



R CITTÀ DI
RACCONIGI

CAPITOLATO TECNICO

**PER FORNITURE GENERI ALIMENTARI E NON
MENZA SCUOLA DELL'INFANZIA E
ASILO NIDO
ANNO SCOLASTICO 2020/2021**

I FARINACEI

PANE

Il pane dovrà essere confezionato esclusivamente con farina di grano tenero tipo "0" e corrispondere rigorosamente a tutte le norme di legge attinenti la materia.

Il pane dovrà essere lievitato regolarmente e ben cotto, presentarsi leggero e poroso. La crosta dovrà essere uniforme, di colorito bruno-dorato, di giusto spessore e priva di fessure, spacchi o fori.

La mollica dovrà possedere il gradevole odore caratteristico, essere asciutta, non attaccaticcia, bianca, priva di cavità o caverne e presentare al taglio occhiature uniformi e di giusta dimensione a seconda della forma e dei tipi.

Sarà rifiutato il pane non rispondente ai requisiti su indicati nonchè quello avariato per presenza di batteri, muffe o parassiti vegetali o animali di qualunque specie, oppure non risultino le caratteristiche analitiche corrispondenti alla farina tipo "0", con tolleranza delle ceneri dello 0,05.

Il contenuto di acqua del pane non dovrà essere superiore alla percentuale del 30%. Il grado di umidità dovrà essere conforme a quello previsto dalle leggi in vigore.

Il pane dovrà essere consegnato perfettamente freddo, nel giorno stesso in cui viene confezionato. Resta escluso quello del giorno precedente, con eccezione in caso di evento imprevedibile o di regolamentazione dei turni di lavoro da parte dell'Autorità preposta.

PASTA DI SEMOLA

Secondo la legge 580/67 la pasta alimentare deve essere "Pasta di semola di grano duro" cioè quella ottenuta da trafilazione, laminazione e conseguente essiccamento di impasto preparato esclusivamente con semola di grano duro ed acqua.

La pasta deve essere conforme alle norme stabilite dalle leggi e dal D.M. 27.09.1967 e 16.05.1969 e possedere cioè le seguenti caratteristiche per 100 parti di sostanza secca : umidità : max 12,50%;ceneri: contenuto minimo 0,70%; ceneri: contenuto max 0,90%; cellulosa: contenuto minimo 0,20%; ceneri: contenuto max 0,45%; sostanze azotate: contenuto minimo 10,50%; acidità massima espressa in gradi 4.

Inoltre la pasta deve possedere un aspetto uniforme ed asciutto, buona resistenza alla pressione, buona resistenza alla cottura (la pasta di formato piccolo deve resistere alla cottura non meno di 15 minuti, quella di formato grosso non meno di 20 minuti) e dopo la quale dovrà presentarsi "al dente" con aspetto appena lattiginoso dell'acqua di cottura e minimo deposito di fondo. Dovrà avere inoltre buon sapore e odore e assoluta assenza di coloranti, semolati ,e sfarinati che non siano di grano duro tipo "0" o di produzione straniera.

RISO

Il riso da somministrare deve essere riso della varietà classificata nel gruppo "FINO" a norma della legge 13.03.1958 n. 325 e successiva modifica (Legge 5 giugno 1962 n. 586).

Il riso deve possedere tutti i requisiti qualitativi e commerciali previsti dalle vigenti norme di legge. Deve essere dell'ultimo raccolto, che è ben maturo, di fresca lavorazione, sano, ben secco, immune da parassiti e con umidità non superiore al 14-15%; che non ha odori di muffa, nè altri odori estranei, che non contiene, oltre ai limiti consentiti dalla legge, grani striati di rosso, grani rotti od ombrati, corpi estranei o impurità varie; che non si deforma con una cottura di non meno di 15-20 minuti.

FARINA

La farina deve essere ottenuta dalla lavorazione dei cereali in particolare grano e mais; la farina non deve presentare eccessiva umidità o sofisticazioni. La farina di tipo "OO" dovrà contenere le seguenti qualità commerciali (ai sensi della legge n.580 del 4.7.1967):

- umidità < 14,5% - ceneri 0,50% - cellulosa 0 - glutine secco 7%.

