

REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA
SERVIZIO SANITARIO

AZIENDA U.S.L. N. 4 LANUSEI

DIREZIONE SANITARIA
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
S.IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE
Tel.0782 42973- 470435; fax 0782 42973

Caratteristiche delle sostanze alimentari

Premessa

Le sostanze alimentari, utilizzate per la preparazione dei pasti, debbono corrispondere alle *prescrizioni di legge*, da considerarsi elementi vincolanti minimali e obbligatori il cui rispetto è implicito e che, pertanto, non sono citate nel presente capitolato che contiene, invece, delle *specifiche tecniche* relative alle caratteristiche ritenute necessarie ai fini della qualificazione degli alimenti forniti in ambito scolastico.

Non sono indicate, perché demandate al gestore, quelle caratteristiche aggiuntive d'ogni categoria merceologica che, in relazione alle caratteristiche del piatto ed alle tecnologie di produzione e distribuzione, possono consentire il raggiungimento di sempre maggiori livelli di performance del servizio e di soddisfazione dell'utenza.

Elenco e descrizione dei prodotti

PANE E PRODOTTI SIMILARI

Pane

Preparato giornalmente secondo buona tecnica di lavorazione con farina a diverso grado di raffinazione (tipo "0" e "00" e tipo "1" e "2").

Non è previsto l'utilizzo di pane speciale.

Non è ammesso l'uso di pane riscaldato, rigenerato o surgelato, preparato con semilavorati o additivi.

Dovrà essere di pezzatura adeguata, gr 60, ben levitato e di cottura regolare ed omogenea così da essere leggero in rapporto al proprio volume e, allo stesso tempo, morbido.

La crosta deve essere friabile, omogenea, di colore giallo bruno; la mollica deve essere soffice, elastica, di porosità regolare con aroma caratteristico.

Deve essere privo di odori e sapori aciduli anche lievi, essere di gusto gradevole e giustamente salato.

Pane grattugiato

Deve essere consegnato in confezioni originali sigillate, oppure in sacchetti di carta, o altro materiale originale destinato al contatto con alimenti, ermeticamente chiusi ed etichettati.

Le confezioni devono essere di pezzatura proporzionata alla quantità utilizzata nella preparazione dei singoli pasti.

PASTA ALIMENTARE

Pasta di semola.

Di prima qualità, prodotta con pura semola ricavata dalla macinazione di grani duri.

Deve essere di recente ed omogenea lavorazione, ben essiccata ed in perfetto stato di conservazione, in confezioni integre, di pezzatura proporzionata alla quantità utilizzata nella preparazione dei singoli pasti.

E' richiesta la fornitura di una vasta gamma di forme per garantire un'alternanza quotidiana.

Dovrà presentare alla consegna una distanza perlomeno di 18 mesi dal termine minimo di conservazione (TMC).

Le modalità d'approvvigionamento debbono essere tali da determinare un tempo di stoccaggio non

superiore a 45 giorni.

Una volta bollita per 20 minuti in acqua non deve presentare rottura o cambiamento di forma, non deve risultare collosa, non deve cedere amido all'acqua che deve restare chiara e limpida il più possibile.

Al momento della distribuzione deve avere consistenza elastica e non molliccia.

Pasta all'uovo (lasagne)

Da preferire, per la minore deperibilità, la pasta secca.

In confezioni integre, di pezzatura proporzionata alla quantità utilizzata nella preparazione dei singoli pasti.

Pasta farcita ("culurgiones")

Surgelata, confezionata in atmosfera protettiva o secca.

La pasta deve avere aspetto omogeneo e, dopo la cottura, sodo ed elastico.

Il ripieno deve essere compatto, non gommoso, di sapore aromaticamente bilanciato, poco sapido, con assenza di retrogusti, esente da qualsiasi conservante e/o additivo compresi gli esaltatori di sapidità (glutammato monosodico).

Alla consegna, il prodotto in confezioni originali in atmosfera protettiva, deve avere un intervallo minimo dalla scadenza di giorni 15.

Le confezioni dovranno essere tali che il quantitativo soddisfi le necessità giornaliere senza avanzare parte del prodotto sfuso.

RISO

Deve corrispondere al 1° grado per la qualità richiesta, resistere alla cottura per non meno di 15' dalla sua immissione in acqua bollente, senza che i grani subiscano eccessiva alterazione di forma.

Al momento della somministrazione i grani dovranno presentarsi cotti uniformemente, staccati tra di loro, non incollati o spappolati.

