

**COMUNE DI PALERMO**

*Settore Servizi Educativi*

*Servizio Asili- nido*

**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.

Dipartimento di Scienze per la Promozione della Salute “G. D’Alessandro”  
**Sezione IGIENE**

Università degli Studi di Palermo

## **INDICE**

<b>A. SPECIFICHE GENERALI DEL PRODOTTO BIOLOGICO.....</b>	<b>pag.3</b>
<b>B. ETICHETTATURA DEL PRODOTTO BIOLOGICO .....</b>	<b>"3</b>
<b>C. CARATTERISTICHE DELLA FORNITURA DI ALIMENTI BIOLOGICI.....</b>	<b>"4</b>
<b>D. INDICE DEI PRODOTTI BIOLOGICI .....</b>	<b>"6</b>
<b>E. PRODOTTI BIOLOGICI (<i>caratteristiche merceologiche</i>).....</b>	<b>"7</b>

## **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 confezionati 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*)

<b>Caratteristiche comuni a tutte le paste alimentari</b>	<p><b><i>Le Paste alimentari devono:</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• essere di buona qualità</li><li>• 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.</li><li>• 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</li><li>• essere esenti, all'interno della confezione, da materiali estranei, di natura organica o inorganica</li><li>• avere umidità (a 105°) max 30% per le paste alimentari fresche, 12,5% per le paste secche di semola o all'uovo</li><li>• avere un grado di spappolamento basso</li><li>• avere un'elevata tenuta di cottura</li><li>• avere un'elevata resa di cottura (rapporto tra volume finale e quello iniziale &gt; 0,4)</li><li>• avere un elevato assorbimento dei condimenti</li><li>• avere un basso grado di disfacimento dopo la sosta</li></ul> <p><b><i>Le confezioni devono</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- essere costituite (imballaggio) da cellulosa vergine o altro materiale idoneo per alimenti conformi alla normativa vigente</li><li>- 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>).</li></ul>
---	---

## 2. Pasta di semola di grano duro

<b>Prodotto</b>	<i>Pasta di semola di grano duro</i> Preparata con semola e acqua
<b>Aspetti igienico -sanitari</b>	<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"> <li>• umidità massima: 12,50%</li> <li>• ceneri: minimo 0,70%                      massimo 0,90%</li> <li>• cellulosa: minimo 0,20%                      massimo 0,45%</li> <li>• sostanze azotate: minimo 10,50%</li> <li>• acidità massima: 4 gradi su 10 parti di sostanza secca</li> </ul>
<b>Requisiti organolettici e merceologici</b>	<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"> <li>• presenze di macchie bianche e nere</li> <li>• bottatura o bolle d'aria</li> <li>• spezzature o tagli</li> </ul> <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><b>Deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta relativamente alle forme richieste</b>, 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 <b>confezioni di 500 - 1000 g.</b></p> <p><b>Alla consegna delle confezioni, l'intervallo minimo di tempo tra la data della stessa e il TMC deve essere pari ad almeno 18 mesi.</b></p>
<b>Caratteristiche della confezione</b>	<p>I materiali usati per la confezione devono essere conformi alla normativa vigente per i prodotti biologici.</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'<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>



### 3. Pasta senza glutine

<b>Prodotto</b>	<b><i>Pasta senza glutine</i></b> Per menù per dieta particolare (morbo celiaco).
<b>Aspetti igienico -sanitari</b>	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> .
<b>Requisiti organolettici e merceologici</b>	Deve possedere le caratteristiche organolettiche e merceologiche previste dalla suddetta normativa relativa ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare.  <b>Deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta relativamente alle forme richieste</b> , 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 <b>confezioni di 500 - 1000 g</b>  <b>Alla consegna delle confezioni, l'intervallo minimo di tempo tra la data della stessa e il TMC deve essere pari ad almeno 18 mesi.</b>
<b>Caratteristiche della confezione</b>	I materiali usati per la confezione devono essere conformi alla normativa vigente per i prodotti biologici. <i>Etichettatura</i> Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate, non devono presentare difetti e l'etichettatura del prodotto biologico deve rispettare quanto previsto <i>dall'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> ).

