

ALLEGATO "A2"

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE
TABELLE MERCEOLOGICHE DEI PRODOTTI
VEGETALI, ANIMALI E LORO DERIVATI
OTTENUTI CON IL METODO
DELL'AGRICOLTURA BIOLOGICA**

NOTE GENERALI**(Regolamenti Ce 2092/1991 a 1804/1999)****VIGILANZA IGIENICO NUTRIZIONALE DELLE DERRATE ALIMENTARI**

Gli indici microbiologici riportati nel presente capitolato, laddove non previsti da specifica normativa nazionale, in vigore o emanata in corso di contratto, sono da considerarsi quali punti di riferimento tecnico, finalizzati al miglioramento qualitativo della produzione.

Qualora l'accertamento analitico evidenzia valori microbiologici non conformi agli indici di cui sopra, l'Amministrazione comunale provvederà ad ordinare alla Ditta l'adozione dei necessari accorgimenti per eliminare le cause di non conformità nei tempi tecnici minimi necessari.

Qualora, invece, il verificarsi di eventi dannosi (es. tossinfezioni, intossicazioni, o altro.) risulti causato da nesso causale al mancato rispetto degli indici in questione, potrebbero anche riscontrarsi gli estremi di un comportamento illecito, con le conseguenze del caso.

SPECIFICHE GENERALI PER LE DERRATE ALIMENTARI

I parametri generali cui fare riferimento nell'approvvigionamento delle materie prime da parte della ditta appaltatrice sono:

- fornitura regolare e peso netto;
- corrispondenza delle derrate a quanto richiesto nel capitolato;
- etichette con indicazioni il più possibile esaurienti, secondo quanto previsto dal decreto legislativo n° 109 del 27 gennaio 1992 e dalle norme specifiche per ciascuna classe merceologica;
- termine minimo di conservazione ben visibile su ogni confezione o cartone;
- caratteri organolettici specifici dell'alimento (aspetto, colore, odore, sapore, consistenza, ecc.);
- provenire prevalentemente da produzioni agricole regionali e nazionali, come di seguito specificato.

SPECIFICHE GENERALI PER IL PRODOTTO BIOLOGICO

Come alimento biologico s'intende un prodotto derivato da coltivazioni biologiche certificate secondo il regolamento CE 2092/91 e successive modifiche ed integrazioni. Tale coltivazione agricola adotta tecniche che escludono, di norma, l'impiego di prodotti chimici di sintesi e sistemi di forzatura delle produzioni agricole, anche nella trasformazione. I prodotti dell'agricoltura biologica devono quindi:

- essere provenienti da coltivazioni esenti da prodotti chimici di sintesi (concimi, diserbanti, insetticidi, anticrittogamici, conservanti, ecc.), nel rispetto del Reg. CEE n° 2092/91 del 24 giugno 1991;
- essere caratterizzati da un tenore in nitrati inferiore rispetto ai prodotti provenienti dall'agricoltura convenzionale.

A tale scopo si prescrive che i prodotti biologici siano reperiti presso aziende sottoposte ai controlli previsti dal Reg. CEE 2092/91 del 24 giugno 1991 e succ. modif. e integraz. e più specificamente, per le aziende italiane, ci si riferisce al d. legisl. 220 del 17 marzo 1995 ed ai controlli da parte di uno degli enti autorizzati.

Tutti i prodotti di provenienza extracomunitaria, ove ammessi, devono essere certificati ed etichettati in conformità della normativa comunitaria sulla produzione biologica e, in particolare, attenersi a quanto stabilito dall'articolo 11 del Reg. Ce 2092/91 e succ. modif. e integraz., nonché dai Regg. Ce n. 94/92, 3457/92 e 529/95. Per tutti questi prodotti è comunque richiesta la certificazione con marchio riconosciuto dalla CEE.

