente tutte le indicazioni previste dalla normativa vigente in tema di etichettature dei prodotti alimentari (D.L. 109 - 27.01.1992).

L'olio di semi di arachide deve essere di colore giallo molto chiaro, di odore e sapore vivissimi ricordanti quello delle arachidi ed avere le seguenti caratteristiche chimico—fisiche:

- numero di saponificazione 188 - 195;
- numero di iodio secondo Wijs 85 - 108;
- punto di solidificazione dei grassi 5 gradi centigradi;
- indice di rifrazione nD a 25 gradi centigradi 0,916 - 0,921;
- punto di fusione degli acidi grassi 26 - 36 gradi centigradi;
- insaponificabile in etere etilico max 1%.

BURRO

Le modalità di produzione, la composizione e la qualità merceologica devono essere conformi alle norme previste dalla legge n. 1526/23.02.1956 e successive modificazioni.

Deve essere ricavato direttamente dalla centrifuga della crema di prima qualità di puro latte vaccino intero.

In particolare il burro non deve avere un contenuto in materia grassa inferiore all'82% e un contenuto di acqua superiore al 12%.

Il burro deve risultare fresco e non sottoposto a congelamento.

Non deve essere in alcun modo alterato:

- numero di perossidi (meq O₂/Kg.) max 10
- rancidità (KREISS) negativa
- acidità (% acido oleico) max 1.0

non deve presentare alterazioni di colore sulla superficie e non deve essere microbiologicamente contaminato da muffe e lieviti, coliformi fecali e salmonella, stafilococchi aurei o altri microrganismi patogeni.

Il burro deve essere solido, omogeneo, di colore bianco o leggermente paglierino, di odore e sapore caratteristici e gradevoli. Deve essere esclusivamente di produzione naturale e tale qualità dovrà risultare da apposita stampa sull'involucro di carta sterile di ciascun pane.

La confezione deve contenere indicazioni sul peso netto, ditta produttrice e luogo di provenienza e scadenza.

Il trasporto deve assicurare il rispetto delle norme vigenti riguardanti i requisiti igienici dei mezzi di trasporto e le temperature del prodotto.

PANNA DA CUCINA FRESCA E PASTORIZZATA

Ottenuta dalla scrematura del latte vaccino da allevamenti ufficialmente indenni da TBC e da Brucellosi.

- Grasso mm. 32%
- Pastorizzata a 82 °C
- Raffreddata e conservata a +4 °C

Deve inoltre essere priva di conservanti e presentare in modo leggibile la data di produzione e di scadenza.

CONSERVE VEGETALI

POMODORI PELATI SUPERIORI TIPO SAN MARZANO

Devono possedere i requisiti merceologici minimi previsti dalla leggi vigenti.

I pomodori pelati superiore devono essere ottenuti dal frutto fresco, sano, maturo e ben lavato. e devono avere i seguenti requisiti minimi:

- presentare colore rosso caratteristico del pomodoro sano e maturo, avere odore e sapore caratteristici del pomodoro ed essere privi di odore e sapore estranei;
- essere privi di larve, parassiti e di lacerazioni di natura parassitaria costituiti da macchie necrotiche di qualunque dimensione interessanti la polpa e non presentare in maniera

sensibile maculature di altra natura (parti depigmentate, residui di lesioni meccaniche o cicatrici di accrescimento) interessanti la parte superficiale del frutto;

- essere esenti da marciumi interni lungo l'asse stilare.
- peso del prodotto sgocciolato non inferiore al 70% del peso netto;
- essere interi o comunque tali da non presentare lesioni che modifichino la forma od il volume del frutto per non meno del 70% del prodotto sgocciolato per recipienti di contenuto netto non superiore a 400 gr. e non meno del 65% negli altri casi;
- residuo secco al netto di sale aggiunto non inferiore al 4,5%;
- media del contenuto in buccia determinata su almeno 5 recipienti non superiore a 1,5 cmq per ogni 100 gr. di contenuto.

L'inscatolamento deve avvenire in recipienti di bande stagnate ermeticamente chiuse ed essere seguite da preriscaldamento.

I pelati non devono presentare aspetto, colore e sapore anomalo, non devono contenere nelle loro masse organismi animali od intaccati da organismi vegetali.

I contenitori in banda stagnata, non devono presentare difetti, tipo ammaccature, fondi bombati, punti di ruggine o punti di corrosione interni.

Ogni contenitore deve riportare le dichiarazioni del tipo di prodotto, luogo di provenienza e Ditta confezionatrice e produttrice, scadenza, peso netto e peso sgocciolato.

Il peso netto effettivo deve presentare uno scarto rispetto al dichiarato inferiore all'1% per confezioni di peso comprese tra 1 e 5 Kg. (art. 67 del D.P.R. n. 327 del 26.03.1980).