Deve provenire dall'ultimo raccolto, essere secco, intero, pulito; non deve essere brillato o provenire da raccolti d'imperfetta maturazione.

Per i risotti possono essere utilizzati i superfini Arborio o Carnaroli o il semifino Vialone, per le minestre il fine Rizzotto, nelle diverse preparazioni può essere utilizzato anche riso fino Ribe con trattamento parboiled.

Alla consegna deve avere ancora 1 anno di conservazione.

Le confezioni dovranno essere tali che il quantitativo soddisfi le necessità giornaliere senza avanzare parte del prodotto sfuso.

CEREALI

Orzo perlato, miglio, avena, farro.

Per la preparazione di minestre, creme, zuppe.

Le confezioni devono avere un minimo di conservabilità di 12 mesi.

Opportuno l'utilizzo di confezioni di dimensioni tali che il quantitativo soddisfi le necessità giornaliere senza avanzare parte del prodotto sfuso.

CARNI

Bovine

Di bovino adulto o vitello.

I tagli dovranno provenire da classi di conformazione U (OTTIMA = profili nell'insieme convessi, sviluppo muscolare abbondante), o R (BUONA = profili nell'insieme rettilinei, sviluppo muscolare buono) con stato di ingrassamento 2 (SCARSO = sottile copertura di grasso, muscoli quasi ovunque apparenti) secondo le griglie CEE.

Suine.

Nei tagli anatomici richiesti

Avicunicole.

Busti di pollo eviscerati, petti e cosce di pollo, fesa di tacchino, conigli interi o disossati.

Devono essere prive di odori e sapori anomali.

La pelle deve essere completamente spennata e spiumata ed esente da residui di peli, da grumi di sangue, da fratture e da tagli.

E' opportuno che le modalità di approvvigionamento garantiscano uno stoccaggio non superiore a giorni 2.

L'utilizzo di carni fresche refrigerate o congelate è ammesso solo nel caso di situazioni contingenti di difficoltà d'approvvigionamento di carni fresche.

Le *carni fresche refrigerate*, in tagli anatomici confezionati sottovuoto, devono essere trasportate, alle temperature richieste, in confezioni integre ed imballate per prevenire rotture accidentali durante le operazioni di carico- scarico.

La merce consegnata dovrà avere un tempo di scadenza non inferiore a 15 giorni.

Le *carni congelate* devono avere subito il congelamento da non oltre 12 mesi.

All'atto della consegna la temperatura interna deve essere inferiore a -12°C e la temperatura di

conservazione deve essere inferiore a -17°C .

Per tutti i tipi di carne, il documento commerciale d'accompagnamento dovrà riportare tutte le informazioni previste dalle norme vigenti.

PRODOTTI DI SALUMERIA

Prosciutto cotto

Prodotto da coscia suina intera, anche di provenienza comunitaria, di prima qualità, senza polifosfati, di sapore gradevole, di colore e profumo caratteristici, di cottura uniforme, ben pressato, privo di parti cartilaginee senza aree vuote o rammollimenti.

Al taglio dovrà presentare colorito roseo, senza importanti infiltrazioni di macchie tra le masse muscolari, con carne compatta e grasso bianco, sodo e ben rifilato.

I prosciutti interi, di pezzatura media di Kg 6- 8, devono essere confezionati in idonei involucri, che si devono presentare integri, all'interno dell'involucro non deve essere presente liquido percolato.

Il prodotto, alla consegna, deve avere ancora 60 giorni di conservazione.

Il trasporto deve avvenire a temperatura non superiore a $+ 6^{\circ}\text{C}$.

Prosciutto crudo

Prodotto da coscia fresca di suino.

Da preferire prodotti DOP di produzione nazionale con riportato sulla cotenna, a fuoco, il marchio del Consorzio di tutela.

Alla sezione deve presentare colore uniforme, tra il rosa ed il rosso, con lievissime infiltrazioni di grasso candido tra le masse muscolari.

Il sapore deve essere dolce, delicato, moderatamente salato; l'aroma caratteristico.

La stagionatura non deve essere inferiore ai 10-12 mesi.

Se disossato, dovrà essere ben pressato e confezionato sotto vuoto.

Pancetta (tesa)

Preparata a partire dal pannicolo adiposo situato nella parte ventrale della mezzena suina.

In confezioni originali sottovuoto. Con o senza cotenna, non affumicata.

