

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

SPECIFICHE GENERALI PER IL PRODOTTO BIOLOGICO

Per alimento biologico s'intende un prodotto derivato da coltivazioni o allevamenti condotti con metodo biologico, ai sensi del Regolamento CE n. 834/2007 e successive modifiche ed integrazioni, nonché dal Regolamento di attuazione CE n. 889/08.

Tale metodo di produzione adotta tecniche che escludono l'impiego di prodotti chimici di sintesi e sistemi di forzatura delle produzioni agricole e limitano l'utilizzo di coadiuvanti tecnologici e additivi alimentari nella fase di trasformazione. I prodotti biologici devono essere ottenuti da aziende sottoposte ai controlli previsti dal Reg. CE 834/2007 del 28 giugno 2007 e successive modifiche e integrazioni.

Per le aziende italiane il controllo deve essere effettuato da uno degli Organismi nazionali autorizzati, allo scopo, dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali, ai sensi del Decreto Legislativo n.220 del 17 marzo 1995. Le diciture attestanti l'inserimento del produttore nel Sistema di Controllo CE e il suo essere sottoposto ai controlli di uno degli Organismi nazionali di controllo autorizzati devono essere presenti in modo chiaro su ogni singola confezione.

Oltre alle indicazioni previste dal Decreto Legislativo n. 109/92 e/o dalle norme specifiche per le diverse classi merceologiche, dall'etichetta o dai documenti commerciali, devono risultare:

- il nominativo dell'Organismo nazionale di Controllo autorizzato, ai cui controlli l'operatore è sottoposto,
- il codice ad esso attribuito dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali,
- gli estremi del Decreto di riconoscimento come Organismo Nazionale di Controllo,
- il codice dell'operatore controllato,
- il numero dell'autorizzazione alla stampa dell'etichetta, rilasciato dall'Organismo nazionale di controllo o il numero di certificato del lotto,
- la dicitura "agricoltura biologica" o "in conversione all'agricoltura biologica".

Prodotti privi di etichettatura a norma con il Reg. CE n. 834/2007 (o di analoga dicitura sui documenti commerciali) non possono essere considerati conformi alla normativa in materia di produzione biologica. Le imprese dovranno attenersi alle prescrizioni dell'Organismo di Controllo in merito al processo di trasformazione delle derrate in pasti, garantendo, in ogni momento e fase, l'identificabilità delle materie prime, dei semilavorati e dei prodotti finiti ottenuti con il metodo di produzione biologico. Durante il processo di trasformazione, dovrà essere garantito l'accesso per il controllo dell'Ente appaltante, così come l'accesso ai documenti amministrativi e contabili, relativi al prodotto biologico.

PANE FRESCO – PRODOTTI DA FORNO

Pane

Il pane da fornire dovrà essere di produzione giornaliera e cotto in conformità a tutte le norme stabilite dalla legge e dai relativi regolamenti di attuazione.

Non è consentito l'impiego di alcun additivo, né prima né durante la panificazione. Dovrà essere lievitato regolarmente e ben cotto, la crosta dovrà essere uniforme, di colore bruno dorato, di giusto spessore e priva di fessure, spacchi o fori. La mollica dovrà essere asciutta, non attaccaticcia, bianca, priva di cavità o caverne e dovrà presentare al taglio occhiatura uniforme e di giusta dimensione, a seconda dei formati. Il pane dovrà essere consegnato raffreddato e l'umidità consentita non dovrà essere superiore ai limiti fissati per legge.

- E' vietato l'utilizzo e la somministrazione di pane riscaldato o rigenerato o surgelato.
- Dovrà essere fresco, di prima cottura e consegnato non oltre 10 h. dalla sfornatura.
- il pane dovrà avere un contenuto di sale al massimo di 17 grammi per kg di farina.
- Il pane dovrà essere trasportato con contenitori puliti, di materiale lavabile, con adeguata e igienica copertura come da art. 26 della Legge 4/7/1967 n° 580.

Gli automezzi utilizzati per il trasporto devono essere adibiti al solo trasporto di pane e devono essere puliti e muniti di cassone a chiusura.

Il trasporto del pane non deve avvenire promiscuamente ad altri prodotti, ad eccezione di pasticceria, ravioli, gnocchi e pasta fresca.

Le modalità di produzione, confezionamento, immagazzinamento e di distribuzione devono essere tali da garantire una adeguata igiene del prodotto fino al consumo, in osservanza delle vigenti leggi sull'igiene degli alimenti.

Biscotti

Il prodotto deve essere ottenuto dai seguenti ingredienti: farina di grano tenero tipo "0", zucchero, materie grasse, uova, latte, polvere lievitante, aromi. Le materie grasse accettate sono: burro, olio extra vergine di oliva o olio monoseme. Non sono accettati additivi antiossidanti. Sono ammessi gli aromi naturali. Il prodotto deve rispettare le vigenti normative nazionali e CE.

Crackers e Fette biscottate

Prodotti in conformità al DPR 23/06/93 N.283 sue modifiche ed integrazioni.

Le confezioni devono presentarsi chiuse e sigillate e riportare tutte le indicazioni previste dalla legge. La fragranza del prodotto, l'odore, il sapore ed il colore devono essere tali da garantire la freschezza del prodotto, il tenore massimo di umidità deve essere del 7%.

Torte e altri dolci

Devono essere prive di farciture a base di crema. Si dovranno alternare ricette diverse quali ad es. crostata, margherita, ciambella, plumcake, torta allo yogurt, di carote, di mele.

Tutti prodotti dolciari provenienti da produttori esterni dovranno essere accompagnati da apposita descrizione degli ingredienti e da tutte le informazioni previste dalla legislazione vigente.

E' vietato per tutti i prodotti da forno l'utilizzo di olio di palma e palmisti, cocco e margarine vegetali.

CEREALI E PASTE ALIMENTARI

Farina bianca

La farina dovrà rispondere a quanto previsto dalle normative vigenti, con particolare riferimento al D.P.R. 187/01.

La farina non deve contenere agenti imbiancanti o altre sostanze vietate (Art. 10 della 580/67).

