

COMUNE DI PALERMO

AREA DELL'EDUCAZIONE, FORMAZIONE E POLITICHE GIOVANILI

Servizio Attività Rivolte alla Scuola dell'Infanzia

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AI REQUISITI MERCEOLOGICI DI
ALCUNI PRODOTTI - ALIMENTI VEGETALI E ANIMALI – OTTENUTI
CON IL METODO DELL'AGRICOLTURA BIOLOGICA, IMPIEGATI, O DI
POSSIBILE IMPIEGO, NEGLI ASILI NIDO COMUNALI**

Allegato n. 3

P

SM

INDICE

A. SPECIFICHE GENERALI DEL PRODOTTO BIOLOGICO.....	pag. 3
B. ETICHETTATURA DEL PRODOTTO BIOLOGICO.....	“ 3
C. CARATTERISTICHE DELLA FORNITURA DI ALIMENTI BIOLOGICI.....	“ 4
D. INDICE DEI PRODOTTI.....	” 6
E. PRODOTTI BIOLOGICI (caratteristiche merceologiche).....	” 7

Q

SM

A. SPECIFICHE GENERALI DEL PRODOTTO BIOLOGICO

(Regolamento del Consiglio (CE) n. 834/2007 del 28 giugno 2007 relativo alla produzione biologica e alle modalità di etichettatura dei prodotti biologici e Regolamento (CE) n. 889/2008 della Commissione, del 5 settembre 2008 recante modalità di applicazione del Regolamento (CE) n. 834/2007)

Per alimento biologico si intende un prodotto derivato da agricoltura biologica certificata secondo il Regolamento CE n. 834/07 e successive modifiche ed integrazioni.

I prodotti dell'agricoltura biologica devono quindi:

- rispettare i sistemi e i cicli naturali e mantenere e migliorare la salute dei suoli, delle acque, delle piante e degli animali e l'equilibrio tra di essi
- rispettare i criteri rigorosi in materia di benessere degli animali e soddisfare, in particolare, le specifiche esigenze comportamentali degli animali secondo la specie

È assolutamente vietato l'utilizzo di prodotti OGM (Organismi Geneticamente Modificati).

B. ETICHETTATURA DEL PRODOTTO BIOLOGICO

L'etichettatura del prodotto biologico deve rispettare quanto previsto dall'art. 23 del Reg. CE n. 834/07. Inoltre, l'etichettatura deve riportare tutte le altre indicazioni previste dalla normativa in tema di etichettatura dei prodotti alimentari (D.Lgs. n. 109/92 e s.m.i. e Reg. (UE) n. 1169/2011).

Sull'etichetta deve essere indicato:

- la denominazione di vendita
- l'elenco degli ingredienti
- la quantità netta o, nel caso di prodotti preconfezionati in quantità unitarie costanti, la quantità nominale
- il termine minimo di conservazione o, nel caso di prodotti molto deperibili dal punto di vista microbiologico, la data di scadenza
- il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede o del fabbricante o del confezionatore o di un venditore stabilito nella Comunità Economica Europea
- la sede dello stabilimento di produzione o di confezionamento
- il lotto di produzione
- il codice dell'Organismo di Controllo
- il logo europeo che contraddistingue i prodotti biologici

Quando viene usato il logo comunitario, anche un'indicazione del luogo in cui sono state coltivate le materie prime agricole di cui il prodotto è composto, compare nello stesso campo visivo del logo e prende, se del caso, una delle forme seguenti:

- «Agricoltura UE» quando la materia prima agricola è stata coltivata nell'UE
- «Agricoltura non UE» quando la materia prima agricola è stata coltivata in paesi terzi

Le informazioni di cui sopra possono anche figurare in un documento di accompagnamento che deve inequivocabilmente corrispondere all'imballaggio, al contenitore o al mezzo di trasporto del prodotto.

Gli imballaggi devono essere sempre nuovi, integri, senza alterazioni manifeste, lattine non bombate, non arrugginite, né ammaccate, cartoni non lacerati, etc. e devono essere di materiale riciclabile:

- per orto-frutta: cassette di legno o cartone per alimenti
- per olii : vetro verde
- per cereali e legumi :carta o altro materiale idoneo per alimenti
- per pasta : confezioni di cellulosa vergine o altro materiale idoneo per alimenti

C. CARATTERISTICHE DELLA FORNITURA DI ALIMENTI BIOLOGICI

L'approvvigionamento dei prodotti biologici deve tener conto della zona di produzione, nel senso che sono richiesti alimenti di provenienza regionale (**realizzati con materie prime di origine siciliana**). In caso di impossibilità a reperire taluni prodotti regionali, potranno essere forniti quelli di produzione nazionale e poi comunitaria.

Non possono essere forniti prodotti biologici di produzione extracomunitaria.

Per tutte le derrate alimentari dovrà essere garantito il rispetto della rintracciabilità secondo il **Regolamento CE 178/2002 art. 18.**

Tutti i prodotti biologici devono essere reperiti presso aziende o grossisti riconosciuti e devono essere tutti etichettati.

Dovrà essere garantita la tracciabilità documentata.

Prodotti privi di etichettatura a norma con il Reg. CE n. 834/2007 e s.m.i. non saranno accettati.

La qualità delle materie prime è indicata nella specificazione di ciascuna tipologia di prodotto, nel presente allegato.

Ogni prodotto deve essere fornito in confezioni di peso o volume secondo quanto previsto nel presente allegato. Qualora non ci fosse possibilità, si potrà ricorrere ad alternative presenti sul mercato, previo accordo con l'Amministrazione committente.