- lotto, o partita, del prodotto, a partire dal quale, nel caso di trasformatori e di confezionatori, si possano rintracciare i produttori delle materie prime;
- produttore e luogo di produzione, o diverso operatore e luogo di trasformazione o di confezionamento;
- ente certificatore con sigla di riconoscimento, come previsto dalle normative;
- codice del produttore, o del diverso operatore;
- numero d'autorizzazione alla stampa dell'etichetta;
- descrizione del prodotto contenuto ed indicazione del suo peso netto, o del suo volume;
- data di scadenza o termine minimo di conservazione, nei casi previsti dalla legge.
- Per le ditte che producono, commercializzano o si approvvigionano di soli prodotti certificati ai sensi del Reg. Ce 2092/91 e succ. modif. e integraz., le informazioni di cui sopra, in caso di partite all'ingrosso, possono essere sostituite da un'autodichiarazione, con la quale il titolare, o rappresentante legale, afferma che tutto il ciclo della produzione o trasformazione è sottoposto a verifica degli organismi di controllo, autorizzati in tal senso dal Ministero competente. Alcuni organismi di controllo rilasciano essi stessi un attestato relativo alla singola partita commercializzata all'ingrosso. Resta comunque valido l'ultimo punto, ossia la necessità che la ditta specifichi la data di scadenza o il termine minimo di conservazione previsto dalle normative.

Gli imballaggi devono essere di materiale riciclabile:

- per ortofrutta;
- per oli;
- per cereali;
- per pasta;

cassette di legno o cartone per alimenti; vetro verde; carta o altro materiale idoneo per alimenti; confezioni di cellulosa vergine o altro materiale idoneo per alimenti.

Tutti i prodotti devono essere accompagnati da etichetta. L'etichettatura del prodotto biologico deve rispettare quanto previsto dall'articolo 5 del Reg. Cee 2092/91, modificato dal Reg. Cee 1935/95. L'etichetta deve sempre riportare il paese di produzione, sotto forma di sigla (IT per l'Italia), l'organismo di controllo a norma del G.L. n. 842 del 27 aprile 1993, anch'esso sotto forma di sigla (tre lettere), il codice del produttore, il numero della confezione o dell'autorizzazione alla stampa delle etichette, preceduto dalla lettera T (prodotto trasformato) o F (prodotto fresco).

Durante tutto il processo di trasformazione deve essere permesso, al personale amministrativo, medico e paramedico autorizzato al controllo, di riconoscere il prodotto biologico. Sia le materie prime sia il processo di trasformazione di queste, deve garantire la netta separazione dai prodotti e dai processi che utilizzano derrate alimentari ottenute con altri metodi culturali. In ogni caso deve essere permesso il controllo dei documenti amministrativi e contabili inerenti al prodotto certificato ai sensi del Reg. Ce 2092/91.

ALIMENTI BIOLOGICI RICHIESTI:

LATTE E PRODOTTI LATTIERO – CASEARI DI PROVENIENZA BIOLOGICA

Latte fresco

Il latte pastorizzato intero fresco, deve provenire da allevamenti conformi al Reg. Ce 2092/91 e succ. modif. e integraz. ed, in ogni caso, deve soddisfare le norme previste dall'allegato A, capitolo IV del D.P.R. n° 54/97.

Il latte non deve, in ogni caso, presentare tracce di antibiotici o di conservanti (es. acqua ossigenata), né additivi di alcun tipo, nel rispetto del decreto del Ministro della sanità 27 febbraio 1996, n. 209, e successive modifiche (Decreto n° 250/98) e comunque in conformità al Reg. Ce 2092/91 e succ. modif. e integraz..

- La produzione del latte alimentare trattato termicamente deve essere conforme a quanto previsto dalla Legge n°54/97.
- Il latte deve provenire da uno stabilimento di trattamento riconosciuto.
- Deve essere prodotto, etichettato, confezionato, immagazzinato e trasportato in conformità a quanto previsto dall'allegato C, del DPR n° 54 del 14/01/97 e da quanto previsto dalle norme vigenti sull'agricoltura biologica.
- Deve essere accompagnato, durante il trasporto, da un documento commerciale che deve contenere, oltre alle indicazioni previste all'allegato C, un'indicazione che consenta l'identificazione della natura del trattamento termico subito e gli estremi di identificazione del servizio veterinario competente al controllo sullo stabilimento di provenienza, ove ciò non risulti chiaro dal numero di riconoscimento dello stabilimento.