Alla sezione la carne deve presentarsi compatta ed il grasso bianco, sodo e ben rifilato.

Il sapore deve essere delicato, moderatamente salato; l'aroma caratteristico.

Le confezioni devono essere tali che il quantitativo soddisfi le necessità giornaliere senza che avanzi parte del prodotto.

YOGURT

Da latte intero o parzialmente scremato.

Naturale o alla frutta (da preferire quelli privi di conservanti antimicrobici).

In confezioni monodose da gr. 125 circa, con almeno 15 gg. di conservazione prima della data di scadenza.

FORMAGGI

Formaggi stagionati o a media stagionatura e formaggi freschi da offrire **con la necessaria variabilità** (di regola non più di una volta al mese lo stesso tipo di formaggio).

Formaggi stagionati:

Prodotti tipici o d'origine, di preferenza DOP, quando esistenti.

In forme intere o in tagli confezionati sottovuoto in funzione delle necessità d'approvvigionamento.

Il formaggio di condimento di primi piatti deve essere **Parmigiano Reggiano o Grana padano**.

Di seguito un elenco di scelte per i formaggi da tavola:

Asiago

Provolone valpadana

Montasio

Caciocavallo

Fontina valdostana

Dolce Sardo

Grana padano

Taleggio

Bel Paese

Parmigiano Reggiano

Formaggi "freschi":

Il prodotto deve essere consegnato entro 3 giorni dalla data di produzione e consumato non oltre 5 giorni dalla data di consegna.

Da preferire forniture in confezioni monoporzione che abbiano, al momento della consegna una conservabilità di almeno 15 giorni.

Mozzarella:

formaggio fresco a pasta filata, ottenuto da latte pastorizzato, fermenti lattici, caglio e sale; senza conservanti.

Stracchino:

formaggio fresco a pasta cruda, prodotto con latte di vacca intero, cagliato con caglio di vitello a 28- 32 °C.

Crescenza:

ottenuta da latte intero pastorizzato, fermenti lattici, caglio e sale; di presentazione compatta, deve avere sapore gradevole e non eccessivamente acido.

UOVA

Uova fresche di categoria A extra, di produzione comunitaria, in confezioni originali.

La consegna deve avvenire entro 3 giorni dalla data di confezionamento ed il consumo deve avvenire entro i 10 giorni successivi alla consegna.

La conservazione dovrà avvenire in frigorifero tra 4°C e 10°C evitando promiscuità con altri alimenti.

Per preparazioni alimentari che richiedono operazioni di sgusciatura a crudo sono da preferire *uova pastorizzate fresche* in confezioni originali idonee al consumo giornaliero così da evitare l'uso di residui di prodotto di confezioni già aperte.

PRODOTTI ITTICI

Il prodotto fresco deve presentare le caratteristiche tipiche del prodotto "freschissimo", così come previsto dal Reg. CEE 33/89.

I prodotti della pesca congelati o surgelati devono essere in confezioni originali integre.

Al momento della consegna, i prodotti congelati o surgelati, non devono presentare caratteristiche derivanti da alterazioni termiche e devono avere una durabilità minima residua di almeno 90 giorni

Filetti e tranci di pesce

La forma deve essere quella tipica della specie, senza spine (non debbono presentare spine superiori a mm 5).

Se congelati o surgelati devono essere in buono stato di conservazione, con caratteristiche organolettiche e d'aspetto paragonabili a quelle presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza.

Molluschi cefalopodi

Se congelati o surgelati devono essere in buono stato di conservazione, con caratteristiche organolettiche e d'aspetto paragonabili a quelle presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza.

ORTAGGI, VERDURE, LEGUMI

Ortaggi, verdure e legumi freschi

Di categoria prima ed extra, con adeguato stato di sviluppo e di maturazione naturale, puliti, di pezzatura uniforme, esente da difetti visibili e da sapori e odori estranei.

Le verdure, in genere, devono essere: di recente raccolta, asciutte, prive di terrosità sciolta o aderente e di altri corpi estranei; al giusto grado di maturazione.

L'approvvigionamento deve essere programmato al fine di assicurare che i requisiti siano mantenuti fino al momento del consumo.

Le forniture debbono rispecchiare l'andamento stagionale ed assicurare un'adeguata variabilità.

Carote:

non devono essere germogliate, né legnose, né biforcute e non devono avere odori o sapori estranei; devono essere intere, fresche, sane, pulite, prive di ogni traccia di terra o di altre sostanze.