Le derrate alimentari devono essere consegnate in date antecedenti la data di scadenza o il termine minimo di conservazione (TMC*), quest'ultimo espresso in etichetta come "da consumarsi preferibilmente", e avere una shelf life residua alla consegna conforme a quanto specificato per singole tipologie di prodotto nel presente allegato. La verifica della merce e dei diversi quantitativi verrà effettuata di regola all'atto del ricevimento. In casi particolari e per taluni prodotti (prodotti a lunga conservazione) si potrà procedere all'accettazione con riserva di verifica che potrà essere effettuata al momento dello stoccaggio delle derrate.**

*TMC: termine minimo di conservazione ("da consumarsi preferibilmente")

**shelf life: ("vita di scaffale"): è il periodo entro il quale il prodotto, in condizioni di conservazione definite, dopo la produzione e/o il confezionamento, risponde alle specifiche organolettiche, nutritive, di composizione e di sicurezza alimentare



D. INDICE DEI PRODOTTI BIOLOGICI

n. codice Titolo

CEREALI E DERIVATI

1. Paste alimentari (*Caratteristiche generali*)
2. Pasta di semola di grano duro
3. Pasta senza glutine
4. Farina bianca di grano tenero
5. Farina di grano duro
6. Cereali in grani
 1. *orzo perlato*
 2. *farro decorticato*
 3. *miscela di cereali in grani*

7. LEGUMI SECCHI

1. *fagioli*
2. *lenticchie*
3. *fave*
4. *ceci*

UOVA

8. Uova fresche di gallina

9. CONSERVE ALIMENTARI AL NATURALE (*Caratteristiche generali*)

10. Pomodori pelati e Passata di pomodoro
11. Marmellate, confetture
12. Succhi e nettari di frutta

CONDIMENTI

13. Olio extravergine di oliva



E. PRODOTTI BIOLOGICI (*caratteristiche merceologiche*)

CEREALI E DERIVATI

1. Paste Alimentari (*Caratteristiche generali*)

Caratteristiche comuni a tutte le paste alimentari	<p><i>Le Paste alimentari devono:</i></p> <ul style="list-style-type: none">• essere di buona qualità• essere corrispondenti, per caratteristiche, alle norme di legge e di regolamento che disciplinano la produzione e la vendita di tali tipi di alimenti, in particolare, devono sottostare alla <i>Legge 30/04/62 n. 283</i>, alla <i>Legge 04/07/67 n. 580</i> e s.m.i.• avere odore, sapore e colore tipici delle materie prime (semola, semolati, graniti, farine di frumento duro o tenero, sfarinati da altri cereali) impiegate singolarmente o in combinazione, con acqua e con o senza aggiunta di altri ingredienti• essere esenti, all'interno della confezione, da materiali estranei, di natura organica o inorganica• avere umidità (a 105°) max 30% per le paste alimentari fresche, 12,5% per le paste secche di semola o all'uovo• avere un grado di spappolamento basso• avere un'elevata tenuta di cottura• avere un'elevata resa di cottura (rapporto tra volume finale e quello iniziale > 0,4)• avere un elevato assorbimento dei condimenti• avere un basso grado di disfacimento dopo la sosta <p><i>Le confezioni devono</i></p> <ul style="list-style-type: none">- essere costituite (imballaggio) da cellulosa vergine o altro materiale idoneo per alimenti conformi alla normativa vigente- pervenire intatte e sigillate, non devono presentare difetti e l'etichettatura del prodotto biologico deve rispettare quanto previsto dall'<i>art. 23 del Reg.CE n. 834/07</i>. Inoltre, l'etichettatura deve riportare tutte le altre indicazioni previste dalla normativa in tema di etichettatura dei prodotti alimentari (<i>D.Lgs. n.109/92</i> e s.m.i. e <i>Reg.(UE) n.1169/2011</i>).
---	---

2. Pasta di semola di grano duro

Prodotto	Pasta di semola di grano duro Preparata con semola e acqua
Aspetti igienico-sanitari	<p>Deve rispondere alle modalità ed ai requisiti di composizione e acidità riportate nella <i>Legge 04/07/67 n. 580</i> e successive modificazioni (<i>D.P.R. 9/2/2001 n. 187</i>).</p> <p>Dovrà possedere le caratteristiche di legge di seguito indicate:</p> <ul style="list-style-type: none"> • umidità massima: 12,50% • ceneri: minimo 0,70% massimo 0,90% • cellulosa: minimo 0,20% massimo 0,45% • sostanze azotate: minimo 10,50% • acidità massima: 4 gradi su 10 parti di sostanza secca
Requisiti organolettici e merceologici	<p>Pasta essiccata, non triturrata, con odore, sapore e colore tipici delle materie prime impiegate. La pasta non deve presentare, in modo diffuso, difetti tipo:</p> <ul style="list-style-type: none"> • presenze di macchie bianche e nere • bottatura o bolle d'aria • spezzature o tagli <p>Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti d'insetti, muffe o altri agenti infestanti.</p> <p>Additivi : non ammessi</p> <p>Deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta relativamente alle forme richieste, compatibilmente con la gamma dei formati disponibili sul mercato dei prodotti biologici: tempestina, corallini, stelline, gratini, puntine, ditalini, mezze penne, sedanini, fusilli, farfalle, spaghetti, conchiglie, ecc. e in confezioni di 500 - 1000 g.</p> <p>Alla consegna delle confezioni, l'intervallo minimo di tempo tra la data della stessa e il TMC deve essere pari ad almeno 18 mesi.</p>
Caratteristiche della confezione	<p>I materiali usati per la confezione devono essere conformi alla normativa vigente per i prodotti biologici.</p> <p>Etichettatura</p> <p>Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate, non devono presentare difetti e l'etichettatura del prodotto biologico deve rispettare quanto previsto dall'<i>art. 23 del Reg.CE n. 834/07</i>. Inoltre, l'etichettatura deve riportare tutte le altre indicazioni previste dalla normativa in tema di etichettatura dei prodotti alimentari (<i>D.Lgs. n.109/92</i> e s.m.i. e <i>Reg.(UE) n.1169/2011</i>).</p>