Caratteristiche chimico fisiche:

Limite

- | | |
|---------------------------|----------------------------------|
| - peso specifico a 20°C | non inferiore a 1028 ; |
| - grasso | inferiore a 3,25 % ; |
| - residuo secco magro | non inferiore a 8,50 % ; |
| - indice crioscopico | inferiore o uguale a -0,520 °C ; |
| - prova della fosfatasi | negativa; |
| - prova della perossidasi | positiva; |
| - acidità | inferiore a 1,8 % ; |
| - antibiotici | non rilevabili. |

Il latte crudo alimentare di vacca deve, dopo il confezionamento, soddisfare le seguenti norme:

- Tenore di germi a 30°C < 5*10⁴ u.f.c. per ml ;
- Staphylococcus aureus (per ml) < 5*10² u.f.c. in 2 u.c. su 5 ;
- < 5 u.f.c. in 3 u.c. su 5 ;
- Salmonella assenza in 25 g di prodotto.

Inoltre i microrganismi patogeni e le loro tossine non devono essere presenti in numero tale da nuocere alla salute dei consumatori.

Il latte pastorizzato deve rispettare le seguenti caratteristiche microbiologiche (D.P.R. n° 54/97).

- Germi patogeni Assenti in 25 g di prodotto;
- Dopo incubazione a 6°C per 5 giorni: Tenore di germi a 21°C (per ml): < 5 * 10⁵ u.f.c. / ml in 1 u.c su 5 < 5 * 10³ u.f.c. / ml in 4 u.c. su 5 ;
- Coliformi < 5 u.f.c. / ml in 1 u.c. su 5 Assente in 1 ml in 4 u.c. su 5 .

Il latte sterilizzato e il latte UHT devono risultare conformi alle seguenti norme dopo incubazione a 30°C per quindici giorni: Tenore di germi aerobi mesofili a 30°C: uguale o inferiore a 10 u.f.c per 0,1 ml. In confezioni da Litri 1, il cui trasporto venga effettuato nei termini previsti dalla legge (art. 4 e 6 della legge 169/89), deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili (D.P.R. n° 327/80) alla temperatura di 0/+6°C e consegnato con mezzo di trasporto idoneo e autorizzato alla temperatura max di +9°C.

Le confezioni devono presentarsi integre, prive di ammaccature e di sporcizia superficiale.

La validità del latte pastorizzato, da conservarsi ad una temperatura non superiore a +4°C, non deve protrarsi oltre 4 gg da quello della data di confezionamento.

La validità del latte U.H.T. non deve protrarsi oltre 90 gg da quello della data di confezionamento.

Per il consumo tale latte deve essere utilizzato unicamente latte fresco pastorizzato intero.

E' accettato l'uso di latte a lunga conservazione proveniente da allevamenti biologici certificati, la cui validità non deve protrarsi oltre 90 gg da quello della data di confezionamento.

Formaggi

I formaggi devono essere prodotti con idonee tecnologie a partire da materie prime in conformità alle norme previste dal R.D.L. del 1925 n° 2033 e successive modificazioni: rispettare in toto la normativa vigente in merito, in particolare quanto disposto nell'ordinanza ministeriale 18.07.1990, pubblicata sulla G.U. n° 57 del 30.08.1990.

I formaggi non devono presentare alterazioni esterne o interne e devono essere di tipo tecnicamente perfetto, sia nella composizione, sia nello stato di presentazione e stagionatura.

Devono essere accompagnati da una dichiarazione riportante le seguenti informazioni:

- tipo di formaggio;
- nome del produttore;
- luogo di produzione;
- nome del venditore;
- eventuali additivi consentiti aggiunti nel rispetto del decreto del Ministro della sanità 27 febbraio 1996, n°209, e successive modifiche (decreto n° 250/98) e delle norme sull'agricoltura biologica;
- peso di ogni forma e confezione.