LE CONSERVE

I prodotti utilizzati devono essere sani, presentare le caratteristiche proprie della qualità e varietà scelta e rispondere a tutti i requisiti di legge relativi allo specifico alimento. I processi di lavorazione, di confezionamento dei prodotti devono essere tali da assicurare la loro perfetta conservazione e il mantenimento dei requisiti prescritti, corrispondenti alle norme delle leggi vigenti.

Su ogni confezione devono essere chiaramente indicati il peso lordo, netto e del contenuto sgocciolato.

Le conserve alimentari utilizzate nelle cucine comunali sono:

POMODORI PELATI: maturi al punto giusto, di produzione annuale, devono essere interi, sani e privi di pelle o di peduncoli. I frutti confezionati in latte di banda stagnata ed immersi nel liquido di conservazione. Devono avere odore, sapore, colore caratteristici del pomodoro sano e maturo ed assolutamente essere privi di antifermentativi, di acidi correttori, di metalli tossici, di coloranti artificiali anche se non nocivi.

LEGUMI: di produzione annuale , devono essere sani e privi di peduncoli. Devono avere odore , sapore, colori caratteristici e privi di antifermentativi, di acidi correttori, di metalli tossici, di coloranti artificiali anche se non nocivi.

FRUTTA: di produzione annuale , deve essere sana e tagliata a pezzi. Deve avere odore , sapore, colori caratteristici e privi di antifermentativi, di acidi correttori, di metalli tossici, di coloranti artificiali anche se non nocivi.

TONNO: deve avere odore, sapore e colore caratteristici. Conservato sott'olio in recipienti a norma di legge.

GRASSI DA CONDIMENTO

OLIO DI SEMI - Tra i tipi di prodotti appartenenti a questa caratteristica merceologica vengono richiesti olii monoseme (provenienti da una sola matrice vegetale) e cioè all'olio di semi di arachide, perchè più idoneo alla cottura, specie se ad elevate temperature e di mais. La buona qualità del prodotto è garantita dalla sua limpidezza, dalla assenza di difetti all'esame organoelettronico in particolare per quanto attiene ad odore e sapore.

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA - Il prodotto acquistato deve rispondere rigorosamente ai requisiti che ne fanno un alimento di prima qualità e corrispondere a quanto disposto dalla legge n. 1407 del 13.11.1960.

L'olio extravergine di oliva deve essere ottenuto dalla spremitura meccanica delle olive e non aver subito manipolazioni o trattamenti chimici, ma soltanto il lavaggio , la sedimentazione ed il filtraggio. Deve essere limpido, fresco, privo di impurità, avere sapore gradevole e aromatico e deve essere assolutamente privo di sostanze estranee. Il grado di acidità non deve superare l'1% del peso. In confezioni da lt.1 e da lt.5 in base al peso previsto dal menu specificato dei vari centri di cottura.

OLIO VERGINE DI OLIVA - Il prodotto deve essere limpido, fresco e privo di impurità. il grado di acidità non deve superare il 4%.

I PRODOTTI CASEARI E SALUMI

LATTE

Proveniente da mungitura regolare ininterrotta e completa delle mucche lattifere in buono stato di salute e di nutrizione. Il latte fresco pastorizzato deve essere consumato entro 48 ore e conservato in frigorifero. Il latte a lunga conservazione (UHT) deve aver subito il processo di sterilizzazione.

BURRO

L'acquisto riguarderà esclusivamente il burro denominato "burro fino di centrifuga" e cioè un prodotto di prima qualità proveniente dalla centrifugazione di panna fresca, che deve presentarsi compatto e di colore paglierino naturale ed essere caratterizzato da buonsapore ed odore gradevole. Ad adeguati controlli dovranno risultare assenti sostanze estranee, grassi aggiunti di qualsiasi natura e la corretta percentuale di grassi, mai inferiore all'82%.

Le confezioni di burro devono essere in carta politenata e recare la dicitura "burro CEE".

FORMAGGI

I formaggi da somministrare devono essere di tipo tecnicamente perfetto, sia nella composizione che nello stato di presentazione e stagionatura.

I formaggi devono corrispondere alla migliore prima qualità commerciale e devono provenire esclusivamente e dalla coagulazione di latte bovino non margarinato.