3. Pasta senza glutine

Prodotto	Pasta senza glutine Per menù per dieta particolare (morbo celiaco).
Aspetti igienico-sanitari	Come prodotto dietetico è assoggettato al <i>D.Lgs. n. 111 del 27/01/92</i> e s.m.i. e, come prodotto alimentare per soggetti intolleranti al glutine, al <i>Regolamento (CE) n.41/2009</i> .
Requisiti organolettici e merceologici	<p>Deve possedere le caratteristiche organolettiche e merceologiche previste dalla suddetta normativa relativa ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare.</p> <p>Deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta relativamente alle forme richieste, compatibilmente con la gamma dei formati disponibili sul mercato dei prodotti biologici: tempestina, corallini, stelline, gratini, puntine, ditalini, mezze penne, sedanini, fusilli, farfalle, spaghetti, conchiglie, ecc. e in confezioni di 500 - 1000 g</p> <p>Alla consegna delle confezioni, l'intervallo minimo di tempo tra la data della stessa e il TMC deve essere pari ad almeno 18 mesi.</p>
Caratteristiche della confezione	<p>I materiali usati per la confezione devono essere conformi alla normativa vigente per i prodotti biologici.</p> <p>Etichettatura Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate, non devono presentare difetti e l'etichettatura del prodotto biologico deve rispettare quanto previsto dall'<i>art. 23 del Reg.CE n. 834/07</i>. Inoltre, l'etichettatura deve riportare tutte le altre indicazioni previste dalla normativa in tema di etichettatura dei prodotti alimentari (<i>D.Lgs. n.109/92</i> e s.m.i. e <i>Reg.(UE) n.1169/2011</i>).</p>

4. Farina bianca di grano tenero

Prodotto	Farina bianca di grano tenero tipo 0 e 00
Aspetti igienico-sanitari	<p>Sfarinato ottenuto dalla macinazione di grano tenero, con le caratteristiche di composizione e di qualità previste da <i>Legge n. 580 del 04/07/67</i> e successive modifiche, <i>D.Lgs. 109/92</i>, <i>D.P.R. n. 502 del 30/11/98</i> e <i>D.P.R. n. 187 del 9/2/ 2001</i>.</p> <p>La farina non deve essere trattata con agenti imbiancanti o additivi non consentiti dalla normativa vigente (<i>D.M. n. 209 del 27/02/96</i> e s.m.i.), o con altre sostanze vietate dall'<i>art. 10 della Legge 580/67</i>.</p>
Requisiti organolettici e merceologici	<p>Sfarinato di colore bianco latte impalpabile.</p> <p>La farina non deve essere alterata per eccesso di umidità, riscaldamento e deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti.</p> <p>Le confezioni devono essere tali da risultare sigillate all'atto della consegna, in modo tale che il prodotto risulti al riparo dalla polvere e da ogni altra causa di insudiciamento.</p> <p>È richiesta la fornitura del prodotto in confezioni di 1 Kg.</p>

	Alla consegna delle confezioni, l'intervallo minimo di tempo tra la data della stessa e il TMC deve essere pari ad almeno 10 mesi.
Caratteristiche della confezione	<p>Le confezioni devono essere costituite da materiali conformi alla normativa vigente per i prodotti biologici, in grado di mantenere inalterate le caratteristiche originali del prodotto e non facilmente lacerabili nelle usuali procedure di manipolazione al di là dei limiti già stabiliti.</p> <p><i>Etichettatura</i></p> <p>Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate, non devono presentare difetti e l'etichettatura del prodotto biologico deve rispettare quanto previsto dall'art. 23 del Reg. CE n. 834/07. Inoltre, l'etichettatura deve riportare tutte le altre indicazioni previste dalla normativa in tema di etichettatura dei prodotti alimentari (D.Lgs. n.109/92 e s.m.i. e Reg.(UE) n.1169/2011).</p>

5. Farina di grano duro

Prodotto	<i>Semola di grano duro rimacinata</i>
Aspetti igienico-sanitari	<p>Sfarinato ottenuto dalla macinazione di grano duro, con le caratteristiche di composizione e di qualità previste da Legge n. 580 del 04/07/67 e successive modifiche, D.Lgs. 109/92, D.P.R. n. 502 del 30/11/98 e D.P.R. n. 187 del 9/2/2001).</p> <p>La farina non deve essere trattata con additivi non consentiti dalla normativa vigente (D.M. n. 209 del 27/02/96 e s.m.i.), o con altre sostanze vietate dall'art. 10 della Legge 580/67.</p>
Requisiti organolettici e merceologici	<p>Sfarinato a grana fine e di colore giallo ambrato.</p> <p>La farina non deve essere alterata per eccesso di umidità, riscaldamento e deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti. Le confezioni devono essere tali da risultare sigillate all'atto della consegna, in modo tale che il prodotto risulti al riparo dalla polvere e da ogni altra causa di insudiciamento.</p> <p>È richiesta la fornitura del prodotto in confezioni di 1 Kg.</p> <p>Alla consegna delle confezioni, l'intervallo minimo di tempo tra la data della stessa e il TMC deve essere pari ad almeno 10 mesi.</p>
Caratteristiche della confezione	<p>Le confezioni devono essere costituite da materiali conformi alla normativa vigente per i prodotti biologici, in grado di mantenere inalterate le caratteristiche originali del prodotto e non facilmente lacerabili nelle usuali procedure di manipolazione al di là dei limiti già stabiliti.</p> <p><i>Etichettatura</i></p> <p>Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate, non devono presentare difetti e l'etichettatura del prodotto biologico deve rispettare quanto previsto dall'art. 23 del Reg. CE n. 834/07. Inoltre, l'etichettatura deve riportare tutte le altre indicazioni previste dalla normativa in tema di etichettatura dei prodotti alimentari (D.Lgs. n.109/92 e s.m.i. e Reg.(UE) n.1169/2011).</p>

