

CAPITOLATO TECNICO

per la fornitura di derrate alimentari per le mense obbligatorie di servizio in gestione diretta/mista della Marina Militare.

PREMESSA

Il presente Capitolato Tecnico (nel seguito indicato come “C.T.”) ha ad oggetto l’affidamento di Accordi Quadro per la fornitura di derrate alimentari a ridotto impatto ambientale (D.M. nr. 65 del 10.3.2020 del *Ministero dell’Ambiente e della tutela del territorio e del mare*, pubblicato sulla G.U. n. 90 del 4.4.2020) per le mense obbligatorie di servizio in gestione diretta e mista della M.M.

Il presente C.T. descrive gli aspetti tecnici relativi alla fornitura, per gli ulteriori aspetti tecnico/amministrativi e generali e per tutto quanto non diversamente disciplinato, si rinvia al Capitolato d’Oneri dell’Appalto Specifico redatto dall’Ufficio Generale Centro di Responsabilità Amministrativa della Marina Militare (nel seguito indicato come “MARIUGCRA”).

Per quanto non espressamente contemplato nei documenti di gara si fa rinvio alla normativa ed ai regolamenti in vigore.

Art. 1

OGGETTO E VALORE DELLA FORNITURA

La tipologia dei beni oggetto della fornitura nonché i dettagli e le caratteristiche minime che gli stessi devono possedere, sono riportati nel presente C.T. e nella Specifica Tecnica allegata al presente C.T. (**Allegato 1**), che ne costituisce parte integrante.

La fornitura delle derrate alimentari è relativa al lotto omogeneo “Alimenti conservati” e suddivisa secondo la seguente articolazione geografica:

- Lotto 1 – Liguria
- Lotto 2 – Puglia

Gli importi massimi per ogni lotto, **I.V.A. ESCLUSA**, sono:

- Lotto n. 1: euro 4.310.000,00
- Lotto n. 2: euro 7.470.000,00

Gli importi sopra indicati sono stati definiti in ragione della previsione del fabbisogno dell’Amministrazione e non sono in alcun modo impegnativi o vincolanti e **costituiscono solo i valori massimi complessivi di spesa per ogni singolo Lotto.**

I quantitativi di fornitura indicati nel presente C.T. sono indicativi, sono stati definiti in ragione della previsione del fabbisogno dell’Amministrazione e non sono in alcun modo impegnativi o vincolanti.

Gli effettivi quantitativi da fornire per singolo bene saranno determinati nei singoli contratti discendenti/ordinativi sulla base delle effettive esigenze dei Comandi.

Per garantire un’adeguata varietà nella preparazione dei pasti e una maggiore gradevolezza da parte dei commensali, i Comandi avranno la facoltà di acquistare anche tramite fornitori terzi, mediante autonome procedure di affidamento espletate ai sensi del Decreto Legislativo 31 marzo 2023, n. 36, generi alimentari non inclusi nel presente C.T., che risultino necessari per il confezionamento delle pietanze previste nel programma quindicinale dei pasti definito dalla Commissione amministrativa delle mense ai sensi dell’art. 484 del D.P.R. 15 marzo 2010, n. 90.

I predetti acquisti potranno avere un valore massimo pari al 20% del controvalore economico del trattamento alimentare complessivamente spettante su base mensile e potranno essere formalizzati nel mese di competenza senza possibilità di trascinamento ai mesi successivi.

La DITTA aggiudicataria/fornitrice (nel seguito indicata come “DITTA”) non avrà nulla a pretendere qualora, anche per effetto della precedente disposizione, alla scadenza naturale della validità degli Accordi Quadro non saranno raggiunti i valori massimi sopra indicati per i singoli lotti.

Art. 2

CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI - REQUISITI IGIENICO SANITARI E TRACCIABILITÀ

La DITTA dovrà fornire esclusivamente prodotti destinati al consumo alimentare umano conformi alle vigenti normative nazionali ed europee in materia di produzione, confezionamento, conservazione, trasporto ed etichettatura.

Le caratteristiche merceologiche dei prodotti dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia e ai limiti di contaminazione microbica degli alimenti.

E’ TASSATIVAMENTE VIETATA LA FORNITURA DI PRODOTTI (alimenti) OGM o riportanti in etichetta l’indicazione “contiene OGM”.