Ai formaggi non devono pertanto essere aggiunte sostanze grezze, estranee al latte (farina, patate, fecola, ecc.).

Tali prodotti non devono essere eccessivamente maturi o putrefatti o bacati da acari, nè colorati all'interno ed all'esterno. I formaggi non devono avere la crosta formata artificialmente, nè essere trattati con materie estranee, allo scopo di conferire loro l'odore ed il sapore dei formaggi maturi.

I formaggi, anche se stagionati, devono conservare la morbidezza e la pastosità che sono caratteristiche della varietà e specifiche dei formaggi di puro latte vaccino.

I formaggi devono comunque corrispondere ai requisiti prescritti dalle vigenti disposizioni di legge in materia (R.D.L. 15.10.1925 n. 2033 e successive modifiche, R.D.L. 15.07.1938 n.1177 e successive modifiche per la materia grassa L. 125/1954) ed il relativo regolamento. Per il confezionamento come da legge n. 321 del 18.05.85.

Le percentuali minime di grasso indicate per ogni tipo di formaggio si riferiscono alla sostanza secca.

PROSCIUTTO COTTO: senza polifosfati, di peso compreso tra i kg. 6-8, di cottura uniforme, ben pressato, privo di parti cartilaginee, senza aree vuote (bolle) e rammollimenti, dovrà avere carne di colore rosea chiaro, compatta; grasso bianco, sodo e ben refilato, assenza di difetti esterni ed interni, anche lievi, di fabbricazione, essere confezionato con carni di buona qualità, di sapore gradevole e soltanto provenienti da cosce suine, acqua sul magro non superiore al 74%, umidità assoluta non superiore al 70%, con tolleranza dell'1%, proteine 15-20%, grassi 10-15%, ceneri 22,5%.

PROSCIUTTO CRUDO : privo di parti cartilaginee senza aree vuote (bolle) e rammollimenti e privo di grasso visibile esteriormente; dovrà presentare carne di colore rosso vivo, compatta; essere confezionato con carne di buona qualità, di sapore gradevole e soltanto proveniente da cosce suine.
Contenuto: - acqua non superiore a 61,80% - proteine 22-26% - grassi 3,46% - sale 4,8-5,9%.

SURGELATI

PESCE SURGELATO

Il prodotto da somministrare deve essere esclusivamente costituito da filetti di pleuronectes platessa (passera) o da filetti di halibut, entrambi completamente spinati ed infine da prodotti precucinati di origine animale del tipo "bastoncini di pesce".

Il prodotto di provenienza nazionale o estera, deve essere accuratamente toelettato e privo di spine, cartilagini e pelle; il prodotto non deve essere stato sottoposto a trattamento di antibiotici o antisettici, oppure avere subito fenomeni di scongelamento.

Conforme alle disposizioni della Legge 27.01.1960 n. 32, del D.M. 15.06.1971 e successive modificazioni.

Il prodotto deve essere a glassatura monostratificata non superiore al 40% del peso totale lordo, tenuto conto di uno scongelamento effettuato alla temperatura di 4° C (+ quattro gradi centigradi) per 24 ore.

Il pesce surgelato deve essere contenuto in idonea busta impermeabile protettiva sigillata e successivamente imballato per il trasporto secondo la normativa vigente in materia.

Il prodotto deve essere conforme alle norme della CEE per quanto riguarda l'aspetto igienico-sanitario, la qualità delle materie impiegate e le procedure di lavorazione.

Le singole confezioni devono essere originali e sigillate dal produttore, in modo tale da garantire l'autenticità del prodotto contenuto, così che non sia possibile la manomissione delle confezioni senza che le confezioni stesse risultino alterate.

Il pesce dovrà essere in stato di perfetta conservazione e presentarsi ottimo e sano a "scongelazione" avvenuta ed in stato di perfetta commestibilità. Dovrà risultare atto

ad una sana e buona alimentazione umana e non presentare traccia di alterazione anche solo incipienti.

VERDURE SURGELATE

Conformi alla legge 27.01.1968 n. 32, D.M 15.06.71 e successive modificazioni. Conformi a tutte le vigenti disposizioni relative alla preparazione, conservazione, trasporto e distribuzione degli alimenti surgelati, assicurando il pieno rispetto della catena del freddo.