Handwritten signatures and initials in blue ink, including a stylized 'S' and 'M'.

6. Cereali in grani

Prodotto	Cereali in grani 1. Orzo perlato 2. Farro decorticato 3. Miscela di cereali in grani
Aspetti igienico-sanitari	I cereali in grani devono rispondere ai requisiti della lavorazione e commercio dei cereali, sfarinati e paste alimentari (<i>Legge 580/67 e s.m.i., DPR 187/2001</i>).
Requisiti organolettici e merceologici	<p>Il prodotto fornito deve</p> <ul style="list-style-type: none"> • essere della qualità, specie e varietà richiesta • essere a granella di forma e lunghezza regolare e uniforme • essere integro, pulito, perfettamente maturo e non avariato per eccesso di umidità • essere sano e quindi indenne da alterazioni di parassiti animali, vegetali e fungini • rispettare i parametri analitici previsti dalla legge • essere privo di terriccio, di sassolini o di residui di altra natura (frammenti di pietrisco, frammenti di steli ecc.) • essere di colore bianco-giallo paglierino (orzo perlato) <p>Deve essere garantita la fornitura di tali prodotti in confezioni di 500 g.</p> <p>Alla consegna delle confezioni, l'intervallo minimo di tempo tra la data della stessa e il TMC deve essere pari ad almeno 1 anno.</p>
Caratteristiche della confezione	<p>I materiali usati per la confezione devono essere costituiti da cellulosa vergine o altro materiale idoneo per alimenti, conformi alla normativa vigente.</p> <p>Etichettatura</p> <p>Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate, non devono presentare difetti e l'etichettatura del prodotto biologico deve rispettare quanto previsto dall'<i>art. 23 del Reg.CE n. 834/07</i>. Inoltre, l'etichettatura deve riportare tutte le altre indicazioni previste dalla normativa in tema di etichettatura dei prodotti alimentari (<i>D.Lgs. n.109/92 e s.m.i. e Reg.(UE) n.1169/2011</i>).</p>

7. Legumi secchi (Caratteristiche generali)

Prodotto	<table border="1"> <thead> <tr> <th><i>Legumi secchi</i></th><th><i>Varietà</i></th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1. <i>Fagioli</i></td><td>Borlotto- Cannellino- Fagiolo di Spagna- Fagiolo badda di Polizzi- Fagiolo cosaruciaru di Scicli</td></tr> <tr> <td>2. <i>Lenticchie</i></td><td>Villalba- Ustica- Mignon verdi di Monreale- Mignon rosse di Monreale- Lenticchie di Pantelleria- Altamura- Castelluccio</td></tr> <tr> <td>3. <i>Fave</i></td><td>Fava cottoia di Monreale- Fava cottoia modicana- Fava bianca di Valledolmo- Baggiana- Paceco- Aguadulec- Windsor- Siviglia- Fava larga di Lconforte- Corniola di Caltagirone, Riesi, Marsala</td></tr> <tr> <td>4. <i>Ceci</i></td><td>Villalba- Pascià- Sultano- Vulcano- Cottoio</td></tr> </tbody> </table>	<i>Legumi secchi</i>	<i>Varietà</i>	1. <i>Fagioli</i>	Borlotto- Cannellino- Fagiolo di Spagna- Fagiolo badda di Polizzi- Fagiolo cosaruciaru di Scicli	2. <i>Lenticchie</i>	Villalba- Ustica- Mignon verdi di Monreale- Mignon rosse di Monreale- Lenticchie di Pantelleria- Altamura- Castelluccio	3. <i>Fave</i>	Fava cottoia di Monreale- Fava cottoia modicana- Fava bianca di Valledolmo- Baggiana- Paceco- Aguadulec- Windsor- Siviglia- Fava larga di Lconforte- Corniola di Caltagirone, Riesi, Marsala	4. <i>Ceci</i>	Villalba- Pascià- Sultano- Vulcano- Cottoio
<i>Legumi secchi</i>	<i>Varietà</i>										
1. <i>Fagioli</i>	Borlotto- Cannellino- Fagiolo di Spagna- Fagiolo badda di Polizzi- Fagiolo cosaruciaru di Scicli										
2. <i>Lenticchie</i>	Villalba- Ustica- Mignon verdi di Monreale- Mignon rosse di Monreale- Lenticchie di Pantelleria- Altamura- Castelluccio										
3. <i>Fave</i>	Fava cottoia di Monreale- Fava cottoia modicana- Fava bianca di Valledolmo- Baggiana- Paceco- Aguadulec- Windsor- Siviglia- Fava larga di Lconforte- Corniola di Caltagirone, Riesi, Marsala										
4. <i>Ceci</i>	Villalba- Pascià- Sultano- Vulcano- Cottoio										
Aspetti igienico -sanitari	<p>Semi provenienti dalle leguminose sottoposti a un processo di essiccazione che riduce l'acqua al valore massimo del 13%.</p> <p>Il prodotto dovrà aver subito al massimo un (1) anno di conservazione dopo la raccolta.</p>										
Requisiti organolettici e merceologici	<p>Tutti i semi devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> • uniformemente essiccati , puliti, perfettamente integri • di pezzatura omogenea (saranno ammessi leggeri difetti di forma) di dimensione: <p>-seme di cece: dimensione media e colore caratteristico</p> <p>-seme di lenticchia: di piccola dimensione e di colore verde- marrone</p> <p>-seme di fagiolo: lunghezza compresa tra 1,2 e 1,5 cm</p> <ul style="list-style-type: none"> • privi di terriccio, di sassolini o di residui di altra natura (frammenti di pietrisco, frammenti di steli ecc.) • sani e quindi privi di muffe, di insetti, di attacchi da parassiti vegetali o animali (sono da considerarsi parassiti anche i frammenti del prodotto e qualsiasi parzializzazione organica di essi) <p>Deve essere garantita la fornitura di tali prodotti in confezioni di 500 g.</p> <p>Alla consegna delle confezioni, l'intervallo minimo di tempo tra la data della stessa e il TMC deve essere pari ad almeno 1 anno.</p>										
Caratteristiche della confezione	<p>I materiali usati per la confezione devono essere costituite da cellulosa vergine o altro materiale idoneo per alimenti conformi alla normativa vigente.</p> <p><i>Etichettatura</i></p> <p>Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate, non devono presentare difetti e l'etichettatura del prodotto biologico deve rispettare quanto previsto dall'art. 23 del Reg.CE n. 834/07. Inoltre, l'etichettatura deve riportare tutte le altre indicazioni previste dalla normativa in tema di etichettatura dei prodotti alimentari (D.Lgs. n.109/92 e s.m.i. e Reg.(UE) n.1169/2011).</p>										