La DITTA deve rendere disponibile alla Stazione Appaltante, ad ogni sua richiesta, idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità del prodotto fornito alle vigenti normative in materia alimentare e alla relativa scheda merceologica.

La fornitura delle derrate dovrà avvenire in conformità a quanto previsto dal D.M. nr. 65 del 10.3.2020 del Ministero dell’Ambiente e della tutela del territorio e del mare (Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari), che anche se non allegato costituisce parte integrante del presente Capitolato Tecnico. Sono fatte salve le disposizioni legislative vigenti che stabiliscono criteri più restrittivi di quelli sopra indicati.

In fase di esecuzione dei contratti discendenti, ciascuna Stazione Appaltante, di concerto con il Comando che gestisce la mensa, dovrà verificare il rispetto delle disposizioni riportate nel D.M. nr. 65 del 10.3.2020 del *Ministero dell’Ambiente e della tutela del territorio e del mare*, con particolare attenzione alle percentuali previste per la fornitura di generi biologici o altrimenti qualificati (SQNPI, DOP, etc.).

I prodotti devono essere certificati da organismi di certificazione nel rispetto di quanto previsto dalla normativa vigente ed accreditati in conformità alle stesse.

La DITTA dovrà consegnare all’Amministrazione gli attestati di assoggettamento, con particolare riferimento ai prodotti di cui all’art. 14 (*Definizioni*) del presente C.T., che verranno conservati in originale unitamente alla documentazione contrattuale ed in copia presso le mense.

La DITTA dovrà essere in grado di garantire il richiamo ed il ritiro di derrate difettose e/o soggette ad allerte comunitarie; nel caso in cui i prodotti consegnati dovessero essere oggetto di allerta la DITTA dovrà altresì darne pronta comunicazione all’AMMINISTRAZIONE A meno di diverse specifiche indicazioni, **la Shelf-life residua dei prodotti forniti non dovrà essere inferiore al 70%.**

La Shelf-life residua deve essere calcolata in relazione al “Termine minimo di conservazione” o, in sua assenza, alla “data di scadenza”.

Art. 3

PREZZI ED ONERI CORRELATI ALLA FORNITURA

In fase di offerta:

- per ogni singolo prodotto dovrà essere indicato il relativo prezzo **I.V.A. ESCLUSA**;
- non dovrà essere indicato il prezzo per i prodotti per i quali non si chiede di fornire alcuna quantità.

La remunerazione delle forniture avverrà in relazione alle prestazioni effettivamente effettuate, sulla base dei prezzi unitari risultanti dall'offerta economica formulata dalla DITTA.

Per i prodotti alimentari immersi in un liquido di governo, anche congelati o surgelati, o con glassatura, il prezzo per unità di misura dovrà essere riferito al peso netto del prodotto sgocciolato.

Nel prezzo offerto devono essere ricompresi tutti gli oneri relativi alla fornitura (trasporto, consegna, etc...), nonché tutti gli oneri fiscali ad eccezione di quelli di cui al D.P.R. n. 633/1972 che, quando dovuti, sono a carico dell'AMMINISTRAZIONE; in particolare **per la fornitura alle Unità Navali (UU.NN.) si rinvia all'art. 8-bis del D.P.R. sopra citato.**

Le eventuali spese e qualunque altra imposta e tassa inerente la fornitura rimangono comunque a carico della DITTA.

Art. 4 DURATA

La durata degli Accordi Quadro sarà di 2 (due) anni, decorrenti dalla data di stipula.

La durata dei contratti discendenti non potrà superare la validità temporale dell'Accordo Quadro a cui si aderisce.

Art. 5 CONTRATTI DISCENDENTI, ORDINATIVI ED ESECUZIONE

Le Stazioni Appaltanti (STAP) di F.A. stipuleranno i contratti discendenti di adesione al lotto geografico, per i Comandi a terra sulla base della sede di ubicazione mentre per le Unità Navali in base alla sede di assegnazione e, successivamente, emetteranno i singoli ordinativi.

Nell'**Allegato 2**, che costituisce parte integrante del presente C.T, sono elencate indicativamente le Stazioni Appaltanti, i Comandi destinatari (che, nei contratti discendenti di adesione, potranno anche essere delegati ad emettere i singoli ordinativi, quali referenti) e gli indirizzi di consegna.

Tale elenco non deve considerarsi vincolante ma potrà subire variazioni in base alle modifiche della struttura organizzativa della F.A.