Prodotti orticoli:

- 1) ortaggi da radicare e da tubero le cui parti commestibili sono sotto terra o a fior di terra,
- 2) ortaggi da frutti, da semi, da foglia e da fiore (interi e/o tagliati a pezzi).

Gli ortaggi destinati alla surgelazione devono essere di prima qualità e rispondere a tutti i requisiti previsti dalle leggi speciali e generali in materia di alimenti. All'origine i prodotti devono essere freschi, non avere cioè precedentemente subito alcun processo di congelamento. Lo stabilimento di produzione deve provvedere direttamente ai trattamenti preliminari (cernita di pezzi, pulizia degli ortaggi, scarico di parti non commestibili, ecc...) alla surgelazione ed al confezionamento del prodotto finito.

Le aziende fornitrici devono essere in grado di portare a termine tutte le operazioni necessarie nel medesimo stabilimento ed in tempi molto brevi. Ciò consente la massima sicurezza circa l'igienicità e l'integrità del prodotto, che conserva così intatte le sue proprietà nutritive fino al momento del consumo. Gli ortaggi surgelati vanno poi posti in confezioni originali chiuse, per garantire l'autenticità del prodotto contenuto ed eliminare ogni possibilità di manomissione.

Ogni confezione deve recare ben visibile la data di produzione e rispondere, inoltre, ai seguenti requisiti: proteggere le qualità organolettiche e le caratteristiche qualitative del prodotto, evitare ogni possibile contaminazione batterica, o di altro genere, impedire la disidratazione e la permeabilità ai gas, non cedere al prodotto sostanze esterne.

CARNI E UOVA

CARNE

Le carni dovranno appartenere a vitelloni e suini di prima qualità, cioè ad animali in perfetta condizione di nutrizione ed ingrassamento, di buona razza di carne e nei tagli seguenti. rosetta, scannello, luceertolo, cimale, groppa, girello, sodo di spalla, spicchio, muscolo.

Le carni bovine dovranno essere di provenienza nazionale, fornite nei tagli richiesti, già disossate. Consegnata frollata, di chiara reazione acida, di colore roseo-rosso chiaro, di consistenza soda, pastosa e di grana fine, con grasso di infiltrazione di colore bianco, di consistenza dura ed in giusta quantità, esente da qualsiasi infiltrazione miodistrofica, priva di qualsiasi alterazione organoelettrica: odore, colore, sapore, con e/o patologica. La carne deve essere sezionata in modo da facilitare le operazioni di preparazione e cottura, compresa la fornitura in fettine nei giorni stabiliti dal menu adottato.

Le carni dovranno essere fresche, di prima qualità, di colore rosato, omogenee senza zone di sbiadimento, consistenti e non trasudanti liquidi. Inoltre dovranno essere consegnate ripulite da cotenne e parti grasse: per i quarti la percentuale di scarto rimanente non dovrà superare il 5% del peso totale.

I cosci e petti di pollo e fesa di tacchina devono provenire da animali di produzione nazionale di 1^a qualità, giovani, sani, ben allevati, di regolare sviluppo, ben nutriti e di buona conformazione, la loro carne dovrà essere chiara, tenera, di odore gradevole, saporita, priva di qualunque odore o sapore anormali.

Sarà, perciò, rifiutata la merce di qualità inferiore alla prima e che comunque risulti - all'esame sommario od in seguito ad ispezione sanitaria o perizia merceologica - avariata, sofisticata o adulterata. Essa dovrà essere in perfetto stato di freschezza, esente da difetti e priva di insetti o di qualunque altro parassita vegetale o animale e presentarsi atta ad una sana alimentazione umana, con il grasso ben distribuito e nei giusti limiti, senza ammassi adiposi; infine, non deve avere assolutamente subito l'azione di sostanze estrogene.