Farina di mais per polenta

Valgono le stesse caratteristiche espresse per categoria farina bianca.

Pasta di semola

La pasta da somministrare è quella denominata “pasta di semola di grano duro” prodotta con farina di semola ed acqua, secondo la legge 4 luglio 1967 n.580 e successive modificazioni, mediante trafilazione, laminazione ed essiccamento. Le confezioni sigillate devono riportare tutte le informazioni previste dalla legislazione vigente ed, in modo bene visibile, la data di scadenza.

La pasta deve avere odore e sapore gradevoli, colore giallognolo, aspetto omogeneo, frattura vitrea ed essere esente da difetti di essiccazione e di conservazione. Sottoposta alla prova di cottura (50 g. di pasta in 50 ml di acqua distillata bollente contenente 2.5 g. di sale per 15), non deve risultare rotta o spappolata, non deve avere ceduto sedimento farinoso all'acqua e non deve risultare collosa.

Umidità max 12,50%

Ceneri 0,70/0,85

Cellulosa 0,20/0,45

Additivi: non ammessi

Pasta secca all'uovo

Prodotta esclusivamente con semola di grano duro, con l'aggiunta di almeno 4 uova di gallina, per un peso complessivo non inferiore a gr. 200 di uova per ogni chilogrammo di semola.

La pasta prodotta con impiego di uova deve avere le seguenti caratteristiche:

- carica microbica totale (aerobi mesofili a +32°C): non superiore a 104 UFC/g
- salmonella assente 25/g
- staphylococcus aureus: non superiore a 100 g.

Pasta per lasagne

Pasta sfoglia di pasta all'uovo, di dimensioni atte all'alloggiamento in teglie Gastronorm. La sfoglia deve poter essere infornata direttamente, senza preventivo passaggio in acqua bollente.

Gli ingredienti dovranno essere i seguenti: semola di grano duro, uova fresche pastorizzate, acqua, sale. Le sfoglie devono essere esenti da additivi in genere, ed in

particolare da coloranti e conservanti. Il prodotto deve riportare chiaramente gli ingredienti utilizzati. Non è consentita la conservazione di confezioni parzialmente utilizzate.

Riso

Il riso da somministrare deve essere riso della varietà classificata nel gruppo superfino; con i trattamenti consentiti del tipo "parboiled" diretti a conservare al riso le sue proprietà originarie e a migliorarne in cottura la resistenza allo spappolamento.

Il riso deve possedere tutti i requisiti qualitativi e commerciali previsti dalle vigenti norme di legge.

Deve essere dell'ultimo raccolto, ben maturo, di fresca lavorazione, sano, ben secco, immune da parassiti, con umidità non superiore al 14/15%, privo di polveri, minerali (gesso caolino); privo di coloratura (cromato di piombo, ossido di ferro, ecc.).

Il riso non deve avere odore di muffa, né altro odore, diverso da quello che gli è proprio. Non deve contenere, oltre i limiti di tolleranza stabiliti annualmente con il relativo decreto del Ministero delle Risorse Agricole, Alimentari e Forestali, grani striati di rosso, grani rotti, vaiolati, ambrati, corpi estranei e impurità varie.

Alla cottura il riso deve resistere, senza che i grani si deformino, per non meno di 15/20 minuti.

Orzo perlato

L'orzo deve essere in grani uniformi, integri e puliti, non deve presentare semi, sostanze estranee, muffe. Il prodotto deve essere indenne da larve, insetti e loro frammenti, presenza di corpi estranei generici e semi infestanti.

La confezione non deve presentare insudiciamento esterno né rotture; l'etichettatura deve essere conforme alla legislazione vigente.

PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE - CARNI

CARNE BOVINA fresca o congelata/surgelata

CARATTERISTICHE GENERALI E MERCEOLOGICHE

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- il peso delle due mezzene o i quattro quarti non dovrà avere un peso inferiore a 240 Kg.
- la carne deve soddisfare i requisiti igienici in conformità alle vigenti disposizioni per la tutela igienico-sanitaria degli alimenti, ed in particolare D.Lgs. 18/04/94 n. 286 e D.M. 23.11.1995, L. 283/62, DPR 327/80, D.Lvo 109/92 e D.Lvo 181/03, D.Lvo 155/97 e presentare il bollo sanitario;
- deve provenire da stabilimenti di macellazione o sezionamento Italiani riconosciuti idonei alla commercializzazione delle carni in ambito CEE;

- ai fini della prevenzione delle encefalopatie spongiformi trasmissibili deve essere stata prodotta,

macellata e sezionata nel rispetto delle L. 19.1.2001 n.3 ed O.M. 27.03.2001 e di ogni altra norma successiva ad integrazione o modifica.

- deve essere garantita la rintracciabilità della provenienza e dei percorsi delle partite di carne fornita così come previsto dal Regolamento CE n. 1760/2000, Reg. CE 1825/00, DM 30/8/00, Reg. CE 178/02, inoltre dovrà essere assicurata l'etichettatura obbligatoria prevista dal citato Regolamento CE;

- deve essere dichiarata la data di macellazione;

- deve presentare grana fine, colorito brillante, colore roseo - rosso, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, ben disposto fra i fasci muscolari che assumono aspetto marezzato, marezzatura media, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta, priva di colore e di odore anormali ;

- deve essere trasportata secondo le disposizioni del D.P.R. n.327 26 marzo 1980 e successivi aggiornamenti, con temperatura durante il trasporto tra i 0°C e i +4°C con tolleranza max + 7°C;

- presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;

- deve possedere buone caratteristiche microbiologiche.

- deve essere priva di sostanze ad attività antibatterica, anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione (D.Lgs.04.08.99 n°336), nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana, come definito dal Regolamento CEE/UE n° 270 del 14/02/1997.

- deve essere dichiarata l'appartenenza delle carcasse di bovino adulto alla categoria A oppure E, secondo il Reg. CEE 1026/91.

Le carni bovine devono giungere confezionate sottovuoto.

Le confezioni sottovuoto devono presentarsi a perfetta tenuta, senza presenza perciò di aria all'interno dell'involucro dovuta a lacerazione o a cattiva saldatura dell'imballaggio primario né contenere corpi estranei.