PASSATA DI POMODORO

La passata di pomodoro sarà costituita da pomodoro e sale (0,25%) con residuo secco minimo 6%; sarà totalmente priva di sostanze antifermentative e di coloranti artificiali. Sarà preferibilmente confezionata in accoppiato di cartone (tetra brik) e sarà debitamente etichettata come da D.L. n. 109 del 27.01.1992.

CONSERVE ANIMALI

CONSERVE DI PESCE TIPO TONNO ALL'OLIO DI OLIVA

Il tonno non deve presentare difetti di colore, odore e sapore; deve essere di colore chiaro e deve risultare in trancio intero. I contenitori non devono presentare difetti tipo ammaccature, fondi bombati, punti di ruggine e punti di corrosione interni.

Ogni contenitore deve riportare le dichiarazioni relative al luogo di provenienza e ditta confezionatrice - produttrice, scadenza, peso netto; ingredienti in ordine decrescente.

Gli scarti in meno sul peso netto non possono superare l'1%.

CONSERVE DI CARNE IN GELATINA

La carne in gelatina deve essere priva di difetti di colore, odore e sapore. Deve presentare colore uniforme e priva di scarti.

I contenitori non devono presentare difetti tipo ammaccature, fondi bombati, punti di ruggine e punti di corrosione interni.

Le confezioni devono essere utilizzate come porzioni uniche gr 90 – 120.

Ogni contenitore deve riportare le dichiarazioni relative al luogo di provenienza e ditta confezionatrice - produttrice, scadenza, peso netto; ingredienti in ordine decrescente.

CARNI

CARNI BOVINE

1) VITELLO FRESCO

La carne deve essere di 1^a qualità, così come essa è definita dalla scienza veterinaria e dalle consuetudini del mercato locale. Il vitello come definito nella L. 16.02.83, n. 64, è il bovino macellato al peso vivo massimo di 300 Kg. che al controllo della macellazione risulti conservare le caratteristiche anatomico-fisiologiche specifiche rappresentate dal mancato sviluppo funzionale del ruminale e dal colorito rosa-lattescente o bianco rosato della carne.

Deve essere di tipo fresco refrigerato, già preparato nei tagli richiesti in confezioni sotto vuoto in materiale idoneo secondo la normativa vigente, recanti la data di confezionamento e il termine minimo di conservabilità. Le carni dovranno inoltre riportare l'attestazione dell'avvenuta visita sanitaria ai sensi di legge.

Deve provenire da allevamenti e da macelli autorizzati ai sensi delle vigenti disposizioni sanitarie.

Deve presentare grana finissima e tessuto adiposo bianco. Dal punto di vista della composizione merceologica (umidità, proteine, grassi) deve corrispondere merceologicamente ad una carne magra (classe di conformazione U-R e di ingrassamento max 2).

Deve essere trasportata secondo le disposizioni del D.P.R. n. 327 del 26.03.1980.

2) VITELLONE FRESCO DI 1^a QUALITÀ

La carne deve essere di 1^a qualità, così come essa è definita dalla scienza veterinaria e dalle consuetudini del mercato locale.

Deve essere di tipo fresco refrigerate, già preparato nei tagli richiesti in confezioni sotto vuoto in materiale idoneo secondo la normativa vigente, recanti la data di confezionamento e il termine minimo di conservabilità. Le carni dovranno inoltre riportare l'attestazione dell'avvenuta visita sanitaria ai sensi di legge.

Deve provenire da allevamenti nazionali e da macelli autorizzati ai sensi delle vigenti disposizioni sanitarie, presentare grana fine, colorito brillante, colore rosso roseo, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, ben disposto fra i fasci muscolari che assumono aspetto mazzato, mazzatura media, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta, assenza di prezzemolatura. Dal punto di vista della composizione merceologica (umidità, proteine, grassi) deve corrispondere merceologicamente ad una carne magra.

Deve essere trasportata secondo le disposizioni del D.P.R. n. 327 del 26.03.1980 con temperature durante il trasporto da -1 gradi C. a +4 gradi C.

Tipologie dei tagli

Spezzatino :

- reale (bovino adulto)
- spalla (bovino adulto)
- reale (vitello)
- spalla (vitello)

Polpette :

- reale (bovino adulto)
- spalla (bovino adulto)
- reale (vitello)
- spalla (vitello)

Scaloppe-Bistecche :

- noce (bovino adulto)
- controfiletto (bovino adulto)
- scamone (bovino adulto)

- fesa (vitello)

Bollito :

- cappello di prete (bovino adulto)
- reale (bovino adulto)

Arrosti :

- reale (bovino adulto)
- noce (bovino adulto)
- fesone (bovino adulto)
- punta (vitello)
- fesa (vitello)
- coscia (vitello)
- fesa (tacchino)