Gli ordinativi saranno inoltrati dal personale addetto dell'Amministrazione a mezzo posta elettronica certificata - P.E.C. e saranno suddivisi in base al luogo di consegna della merce presso i magazzini delle mense o per le UU.NN. la banchina d'ormeggio; la medesima consegna potrà riguardare uno o più luoghi di consegna.

In funzione dell'attività operativa/addestrativa, le Unità Navali potranno richiedere la fornitura anche presso altro indirizzo di consegna della propria area geografia (Lotto) purché presenti tra quelli indicati nell'**Allegato 2**.

La DITTA si impegna ad applicare la stessa percentuale di sconto alle UU.NN. in transito in una regione diversa da dove ha la sede di assegnazione.

Gli ordinativi e la relativa consegna devono rispettare i seguenti termini:

- a) ordine inviato entro le ore 15:00 di un giorno lavorativo - consegna entro le ore 10:30 del secondo giorno lavorativo successivo (*esempio: ordine inviato il lunedì entro le ore 15:00, la merce deve essere consegnata entro le ore 10:30 di mercoledì mattina*);
- b) l'AMMINISTRAZIONE potrà chiedere modifiche dell'ordinativo emesso, mantenendo comunque fisso il termine di consegna sopra indicato; la DITTA potrà soddisfare queste richieste solo se ciò non crei disservizi/nocumento.

La DITTA rimane sempre e comunque l'unico interlocutore dell'Amministrazione e non potrà far valere giustificazioni afferenti la mancata e/o ritardata consegna da parte di vettori terzi.

All'atto della consegna, la DITTA dovrà:

- esibire la tracciabilità della temperatura di trasporto dal magazzino della DITTA al luogo di destinazione; la stessa potrà essere effettuata nei modi previsti dalla vigente legislazione;
- presentare apposita bolla in duplice esemplare nella quale dovranno essere dettagliatamente indicate specie e quantità dei singoli prodotti; una copia sottoscritta dal ricevente sarà restituita alla DITTA.

L'importo minimo (cumulativo) di consegna è pari ad € 300,00 (I.V.A. ESCLUSA); pertanto la DITTA è obbligata ad accettare e ad effettuare la consegna quando il singolo ordinativo ha un importo pari o superiori ad € 300,00 (I.V.A. ESCLUSA); per quantitativi inferiori è facoltà della DITTA rifiutare l'ordinativo e non effettuare la consegna senza l'applicazione di alcuna penale.

In considerazione della particolare struttura ed ubicazione logistica dei magazzini/mense di terra e delle UU.NN.:

- sarà necessaria l'acquisizione del necessario *PASS DI INGRESSO* da parte della DITTA per l'accesso alle strutture militari; a tale scopo, prima dell'inizio del contratto, dovranno essere comunicati all'AMMINISTRAZIONE i dati degli automezzi e del personale adibito alla consegna;
- è vivamente consigliato che la DITTA effettui opportuno sopralluogo, onde verificare la compatibilità dei propri mezzi di trasporto presso i Comandi utenti.

La mancata richiesta dei predetti *PASS DI INGRESSO* e/o la non effettuazione del sopralluogo solleva l'AMMINISTRAZIONE da qualsiasi responsabilità diretta od indiretta circa l'impossibilità/difficoltà della DITTA di consegnare i prodotti presso i magazzini dell'AMMINISTRAZIONE.

La DITTA è direttamente responsabile, per sé e per il proprio personale, di qualsiasi inadempienza o evento dannoso che possa accadere, durante e/o in dipendenza dell'esecuzione delle attività oggetto del contratto, ai propri dipendenti, ai propri beni ed ai beni dell'AMMINISTRAZIONE, nonché ai terzi e ai beni dei terzi, facendo salva l'AMMINISTRAZIONE da qualsiasi responsabilità. La DITTA ha inoltre il preciso obbligo di adottare tutte le misure necessarie e di impiegare tutti i mezzi atti ad evitare infortuni o danni di qualsiasi tipo a persone o cose. L'AMMINISTRAZIONE deve intendersi esonerata da qualsivoglia responsabilità per fatti e danni subiti da agenti, operai e cose della DITTA, nonché per danni procurati a terzi (persone e cose) nell'effettuazione della fornitura.

La verifica di conformità delle prestazioni sarà effettuata secondo quanto disposto dalla normativa vigente, in particolare da quanto previsto dall'art 116 del D.Lgs 36/2023 e dal D.P.R. 236/2012. La verifica di conformità e l'accettazione non solleva la DITTA dalle responsabilità per le proprie obbligazioni in ordine ai vizi sia apparenti che occulti dei prodotti.