I tagli anatomici dovranno provenire esclusivamente da carcasse e quarti aventi le caratteristiche del presente capitolato speciale come sopra descritte.

Al fine di garantire la qualità delle carni sotto il profilo merceologico i tagli anatomici proveniente dal posteriore di un bovino adulto categoria A od E classificato E/2 o U/2 secondo il REG. CE 1208/81 e DM 298/98 e devono avere un peso compreso tra quelli di riferimento di seguito indicati:

Filetto da Kg 2 a 3,5

Scamone da Kg 4,5 a 6

Fesa da Kg 8 a 12

Sottofesa da Kg 7 a 10

Girello da Kg 2 a 3,5

Lombo senz'osso da Kg 10 a Kg 15

Noce da Kg 4,5 a Kg 7

Macinato di carne bovina

Deve provenire da uno stabilimento con bollo sanitario CEE ai sensi del D.P.R. 309/98, (confezionato sottovuoto di peso compreso fra 2 e 5 kg.) e rispettare tutti parametri igienici, microbiologici e merceologici indicati nel suddetto Decreto; deve essere trasportato e mantenuto nel rispetto della catena del freddo. Nella composizione del prodotto deve essere rispettato quanto previsto dal D.Lvo 181/03 in tema di designazione delle carni e delle preparazioni di carne: la percentuale di grasso non deve superare il 25% e la percentuale di tessuto connettivo (calcolato come il rapporto fra il tenore di collagene e di proteine di carne) deve essere inferiore al 25%. Le materie prime carnee per la produzione del macinato devono essere derivate da fessone di spalla di vitellone da 6 a 7 kg oppure sottospalla da 5 a 7 kg, da consegnare esclusivamente in confezioni sottovuoto e derivare da animali aventi le caratteristiche descritte in precedenza.

Deve presentarsi di colore rosso bruno con distribuzione omogenea del grasso con assenza di schegge ossee e di parti legamentose e tendinee, dovranno essere ben sgrassate e toelettate, prive di additivi aggiunti e con colore e odore tipico del fresco.

Sulle confezioni sottovuoto non si deve riscontrare:

- la perdita anche parziale del sottovuoto per difetto di materiale o per eventuali lacerazioni dell'involucro preesistenti alla consegna
- la presenza all'interno dell'involucro di un eccessivo deposito di seriosità rosso bruna solidificata.

I suddetti tagli anatomici saranno confezionati utilizzando involucri e materiali d'imballaggio conformi alle disposizioni vigenti, nelle pezzature richieste.

CARNI DI SUINO fresche o congelate/surgelate

CARATTERISTICHE GENERALI E MERCEOLOGICHE

La carne deve:

- provenire da suini magroni deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi del D.Lgs 286/94 e del DM 23/11/95;
- provenire da stabilimenti di macellazione e di sezionamento abilitati alla commercializzazione delle carni in ambito CEE ed in possesso del relativo bollo sanitario;
- presentare colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa;
- non deve emanare odori anormali percepibili sia prima che dopo la loro cottura;
- non deve presentare neppure colorazioni anomale;
- essere trasportata secondo le disposizioni della legislazione vigente, con automezzi idonei a mantenere la catena del freddo;
- presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;

- essere confezionata sottovuoto;
- possedere buone caratteristiche microbiologiche (vedi tabella limiti di contaminazione microbica)

Lombo s/o suino

I tagli di lombo senza osso di peso minimo di circa kg. 4 +/-5 % dovranno essere calibrati e tali da consentire la confezione di fettine ed arrostiti, completamente rifilato delle parti non proprie (cordone laterale, bardellatura), del grasso e confezionato sotto vuoto. Le confezioni di carne sottovuoto devono essere integre, a perfetta tenuta, senza presenza perciò di aria all'interno dell'involucro per lacerazione o per cattiva saldatura nè presenza di corpi estranei all'interno.

All'apertura della confezione il tessuto muscolare dovrà avere colore rosato uniforme, dotato di una certa lucentezza, di grana fine e compatta, privo di grossolane infiltrazioni adipose e appena spalmato del grasso solido di superficie.

Le carni congelate di suino dovranno essere trasportate con automezzi idonei nel rispetto della catena del freddo.

CARNI AVICOLE fresche o congelate/surgelate

CARATTERISTICHE GENERALI E MERCEOLOGICHE

Le carni di pollame, di tacchino, debbono provenire da animali nati e allevati in Italia.

Il pollame deve essere abbattuto e sezionato esclusivamente in macelli abilitati CEE e autorizzati ai sensi del DPR 10/12/97 n.495; a comprova dovrà comparire il bollo sanitario in etichettatura su ciascuna carcassa esposta, se confezionata singolarmente, o sugli involucri o sull'imballaggio.

Le carni non dovranno aver subito alcun trattamento volto alla loro conservabilità al di fuori della semplice refrigerazione o surgelazione.

CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI

Petto o fesa di tacchino intero fresco

Proveniente da animale maschio del peso di Kg. 4-6 o di femmina con peso di circa 3-4 kg. corrispondente ai muscoli pettorali, senza pelle e senza struttura ossea.

In corrispondenza della carena, dello sterno può residuare una lamina cartilaginea tenacemente connessa al tessuto muscolare.

La carne deve risultare di colore rosa pallido, a grana sottile e di consistenza tenera.

Pollo a busto

Deve provenire da allevamenti nazionali, da animali di categoria "A" (Regolamento CEE 153/91 e 1980/92), appartenenti a polli di 7- 8 settimane di età alla macellazione che presentano la punta dello sterno flessibile, non ancora ossificata, di regolare sviluppo, di buona conformazione ed in ottimo stato di nutrizione. Il pollo a busto deve essere di recente macellazione, trasportato nel rispetto della catena del freddo, provvisto di etichettatura dalla quale si evinca, fra le altre indicazioni previste dalla legislazione

vigente, il bollo sanitario dello stabilimento d'origine preceduto dalla cifra "0" che contraddistingue quelli di lavorazione carni avicole.