3) CARNI AVICUNICOLE

a) Tipo: polli interi a busto Kg. 1.000 - 1.200

- Devono provenire da animali di I^a qualità di regolare sviluppo, di buona conformazione ed in ottimo stato di nutrizione di recente macellazione.
- Devono essere completamente dissanguati, perfettamente spennati e pronti per la cottura.
- Essere privi di collo, testa, zampe, completamente sviscerati, senza uropigio, esofago, trachea, gozzo, polmoni, stomaco ed intestini.
- Essere esenti da fratture, edemi ed ematomi.
- La carne deve essere: colorito bianco-rosa, di buona consistenza, non flaccida.
- Presentare un grasso interno e di copertura ben distribuito; debbono essere esenti ammassi adiposi sulla regione perianale e cloacale.
- Essere ricoperti da pelle pulita ed elastica e non dissecata, senza macchie verdastre ed ecchimosi.
- Non devono essere presenti sostanze estrogene nella carne.
- Non devono avere più di 10 settimane.

Devono presentare caratteristiche igieniche ottime, con assenza di salmonella. Le confezioni, bacinelle o sacchi di plastica, non devono contenere liquido di sgocciolamento.

b) Tipo: Petti di pollo interi freschi

Di origine nazionale

Devono presentare le caratteristiche richieste per i polli interi a busto per quanto è applicabile ed inoltre essere ben puliti, senza pelle e senza osso e non essere inferiori per ciascun petto al peso di gr. 110.

c) Tipo: Petti di tacchino freschi (fesa)

- Devono provenire da animali di I^a qualità, di regolare sviluppo, di buona conformazione ed in ottimo stato di nutrizione.
- Devono avere un colorito rosa pallido, essere di buona consistenza, morbidissimi e grana sottile, provenire da tacchini maschi con età compresa tra 14 settimane e 8 mesi.
- Devono essere completamente disossati; non devono esserci ammaccature sottocutanee e provenire esclusivamente dal muscolo pettorale.
- Devono provenire da animali allevati a terra.
- Devono presentare caratteristiche igieniche ottimali, con assenza di salmonella.

d) Tipo: Cosce di pollo

Devono presentare le caratteristiche richieste per i polli interi a busto.

e) Tipo: Cosce di tacchino

Devono presentare le caratteristiche richieste per i petti di tacchino.

Petti di pollo e fese di tacchino devono essere consegnati in confezione preferibilmente sotto vuoto, con le indicazioni di etichettatura riportanti la data di confezionamento, luogo di provenienza e ditta confezionatrice, peso netto.

Coniglio

Devono essere di età compresa fra 80/100 giorni e peso morto da 1,2 – 1,5 Kg. Non dovranno essere carni derivanti da femmine e riproduttori. Dovranno presentarsi eviscerati, senza pelle e con zampe prive di parte distale.

4) CARNI SUINE

Suino magrone fresco di 1ª qualità

La carne deve essere magra come composizione merceologica, provenire da animali sani età 5-6 mesi ed essere priva di parassiti animali. Deve provenire da allevamenti nazionali o CEE con esclusione di carni di verri e scrofe e di peso non inferiore ai 130 Kg.

Deve inoltre essere di colorito roseo chiaro, resistente al taglio, e grana fine e serrata, priva di qualsiasi odore, con grasso di copertura di medio spessore e morbido, venatura scarsa, consistenza pastosa al tatto.

Deve essere confezionato preferibilmente sotto vuoto con le indicazioni di etichettatura riportanti la data di confezionamento, luogo di provenienza e ditta confezionatrice, peso netto e scadenza.

Il trasporto deve essere conforme al D.P.R. n. 327 del 26.03. 1980.

Tagli consentiti:

carrè disossato;

fesa;

costicine (per casa di riposo).

CARNI CONGELATE O SURGELATE

Possono essere somministrate previo consenso della direzione, nel caso di occasioni o menù particolari (Pasqua - agnello) o per situazioni di emergenza.

FORMAGGI

La qualità dovrà essere la 1ª così come essa è definita dalla scienza merceologica e dalle consuetudini del mercato locale. Non devono essere presenti condizioni di rigonfiamento, fessurazione, screpolature, rammollimento, parassiti e contenuto microbiologico elevato.

Per i formaggi crudi e freschi il contenuto di coliformi totali non deve superare 1000 - 1500 col/g. e il contenuto in coliformi fecali deve essere max 250 col/g.

Devono essere assenti microrganismi patogeni quali salmonella e listeria monocitogenes.

In tutti i formaggi non devono essere presenti additivi.

FORMAGGI E LATTICINI

La fornitura riguarda i seguenti tipi di formaggi vaccini di produzione nazionale:

- grana parmigiano reggiano;
(anche in pezzi e/o grattugiato)
- formaggi molli da tavola (robiola, crescenza, stracchino, quartirolo, taleggio, belpaese, fontal, casatella, latteria, italico, ricotta, malga, pannarello, foralp francese);
- formaggi a pasta filata (mozzarella, bocconcini, ovoline di mozzarella, provole e caciotte, ecc.);

- emmenthaler svizzero e bavarese;
- fontina e analoghi;
- montasio e asiago.