I formaggi devono corrispondere alla migliore qualità commerciale e devono provenire esclusivamente dalla coagulazione di latte bovino non margarinato. Ai formaggi non devono, pertanto, essere aggiunte sostanze grezze estranee al latte (farina, patate, fecola, ecc.). Non devono essere eccessivamente maturi o putrefatti o bacati da acari, né colorati all'interno o all'esterno. Non devono avere la crosta formata artificialmente; né essere trattati con materie estranee allo scopo di conferire loro odore e 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 bovino. Devono in ogni caso corrispondere ai requisiti tutti, prescritti dalle vigenti disposizioni di legge in materia. Caratteristiche: tutti i formaggi oggetto di fornitura devono essere di ottima qualità ed in perfetto stato di conservazione, in conformità al D.P.R. 30.10.1955 n° 1269. Qualora non specificato per le singole tipologie, i requisiti microbiologici osservati devono essere i seguenti:

- | | |
|--|-----------------------------|
| - Coliformi totali: | inferiore 10^4 UFC/mL ; |
| - Escherichia coli: | inferiore a 10^2 UFC/mL ; |
| - Staphylococcus aureus non enterotossico: | inferiore a 10^2 UFC/mL ; |
| - Staphylococcus aureus enterotossico: | assente/g. ; |
| - Salmonella: | assente/25 g. ; |
| - Listeria monocytogenes: | assente/25 g. . |

Per l'etichettatura si richiede quanto previsto dall'art. 5 del Reg. Ce 2092/91 e succ. modif. e integraz. .

Per la sostituzione di una qualità di formaggio si rimanda alle condizioni generali d'appalto. In particolare i formaggi da somministrare devono avere le seguenti peculiari caratteristiche merceologiche:

Pecorino

Formaggio a denominazione d'origine (p. romano e siciliano D.P.R. n° 1269 del 30 ottobre 1955 - p. toscano D.P.R. 17 maggio 1986 - p. sardo D.P.C.M. del 04 novembre 1991). Non deve presentare gusti anomali dovuti a inacidimento o altro.

Non deve presentare difetti di aspetto, odore o altro dovuti a fermentazione anomala. Le forme devono rispondere ai requisiti imposti dal D.P.R. n° 1269 del 30 ottobre 1955.

Emmenthal

Caratteristiche:

- prodotto di puro latte vaccino fresco;
- il grasso minimo deve essere del 45% sulla s.s.;
- non devono presentare difetti di aspetto, di sapore o altro dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- devono presentare interamente la classica occhiatura distribuita in tutta la forma anche se può essere più frequente nella parte interna;
- per i gruyère (gruviera), la pasta deve essere morbida, fondente, untuosa, di colore paglierino e sapore caratteristico; l'occhiatura è scarsa con buchi della grossezza di un pisello;
- deve essere dichiarato il tipo di produzione ed il luogo di produzione.

La denominazione Emmenthal e Sbrinz è riservata ai prodotti svizzeri, quello di Gruyère a quello svizzero ed a quello francese, giusta la convenzione internazionale approvata con D.P.R. n° 1099 del 18 novembre 1953.

Parmigiano Reggiano

Deve essere sempre di prima qualità; saranno perciò rifiutate le partite di detto formaggio che risultino di qualità inferiore alla prima. Il formaggio da consegnare deve essere il "Grana Reggiano" prodotto nelle zone tipiche e cioè nelle province di Parma, Reggio Emilia, Modena Bologna e pertanto deve portare impresso sulla crosta il marchio depositato dal rispettivo Consorzio e deve corrispondere a tutte le condizioni richieste dalla legge in vigore (legge 10 aprile 1954 n° 125 - G.U. 30 aprile 1954 n° 99, D.P.R. 5 agosto 1955 n° 667 - G.U. 186 del 13 agosto 1955 - G.U. 21 febbraio 1955 n° 42). La composizione chimica del formaggio Parmigiano Reggiano deve essere la seguente:

- acqua: non oltre il 30%;
- ceneri e sostanze volatili: non oltre il 10% secco;
- sostanze azotate: non meno del 47% e non più del 53% sul secco;
- coefficiente di maturazione: compreso fra 0,25 e 0,45.