Il pollo a busto essere privo di collo, testa, zampe, completamente eviscerato e privo di uropigio, esofago, trachea, polmone, stomaco e intestino; deve essere perfettamente esente da fratture, edemi ed ematomi, deve presentare un grasso interno e di copertura ben distribuito senza ammassi adiposi sulla regione perineale della cloaca; deve avere una carne di colorito tendente al giallo, di buona consistenza, non flaccida; deve essere perfettamente pulito, privo di segni di scottature e di piume residue; deve avere un peso netto alla consegna di Kg. 1,100 – 1,200

Petto di pollo intero fresco

Dovranno provenire da petti di pollo che presentino le stesse caratteristiche richieste per i busti di pollo; essere ben puliti, senza pelle e senza osso; non essere inferiori, per ciascun petto intero, al peso di circa 300 g. ma non superiori ai 700 gr.

SALUMI E INSACCATI

Prosciutto cotto

Il prosciutto cotto deve essere derivato da coscia suino, essere privo polifosfati aggiunti, in ottimo stato di conservazione, tale da garantire un ottimo rendimento alimentare. Deve essere avvolto in idoneo involucro plastico e sottovuoto. La carne deve risultare compatta, di colore rosa chiaro e con grasso bianco e sodo. Deve essere esenti da difetti di fabbricazione ed in particolare senza rammollimenti, colorazioni e odori anomali. In etichettatura devono comparire le seguenti diciture:

- ingredienti;
- data di produzione e termine minimo di conservazione;
- peso netto;
- modalità di conservazione;
- bollo sanitario identificativo dello stabilimento di lavorazione riconosciuto CEE.

Prosciutto crudo

Deve essere conferito esclusivamente prosciutto a denominazione di origine "Prosciutto di Parma DOP" o "prosciutto di Modena DOP", munito di contrassegno atto a consentire in via permanente l'identificazione, ottenuto da cosce fresche di suini nati, allevati, macellati in Italia e prodotto, per un periodo minimo di stagionatura in zona tipica. Deve essere di peso compreso fra gli 8 e 10 kg.

In osso, di sapore delicato e dolce, poco salato, e con aroma fragrante e caratteristico.

Deve essere disossato e consegnato in tranci confezionati sottovuoto.

In etichetta devono comparire le seguenti diciture:

- "prosciutto di Parma DOP" o "Prosciutto di Modena DOP";
- Il nome o la ragione sociale o il marchio depositato del produttore o del confezionatore o del produttore o del venditore;

- Sede dello stabilimento di confezionamento;
- Data di produzione (mese e anno di lavorazione);
- Quantità netta;
- Termine minimo di conservazione;
- Modalità di conservazione.

UOVA PASTORIZZATE

Le uova da usare per le preparazioni dovranno essere fresche, sgusciate, pastorizzate, secondo quanto prescritto dal D.L. 4/2/1993 n° 65, con etichettatura conforme a quanto previsto dal D.L. 65/93 e dal D.L. 109/92.

In particolare deve:

- essere stato trattato e preparato in stabilimenti riconosciuti;
- essere stato sottoposto ad un trattamento termico equivalente almeno alla pastorizzazione o ad altro trattamento riconosciuto dal Ministero della Sanità idoneo a soddisfare i requisiti microbiologici previsti dalla normativa.

Le uova pastorizzate dovranno avere odore e sapore tipici delle uova fresche senza impurità o frammenti di guscio. Devono essere di produzione nazionale. Il prodotto non deve contenere additivi.

Il trasporto e la successiva conservazione deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili ed alla temperatura prevista dalla normativa vigente e da ogni successiva modifica ed integrazione.

Le confezioni devono presentarsi integre, prive di ammaccature e sporczia superficiale. Il prodotto al momento della consegna deve garantire una fruibilità di almeno 15 giorni.

I veicoli adibiti al trasporto dovranno essere attrezzati in modo che la temperatura prescritta per legge (+ 4°C) sia mantenuta durante tutto il trasporto.

FORMAGGI – LATTE E DERIVATI DEL LATTE

FORMAGGI FRESCHI E STAGIONATI

Tutti i formaggi devono essere prodotti in osservanza del D.P.R. 14 gennaio 1997 n. 54 “regolamento recante l’attuazione delle Direttive 92/46 e 92/47 CEE in materia di produzione e immissione sul mercato di latte e prodotti a base di latte” ed essere in possesso del bollo sanitario di riconoscimento CEE;

FORMAGGI FRESCHI

Stracchino, ottenuto da latte vaccino intero, pasta molle, cremosa, supolare sulla superficie di taglio quale test di giusta maturazione, colorito bianco-burro.

La pasta deve essere compatta e non eccessivamente molle, cremosa, cupolare sulla superficie di taglio quale test di giusta maturazione, colorito bianco burro.

Non devono presentare difetti di aspetto, di sapore o altro dovuti a fermentazioni anomale o altre cause. Devono essere venduti in confezioni sigillate.

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili alla temperatura prevista dalle normative vigenti e da ogni successiva modifica e integrazione

Le confezioni dovranno riportare ben leggibile gli ingredienti, sede, stabilimento, data e lotto di produzione, quantità netta, la data di scadenza e bollo CEE.

I parametri chimici e microbiologici dovranno essere conformi alla legge vigente e da ogni successiva modifica e integrazione.

Mozzarella fior di latte, dovrà essere prodotta esclusivamente con latte intero vaccino pastorizzato ed inoculato con fermenti lattici termofili. Dovrà avere forma tondeggianti, ovoidale od a treccia. La pasta dovrà essere morbida, bianco-pagliarina, con struttura caratteristica "a foglie" leggermente acidulo.

Ogni mozzarella dovrà essere confezionata singolarmente e con peso di gr.125; deve essere conforme ai valori massimi ammessi di fufosina di 12 mg. /100 gr. di sostanza proteica previsti dai D.M. 18/03/94 e D.M. 16/05/96 per mozzarelle e formaggi a pasta filata.