UOVA

8. Uova fresche di gallina

Prodotto	<i>Uova fresche di gallina</i> Di provenienza da galline ovaiole alimentate senza antibiotici, con mangimi privi di pigmenti coloranti.
Aspetti igienico-sanitari	<p>Le uova devono :</p> <ul style="list-style-type: none"> • essere conformi alle vigenti norme sulla commercializzazione • essere prodotte da galline allevate all'aperto • essere conformi alla Circolare n. 1 del 19 gennaio 2004 e devono recare stampigliato sul guscio il codice N.0 che identifica la provenienza del tipo di allevamento (allevamento biologico) • essere di categoria di qualità "A" e categoria di peso "medio" • essere di produzione nazionale o comunitaria e presentanti il bollo CEE • presentare guscio normale, intatto e pulito; albume chiaro, limpido, di consistenza gelatinosa ed esente da corpi estranei; tuorlo esente da corpi estranei • avere gli imballaggi resistenti agli urti, asciutti, in ottimo stato di manutenzione e pulizia, preparati con materiali idonei a preservare le uova da odori estranei e da rischi di alterazione della qualità <p>Le uova non devono subire alcun trattamento di conservazione né essere refrigerate in locali o impianti in cui la temperatura è mantenuta artificialmente al di sotto di +5°C.</p> <p>Durante l'immagazzinamento e fino al momento del carico per il trasporto, le uova devono essere conservate in locali puliti, asciutti, esenti da odori estranei e mantenute ad una temperatura costante e adatta a garantire la conservazione ottimale della qualità, evitandone l'esposizione diretta ai raggi solari.</p> <p>Inoltre, gli allevamenti da cui provengono le uova devono essere certificati secondo il Regolamento CE n. 834/07 e s.m.i. Tutta la filiera, dall'allevamento al confezionamento, deve essere certificata conforme alle norme sulle produzioni biologiche animali.</p>
Requisiti organolettici e merceologici	<p>Caratteristiche delle uova fresche di gallina:</p> <ul style="list-style-type: none"> • allo scuotimento il contenuto non deve manifestare alcuna oscillazione • guscio e cuticola: normali, intatti, privi esternamente di piume, tracce di sangue o di feci • camera d'aria: altezza non superiore a 6 mm, immobile • albume: chiaro, limpido, di consistenza gelatinosa, esente da corpi estranei di qualsiasi natura • tuorlo: visibile alla speratura solamente come ombratura, senza contorno apparente, che non si allontana sensibilmente dal centro dell'uovo in caso di rotazione di questo, esente da corpi estranei di qualsiasi natura; all'apertura, il tuorlo deve essere intatto, di colore giallo, e di struttura globosa; la membrana (tunica vitellina) deve risultare di conformazione omogenea, senza grinze; non deve essere appiattito, il contorno deve essere intero (tuorlo e