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili.

Fontina

Formaggio grasso a pasta semicotta, fabbricato con latte intero di vacca, proveniente da una sola mungitura, ad acidità naturale di fermentazione. Il latte non deve aver subito, prima della coagulazione, riscaldamento a temperatura superiore ai 36°C.

Deve presentare le seguenti caratteristiche:

- grasso minimo sulla sostanza secca 45 % ;
- crosta compatta, sottile, dello spessore di mm. 2 ;
- pasta elastica, piuttosto molle, con scarsa occhiatura, fondente in bocca, di colore leggermente paglierino;
- essere maturo e riportare dichiarazione riguardo il tempo di stagionatura;
- essere privo di difetti interni o esterni dovuti a marcescenza, a fermentazione anomala o altro;
- sapore dolce caratteristico;
- All'analisi microbiologica il prodotto deve presentare le seguenti cariche microbiche:
- Staphylococcus aureus inferiore a 10^2 UFC/g. ;
- Muffe inferiore a 10^2 UFC/g. .

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili.

Ricotta

Derivato del latte, per coagulazione della lattoalbumina del siero di latte vaccino. Pur essendo un latticino, non deriva dalla lavorazione del coagulo del latte, i requisiti prescritti per il formaggio non sono pertanto applicabili alla ricotta, per la quale non esiste un'apposita normativa.

Il prodotto deve contenere i seguenti ingredienti:

- siero vaccino;
- latte vaccino;
- Sale.

La confezione deve riportare in etichetta il nome dell'azienda produttrice, gli ingredienti, il peso netto, la temperatura di conservazione, la data di scadenza.

Si richiede che la ricotta abbia:

- un tenore di grasso s.t.q. 20% circa;
- un'umidità non superiore a 60÷65 % ;
- additivi conservativi assenti, unica eccezione per il correttore di sapidità, acido citrico.

La ricotta deve avere le seguenti caratteristiche microbiologiche:

- germi contaminanti inferiore a 10 UFC/g. ;
- Escherichia coli inferiore a 10 UFC/g. ;
- Staphylococcus aureus /g inferiore a 10^2 UFC/g. ;
- Salmonella assente/25 g. ;
- Lieviti inferiore a 10 UFC/g. ;
- Muffe inferiore a 10^2 UFC/g. .

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili alla temperatura di 0÷+6°C e consegnato con mezzo di trasporto idoneo e autorizzato, alla temperatura max di +9°C.

Mozzarella

Formaggio fresco a pasta filata di latte vaccino, senza conservanti, ricco di fermenti lattici, prodotto con latte, Sale, caglio, fermenti lattici. Il prodotto deve essere di ottima qualità e di fresca produzione, deve essere a forma di bocconcino del peso medio di 120÷130 g. Si richiede anche la fornitura in formato

"ciliegina" da 15÷20 g. Per la preparazione della pizza è consentita la fornitura di mozzarelle del peso medio di 250 g. Il prodotto deve corrispondere ai requisiti generali previsti per le forniture di formaggi di cui al D.P.R. 3.10.1955 n° 1269.

Requisiti richiesti:

- grasso minimo sulla sostanza secca 44%;
- non presentare macchie o colore giallognolo;
- avere sapore gradevole, non acido e tipicamente burroso;
- non devono essere rinfrescate con acqua ma avere freschezza propria, immerse in latte liquido;
- devono essere fornite in confezioni sigillate che rechino il nome dell'azienda produttrice, gli ingredienti, la quantità nominale sgocciolata, la temperatura di conservazione e la data di scadenza.

È necessaria una dichiarazione sottoscritta dall'azienda produttrice o un certificato analitico non anteriore a tre mesi, dai quali risultino i seguenti limiti batteriologici:

- Microrganismi aerobi totali: inferiore a 106 UFC/g. ;
- Escherichia coli: inferiore a 10 UFC/g. ;
- Staphylococcus aureus: inferiore a 102 UFC/g. ;
- Salmonella: assente/25 g. ;
- Lieviti: inferiore a 104 UFC/g. ;
- Muffe: inferiore a 103 UFC/g. .