Cipolle e aglio:

interi, sani, puliti; i bulbi dovranno presentarsi resistenti e compatti, senza germogli a ciuffi; radicali, privi di stelo; non devono essere stati trattati con antigerminanti.

Fagiolini:

devono essere ottenuti da baccelli freschi, teneri, non giunti a completa maturazione; devono presentare consistenza ferma e carnosa, ma non fibrosa né molle, con semi in fase di sviluppo precoce, odore tipico di fagiolino fresco.

Ortaggi a foglia:

devono presentarsi interi, sani, puliti, mondati e turgidi, non essere prefioriti, non avere foglia gialla o rinsecchita, né odori o sapori estranei.

Patate:

di morfologia uniforme; non devono presentare tracce di verde o di germogliazione incipiente, immuni da virus, funghi o parassiti, maculosità brune della polpa, ferite di qualunque natura; esenti da odori di qualunque origine; non devono essere state trattate con antigerminanti; imballate in sacchi di fibra, carta o ceste foderate di carta.

Pomodori per insalata:

maturi in modo omogeneo, pronti per essere consumati entro 2/3 giorni; interi, sani, puliti, privi di umidità e di odori estranei; devono possedere polpa resistente, senza ammaccature e screpolature.

Pomodori per sugo:

maturi in modo omogeneo e di pronto utilizzo, ma comunque conservabili per almeno 3 giorni, interi, sani, puliti, privi di umidità esterna, di odori e sapori estranei, con polpa resistente, senza ammaccature e screpolature.

Spinaci e bietole:

si richiede un prodotto molto pulito, privo di sostanze esterne e di parti asportabili dell'ortaggio.

Zucchine:

di peso compreso tra 100 e 200 grammi, intere ed integre, sufficientemente sviluppate, ma con semi appena accennati, tenere, ma consistenti, prive di umidità esterna, di odori e sapori estranei.

Da escludere dall'utilizzo gli ortaggi e le verdure che:

- abbiano subito procedimenti artificiali impiegati al fine d'ottenere maturazioni anticipate,
- siano danneggiati per eccessiva conservazione,
- portino tracce visibili d'appassimento, alterazioni, ammaccature, abrasioni, screpolature;
- siano attaccati da parassiti animali e vegetali, larve, dermatosi, incrostazioni, spacchi, necrosi, etc.

Ortaggi e verdure surgelati

In alternativa al prodotto fresco quando questo risulti non reperibile.

Le confezioni, originali e sigillate, non debbono presentare, sulla parte esterna della confezione, cristalli di ghiaccio comprovanti un avvenuto, parziale o totale, scongelamento del prodotto

L'aspetto degli ortaggi e delle verdure deve risultare il più possibile omogeneo per quanto riguarda pezzatura, colore e grado d'integrità del prodotto.

Debbono risultare accuratamente puliti, mondati, tagliati, esenti da corpi estranei, con pezzi ben separati, senza ghiaccio sulla superficie.

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

Le forniture debbono avere scadenza a non meno di 12 mesi dalla consegna.

Le confezioni debbono essere tali che il quantitativo soddisfi le necessità giornaliere senza che avanzi parte del prodotto sfuso.

Minestrone surgelato

Le confezioni debbono riportare l'indicazione della composizione in verdure, ortaggi, legumi ed, eventualmente, cereali e la loro percentuale in peso.

Da escludere le preparazioni che contengano fave.

I componenti debbono essere stati selezionati, mondati, lavati e surgelati singolarmente e successivamente miscelati e confezionati.

Da preferire le preparazioni costituite da verdure e ortaggi a piccoli cubetti e legumi e cereali interi.

Il prodotto deve presentarsi gradevole al gusto, privo di retrogusti di alcun genere.

Le forniture debbono avere scadenza a non meno di 12 mesi dalla consegna.

Le confezioni debbono essere tali che il quantitativo soddisfi le necessità giornaliere senza che

avanzi parte del prodotto sfuso.

Legumi surgelati

Piselli e fagioli in confezioni originali sigillate.

Devono appartenere alla stessa varietà, liberi uno dall'altro, puliti, sani, non difettosi.

Per i piselli, dopo scongelamento o cottura, la consistenza deve essere omogenea e tenera sia nella polpa sia nella buccia, odore tipico di buon prodotto, colore verde brillante uniforme, sapore tipico (dolce, non amidaceo, privo di retrogusti)

Le forniture debbono avere scadenza a non meno di 12 mesi dalla consegna.