### 4. Farina bianca di grano tenero

<b>Prodotto</b>	<b><i>Farina bianca di grano tenero tipo 0 e 00</i></b>
<b>Aspetti igienico -sanitari</b>	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> . 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> .
<b>Requisiti organolettici e merceologici</b>	Sfarinato di colore bianco latte impalpabile. 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.  <b>È richiesta la fornitura del prodotto in confezioni di 1 Kg.</b>

	<b>Alla consegna delle confezioni, l'intervallo minimo di tempo tra la data della stessa e il TMC deve essere pari ad almeno 10 mesi.</b>
<b>Caratteristiche della confezione</b>	<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

<b>Prodotto</b>	<b><i>Semola di grano duro rimacinata</i></b>
<b>Aspetti igienico -sanitari</b>	<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>
<b>Requisiti organolettici e merceologici</b>	<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><b>È richiesta la fornitura del prodotto in confezioni di 1 Kg.</b></p> <p><b>Alla consegna delle confezioni, l'intervallo minimo di tempo tra la data della stessa e il TMC deve essere pari ad almeno 10 mesi.</b></p>
<b>Caratteristiche della confezione</b>	<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>

## 6. Cereali in grani

<b>Prodotto</b>	<p><b>Cereali in grani</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Orzo perlato</li> <li>2. Farro decorticato</li> <li>3. Miscela di cereali in grani</li> </ol>
<b>Aspetti igienico -sanitari</b>	<p>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>).</p>
<b>Requisiti organolettici e merceologici</b>	<p>Il prodotto fornito deve</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• essere della qualità, specie e varietà richiesta</li> <li>• essere a granella di forma e lunghezza regolare e uniforme</li> <li>• essere integro, pulito, perfettamente maturo e non avariato per eccesso di umidità</li> <li>• essere sano e quindi indenne da alterazioni di parassiti animali, vegetali e fungini</li> <li>• rispettare i parametri analitici previsti dalla legge</li> <li>• essere privo di terriccio, di sassolini o di residui di altra natura (frammenti di pietrisco, frammenti di steli ecc.)</li> <li>• essere di colore bianco-giallo paglierino (orzo perlato)</li> </ul> <p><b>Deve essere garantita la fornitura di tali prodotti in confezioni di 500 g.</b></p> <p><b>Alla consegna delle confezioni, l'intervallo minimo di tempo tra la data della stessa e il TMC deve essere pari ad almeno 1 anno.</b></p>
<b>Caratteristiche della confezione</b>	<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><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'<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*)

<b>Prodotto</b>	<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="512 293 842 331"><i>Legumi secchi</i></th> <th data-bbox="842 293 1441 331"><i>Varietà</i></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="512 331 842 443">1. <i>Fagioli</i></td> <td data-bbox="842 331 1441 443">Borlotto- Cannellino- Fagiolo di Spagna- Fagiolo badda di Polizzi- Fagiolo cosaruciaru di Scicli</td> </tr> <tr> <td data-bbox="512 443 842 589">2. <i>Lenticchie</i></td> <td data-bbox="842 443 1441 589">Villalba- Ustica- Mignon verdi di Monreale- Mignon rosse di Monreale- Lenticchie di Pantelleria- Altamura- Castelluccio</td> </tr> <tr> <td data-bbox="512 589 842 779">3. <i>Fave</i></td> <td data-bbox="842 589 1441 779">Fava cottoia di Monreale- Fava cottoia modicana- Fava bianca di Valledolmo- Baggiana- - Paceco- Aguadulce- Windsor- Siviglia- Fava larga di Leonforte- Corniola di Caltagirone, Riesi, Marsala</td> </tr> <tr> <td data-bbox="512 779 842 817">4. <i>Ceci</i></td> <td data-bbox="842 779 1441 817">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- Aguadulce- Windsor- Siviglia- Fava larga di Leonforte- 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- Aguadulce- Windsor- Siviglia- Fava larga di Leonforte- Corniola di Caltagirone, Riesi, Marsala										
4. <i>Ceci</i>	Villalba- Pascià- Sultano- Vulcano- Cottoio										
<b>Aspetti igienico -sanitari</b>	<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>										
<b>Requisiti organolettici e merceologici</b>	<p>Tutti i semi devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• uniformemente essiccati , puliti, perfettamente integri</li> <li>• di pezzatura omogenea ( saranno ammessi leggeri difetti di forma) di dimensione: <ul style="list-style-type: none"> <li>-seme di cece: dimensione media e colore caratteristico</li> <li>-seme di lenticchia: di piccola dimensione e di colore verde- marrone</li> <li>-seme di fagiolo: lunghezza compresa tra 1,2 e 1,5 cm</li> </ul> </li> <li>• privi di terriccio, di sassolini o di residui di altra natura (frammenti di pietrisco, frammenti di steli ecc.)</li> <li>• 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)</li> </ul> <p><b>Deve essere garantita la fornitura di tali prodotti in confezioni di 500 g.</b></p> <p><b>Alla consegna delle confezioni, l'intervallo minimo di tempo tra la data della stessa e il TMC deve essere pari ad almeno 1 anno.</b></p>										
<b>Caratteristiche della confezione</b>	<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