Le caratteristiche di tali formaggi devono corrispondere a quelle fissate dalle disposizioni legislative vigenti.

Il parmigiano reggiano e il grana padano devono avere le caratteristiche fissate dalla normativa per la 1^a qualità.

Per il grana padano è richiesta una stagionatura minima di un anno, per il parmigiano reggiano di 18 mesi.

I formaggi devono essere prodotti con tecnologie e a partire da materie prime in conformità alle norme previste dalle normative cogenti (DPR 54/97). I formaggi non devono presentare alterazioni esterne o interne.

Devono essere accompagnati da una dichiarazione riportante le seguenti informazioni:

- tipo di formaggio;
- nome del produttore;
- luogo di produzione;
- nome del venditore;
- eventuali additivi consentiti aggiunti;
- peso di ogni forma a confezione.

YOGURTH

Tipo: Yogurth intero e Yogurth magro (anche alla frutta).

I suddetti prodotti derivanti dalla fermentazione del latte vaccino intero pastorizzato e omogeneizzato ottenuto mediante aggiunta di fermenti lattici quali lactobacillus vulgaris e streptococcus thermophilus, devono possedere un'attività dei batteri lattici elevata.

Deve essere prodotto in conformità al DPR 54/97.

Le confezioni devono presentare in modo leggibile la data di confezionamento e quella di scadenza (D.L. 109). Il trasporto deve essere effettuato da mezzi idonei e deve essere assicurato il mantenimento della temperatura tra 0 e +4 gradi C. (D.P.R. 327).

LATTE

1) Il latte intero pastorizzato a breve conservazione

2) Latte (UHT): intero, parzialmente scremato, o scremato

Deve avere le caratteristiche riportate nelle normative cogenti (DPR 54/97,).

Sulla confezione deve essere indicata come previsto dal D.L. n. 109 la data di scadenza.

PROSCIUTTO COTTO, COSCIA, DI 1^a QUALITÀ SENZA POLIFOSFATI

Il prodotto deve essere di 1^a qualità. Deve essere magro. Deve essere prodotto dopo la disossatura con salatura da crudo in salamoia di breve durata e successiva cottura.

Deve risultare ben stagionato, non congelato, morbido e succulento e non acquoso.

Deve provenire esclusivamente dalla lavorazione a perfetta regola d'arte dei cosci posteriori dei suini sani, giovani ma maturi, ben nutriti secondo le buone norme igieniche. All'interno dell'involucro non deve essere presente liquido percolato. L'esterno non deve presentare "patinosità" superficiale né presentare odore sgradevole.

Il grasso di copertura non deve essere eccessivo, deve essere compatto e non deve presentare parti ingiallite o con odore e sapore rancido.

La fetta deve essere compatta, senza alveolature, di colore rosso, senza eccessive parti connettivali o grasso interstiziale. Non deve presentare iridizzazione, picchiettature, o altri difetti.

L'etichettatura deve contenere il nome della ditta produttrice ed il luogo di produzione, gli additivi presenti, il peso netto, la dichiarazione "non addizionato di polifosfati", come previsto dal D.L. 109 del 27.01.1992.

MORTADELLA DI BOLOGNA DI 1^ QUALITA' SENZA POLIFOSFATI

(per casa di riposo)

I prodotti consegnati devono essere di 1^ qualità così come essa è definita dalla scienza merceologica e dalle consuetudini del mercato locale, pienamente rispondente alle caratteristiche stabilite dalle disposizioni legislative vigenti che disciplinano la produzione e la commercializzazione delle carni insaccate.

WURSTEL SENZA POLIFOSFATI (solo casa di riposo)

Devono essere confezionati con carne di coscia di maiale dopo che tendini e grasso sono stati eliminati, senza l'aggiunta di polifosfati ed additivi chimici. Il prodotto deve presentare lunghezza e diametro uniformi.

L'etichetta deve presentare il nome della ditta produttrice ed il luogo di produzione.

SPEK (solo per casa di riposo)

Deve essere prodotto con carne di suino di prima qualità. La stagionatura deve essere inferiore a 6 mesi. Il prodotto consegnato deve presentare le seguenti caratteristiche:

- spessore di grasso non inferiore ai due cm.
- superficie esterna asciutta e cotenna raggrinzita con formazione di una sottile crosta superficiale, dovuta al processo di affumicamento che, oltre a preservare il prodotto da un attacco batterico deve mantenerlo all'interno particolarmente sugoso e morbido.

PROSCIUTTO CRUDO DISOSSATO DI 1^ QUALITA'

Deve essere prosciutto crudo con marchio di tutela (ad es Prosciutto di S. Daniele conforme al L. n.30 del 14/02/90 o Prosciutto di Parma L. n.26 del13/01/90). Avere caratteristiche conformi alle norme degli specifici consorzi di tutela.