Le confezioni debbono essere tali che il quantitativo soddisfi le necessità giornaliere senza che avanzi parte del prodotto sfuso.

Legumi secchi

Fagioli borlotti, fagioli cannellini, fagioli di Spagna, ceci e lenticchie in confezioni originali.

Devono essere mondati, privi di muffe, d'insetti o altri corpi estranei, uniformemente essiccati, di pezzatura omogenea, integri e conservati correttamente.

Devono presentarsi di aspetto sano, di colore caratteristico della varietà, consistenza abbastanza tenera ed uniforme, senza grani secchi o pelle raggrinzita, odore e sapore tipico di buon prodotto; sono considerati difettati se presentano semi germinati, ingialliti, danneggiati, decolorati, macchiati o se presentano materiale estraneo anche vegetale.

Si devono accettare confezioni aventi scadenza a non meno di 12 mesi alla data di consegna.

E' opportuno che le confezioni siano tali che il quantitativo soddisfi le necessità giornaliere senza che avanzi parte del prodotto sfuso.

FRUTTA

La frutta fresca deve essere di selezione accurata, presentare le peculiari caratteristiche organolettiche della specie, avere raggiunto la maturazione fisiologica che la renda pronta al consumo, turgida, non bagnata artificialmente, né trasudante acqua di condensazione o gemente acqua di vegetazione in conseguenza di ferite, abrasioni meccaniche o processi di eccessiva maturazione, non dovrà presentare polpa fermentata.

Le forniture debbono appartenere perlomeno alla I categoria commerciale, **rispecchiare l'andamento stagionale ed essere adeguatamente variate** (non più di due volte la settimana lo stesso tipo di frutta).

La fornitura deve essere accompagnata dalle informazioni relative a: denominazione e sede della

ditta confezionatrice del prodotto, tipo, varietà, provenienza e categoria del prodotto.

L'approvvigionamento deve essere a frequenza almeno bisettimanale per la frutta a maggiore grado di deperibilità (pere, pesche, albicocche, fragole, ciliegie, banane, uva, melone, anguria, fichi, ...), settimanale per la frutta più resistente (mele, agrumi).

Le **mele** devono essere di almeno tre qualità (Golden, Delicius, Stark), da escludere le mele con polpa farinosa.

Le **pere** di almeno quattro qualità (Williams, Abate, Kaiser, Conference) tra quelle a migliore conservabilità.

L'**uva** deve essere a rotazione bianca e nera.

I **mandarini** e **mandaranci** devono essere senza semi e con contenuto minimo in succo del 40%, le **arance** con contenuto minimo in succo del 30-35 %.

Le **pesche** possono essere a pasta bianca o a pasta gialla.

Le **prugne**, le **susine**, le **albicocche** devono essere sprovviste di peduncolo.

Le **ciliegie** e le **fragole** debbono essere provviste di peduncolo.

I **kiwi** debbono presentare frutti interi, privi d'umidità esterna, privi di odori e sapori estranei.

I **meloni** e le **angurie** possono essere di diverse qualità.

Da escludere dall'utilizzo la frutta che:

- abbia subito procedimenti artificiali impiegati al fine d'ottenere maturazioni anticipate,
- sia danneggiata per eccessiva conservazione,
- porti tracce visibili d'appassimento, alterazioni, ammaccature, abrasioni, screpolature;
- sia attaccata da parassiti animali e vegetali, larve, dermatosi, incrostazioni, spacchi, necrosi, etc.

Per la preparazione di macedonie, di frullati e per la cottura deve essere utilizzata frutta che presenti le stesse caratteristiche del prodotto destinato al consumo diretto, si ammette, eventualmente, un maggiore grado di maturazione.

ACETO

Di vino o di mele, in confezioni originali sigillate dotate d'idoneo sistema di chiusura.

OLIO

Extra vergine in confezioni originali da 1 litro o 5 litri, in vetro o materiale metallico, dotate d'idoneo sistema di chiusura, con impresso, oltre alle diciture di legge, l'anno di produzione.

Di produzione e provenienza CEE, preferibilmente italiana.

L'olio deve essere limpido, privo d'impurità, di sapore gradevole, colore giallo paglierino o giallo

dorato, odore fragrante, gusto sapido che ricorda quello delle olive.

Al momento della consegna deve avere una conservabilità di almeno 12 mesi.

I contenitori metallici non debbono presentare ammaccature, ruggine o altri difetti.

Le bottiglie debbono essere in vetro scuro.