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili alla temperatura di 0÷+4°C e consegnato con mezzo di trasporto idoneo e autorizzato alla temperatura max di +14°C.

Burro

Prodotto ottenuto dalla crema di latte vaccino centrifugato.

Le modalità di produzione, la composizione e la qualità merceologica devono rispettare le norme della legge n° 1526 del 23 dicembre 1956 e successive modifiche. In particolare il burro deve provenire esclusivamente da crema di latte vaccino centrifugato. Deve essere fornito nelle confezioni disponibili sul mercato, possibilmente da chilogrammo. Esso deve risultare fresco e non sottoposto a congelamento, non deve essere in alcun modo alterato, non deve avere gusto di rancido né presentare alterazione di colore sulla superficie. La colorazione più giallastra, non solo superficiale, ma dell'intero panetto, è da considerarsi normale se il burro è stato prodotto nei mesi estivi e proveniente da animali alimentati con foraggi freschi.

Requisiti compositivi:

- sostanza grassa: non inferiore all'82%;
- umidità: non superiore al 16%;
- agente di conservazione consentito: Sale comune.

Caratteristiche chimiche:

- acidità in acido oleico: inferiore a 0,5%;
- numero di perossidi: inferiore a 1,5;
- reazione di Kreiss: negativa;
- grado rifrattometrico: 44÷48;
- pH: 4.5÷6.0.

È necessaria una dichiarazione sottoscritta dall'azienda produttrice o un certificato analitico non anteriore a tre mesi, dai quali risultino i seguenti limiti batteriologici:

- germi mesofili aerobi (esclusi i batteri lattici): inferiore a 5 x 10⁵ UFC/g. ;
- coliformi totali: inferiore a 10 UFC/g. ;
- Escherichia coli: assente/g. ;
- Staphylococcus aureus: inferiore a 102 UFC/g. ;
- Lieviti e muffe: inferiore a 10 UFC/g. ;
- Listeria monocytogenes: assente/25 g. ;
- Fosfatasi: negativa alla produzione.

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili alla temperatura di 0÷+6°C e consegnato con mezzo di trasporto idoneo e autorizzato alla temperatura max di +14°C.

Panna

Panna da crema di latte, grasso minimo 20%. Deve essere prodotta e commercializzata a norma della L. n° 169 del 3 maggio 1989. Non deve contenere additivi coloranti nel rispetto del decreto del Ministro della sanità 27 febbraio 1996, n. 209, e successive modifiche (Decreto n° 250/98) Confezioni in tetra Brik asettico da 500 ml o da 200 ml. Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili alla temperatura di 0÷+6°C e consegnato con mezzo di trasporto idoneo e autorizzato alla temperatura max di +9°C.

Requisiti microbiologici richiesti:

- Coliformi totali inferiore a 5 x 10⁵ UFC/g. ;
- Salmonella assente/25 g. .

Gelato in vaschetta monouso o in coppetta

Il gelato deve essere contenuto in vaschette intorno a L 1 o 2. Il gelato in coppette deve essere di peso variabile da 50 g a 75 g, in funzione delle prescrizioni della dieta.

Gli ingredienti principali, che devono essere dichiarati per ogni prodotto offerto, sono: latte intero o scremato, zucchero, burro o oli vegetali, panna, uova, yogurt, polpa di frutta o di ortaggi, succo di frutta, addensanti, aromi naturali, acqua. La preferenza è per formulazioni semplici, dove figurino il numero minimo di additivi necessari alla buona tecnica industriale, ma rientranti nei prodotti consentiti dal regolamento 2092/91. Si richiedono i seguenti gusti: panna, vaniglia, cioccolato, nocciola, yogurt, banana, limone, fragola. Il prodotto offerto deve essere corredato di analisi bromatologica e di certificato analitico recente, in cui siano descritte le cariche batteriche presenti nel prodotto.