Deve essere ricavato dalla coscia fresca di suino pesante ed avere un peso non inferiore ai 5 Kg..

Deve essere magro, a maturazione completa a stagionatura di almeno 10 mesi, di buona consistenza, di colorito uniforme, di giusto grado di salatura, aromatico, di sapore gradevole, dolce. Saranno esclusi i prosciutti che per la scarsa consistenza delle carni e dei grassi, per il colorito chiaro delle carni stesse, per la mancanza del caratteristico aroma, risultino non completamente maturi.

Sono esclusi i prosciutti cosiddetti "sgrassinati" ed aventi comunque una eccessiva proporzione di grasso.

COTECHINO / SALSICCE

Di puro suino senza conservanti prodotto secondo la normativa vigente in laboratori debitamente autorizzati.

UOVA

Le uova dovranno corrispondere alle seguenti caratteristiche qualitative:

- dovranno essere di categoria A extra (Reg. 1907/90 CEEe 2167/63), fresche, di guscio bianco/rosso e dal peso di gr. 60-65;
- il guscio dovrà presentarsi senza incrinature, ruvido e pulito e alla cottura non dovrà rompersi facilmente;
- la camera d'aria dovrà avere un contorno e non dovrà superare l'altezza di mm. 6 (sei);
- allo scuotimento il contenuto non dovrà manifestare alcuna oscillazione;
- l'albume dovrà essere incolore e fluido nella parte esterna, globoso in quella interna,

- all'apertura dovrà presentare la caratteristica trasparenza;
- il tuorlo, alla apertura, dovrà apparire solo come ambratura, senza contorno apparente e rimanere in posizione pressochè centrale nei movimenti di rotazione;
 - all'apertura il tuorlo dovrà essere intatto, di colore giallo intenso e di struttura globosa, la membrana "tunica vitellina" dovrà risultare appiattita ed il contenuto intero (tuorlo e albume) non dovrà recare macchie di sangue, non emanare odori estranei.

Gli imballaggi devono essere muniti di fascette o dispositivo di etichettatura leggibili e recanti:
a) il nome o la ragione sociale e l'indirizzo dell'azienda che ha classificato o fatto classificare la merce;

b) il numero distinto del centro di imballaggio;

c) la categoria di qualità ed il peso;

d) il numero delle uova imballate;

e) il termine di consumo.

PREPARATO PER IL BRODO

Il prodotto deve essere del tipo "estratto di lievito" o "estratto di brodo" (con l'indicazione eventuale del contenuto in "proteine vegetali" (legge n. 836, art. 14).

Non dovrà essere del tipo "estratto di carne" né dovrà essere addizionato di grassi idrogenati alimentari.

Il prodotto può presentarsi in pasta o granulato.

Deve essere del tipo privo di glutammato.

SURGELATI

Condizioni generali

Devono essere preparati e confezionati in conformità alle norme vigenti.

Le materie prime utilizzate alla surgelazione devono essere di 1ª qualità così come essa è definita dalla scienza merceologica e dalle consuetudini del mercato.

Devono essere sane, in buone condizioni igieniche, in stato di naturale freschezza e non aver subito processi di congelamento.

Il trasporto deve essere effettuato con mezzi idonei (D.M. 15.06.1971) e la temperatura non deve scendere al di sotto dei 18 gradi C. (DPR 327 art. 52).

Le confezioni devono possedere i requisiti previsti (art. 13 D.M. 15.06.1971) e cioè avere caratteristiche idonee ad assicurare protezione delle qualità organolettiche e qualitative del prodotto, proteggendo anche il prodotto da contaminazioni batteriche, impedendo il più possibile la disidratazione e la permeabilità ai gas e non cedendo al prodotto sostanze ad esso estranee.

Sulle confezioni deve essere riportata la data di confezionamento e/o la data di scadenza (D.L. 109 del 27.01.1992).

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

1) ORTAGGI SURGELATI

FAGIOLINI VERDI INTERI SURGELATI

I fagiolini surgelati devono essere ottenuti da bacchi freschi, teneri, non giunti a maturazione completa.

Devono essere lavati, spuntati, calibrati sufficientemente sgocciolati, scottati, raffreddati e quindi surgelati con sistema rapido.

La temperatura di conservazione deve essere di - 25 g/c o inferiore in modo tale da non perdere le caratteristiche originarie di buona qualità.

Calibri riferiti a prodotto fresco da 8-9 cm.

Devono presentare le seguenti caratteristiche Scheda qualitativa - grado A

- COLORE: verde brillante, uniforme, caratteristico della varietà.
- SAPORE: caratteristico del fagiolino fresco, odore naturale, caratteristico del prodotto.
- CONSISTENZA: ferma e carnosa, ma non fibrosa né molle, ed i semi saranno in fase precoce di sviluppo.

ASPETTO

Tolleranza massima in un campione da 500 gr.