	<p>albume) e non deve recare macchie di sangue, non emanare odori aciduli o comunque sgradevoli, né avere sapori particolari come di paglia, muffa, stantio ecc.</p> <p><i>Si richiedono confezioni di 6 -12 Pz.</i></p> <p><i>La consegna deve avvenire almeno entro il termine di 14 giorni dalla data di deposizione (o dalla data del TMC).</i></p>
Trasporto e conservazione	<p>Il trasporto delle uova deve avvenire nel rispetto delle norme vigenti; non devono subire alcun trattamento di conservazione né essere state refrigerate in locali o impianti in cui la temperatura è mantenuta artificialmente al di sotto di +5°C. Tuttavia, possono essere mantenute ad una temperatura inferiore a +5°C durante il trasporto, per una durata massima di 24 ore. L'avviso di conservare le uova in frigorifero dopo l'acquisto è obbligatoria dal 01/06/94.</p>
Caratteristiche della confezione	<p><i>Imballaggio ed etichettatura</i></p> <p>Tutta la filiera, dall'allevamento al confezionamento, deve essere certificata conforme alle norme sulle produzioni biologiche animali. Le uova devono essere confezionate in piccoli o grandi imballaggi secondo la normativa vigente.</p> <p>Le singole confezioni devono essere originali e sigillate dal produttore. Gli imballaggi, compresi gli elementi interni per il confezionamento, devono essere a perdere, sufficientemente robusti per proteggere in modo adeguato le uova, e fabbricati con materiali idonei a preservare le uova da odori estranei e da rischi di alterazione della qualità.</p> <p>Gli imballi devono essere muniti di fascette o dispositivi di etichettatura leggibili e recanti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • il nome o la ragione sociale e l'indirizzo dell'azienda che ha imballato o fatto imballare la merce • il numero distintivo del centro di imballaggio • la categoria di qualità e di peso • il numero delle uova imballate • data di durata minima (obbligatoria dal 01/06/94), non superiore a 28 giorni, espressa con il giorno e il mese, seguita dalle raccomandazioni idonee di stoccaggio di utilizzazione e/o la data di imballaggio.

9. CONSERVE ALIMENTARI AL NATURALE *(Caratteristiche generali)*

Prodotto	Conserve alimentari al naturale Alimenti conservati in scatola (o in contenitori di vetro), di provenienza biologica, in quanto le materie prime utilizzate provengono da produzione biologica.
Aspetti igienico-sanitari	Tali alimenti (conserve di frutta, verdura, ortaggi ecc.) al naturale devono essere prodotti, conservati, commercializzati nel rispetto della <i>Legge 30 aprile 1962 n. 283 e s.m.i.</i> e nel rispetto di quanto previsto dal <i>Regolamento CE n. 834/07 e s.m.i.</i>
Requisiti organolettici e merceologici	Le materie prime devono essere di produzione dell'annata, di ottima qualità (i vegetali devono essere maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie). La lavorazione e la conservazione dovranno essere effettuate a regola d'arte, secondo i criteri moderni ed in conformità alle norme legislative vigenti sull'igiene delle conserve alimentari (<i>D.P.R. 26.3.80 n. 327</i>).
Caratteristiche della confezione	I contenitori dei prodotti devono essere conformi alla normativa vigente. <i>I contenitori di vetro dovranno essere a chiusura ermetica.</i> Etichettatura L'etichettatura del prodotto biologico deve rispettare quanto previsto dall' <i>art. 23 del Reg. CE n. 834/07</i> . Inoltre, l'etichettatura deve riportare tutte le altre indicazioni previste dalla normativa in tema di etichettatura dei prodotti alimentari (<i>D.Lgs. n.109/92 e s.m.i. e Reg.(UE) n.1169/2011</i>).

10. Pomodori pelati - Passata di pomodoro

Prodotto	<p>a) Pomodori pelati: ottenuti da pomodori sani, freschi e maturi, privati della pelle, inscatolati e sterilizzati a 100°C. Possono contenere anche succo di pomodoro ma non concentrato</p> <p>b) Passata di pomodoro: si intende quella preparata dalla spremitura diretta del pomodoro sano, fresco e maturo, lavato; è poi sottoposta ad un procedimento di raffinazione meccanica per eliminare le impurità e a precottura con temperatura a 100°C</p>
Aspetti igienico-sanitari	<p>Vedi codice n. 9</p> <p>Tali prodotti devono possedere i requisiti previsti dall'<i>art. 2 del D.P.R. n. 428 dell'11 aprile 1975</i>. Nella scelta del pomodoro sono da preferire le varietà di selezione tradizionale, da escludere le varietà ibride e vietare quelle transgeniche. Tali prodotti devono essere ricavati direttamente dal frutto fresco, maturo, sano e ben lavato, di sapore delicato, tendenzialmente zuccherino, di media grandezza, che non abbia subito manipolazioni prima dell'inscatolamento che non siano la scottatura, la pelatura (<i>pomodori pelati</i>), privo di condimenti grassi, privo di additivi, aromatizzanti artificiali, sostanze conservanti, nel rispetto del <i>decreto</i></p>