BURRO

In confezioni originali sigillate, di grammatura tali da essere consumate in giornata.

Alla consegna deve avere un intervallo minimo dalla data di scadenza di 30 gg.

POMODORI PELATI

In confezioni originali pulite, non arrugginite, non ammaccate o bombate.

I frutti devono presentarsi interi, ben maturi, di colore rosso vivo uniforme, privi di parti verdi, di marciume, di frammenti buccia o di peduncoli.

I pomodori pelati confezionati in banda stagnata dovranno provenire dall'ultimo raccolto.

Alla consegna devono avere ancora 4 anni dalla data di scadenza e comunque doppia rispetto al tempo massimo di stoccaggio previsto presso la cucina.

Le confezioni dovranno essere tali che il quantitativo soddisfi le necessità giornaliere senza che avanzi parte del prodotto sfuso.

TONNO IN SCATOLA

In confezioni originali pulite, non arrugginite, non ammaccate o bombate, senza corrosioni interne o distacchi del rivestimento.

Tranci *al naturale* in confezioni esenti da fenomeni d'alterazione anche visibile con minima presenza di parti frammentate.

Le confezioni dovranno essere tali che il quantitativo soddisfi le necessità giornaliere senza che avanzi parte del prodotto sfuso.

ZUCCHERO

Semolato raffinato in confezioni originali integre e a tenuta.

Non deve presentare contaminazioni di nessun genere.

Le confezioni dovranno essere tali che il quantitativo soddisfi le necessità giornaliere senza che avanzi parte del prodotto sfuso.

SALE ALIMENTARE

Prodotto ottenuto dall'acqua di mare, pulito, privo d'impurità fisiche ed esente da contaminazioni.
Addizionato di ioduro di potassio e/o di iodato di potassio per gli usi in crudo.

FARINA

Di grano tenero di tipo "0" o "00".

Deve presentare, alla consegna, un intervallo minimo di almeno 6 mesi dalla data della scadenza.

Le confezioni dovranno essere tali che il quantitativo soddisfi le necessità giornaliere senza che avanzi parte del prodotto sfuso.

FARINA DI MAIS

Bramata per polenta, ben secca, esente da alterazioni visibili.

Deve presentare alla data della consegna un intervallo minimo di almeno 6 mesi dalla data della scadenza.

Le confezioni dovranno essere tali che il quantitativo soddisfi le necessità giornaliere senza che avanzi parte del prodotto sfuso.

BUDINI

Prodotti a base di latte, trattati termicamente. Da preferire quelli pastorizzati rispetto a quelli sterilizzati. Vari gusti.

In confezioni monodose da gr 15 con almeno 15 giorni di conservazione dalla data di scadenza.

In alternativa

PREPARATI PER BUDINO

Conformi alla normativa vigente, in confezioni originali. Vari gusti.

Le confezioni dovranno essere tali che il quantitativo soddisfi le necessità giornaliere senza avanzare parte del prodotto sfuso.

CONFETTURE DI FRUTTA

Del tipo extra, prive di coloranti artificiali, edulcoranti sintetici e conservanti.

Da fornire in monoporzioni da 30 gr nelle seguenti varietà: pesca, albicocca, ciliegia, prugna.

PREPARATI PER INFUSI

Confezioni originali ed integre di tè e camomilla in sacchetti di carta porosa dotati di filo.

PRODOTTI DOLCIARI

Prodotti tipici delle festività (panettone, pandoro, colomba, ...) in confezioni originali sigillate, integre.

VINO

Prodotto ottenuto dalla fermentazione alcolica totale o parziale dell'uva fresca, dell'uva ammostata o del mosto d'uva.

Di qualità adatta all'utilizzo come ingrediente per le preparazioni gastronomiche previste in tabella. In confezioni originali sigillate, integre e tali che il quantitativo soddisfi le necessità giornaliere senza che avanzi parte del prodotto sfuso.

ORTAGGI E CAPPERI SOTTACETO

In confezioni originali sigillate, integre e tali che il quantitativo soddisfi le necessità giornaliere senza che avanzi parte del prodotto sfuso.

AROMI E SPEZIE

Prezzemolo, basilico, rosmarino, salvia, origano, menta, timo, semi di finocchio, maggiorana, peperoncino, zafferano e noce moscata.

Gli aromi possono essere freschi o essiccati.

Da preferire l'utilizzo di aromi freschi.

Il prodotto essiccato deve essere in confezioni originali sigillate, integre.