<b>Prodotto</b>	<b><i>Uova fresche di gallina</i></b> Di provenienza da galline ovaiole alimentate senza antibiotici, con mangimi privi di pigmenti coloranti.
<b>Aspetti igienico -sanitari</b>	<b>Le uova devono :</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• essere conformi alle vigenti norme sulla commercializzazione</li><li>• essere prodotte da galline allevate all'aperto</li><li>• 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)</li><li>• essere di categoria di qualità "A" e categoria di peso "medio"</li><li>• essere di produzione nazionale o comunitaria e presentanti il bollo CEE</li><li>• presentare guscio normale, intatto e pulito; albume chiaro, limpido, di consistenza gelatinosa ed esente da corpi estranei; tuorlo esente da corpi estranei</li><li>• 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</li></ul> <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, <b>gli allevamenti da cui provengono le uova devono essere certificati secondo il Regolamento CE n. 834/07 e s.m.i.</b> Tutta la filiera, dall'allevamento al confezionamento, deve essere certificata conforme alle norme sulle produzioni biologiche animali.</p>
<b>Requisiti organolettici e merceologici</b>	<b><i>Caratteristiche delle uova fresche di gallina:</i></b> <ul style="list-style-type: none"><li>• allo scuotimento il contenuto non deve manifestare alcuna oscillazione</li><li>• guscio e cuticola: normali, intatti, privi esternamente di piume, tracce di sangue o di feci</li><li>• camera d'aria: altezza non superiore a 6 mm, immobile</li><li>• albume: chiaro, limpido, di consistenza gelatinosa, esente da corpi estranei di qualsiasi natura</li><li>• tuorlo: visibile alla speratura solamente come ombra, 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</li></ul>

	<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><b>La consegna deve avvenire almeno entro il termine di 14 giorni dalla data di deposizione ( o dalla data del TMC).</b></p>
<p><b>Trasporto e conservazione</b></p>	<p>Il <i>trasporto</i> 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 <i>temperatura</i> 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. <i>L'avviso di conservare le uova in frigorifero dopo l'acquisto è obbligatoria dal 01/06/94.</i></p>
<p><b>Caratteristiche della confezione</b></p>	<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 <i>imballi</i> devono essere muniti di fascette o dispositivi di <i>etichettatura</i> leggibili e recanti:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• il nome o la ragione sociale e l'indirizzo dell'azienda che ha imballato o fatto imballare la merce</li> <li>• il numero distintivo del centro di imballaggio</li> <li>• la categoria di qualità e di peso</li> <li>• il numero delle uova imballate</li> <li>• 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.</li> </ul>

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

<b>Prodotto</b>	<b>Conserven alimentari al naturale</b> Alimenti conservati in scatola (o in contenitori di vetro), di provenienza biologica, in quanto le materie prime utilizzate provengono da produzione biologica.
<b>Aspetti igienico -sanitari</b>	Tali alimenti (conserven di frutta, verdura, ortaggi ecc.) al naturale devono essere prodotti, conservati, commercializzati nel rispetto della <i>Legge 30 aprile 1962 n. 283</i> e s.m.i. e nel rispetto di quanto previsto dal <i>Regolamento CE n. 834/07</i> e s.m.i
<b>Requisiti organolettici e merceologici</b>	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 conserven alimentari ( <i>D.P.R. 26.3.80 n. 327</i> ).
<b>Caratteristiche della confezione</b>	I contenitori dei prodotti devono essere conformi alla normativa vigente. <i>I contenitori di vetro dovranno essere a chiusura ermetica.</i>  <i>Etichettatura</i> 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> ).

## 10. Pomodori pelati - Passata di pomodoro

<b>Prodotto</b>	<p><i>a) Pomodori pelati:</i> 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><i>b) Passata di pomodoro:</i> 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>
<b>Aspetti igienico -sanitari</b>	<p><b>Vedi codice n. 9</b></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. (<i>passata di pomodoro</i>).</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>
<b>Requisiti organolettici e merceologici</b>	<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><b>Fornitura richiesta: confezioni di 0,700 /0,750 l (<i>passata di pomodoro</i>) e 400 g (<i>pelato</i>).</b></p> <p><b>Alla consegna delle confezioni, l'intervallo minimo di tempo tra la data della stessa e il TMC deve essere pari ad almeno 15 mesi.</b></p>
<b>Caratteristiche della confezione</b>	<p><b>Vedi codice n. 9</b></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"> <li>• denominazione e tipo di prodotto</li> <li>• peso netto</li> <li>• peso netto, peso sgocciolato (<i>pelati</i>)</li> <li>• identificazione della ditta produttrice e del laboratorio di confezionamento</li> <li>• termine minimo di conservazione</li> <li>• luogo di produzione</li> <li>• ente certificatore</li> <li>• consigli per l'immagazzinamento</li> </ul>