	<p>del Ministero della Sanità del 27/02/1966, n. 209 e s.m.i. (passata di pomodoro).</p> <p>Inoltre, la passata di pomodoro deve essere prodotta in conformità al Decreto Legge n. 157/2004 e al D.M. del 23/09/05.</p>
<p>Requisiti organolettici e merceologici</p>	<p>Questi prodotti non devono avere difetti di sapore, colore, odore, fenomeni di ammuffimento e/o irrancidimento.</p> <p>Inoltre, per i <i>pelati</i>, il peso sgocciolato deve risultare non inferiore al 70% del peso netto; i frutti devono essere interi e non deformati per almeno il 65% sul peso dello sgocciolato; il residuo secco, al netto di sale aggiunto, non deve essere inferiore al 4%. Il prodotto non deve presentare aspetto, colore e sapore anormali, né parti verdi, giallastre; la consistenza deve essere quella del frutto fresco.</p> <p>Inoltre, la <i>passata</i> non deve presentare frammenti di buccia. Il contenuto di ogni confezione deve corrispondere a quanto dichiarato in etichetta.</p> <p>Il peso netto effettivo deve presentare uno <i>scarto</i>, rispetto il dichiarato, inferiore all'1%, come dall'art. 67 del DPR n. 327/80, per confezioni di peso compreso tra 1 e 5 Kg.</p> <p>I contenitori non devono presentare difetti quali: ammaccature, bombature, corrosioni, arrugginimenti, insudiciamenti.</p> <p>Fornitura richiesta: confezioni di 0,700 /0,750 l (passata di pomodoro) e 400 g (pelato).</p> <p>Alla consegna delle confezioni, l'intervallo minimo di tempo tra la data della stessa e il TMC deve essere pari ad almeno 15 mesi.</p>
<p>Caratteristiche della confezione</p>	<p>Vedi codice n. 9</p> <p>I contenitori dei prodotti devono essere conformi alla normativa vigente.</p> <p><i>I contenitori di vetro dovranno essere a chiusura ermetica.</i></p> <p>L'<i>etichettatura</i> del prodotto biologico deve rispettare quanto previsto dall'art. 23 del Reg.CE n. 834/07. Inoltre, l'<i>etichettatura</i> deve riportare tutte le altre indicazioni previste dalla normativa in tema di etichettatura dei prodotti alimentari (D.Lgs. n.109/92, e s.m.i. e Reg.(UE) n.1169/2011).</p> <p>Ogni contenitore deve riportare le seguenti dichiarazioni:</p> <ul style="list-style-type: none"> • denominazione e tipo di prodotto • peso netto • peso netto, peso sgocciolato (pelati) • identificazione della ditta produttrice e del laboratorio di confezionamento • termine minimo di conservazione • luogo di produzione • ente certificatore • consigli per l'immagazzinamento

11. Marmellate, confetture

Prodotto	<p>a) Marmellata È la mescolanza, portata a consistenza gelificata appropriata, di acqua, zuccheri e di uno o più dei seguenti prodotti ottenuti da agrumi: polpa, purea, succo, estratti acquosi e scorze. La quantità di agrumi utilizzata per la produzione di 1000 grammi di prodotto finito non deve essere inferiore a 200 grammi, di cui almeno 75 grammi provenienti dall'endocarpo.</p> <p>b) Confettura extra È la mescolanza, portata a consistenza gelificata appropriata, di zuccheri, polpa non concentrata di una o più specie di frutta e acqua. La quantità di polpa utilizzata per la produzione di 1000 grammi di prodotto finito non deve essere inferiore a 450 g in generale; deve risultare costituita prevalentemente da frutta intera o in pezzi gelificata, ben cotta e traslucida.</p>
Aspetti igienico-sanitari	<p>I prodotti devono essere conformi al <i>D.Lgs 20/02/2004 n. 50</i> (in attuazione della <i>Direttiva 2001/113/CE</i>) e, in quanto biologici, al <i>Reg. CE n. 834/07</i>. Devono essere prodotti con materie prime (frutta) di provenienza biologica.</p>
Requisiti organolettici e merceologici	<p><i>Le marmellate</i> devono presentarsi con una massa omogenea più o meno compatta, gelificata. <i>Le confetture</i> devono presentarsi con una massa omogenea o con frutta intera o in pezzi gelificata, ben cotta e traslucida. In tutti i casi l'aroma, il sapore ed il colore devono richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza. All'esame organolettico non si devono riscontrare</p> <ul style="list-style-type: none"> • caramellizzazione degli zuccheri • sineresi • cristallizzazione degli zuccheri • sapori estranei • ammuffimenti • presenza di noccioli interi o in frammenti, presenza di foglie, insetti o altro materiale estraneo <p>I prodotti non devono essere alterati, colorati con sostanze diverse da quelle del frutto col quale sono preparate, non contenere sostanze estranee alla composizione del frutto e non devono essere aromatizzati con essenze artificiali. Non sono accettate confetture con presenza di additivi conservativi o altri additivi in genere. L'unico additivo ammesso è il gelificante (<i>pectina</i>). Gli zuccheri, definiti dalle disposizioni del <i>D.Lgs 20/02/2004 n. 50</i> (attuazione della <i>Direttiva 2001/111/CE</i>), devono essere utilizzati nella percentuale del 25% rispetto alla frutta.</p> <p>I prodotti devono essere forniti in <i>barattoli di vetro di 300- 400 g</i> ed esclusivamente ai seguenti gusti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>pesca</i>

	<ul style="list-style-type: none"> • albicocca • ciliegia • arancia <p>Alla consegna delle confezioni, l'intervallo minimo di tempo tra la data della stessa e il TMC deve essere pari ad almeno 2 anni.</p>
Caratteristiche della confezione	<p>I contenitori dei prodotti devono essere conformi alla normativa vigente. <i>I contenitori di vetro dovranno essere a chiusura ermetica.</i></p> <p>Etichettatura L'etichettatura del prodotto biologico deve rispettare quanto previsto dall'art. 23 del Reg. CE n. 834/07. Inoltre, l'etichettatura deve riportare tutte le altre indicazioni previste dalla normativa in tema di etichettatura dei prodotti alimentari (D.Lgs. n.109/92 e s.m.i. e Reg.(UE) n.1169/2011).</p> <p><i>Le confetture devono riportare la dicitura extra, ovvero devono avere più di 45 g di frutta per 100 g di prodotto.</i></p>