Formaggio fresco a pasta filata di latte vaccino, senza conservanti, ricco di fermenti lattici, prodotto con latte, sale, caglio, fermenti lattici. Il prodotto deve essere di ottima qualità e di fresca produzione. Deve essere confezionata in busta sigillata con liquido di governo, l'etichettatura conforme al D.L. 27/01/92 n. 109.

Requisiti richiesti:

- grasso minimo sulla sostanza secca 44%;
- non presentare macchie o colore giallognolo;
- avere sapore gradevole, non acido e tipicamente burroso;
- non devono essere rinfrescate con acqua ma avere freschezza propria immerse nel latte liquido;
- devono essere fornite 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

Caratteristiche:

- deve essere prodotta in buone condizioni igieniche;
- non deve presentare sapore, odore o colorazioni anomale;
- deve essere fornita in recipienti chiusi, puliti ed idonei al trasporto, D.M. 21 marzo 1973 e successive modifiche;
- le confezioni devono riportare dichiarazioni specifiche relative al tipo di prodotto: ricotta vaccina;

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

Il trasporto deve essere alla temperatura prevista dalle normative vigenti e da ogni successiva modifica e integrazione. La confezione deve riportare in etichetta il nome

dell'azienda produttrice, gli ingredienti, il peso netto, la temperatura di conservazione, la data di scadenza.

FORMAGGI STAGIONATI

I formaggi devono essere tutti di prima qualità e scelta, devono possedere tutti i requisiti merceologici ed organolettici propri per ogni singolo prodotto, dovranno essere conferiti al giusto punto di maturazione, senza muffe, senza acari o larve di altri insetti, senza colorazioni. Tutti i formaggi difettosi o non conformi a quanto indicato nel presente allegato tecnico saranno respinti all'origine.

Caciotta fresca: di consistenza sostenuta, resistente alla pressione, al taglio, deve presentarsi asciutto e di colore bianco e mantenere, dopo il taglio la forma dello specchio. La crosta appena accennata di spessore massimo di mm.1 dovrà essere asciutta, non appiccicosa, priva di ogni screpolatura, e di qualsiasi difetto. Il formaggio alla consegna dovrà essere perfettamente conservato e privo di ogni ammaccatura.

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

Italico tipo bel paese: Formaggio di pasta molle unita, prodotto da puro latte vaccino fresco, di colore da bianco a paglierino, di sapore dolce, caratterizzato da diversi nomi brevettati, coagulazione in piccole partite. Contenuto in materia grassa riferita alla sostanza secca non inferiore al 50%. Grasso su sostanza secca non inferiore al 48%. Maturazione da 6 a 8 settimane.

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

Parmigiano reggiano: Stagionatura non inferiore a 24 mesi. Formaggio semigrasso, a pasta dura, cotta e a lenta maturazione, prodotto con coagulo ad acidità di fermentazione, dal latte di vacca, proveniente da animali, in genere, a periodo di lattazione stagionale, la cui alimentazione base è costituita da foraggi di prato polifita o di medicaio. Si richiamano: D.P.R. 30.10.1955 n. 1269, D.M 17.6.1957, D.P.R. 22.9.1981. Non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o ad altre cause; non deve presentare difetti interni tipo occhiature della pasta dovuti a fermentazioni anomale o altro; non deve presentare difetti esterni tipo marcescenze o altro; deve riportare dichiarazione riguardante il tempo di stagionatura; deve essere idoneo a essere grattugiato; su tutta la superficie della crosta deve riportare il marchio tipico "Parmigiano Reggiano", ma non deve assolutamente presentare la cosiddetta "retinatura" che connota le forme difettose; deve avere umidità del 29% con tolleranza di +/- 4; il coefficiente di maturazione deve essere 33,8 con una tolleranza di +/- 8. Le confezioni sottovuoto (da Kg 1,5 / 3) devono essere conformi a

quanto disposto dalla L. 30 aprile 1962, n. 283; dal D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327; dal D.P.R. 23 agosto 1982, n. 777 e dal D.Lgs. 27 gennaio 1992, n. 109 e D.Lgs 181/03.

Latte intero e parzialmente scremato

Per i Nidi d'Infanzia e la scuola d'Infanzia è richiesto preferibilmente la distribuzione di latte fresco pastorizzato intero, per colazioni e merende; per gli usi di cucina può essere previsto l'utilizzo di latte a lunga conservazione UHT intero o parzialmente scremato. Le cariche microbiche devono rientrare nei limiti previsti dal O.M. 11 ottobre 1978 tabella A e successive modifiche. La prova della fosfatasi deve essere negativa. Il grasso deve essere superiore al 3,2%. Le confezioni devono riportare la data di scadenza come da D.L. n°109/92.

Burro

Il burro deve essere prodotto con pura crema freschissima ricavata esclusivamente dal latte di vacca pastorizzato di I° qualità, sodo ed omogeneo; di colore bianco debolmente paglierino, di odore e sapore caratteristico delicato e gradevole. Non deve presentare in superficie o in sezione agglomerati o vacuoli anche di minime dimensioni, deve avere sapore dolce. Deve corrispondere alla seguente composizione: Il contenuto in acqua non dovrà essere superiore al 16% e il contenuto in peso di materia grassa non dovrà essere inferiore all'80%. Esso deve risultare fresco e non sottoposto a congelamento, non deve essere in alcun modo alterato, non deve avere gusto di rancido ne' presentare alterazioni di colore sulla superficie.

Yogurt bianco o alla frutta

Lo yogurt da fornire dovrà essere conforme alle normative vigenti, di colore bianco, di consistenza più o meno compatta e cremosa a seconda del tipo di lavorazione, non deve presentare odore, colore o sapore anomali. La frutta deve essere di buona qualità priva di difetti, odori e sapori anomali, può essere presentata in pezzi o sottoforma di purea nel tipo "vellutato". Lo yogurt deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche o fungine; dovrà essere confezionato in appositi contenitori "a perdere" secondo la norma di legge.

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

I prodotti ortofrutticoli forniti devono essere conformi alle normative vigenti e in particolare deve essere garantita la rispondenza alla legge su eventuali residui di antiparassitari ancora presenti e la rispondenza alla legge sugli additivi utilizzati.