Tutta la carne dovrà essere sistematicamente correlata dal certificato sanitario mod. 1 previsto dal regolamento della vigilanza sanitaria delle carni del 20.12.1928, n. 3298 e successive modifiche e dovrà provenire da animali non sottoposti all'azione di sostanze estrogene, tireostatiche ed anabolizzanti, per le quali l'amministrazione Comunale si riserva in ogni momento qualsiasi ricerca

UOVA

Le uova devono essere fresche, di guscio scuro ed integro, nazionali, di allevamento, classificate di categoria "A". Non devono essere guaste, nè colorate; devono avere

caratteri accettabili rispetto alle vigenti norme igienico-sanitarie. La classificazione delle uova in categorie di qualità o di peso deve corrispondere a quanto stabilito dai regolamenti della C.E.E. n. 1619/68 e n. 95/69 ed a tutte le altre leggi e regolamenti emananti in materia.

Il peso di ogni uovo deve essere compreso tra 60/65 gr., confezionate in imballaggi sicuri e senza aver subito nessun trattamento di conservazione o di refrigerazione.

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

VERDURE FRESCHE

Le verdure da somministrare devono essere di prima qualità ed in particolare di selezione accurata ed esente da difetti; devono inoltre:

- a) corrispondere alle precise caratteristiche merceologiche della specie a qualità richieste;
- b) essere asciutte e prive di terrosità, sciolte od aderenti, nonchè di corpi e prodotti estranei;
- c) essere fresche ed omogenee per maturazione.

In particolare:

PATATE - devono essere patate comuni e patate novelle di morfologia uniforme, con pezzatura non inferiore a mm. 45 e devono avere le caratteristiche proprie di ogni singola coltivazione nazionale od estera. Le patate devono essere selezionate per qualità e pezzatura e le singole partite devono appartenere ad una sola coltivazione e varietà. La pezzatura può essere inferiore a quella prescritta, soltanto nel caso di prodotto novello.

Sono escluse dalla fornitura le patate che presentano tracce di verde (solamina) e di germogliazione incipiente, nonchè quelle affette da alterazione dovute ad agenti fungini, parassitosi, da virosi ed alterazioni diverse.

Le patate devono essere inoltre spazzolate, esenti da odori, tanfi e retrogusti di qualunque origine, avvertibili prima e dopo la cottura del vegetale.

CAROTE - le carote devono essere sane, pulite, consistenti, prive di ogni traccia di terra o di ogni altra sostanza estranea, non germogliate, nè legnose, nè biforcate, 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, non germogliati, privi di stelo vuoto e resistente, praticamente privi di ciuffo radicale. Il calibro è fissato da mm. 40 a mm.80 e lo scostamento tra il bulbo più piccolo e quello più grosso non può superare mm. 20.

POMODORI DA INSALATA - devono essere 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/tre giorni. Sono esclusi pomodori completamente verdi.

ZUCCHINE - devono essere intere e munite di peduncolo, consistenti, prive di umidità esterna e di sapori e odori 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 intere e munite di peduncolo, consistenti, prive di umidità esterna anormale, privi di odori e sapori estranei, privi di foglie gialle e rinsecchite.

Tipi usati: bietola, spinaci, prezzemolo, basilico, sedano.

I prodotti di cui sopra devono essere consegnati in contenitori ad uno massimo due strati ed in quest' ultimo caso il piano di mostra deve rispecchiare le caratteristiche del piano sottostante.

Gli imballaggi devono essere in legno o di qualunque altro materiale idoneo secondo gli usi di legge. Gli stessi devono essere solidi in modo da assicurare fino al consumo la perfetta conservazione dei prodotti contenuti, e devono sempre risultare puliti, asciutti e rispondenti alle esigenze igieniche. Per le partite di produzione nazionale sono ammessi gli imballaggi d'uso sul mercato locale (tele e/o imballaggi lignei) sempre sottoposti peraltro alle norme della legge 05.08.1981 n. 441. Le patate di produzione estera devono essere confezionate in tele di canapa o yuta, con imboccature cucite e cartellinate.

I vari tipi di verdura dovranno essere forniti nelle quantità, pezzature indicati negli ordini specifici di ogni centro di cottura.

FRUTTA

- La qualità della frutta è quella che l'art. 2 del D.M. 7 agosto 1959 e la legge 268 del 13.05.1967 classificano di "prima". La frutta deve essere conforme al D.M. 7 agosto 1959 e legge n. 268 del 13.05.1967. Gli imballaggi dovranno rispettare tutte le norme vigenti in materia ed in particolare la legge n.441 del 05.08.1981 e relativi decreti attuati e la n. 211 del 05.06.1984.