## 11. Marmellate, confetture

<p><b>Prodotto</b></p>	<p><b>a) Marmellata</b>          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>b) Confettura extra</b>          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>
<p><b>Aspetti igienico -sanitari</b></p>	<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>
<p><b>Requisiti organolettici e merceologici</b></p>	<p><b>Le marmellate</b> devono presentarsi con una massa omogenea più o meno compatta, gelificata.  <b>Le confetture</b> 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"> <li>• caramellizzazione degli zuccheri</li> <li>• sineresi</li> <li>• cristallizzazione degli zuccheri</li> <li>• sapori estranei</li> <li>• ammuffimenti</li> <li>• presenza di noccioli interi o in frammenti, presenza di foglie, insetti o altro materiale estraneo</li> </ul> <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.  <b>L'unico additivo ammesso è il gelificante (<i>pectina</i>).</b>          Gli zuccheri, definiti dalle disposizioni del <i>D.Lgs 20/02/2004 n. 50</i> (<i>attuazione della Direttiva 2001/111/CE</i>), devono essere utilizzati nella percentuale del 25% rispetto alla frutta.</p> <p><b>I prodotti devono essere forniti in barattoli di vetro di 300- 400 g ed esclusivamente ai seguenti gusti:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>pesca</i></li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>albicocca</i></li> <li>• <i>ciliegia</i></li> <li>• <i>arancia</i></li> </ul> <p><b>Alla consegna delle confezioni, l'intervallo minimo di tempo tra la data della stessa e il TMC deve essere pari ad <i>almeno 2 anni</i>.</b></p>
<b>Caratteristiche della confezione</b>	<p>I contenitori dei prodotti devono essere conformi alla normativa vigente. <i>I contenitori di vetro dovranno essere a chiusura ermetica.</i></p> <p><i>Etichettatura</i> 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> <p><b><i>Le confetture devono riportare la dicitura extra</i></b>, ovvero devono avere più di 45 g di frutta per 100 g di prodotto.</p>

## 12. Succhi e nettari di frutta

<b>Prodotto</b>	<p><b><i>Succhi e nettari di frutta (nei gusti: arancia, pesca, pera, mela, albicocca)</i></b></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>
<b>Aspetti igienico -sanitari</b>	<p>Il prodotto deve corrispondere a quello classificato ai sensi della vigente legislazione in materia: <i>D.Lgs. 21/05/2004 n. 151</i> (attuazione della <i>Direttiva 2001/112/CE</i>) e s.m.i e deve, come prodotto biologico, essere conforme al <i>Regolamento CE n. 834/07</i></p>
<b>Requisiti organolettici e merceologici</b>	<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><b><i>Potrebbero essere richiesti anche succhi di frutta senza aggiunta di zucchero (per diete speciali).</i></b></p> <p><b>Fornitura richiesta:</b> confezioni in <i>brick 3 x 200 ml</i>.</p> <p><b>Alla consegna delle confezioni, l'intervallo minimo di tempo tra la data della stessa e il TMC deve essere pari ad <i>almeno 6 mesi</i>.</b></p>

<b>Caratteristiche della confezione</b>	<p>I contenitori dei prodotti devono essere conformi alla normativa vigente.</p> <p><i>Etichettatura</i> 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

<b>Prodotto</b>	<p><b><i>Olio extravergine di oliva</i></b> 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>
<b>Aspetti igienico -sanitari</b>	<p>Devono riferirsi a:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Legge n. 1407 del 13/11/60</li> <li>• Legge n. 1104 del 24/07/62</li> <li>• Regolamento CEE 2568/91</li> <li>• Regolamento CEE 356/92</li> <li>• Legge n. 169 del 05/02/92</li> <li>• D.L. n. 109 del 27/01/92</li> <li>• D.M. n. 573 del 04/11/93</li> </ul>
<b>Requisiti organolettici e merceologici</b>	<p>Il prodotto deve</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• essere esente da odori disgustosi (di rancido, di putrido, di fumo, ecc.)</li> <li>• essere limpido, fresco, privo di impurità, non amaro</li> <li>• possedere sapore e odore gradevoli ed inconfondibili dell'olio di oliva (Legge 13/11/1960 n. 1407)</li> </ul> <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><b>Conservanti : assenti</b></p> <p><b>Fornitura richiesta: bottiglie di 1 litro</b></p> <p><b>Il prodotto fornito deve essere di produzione regionale, della stessa annata di produzione.</b></p>

<p><b>Caratteristiche della confezione</b></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</i> e s.m.i. e <i>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>
--	---