Difetti Grado A

a. prodotto troppo maturo	6
b. prodotto scolorito	3
c. prodotto deforme	6
d. pezzi corti (45 mm)	10
e. fagiolini rotti	8
f. unità mal spuntate	4
g. unità leggermente macchiate	6
h. corpi estranei vegetali	1
i. corpi estranei non vegetali	assenti
l. unità di calibro eccedente	10
m. baccelli fibrosi	2

Perossidasi negativa

PISELLI SURGELATI

Le varietà devono essere quelle delle specifiche per la surgelazione, in quanto hanno particolari caratteristiche organolettiche ed un colore verde intenso, indispensabili per ottenere un buon pisello surgelato.

Devono essere raccolti al giusto grado di maturazione e sottoporsi, entro 3/4 ore dalla raccolta, alle seguenti lavorazioni:

sgranatura e sbucellatura, congelazione rapida a -40° C., calibratura, conservazione in apposite celle alla temperatura minima di -25° C.

Devono rispettare i parametri di seguito riportati.

SCHEMA QUALITATIVA - GRADO "A" -

colore: verde brillante;

sapore: caratteristiche del prodotto fresco, privo di sapori estranei;

aspetto: unità difettose in un campione da Kg. 1.

Tolleranze massime

Difetti: Grado "A"

a) grani chiari e gialli piselli scoloriti	2%
b) grani difettosi	5%
c) frammenti di pisello	5%
d) corpi estranei vegetali	2%
e) corpi estranei non vegetali	assenti
f) piselli extra calibro	5%

SPINACI IN FOGLIA SURGELATI

Gli spinaci surgelati si ottengono dalle foglie fresche, intere, sane, pulite, carnose e dai gambi teneri di piante di spinaci al giusto grado di maturazione, con assenza di foglie gialle, attraverso le operazioni di spietatura, lavaggio, scottatura, raffreddamento, sgocciolamento ed appropriata surgelazione. La lavorazione deve avvenire entro e non oltre le 6/8 ore successive alla raccolta.

- a) colore: verde brillante, praticamente uniforme caratteristico della varietà;
- b) sapore: caratteristico del prodotto fresco;
- c) consistenza: carnosa.

Devono rispettare i parametri di seguito riportati.

Scheda qualitativa -- grado "A"

colore: brillante, caratteristico del prodotto fresco;
sapore: caratteristico del prodotto fresco privo di sapori estranei;
aspetto: tolleranza massima in un campione da Kg. 1/2

Difetti grado "A"

a) foglie gialle, brune, e danneggiate da insetti	3%
b) fioriture	1%
c) radici	assenti
d) erbe estranee filiformi	10%
e) piantine	assenti
f) gambi	5%
g) insetti	assenti
h) corpi estranei	assenti
i) terra e sabbia	assenti
l) acqua trattenuta	55

CAVOLFIORI

I cavolfiori surgelati devono essere di colore bianco o leggermente crema e debbono provenire da materia prima fresca, sana, senza tracce di residuo derivanti da frammenti fitoiatrici, senza alternaria.

Il prodotto finito viene classificato in due livelli qualitativi diversi.

Prodotto di 1^a qualità da noi chiamato grado "A".

Il prodotto finito che si ottiene dalla linea di lavorazione risulta non calibrato.

All'atto del riconfezionamento viene effettuata la calibratura con macchina rotativa cilindrica o maglie quadrate attenendo i seguenti calibri:

- calibro 0 - 10 mm;
- calibro 10 - 20 mm;
- calibro 20 - 40 mm;
- calibro 40 - 60 mm;

QUALITA' INTRINSECA:

Colore bianco o leggermente crema. I gambi devono essere bianchi o leggermente verdi.

La quasi totalità del prodotto finito non deve presentare cavolfiori violacei o gambi color verde intenso. E' solo tollerata una sporadica presenza di questi due difetti.

TOLLERANZE PREVISTE PER 1 KG. DI PRODOTTO ESPRESSO IN % PESO E NO

DIFETTOSI/KG..

- calibro 10 - 20 mm;
- calibro 20 - 40 mm;
- calibro 40 - 60 mm;

GRADO "A"

a) % rose difettose (macchiate-danneggiate)	12
b) % rose passate di maturazione (con infiorescenza sviluppata)	8
c) rose fuori calibro	5
d) no rose con gambo lungo 35 mm	4
e) no materiale vegetale estraneo (EVM)	3
f) no materiale estraneo (FM)	0
% TOTALE DIFETTI (a,b,c,d)	21

PESCE SURGELATO

Le merci consegnate dovranno corrispondere ai seguenti tipi di pesce surgelato:

- filetti di platessa;
- filetti di merluzzo;
- tranci di palombo e/o nasello (quest'ultimo totalmente privo di spine);
- code di rospo;
- sogliola;
- filetti di pesce San Pietro;
- bastoncini di merluzzo;
- vongole;
- calamari;

per casa di riposo:

- seppie;
- baccalà;
- polipi.