I vari tipi di frutta da somministrare devono essere di selezione accurata ed esenti da difetti ed in particolare devono:

- a) presentare le caratteristiche organolettiche della specie e della coltivazione richiesta;
- b) essere omogenei ed uniformi e le partite - in relazione alle rispettive ordinazioni - composte da prodotti appartenenti alla stessa specie botanica ed alla medesima coltivazione e zona di produzione;
- c) essere turgidi, non bagnati artificialmente, nè trasudanti acqua di conservazione in seguito ad improvviso sbalzo dovuto a permanenza del prodotto in cella frigorifera;
- d) i frutti devono essere interi, puliti, senza residui di prodotti antiparassitari;
- e) la frutta dovrà essere fornita nelle quantità e pezzature indicate negli ordini specifici di ogni centro di cottura.

MELE - varietà (golden, stark, deliziose), 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 maturazione tipici della varietà. La grammatura deve essere compresa nei limiti di gr. 180/200.

PERE - Varietà (Williams, Abate, Kaiser, Conference), devono possedere le caratteristiche generali riportate alle mele, ivi compresa la grammatura.

ARANCE - Varietà (tarocco, moro, valencia, sanguinella), oltre a possedere le caratteristiche generali di cui sopra, ivi compresa la grammatura. Contenuto minimo di succo tra il 30% ed il 35%.

PESCHE - Varietà a pasta gialle e bianca, oltre a possedere le caratteristiche generali sopra citate, compresa la grammatura.

BANANE - devono possedere le caratteristiche riportate per gli altri tipi di frutta e le caratteristiche generali citate. La grammatura deve essere compresa nei limiti di gr. 160/180.

MANDARINI - MANDARANCI - Devono possedere le caratteristiche generali citate. La grammatura deve essere compresa nei limiti di gr. 70/80. Contenuto minimo in succo 33/40%.

UVA - Varietà: resina, Italia. Deve essere costituita da grappoli aventi bacche asciutte, mature e di colorazione conforme, i grappoli devono presentarsi di media lunghezza rispetto alla coltivazione; privi di accentuata acinellatura; nonchè privi di bacche difettose, ammaccate, marscescenti, passerinate.

ALBICOCCHIE - Devono possedere le caratteristiche citate, la grammatura deve essere compresa nei limiti di gr. 70/80.

CILIEGE - Oltre possedere le caratteristiche citate, i frutti devono essere provvisti di peduncolo ed esenti da 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 le altre varietà.

LIMONI - Devono essere di forma ovoidale con epicarpo liscio; gli stessi devono essere indenni da alterazioni di natura parassitaria o prodotte da fumigazioni cianidriche o fitofarmaci, nonchè da infezioni da batteri o funghi; inoltre non devono presentare lesioni e/o cicatrizzazioni; la pezzatura deve essere compresa nei limiti di gr. 110/150; i frutti devono essere ricchi di succo a pieno turgore e con semi non germogliati. Contenuto minimo di succo 25%.

KIWI - I frutti non devono presentare ammaccature e difetti . Consegnati a giusta maturazione di peso compreso tra 80 e 120 gr. Devono provenire da coltivazioni non trattati con anticrittogamici.

DOLCIFICANTI NATURALI

ZUCCHERO

Deve essere ricavato dalla barbabietola al giusto grado di maturazione. I processi di lavorazione devono garantire tutti i requisiti commerciali previsti dalle norme vigenti . Sulle confezioni dovranno essere indicati il peso lordo e netto.

MIELE

Il miele ottenuto dalla elaborazione naturale del nettare dei fiori o di altri succhi zuccherini.

BEVANDE

THE

Derivato da fermentazione e torrefazione delle foglie essicate . Privo di sofisticazione mediante aggiunta di foglie scadenti.

Contenuto: teina dal 1% al 3%. Confezionato in filtri.

STOVIGLIE

I bicchieri, le posate, i piatti in materiale plastico devono rispondere alla composizione di materiale adatto per alimenti.