Gli ortaggi devono essere vegetali di stagione, freschi, puliti e selezionati, devono essere maturi fisiologicamente, privi di additivi aggiunti, integri delle qualità nutritive, tali da garantire il miglior rendimento alimentari e presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie.

Devono essere turgidi, senza segni di rammollimento, privi di germogli, privi di additivi aggiunti anche per la conservazione.

Il grado di maturazione dei prodotti, siano essi verdura, ortaggi o frutta, deve essere tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse e rispondere alle esigenze commerciali del luogo di destinazione.

Sono esclusi dalla somministrazione i prodotti ortofrutticoli che:

- abbiano subito procedimenti artificiali, impiegati al fine di ottenere anticipata maturazione ovvero che siano danneggiati per eccessiva conservazione; eventuali trattamenti consentiti dalla legge devono essere dichiarati sull'esterno degli imballi;
- siano attaccati da parassiti animali, vegetali, larve in attività biologica esistenti all'interno della frutta o della verdura, scudetti di coccidi aderenti all'epicarpo, dermatosi, incrostazioni nere di fumaggine, tacche, spacchi semplici o raggianti, necrosi, ecc.

L'etichettatura deve essere conforme alla legislazione vigente e successive integrazioni.

In particolare la frutta e le verdure fresche dovranno essere in possesso dei seguenti requisiti:

Frutta fresca ed agrumi

La frutta fresca e gli agrumi devono essere di "prima" qualità, di selezione accurata, esenti da difetti visibili sull'epicarpo ed invisibili nella polpa ed in particolare devono:

- presentare le caratteristiche organolettiche della specie e delle coltivazioni richieste;
- avere raggiunto la maturità fisiologica che li renda adatti al consumo nello spazio di due o tre giorni;
- essere omogenei e uniformi, e le partite, composte da prodotti appartenenti alla stessa specie botanica ed alla medesima coltivazione e zona di produzione;
- essere turgidi, non bagnati artificialmente, né trasudanti acqua di condensazione in seguito a improvviso sbalzo termico dovuto a permanenza del prodotto in cella frigorifera;

In particolare:

Mele: devono presentare frutti interi, puliti, senza residui di prodotti antiparassitari, privi di umidità esterna, privi di odori e sapori estranei; raccolti con cura e buon grado di maturazione; con forma, sviluppo e colorazione tipici della varietà. Sono escluse mele con polpa farinosa. La grammatura deve essere compresa nei limiti di gr. 150/180.

Pere: devono possedere le caratteristiche generali riportate alla voce "Mele" ivi compresa la grammatura.

Arance: oltre a possedere le caratteristiche generali riportate alla voce "Mele" ivi compresa la grammatura, le arance saranno ordinate nei periodi tipici di consumo di ciascuna varietà.

Contenuto minimo di succo 30/35%.

Pesche: oltre a possedere le caratteristiche generali riportate dalla voce "Mele", di grammatura non inferiore a gr.120

Limoni : devono essere di forma ovoidale con epicarpo liscio, indenni da alterazioni di natura parassitaria o prodotte da fumigazioni cianidriche o fitofarmaci, nonché da infezioni di batteri o funghi; non devono presentare lesioni e/o cicatrizzazioni di origine meccanica; la pezzatura deve essere compresa nei limiti di 110/150 gr. I frutti devono essere ricchi di succo a pieno turgore e con semi non germogliati. Contenuto minimo di succo: 25%.

Uva : deve essere costituita da grappoli aventi bacche asciutte, mature e di colorazione conforme; i grappoli devono presentarsi di media lunghezza rispetto alla coltivazione; rimondati; privi di accentuata acinellatura; nonché privi di bacche difettose, ammaccate e marcescenti.

Banane: devono possedere le caratteristiche generali riportate alla voce "Mele" il peso medio deve essere compreso tra gr.145-175

Kiwi: devono possedere le caratteristiche generali riportate alla voce "Mele". La grammatura deve essere compresa nei limiti di gr. 70/90.

Mandarini - Mandaranci: devono possedere le caratteristiche generali riportate alla voce "Mele". La grammatura deve essere compresa nei limiti di gr. 60/80. Contenuto minimo in succo 33/40%.

Albicocca: devono possedere le caratteristiche generali riportate alla voce "Mele". La grammatura deve essere compresa nei limiti di gr. 40/70.

Ciliege: oltre a possedere le caratteristiche generali riportate alla voce "Mele" i frutti devono essere provvisti di peduncolo ed esenti da bruciature, lesioni, ammaccature e difetti causati dalla grandine. Il calibro minimo ammesso è di mm. 15 per i frutti delle varietà precoci e di mm. 17 per quelli di altre varietà.

Susine - Prugne: devono possedere le caratteristiche generali riportate alla voce "Mele". Il peduncolo può essere danneggiato o mancante purché non risultino possibilità di alterazione del frutto. La grammatura deve essere composta nei limiti di gr. 50/70.

Angurie: dovranno presentarsi ben conformate di pezzatura calibrata, medio grossa non sfaldate all'interno e con polpa ben colorita e zuccherina.

Meloni : i frutti devono presentare buccia integra, senza spacchi. La polpa deve essere di giusta consistenza, profumata, saporita, senza alterazioni da parassiti.

Tutte le derrate dovranno avere i requisiti qualitativi minimi e le tolleranze massime previsti dalle vigenti disposizioni, nonché dai regolamenti CEE riguardanti le norme di qualità dei prodotti ortofrutticoli. Gli imballaggi dovranno rispettare tutte le norme vigenti in materia ed in particolare la legge n. 441 del 5/8/1981 e la n. 211 del 5/6/1984 e relativi decreti attuativi.