Il prodotto di produzione nazionale od estera dovrà essere pulito, spinato e conforme alle norme previste dalla C.E.E. in materia.

I surgelati devono avere caratteristiche simile al fresco ed essere privi di:

- corpi estranei;
- bruciature da freddo;
- decongelazioni;
- essiccamento;
- disidratazione;
- irrancidimento di grassi;
- macchie di sangue;
- pinne o resti di pinne.

ORTAGGI FRESCHI E FRUTTA

Devono essere classificati di prima categoria, cioè di 1^a qualità, commercialmente esente da difetti e avere le seguenti caratteristiche qualitative generali:

- avere raggiunto lo sviluppo e la maturazione fisiologica che li renda atti al pronto consumo sempre che non si richiedano prodotti avviati verso la maturazione; in ogni caso non dovranno essere forniti prodotti sottoposti a maturazione artificiale o a trattamenti atti a favorire la

colorazione e la consistenza del vegetale.

- essere privi di ogni residuo di fertilizzanti e antiparassitari.
- avere le caratteristiche organolettiche tipiche della specie richiesta.
- non essere attaccati da parassiti animali e vegetali, essere sani e resistenti cioè esenti da difetti visibili provocati dal freddo, siccità ed altro.
- essere freschi e non appassiti; asciutti, privi di terrosità e prodotti estranei, omogenei per maturazione, freschezza e pezzatura.
- le forniture devono riportare in bolla le specie, il "cultivar", il calibro, la provenienza, il peso netto e lordo.

a) Ortaggi a bulbo: cipolle e aglio

I bulbi devono essere interi e di forma regolare, con assenza di germogli.

b) Ortaggi a radice: carote

Devono essere lisce, intere, consistenti, senza alcun segno di ammolimento, non germogliate, né legnose o biforcute, senza colorazione verde o rosso violacea al colletto che superi 1-2 cm. di lunghezza rispettivamente per carote lunghe fino a 8 cm. e superiore a 8 cm.

La calibrazione per carote novelle va da mm 10 a mm 40.

c) Ortaggi a foglia: indivia, lattuga, insalata in genere, radicchio

I cespi devono essere prefioriti e aperti, il torsolo deve essere tagliato in corrispondenza della corona delle foglie esterne, esenti da malattie e fitofarmaci.

Il cespo deve avere un solo brumolo ben formato del peso minimo di 100 gr. per le indivie ricce, 80 gr. per la lattuga.

d) Ortaggi a frutto: pomodoro, zucchine e zucca

- Pomodoro: i frutti devono essere interi, sani, privi di lesioni non cicatrizzanti, di aspetto fresco, senza danni da gelo o sole.

Diametro minimo mm. 50 per le forme rotonde, diametro minimo mm. 80 per le forme allungate.

- Zucchine: dovranno avere la polpa compatta e pochi semi, con peso non superiore a 200 gr.

e) Ortaggi a fusto: patate

I pesi minimi per le patate sono gr. 60 per tubero e massimo gr. 270. Solo per prodotti novelli il peso minimo del tubero potrà essere inferiore.

Non dovranno presentare tracce di verde epicarpale, germogliazioni incipienti, incrostazioni terrose, aderenti o sciolte nel sacco, marcescenze incipienti, attacchi peronosporici, maculosità bruna della polpa, ferite di qualsiasi genere aperte o suberate, flaccidità della polpa.

Devono provenire da una sola cultivar.

Non devono essere affette da malattie parassitarie e fungine; non devono avere odori particolari non caratteristici dopo la cottura.

f) Ortaggi a seme: fagiolini, piselli, ceci

I fagiolini devono appartenere alla I^a categoria EXTRA, cioè essere turgidi, molto teneri, esenti da difetti, senza semi né fili.

g) Altri ortaggi

- finocchi: i grumoli devono essere consistenti, non prefioriti, privi di germogli visibili all'esterno. La lunghezza delle coste fogliari non deve superare i 10 cm.

Le guaine esterne devono essere serrate e carnose, tenere e bianche.

Saranno ammesse lievi lesioni cicatrizzate e lievi ammaccature che non pregiudichino l'aspetto generale.

Il calibro minimo dovrà essere di cm. 6.

- carciofi: le bratte centrali devono essere serrate e i fasci vascolari della parte inferiore non devono presentare inizio di lignificazione.

- melanzane: le bacche devono essere sufficientemente sviluppate (senza sviluppo eccessivo di semi) e con la polpa non fibrosa, consistenti, munite del calice e del peduncolo, esenti da bruciature del sole. La superficie non deve superare i 3 cm. quadrati.

Il diametro minimo delle melanzane lunghe deve essere di cm. 4 e la lunghezza minima di cm. 10; per le melanzane globose il diametro minimo deve essere di cm. 7 (D.M. 30.05.1973).

- peperoni: devono avere un peso variabile da gr. 150 a 300 gr.

i) Funghi Champignons

Devono essere di 1^a qualità ed avere le caratteristiche organolettiche proprie.