Il gelato deve soddisfare le seguenti norme microbiologiche:

- *Germi patogeni Assenti in 25 g di prodotto*
- *Dopo incubazione a 6°C per 5 giorni: Tenore di:* < 5 * 10⁵ u.f.c. / ml in 1 u.c. su 5;
- *germi a 21°C (per ml)* < 5 * 10³ u.f.c. / ml in 4 u.c. su 5;
- *Coliformi* < 5 u.f.c. / ml in 1 u.c. su 5 Assente in 1 ml in 4 u.c. su 5;
- *Salmonella* Assente in 25 g di prodotto;
- *Lysteria monocytogenes* Assente in 25 g di prodotto;
- *Escherichia coli* Assente/g..

La confezione deve riportare la data di consumazione consigliata, essere pulita e non aperta. Le confezioni devono riportare ben leggibile la data di scadenza. La catena del freddo deve essere rigorosamente rispettata (il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili ed alla temperatura di -18°C).

Olio di oliva extra vergine di provenienza biologica

Deve essere olio ottenuto dal frutto dell'ulivo mediante processi meccanici o altri processi fisici, che non causino l'alterazione del prodotto.

Le olive non devono aver subito alcun trattamento diverso dal lavaggio, dalla sedimentazione e dalla filtrazione.

Sono esclusi gli oli ottenuti mediante solvente o con processi di riesterificazione e qualsiasi miscela con oli di altra natura.

Il prodotto deve essere un olio di oliva vergine di gusto perfettamente irrepreensibile ed assolutamente esente da difetti; l'acidità espressa in acido oleico non deve superare l'1,0% in peso (si preferiscono oli con acidità non superiore allo 0,8%), ottenuto dall'olive dell'ultima annata, di produzione nazionale con la dicitura "spremitura a freddo".

Le caratteristiche dell'olio extra vergine d'oliva devono rientrare nei limiti riportati sulla Gazzetta della Repubblica Italiana n° 81 del 21 ottobre 1991. All'atto della fornitura il prodotto deve presentare i seguenti parametri analitici (limite superiore):

- acidità (%) - 1 ;
- numero di perossidi (meq/O₂/kg) - 20 ;
- colesterolo (%) - 0,5 ;
- trilinoleina - 0,35 ;
- composizione acidica;
- composizione sterolica;
- transisomeri degli acidi grassi;
- spettrofotometria di cui:
 - K232 - 2,4 ;
 - K270 - 0,2;
- panel test

Il confezionamento deve essere in bottiglie scure o, se superiori ai 5 litri, in contenitori metallici e l'etichettatura deve essere conforme al D.L. n° 109 del 27 gennaio 1992. Gli eventuali contenitori metallici non devono presentare difetti quali ammaccature, arrugginimento, corrosione od altro. L'eventuale banda stagnata impiegata deve rispondere alle norme del D.M. del 18 febbraio 1984.

La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla legge n° 283 del 30 aprile 1962, decreto ministeriale 21 marzo 1973 e successive modificazioni; per limiti di piombo totale (mg / kg) negli alimenti contenuti in recipienti a banda stagnata, saldati con lega stagno - piombo si fa riferimento al decreto ministeriale 18 febbraio 1984; ulteriori normative nel decreto del Presidente della Repubblica n° 777 del 23 agosto 1982, G.U. n° 298 del 28 ottobre 1982. I bidoncini devono riportare dichiarazioni riguardanti il tipo di prodotto, la casa produttrice ed il luogo di provenienza, il peso netto e tutto ciò che è previsto nel D.L. n° 109 del 27/1/92 e nella normativa sull'agricoltura biologica.

Durante il periodo d'immagazzinamento, devono essere prese le precauzioni seguenti:

- conservazione dell'olio al riparo da fonti di calore, al riparo da luce diretta, in luogo fresco;
- se la confezione è stata parzialmente consumata, mantenimento della bottiglia, o della lattina, sempre perfettamente chiusa.

Si richiede la presentazione delle seguenti analisi (con data non anteriore a 6 mesi):

- gascromatogramma;
- acidità;
- numero di perossidi.