Verdura fresca

Gli ortaggi dovranno:

- presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie cultivar qualità richieste;
- essere di recente raccolta;
- essere a una naturale e compiuta maturazione fisiologica e commerciale
- essere asciutti, privi di terrosità sciolte od aderenti e di altri corpi o prodotti eterogenei;
- in relazione alle specie e alle cultivar ordinate, appartenenti alla stessa specie botanica, cultivar e zona di provenienza;
- essere omogenei per maturazione, freschezza e pezzatura uniforme, a seconda delle specie e cultivar, privi secondo gli usi e le disposizioni del mercato non direttamente

utilizzabili e non strettamente necessarie alla normale conservazione del corpo vegetale reciso;

- essere indenni, cioè esenti da qualsiasi difetto o tara di qualunque origine che possano alterare, a giudizio degli incaricati del controllo qualitativo all'atto della ricezione, i caratteri organolettici degli ortaggi stessi (gelo, parassiti animali, ecc.);
- non presentare tracce di appassimento e/o alterazione anche incipiente;
- gli ortaggi a bulbo non devono essere germogliati.

In particolare:

Patate (patate comuni e patate novelle): devono essere di morfologia uniforme, con pezzatura non inferiore a mm. 45 e devono avere le caratteristiche proprie di ogni singola coltivazione nazionale o estera. Le patate devono essere selezionate per qualità e pezzatura e le singole partite devono appartenere a una sola coltivazione e varietà. La pezzatura può essere inferiore a quella prescritta, soltanto nel caso del prodotto novello. Sono escluse dalla somministrazione le patate che presentino tracce di verde (solanina), di parassitari ed alterazioni diverse, quali il gigantismo. Le patate devono inoltre essere spazzolate, esenti da odori, tanfi e retrogusti di qualunque origine, avvertibili prima e dopo la cottura del vegetale.

Carote: devono essere sane, pulite, consistenti, prive di ogni traccia di terra o di altre sostanze estranee, non germogliate, né legnose, né biforcute, prive di odori e sapori estranei, prive di umidità esterna, intere di aspetto fresco.

Cipolle: i bulbi devono essere interi, sani, puliti, sufficientemente secchi per l'uso previsto (per le cipolle provenienti dalla conservazione, almeno le prime due tuniche esterne e l'eventuale stelo devono essere completamente secchi). I bulbi devono essere resistenti e compatti. Il calibro è fissato da mm. 40 a mm. 30.

Pomodori da insalata: devono essere interi, sani, puliti, privi di umidità esterna, privi di odori e sapori estranei. Devono avere la polpa resistente, senza ammaccature e screpolature. Il grado di maturazione dei pomodori deve essere omogeneo e tale che li renda adatti al consumo nello spazio di due o tre giorni.

Zucchine: devono essere intere e munite di peduncolo, consistenti, prive di umidità esterna e di odori e sapori estranei, di sviluppo sufficiente, ma con semi appena accennati e teneri. La pezzatura deve essere omogenea e compresa nei limiti di gr. 100/200.

Ortaggi a foglia: devono essere sani, interi, puliti e mondati, turgidi non prefioriti, privi di umidità esterna anormale, privi di odori e sapori estranei, privi di foglie gialle o rinsecchite. Coste, erbe, prezzemolo e spinaci possono essere presentati in foglie o in cespi, senza stelo fiorifero e con caratteristiche generali di cui sopra.

Insalata (varietà: indivia riccia, indivia scarola, radicchio rosso di Chioggia o Verona, lattuga a cappuccio). Oltre a possedere le caratteristiche degli ortaggi a foglia, si precisa che le insalate riccia e scarola devono essere sufficientemente sbiancate e mondate di foglie verdi. Le insalate devono avere cespi interi, turgidi, di sviluppo normale, consistenti, non aperti e di pezzatura corrispondente alla normativa CEE.

Legumi secchi

Il legumi secchi devono essere:

- puliti
- di pezzatura omogenea
- sani e non devono presentare attacchi di parassiti vegetali o animali
- privi di muffe, di insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di steli, etc.)
- privi di residui di pesticidi usati in fase di produzione o stoccaggio
- uniformemente essiccati (l'umidità non deve superare il 13%)

Il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta.

PRODOTTI SURGELATI

Gli alimenti surgelati dovranno essere conformi a quanto stabilito dal D.L. 27/1/92 n. 110. Le confezioni dovranno riportare le seguenti indicazioni.

- la denominazione di vendita, completata dal termine "surgelato";
- il termine minimo di conservazione completato dalla indicazione del periodo in cui il prodotto può essere conservato presso il consumatore;
- le istruzioni relative alla conservazione del prodotto dopo l'acquisto completate dalla indicazione della temperatura di conservazione o dell'attrezzatura richiesta per la conservazione;
- l'avvertenza che il prodotto, una volta scongelato, non deve essere ricongelato e le eventuali istruzioni per l'uso;
- l'indicazione del lotto.

In particolare si ricorda che i prodotti surgelati devono essere contenuti in confezioni originali chiuse, cioè tali da garantire l'autenticità del prodotto contenuto e fatte in modo che non sia possibile la manomissione senza che le confezioni risultino alterate e che siano tali da soddisfare tutte le condizioni previste dal citato Decreto e con data di produzione di facile lettura.

Devono essere conformi alla direttiva sanitaria che ne regola il commercio, non dovranno presentare anomalie che possano denunciare interruzioni nella catena del freddo. I prodotti saranno consegnati con automezzi igienicamente idonei che ne garantiscano il trasporto allo stato fisico di congelamento con una temperatura non inferiore a - 18° C. Non saranno accettate confezioni rotte. In tutte le confezioni di prodotti conferiti, dovrà essere indicato il mese e l'anno di produzione e di confezionamento e il termine consigliato per il consumo.

Verdure ed erbe aromatiche surgelate

Le verdure devono essere di giusta maturazione, sane brillanti, consistenti, non attaccate da parassiti e marciume, prive di corpi estranei e terrosità, accuratamente pulite, mondate, tagliate. Le materie prime destinate alla produzione di verdure surgelate devono essere sane e in buone condizioni igieniche, atte a subire la surgelazione e tali che il prodotto finito risponda alle condizioni prescritte dalle norme di legge. Esse devono

essere in stato di naturale freschezza e non aver subito processi di congelamento che non siano strettamente richiesti dalle operazioni di surgelazione. Le operazioni e i trattamenti preliminari necessari alla surgelazione devono essere effettuati nel medesimo stabilimento di produzione con la massima cura, nel più breve tempo possibile, al trattamento termico di congelazione rapida e al confezionamento. I prodotti non presenteranno scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito.