12. Succhi e nettari di frutta

Prodotto	<p>Succhi e nettari di frutta (nei gusti: arancia, pesca, pera, mela, albicocca)</p> <p>Prodotti della spremitura o della riduzione in purea di frutti diversi, di provenienza biologica, con l'aggiunta di acqua e/o zuccheri.</p>
Aspetti igienico-sanitari	<p>Il prodotto deve corrispondere a quello classificato ai sensi della vigente legislazione in materia: D.Lgs. 21/05/2004 n. 151 (attuazione della Direttiva 2001/112/CE) e s.m.i e deve, come prodotto biologico, essere conforme al Regolamento CE n. 834/07</p>
Requisiti organolettici e merceologici	<p>I succhi di frutta devono possedere colore, aroma e gusto caratteristici della frutta di provenienza e i nettari di frutta, che comprendono i noti "succo e polpa di...", devono contenere un tenore minimo di succo e/o di purea dal 25 al 50%, in rapporto al tipo di frutta utilizzata.</p> <p>Il prodotto non deve presentare sapore ed odori estranei, presenza di muffe, sostanze vegetali non genuine o guaste, colpite da malattie o marcescenze; non deve aver iniziato un processo di fermentazione che ne alteri la composizione e le caratteristiche organolettiche.</p> <p>I succhi di frutta non devono contenere sostanze chimiche (pesticidi, anticrittogamici, edulcoranti artificiali o sintetici, aromi artificiali, anidride solforosa o qualsiasi altra sostanza nociva alla salute).</p> <p><i>Potrebbero essere richiesti anche succhi di frutta senza aggiunta di zucchero (per diete speciali).</i></p> <p>Fornitura richiesta: confezioni in brick 3 x 200 ml.</p> <p>Alla consegna delle confezioni, l'intervallo minimo di tempo tra la data della stessa e il TMC deve essere pari ad almeno 6 mesi.</p>

Shu

Caratteristiche della confezione	<p>I contenitori dei prodotti devono essere conformi alla normativa vigente.</p> <p>Etichettatura L'etichettatura del prodotto biologico deve rispettare quanto previsto dall'art. 23 del Reg. CE n. 834/07. Inoltre, l'etichettatura deve riportare tutte le altre indicazioni previste dalla normativa in tema di etichettatura dei prodotti alimentari (D.Lgs. n.109/92 e s.m.i. e Reg.(UE) n.1169/2011).</p>
----------------------------------	---

13. Olio extravergine di oliva

Prodotto	<p>Olio extravergine di oliva Denominazione in vigore dal 01/01/1991 (D.M. n. 509 ottobre 1987) La denominazione "olio extravergine d'oliva" è riservata all'olio che, ottenuto meccanicamente dalle olive, non abbia subito manipolazioni chimiche, ma soltanto il lavaggio, la sedimentazione e la filtrazione, che non contenga più dell'1% in peso di acidità espressa come acido oleico, senza tolleranza alcuna; alla denominazione "olio extravergine di oliva" dovrà essere aggiunta l'indicazione della provenienza.</p>
Aspetti igienico-sanitari	<p>Devono riferirsi a:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Legge n. 1407 del 13/11/60 • Legge n. 1104 del 24/07/62 • Regolamento CEE 2568/91 • Regolamento CEE 356/92 • Legge n. 169 del 05/02/92 • D.L. n. 109 del 27/01/92 • D.M. n. 573 del 04/11/93
Requisiti organolettici e merceologici	<p>Il prodotto deve</p> <ul style="list-style-type: none"> • essere esente da odori disgustosi (di rancido, di putrido, di fumo, ecc.) • essere limpido, fresco, privo di impurità, non amaro • possedere sapore e odore gradevoli ed inconfondibili dell'olio di oliva (Legge 13/11/1960 n. 1407) <p>Devono, inoltre, essere scrupolosamente osservate sia le norme generali dei regolamenti d'igiene, sia quelle speciali regolanti il commercio dell'olio di oliva.</p> <p>Anche il grado di acidità e la qualità della categoria merceologica deve rispondere al D.M. n. 509/87 e al Regolamento CEE n. 1429/92.</p> <p>Per l'olio extravergine di oliva, l'acidità espressa in acido oleico deve essere inferiore o uguale all'1%.</p> <p>Conservanti : assenti</p> <p>Fornitura richiesta: bottiglie di 1 litro</p> <p>Il prodotto fornito deve essere di produzione regionale, della stessa annata di produzione.</p>

<p>Caratteristiche della confezione</p>	<p>Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici.</p> <p>I materiali per la costituzione dell'imballaggio (<i>vetro verde</i>) debbono essere conformi a quanto prescrive la normativa vigente. Il prodotto deve essere commercializzato in recipienti ermeticamente chiusi, in conformità a quanto previsto dall'<i>art. 26 del D. Lgs. 109/92</i> (modificazione dell'<i>art. 7 della Legge n. 35 del 27/01/68</i>) e dal <i>Regolamento (CE) n. 1019/2002 (Norme di commercializzazione dell'olio d'oliva)</i>.</p> <p><i>Etichettatura</i></p> <p>L'etichettatura del prodotto biologico deve rispettare quanto previsto dall'<i>art. 23 del Reg.CE n. 834/07</i>. L'etichettatura deve riportare oltre che tutte le altre indicazioni previste dalla normativa in tema di etichettatura dei prodotti alimentari (<i>D.Lgs. n.109/92 e s.m.i. e Reg.(UE) n.1169/2011</i>), anche il <i>luogo di coltivazione e molitura delle olive (Legge n. 204 del 03/08/04)</i>.</p>
--	--

P

SM