Devono risultare in ottime condizioni.

1) Erbe aromatiche: aromi, sedano, prezzemolo, ecc.

A seconda della stagione e delle disponibilità del mercato devono presentare tutte le caratteristiche merceologiche o organolettiche tipiche di ogni singolo prodotto.

Gli imballaggi devono essere solidi, costruiti a regola d'arte in modo da assicurare fino al consumo la perfetta conservazione dei prodotti contenuti. Puliti, asciutti e rispondenti alle disposizioni di legge sulla tutela igienico sanitaria degli alimenti.

Le carte o altri materiali utilizzati nell'interno dell'imballaggio devono essere nuovi e non nocivi per l'alimentazione, con le eventuali diciture stampate nella parte esterna, non a contatto con il prodotto. Ogni collo deve contenere prodotti della stessa varietà e qualità impaccati a strati ordinati, di grandezza omogenea.

Nel confezionamento degli ortaggi freschi gli imballaggi dovranno essere solidi, puliti, asciutti e rispondenti alle esigenze igieniche.

Ogni collo dovrà contenere prodotti della stessa varietà e qualità e di grandezza omogenea; in nessun caso i prodotti degli strati sottostanti potranno essere di qualità o calibro diversi da quelli dello strato superiore visibile.

Gli ortaggi non dovranno essere deteriorati da una eccessiva pressione pur se disposti ben serrati nell'imballaggio.

E' ammessa una tolleranza del 10% in numero e in peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della 1^a qualità, ma conforme a quella subito inferiore e non potrà comunque mai superare il 15%.

Per i prodotti ortofrutticoli per i quali il calibro è elemento essenziale di valutazione, è tollerata una calibrazione diversa per il 10% dei pezzi presenti nel collo.

FRUTTA

a) Mele e pere

Dovranno conservare il peduncolo, anche se danneggiato.

Saranno ammessi difetti della buccia che non pregiudichino l'aspetto generale e la conservazione purché la superficie totale non superi i cm 2.

Calibro minimo cm. 7 con grammatura di circa 150 gr.

Le pere non devono essere grumose.

b) Agrumi

Devono essere esenti da colorazione anomala e da inizio di essiccamento, non devono essere molli o avvizziti. La buccia non deve essere eccessivamente grossa o rugosa, né gonfia, né distaccata dagli spicchi, né deformata.

Non devono presentare tracce visibili di fertilizzanti ed antiparassitari.

Il peso deve aggirarsi intorno ai 200 gr. ed in ogni caso non superare i 220 gr. per le arance, mentre per il mandarino non deve essere inferiore a gr. 100 cadauno.

Le arance, i mandarini, le clementine, devono essere di 1^a qualità, ricchi di sugo a pieno turgore

e con semi non germogliati.

I calibri minimi sono i seguenti: arance 6,5 cm; limoni 5 cm; mandarini 5 cm.

Acidità per clementine, mandarini e arance, superiore a 5 g/litro, misurato in acido citrico.

Pesche e susine

Dovranno di I ^ qualità, essere prive di difetti e alterazioni. Per pesche calibri non inferiori a 6 cm.

Uva da tavola

I grappoli devono essere esenti da tracce, visibili o non, di muffe, fertilizzanti e antiparassitari e devono essere privi di bacche disseccate. Gli acini devono essere ben attaccati e distribuiti uniformemente al raspo e ricoperti della loro pruina.

Sono ammessi leggeri difetti di forma, di sviluppo e di colorazione dell'epidermide (leggerissime bruciature di sole).

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

c) Prugne secche

I prodotti devono essere in perfetto stato di conservazione, pienamente rispondenti alle caratteristiche stabilite dalle disposizioni legislative vigenti che disciplinano la produzione ed il commercio degli alimenti in confezioni originali chiuse.

ORTAGGI SECCHI

- Fagioli

Fagioli "Borlotti", di Spagna, cannellini, sani, immuni da parassiti e corpi estranei, privi di germogliazione incipiente.

- Fagioli cannellini, ceci, lenticchie.

Generi alimentari diversi

Zucchero semolato: Semolato, raffinato, di barbabietola in pacchi da Kg. 1.

Acqua minerale in bottiglie di materiale plastico di capacità diversa (per casa di riposo)

Confettura di frutta: in confezioni monoporzione, di tipo extra. Non devono essere presenti conservanti quali anidride solforosa.

Aceto: deve risultare dalla fermentazione acetica dei vini e presentare un'acidità totale (espressa in acido acetico) non inferiore a gr. 6 per 100 ml.. La colorazione deve essere del tutto naturale.

Infusi vari: tisane, the, ecc.

Caffè

Frutta secca oleosa: noce, nocciole, mandorle

Frutta secca: prugne, fichi, albicocche

Miele

Succhi di frutta, polpa e nettari, senza zuccheri aggiunti.