Pesce surgelato

- Filetto di Merluzzo
- Filetto di Limanda.
- Filetto di Nasello.
- Filetto di Platessa
- Filetto di Halibut

CARATTERISTICHE

I prodotti della pesca congelati devono essere in buono stato di conservazione, devono presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelle presenti nella medesima specie allo stato fresco.

I prodotti oggetto della presente fornitura dovranno provenire da stabilimenti comunitari riconosciuti o extracomunitari a questi equiparati, nei quali vige l'obbligo di tutti i controlli previsti dalle normative vigenti, con particolare riferimento a quelli di cui al capitolo V dell'allegato al D.L.g.vo n. 531/92. I filetti devono essere completamente deliscati e privi di residui di pelle e di grumi di sangue; tutti i prodotti devono essere commercializzati in I.Q.F. (Individually Quick Frozen) o interfogliati.

Le etichette apposte sulle confezioni conferite o, in alternativa anche solo su documento commerciale, ai fini della rintracciabilità dovranno contenere le diciture obbligatorie previste dal D.M. 27/3/2002 in conformità al REG. CE 2065/2001: la denominazione commerciale e scientifica di specie di cui all'allegato A del suddetto decreto, il metodo di produzione (pescato od allevato), la zona FAO di cattura.

Dovranno essere respinti tutti i prodotti che, dopo lo scongelamento o al momento della cottura presentino le seguenti anomalie:

- presenza di corpi estranei
- odore di ammoniaca
- colorazione giallastra
- odore e/o sapore sgradevole o improprio
- aree di disidratazione (c.d. bruciature da freddo)
- ammuffimenti
- parziali decongelazioni quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna del prodotto

I materiali di confezionamento utilizzati dovranno soddisfare le normative vigenti in materia.

Le confezioni dovranno essere originali e sigillate dal produttore.

ALIMENTI CONSERVATI

Tonno in scatola al naturale e Tonno in scatola sott'olio

Il tonno deve essere di colore chiaro-rosato e risultare di trancio intero. Devono essere quindi esclusi tutti i prodotti ottenuti dalla lavorazione degli scarti del tonno e quelli ottenuti dalle parti grasse ventrali, denominati commercialmente "ventresca".

Nel caso di prodotto confezionato sott'olio deve essere utilizzato olio di oliva. Il tonno deve presentarsi in ottimo stato di conservazione, deve essere consistente e con fibre non stoppose, di sapore gradevole caratteristico e di giusta salatura. La confezione deve avere dispositivi per l'apertura a strappo. Il recipiente deve risultare perfettamente integro da bombaggi, ammaccature, tracce di ruggine o discontinuità della banda stagnata o alluminata. All'apertura della scatola il prodotto deve risultare totalmente immerso nell'olio d'oliva, non deve emanare odore sgradevole, né presentare alterazioni macroscopiche; tolto dalla scatola e privato dell'olio dovrà conservare anche un'ora dopo il suo normale colore, senza annerimenti, né viraggi di colore e né tracce di schiumosità in superficie o in profondità.

Pomodori pelati, polpa e passata. Devono possedere i requisiti minimi previsti dall'art. 2 del DPR n. 428 dell'11/4/1975. La suddetta norma prevede, fra l'altro, che i pomodori siano maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie e devono presentare il caratteristico colore, odore e sapore del pomodoro maturo. Ogni contenitore deve riportare tutte le indicazioni previste dal DPR n. 327/80 art. 64 e D.L. n. 109 del 27/01/1992.

Olive verdi e nere in salamoia, capperi sotto sale

I prodotti devono essere confezionati in contenitori metallici o di vetro. I prodotti devono presentarsi integri ed interi, senza segni di rammollimenti e di contaminazioni superficiali. Il gusto del prodotto deve essere impercettibilmente salato, con salamoia blanda: alla masticazione deve prevalere il gusto del vegetale e non quello del liquido di governo.

Il liquido di governo, se presente, non deve avere crescite di muffa o altre alterazioni.

Non è ammessa la conservazione di confezioni aperte.

Confettura extra di frutta

La frutta fresca e matura, accuratamente selezionata.

Le caratteristiche dovranno essere conformi a quanto stabilito dal D.P.R. 8 Giugno 1982 n.401 – attuazione direttiva CEE n.79/693 relativa alle confetture, gelatine, marmellate di frutta.

OLII

Olio extra vergine oliva e mono seme

Non deve contenere più dell'1% in peso di acidità espressa come acido oleico. Le caratteristiche dell'olio extra vergine d'oliva devono rientrare nei limiti previsti dalla legislazione vigente.

L'olio extra vergine di oliva deve essere utilizzato come unico condimento a crudo.

L'olio usato in cottura deve preferibilmente essere extra vergine di oliva o eventualmente essere mono seme di girasole e rispondere ai requisiti di qualità e di composizione previsti secondo la legislazione vigente.

Le confezioni devono riportare dichiarazioni riguardanti il tipo di prodotto, la casa produttrice ed il luogo di provenienza, il peso netto e tutto ciò che è previsto nel D.L. 109 del 27/01/92.

PRODOTTI VARI

Sale: in adeguamento alla legge n°55 del 21 Marzo 2005 deve essere previsto l'utilizzo di sale di tipo iodato per il condimento delle diverse derrate.

Per esigenze individuali particolari si richiede la possibilità di sale comune.

Erbe aromatiche secche (origano, alloro, prezzemolo, maggiorana, rosmarino, salvia, ecc.)

Devono presentarsi in ottimo stato di conservazione, senza essere eccessivamente sbriciolate, a meno che non siano state espressamente richieste tritate. Inoltre devono presentarsi pulite, monde da insetti, crittogame e corpi estranei. E' tollerata la presenza di parti di stelo.

Erbe aromatiche fresche, secche o surgelate (basilico, prezzemolo, ecc...)

Devono presentarsi pulite, monde da insetti, crittogame e corpi estranei.

Devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale. Devono rispondere ai requisiti previsti dalla normativa vigente.