Art. 6

IMBALLAGGI E PEZZATURE/FORMATI DEI PRODOTTI

I contenitori, gli imballaggi (primario, secondario e terziario) ed in genere tutti i materiali a contatto con gli alimenti devono essere conformi alle norme vigenti, nazionali e comunitarie, e garantire un'adeguata protezione dei prodotti.

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici del prodotto contenuto; i materiali usati per l'imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive la normativa vigente e non trasmettere sostanze nocive alla salute umana.

Tutti i prodotti forniti devono essere consegnati in imballaggi che rispettino i requisiti di legge e le norme in materia di riduzione dell'impatto ambientale.

Gli imballaggi dovranno essere nuovi, integri, chiusi all'origine, puliti per non provocare alterazioni esterne o interne dei prodotti, privi di ogni corpo estraneo, senza segni di manomissione o alterazioni manifeste, non ammaccati, non bagnati né con segni d'incuria nel trasporto e nell'immagazzinamento.

Gli imballaggi non devono presentare presenza di polveri o insudiciamento ovvero altri elementi che possano portare alla contaminazione del prodotto.

L'indicazione del peso e della grandezza delle confezioni dei singoli prodotti è da considerarsi non strettamente vincolante, rappresentando la tipologia "preferibile" dall'AMMINISTRAZIONE.

Saranno pertanto ammessi prodotti con pezzature differenti, purché non macroscopicamente difformi.

Art. 7

TRASPORTO

Il trasporto dovrà essere effettuato nel rispetto della legislazione vigente.

La DITTA dovrà provvedere alla consegna delle derrate utilizzando mezzi di trasporto igienicamente e tecnologicamente idonei ed in perfetto stato di manutenzione e pulizia/sanificazione; non è consentito il trasporto promiscuo tra alimenti di differenti caratteristiche merceologiche, di differente temperatura di conservazione, nonché con altri generi non alimentari.

Nel rispetto della legislazione vigente, il trasporto deve avvenire rispettando le condizioni di temperatura ottimali e raccomandate per i diversi prodotti; per il trasporto di prodotti da conservare a temperatura controllata (positiva o negativa) gli automezzi dovranno essere dotati di autorizzazione sanitaria preventiva e di idonee attrezzature di frigo-conservazione con monitoraggio costante della temperatura mediante teletermometro registratore.

La DITTA dovrà farsi garante, nei confronti dell'AMMINISTRAZIONE, del rispetto della catena del freddo dell'intera filiera di fornitura, provvedendo a selezionare fornitori in grado di monitorare ed intervenire sui punti critici ed effettuando controlli a campione sulle derrate.

Le condizioni di temperatura devono essere rispettate durante tutte le fasi di conservazione, trasporto e consegna e devono rispondere a tutti i requisiti di legge.

L'AMMINISTRAZIONE provvederà alla rilevazione delle temperature dei prodotti alla consegna, respingendo eventuali prodotti non idonei e procedendo a contestazione formale per le anomalie riscontrate.

Il fornitore dovrà utilizzare mezzi di trasporto a basso impatto ambientale per il trasporto delle merci secondo quanto disposto dalla normativa vigente.

L'offerente deve fornire una Scheda dei Mezzi utilizzati per l'esecuzione delle prestazioni, sottoscritta dal legale rappresentante, che riporti le indicazioni del numero e della tipologia dei mezzi di trasporto che utilizzerà.

Le fatture ed i documenti di trasporto dovranno essere compilati secondo le disposizioni di legge; in particolare sul documento di trasporto dovranno essere indicati chiaramente:

- i codici di tracciabilità relativi alla merce consegnata;
- il lotto di appartenenza del prodotto fornito (eventualmente potrà comparire su un documento dedicato allegato ai documenti di trasporto);
- i requisiti (biologico, SQNPI, DOP, etc.) di cui al punto "D" all'allegato 1 (art. 1) del D.M. nr. 65 del 10.3.2020 del Ministero dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare.

Art. 8 PENALITA'

La DITTA dovrà eseguire le prestazioni contrattuali secondo quanto previsto; le penalità, le responsabilità e le inadempienze saranno regolate in base a quanto previsto dalla normativa vigente e in particolare dal D.P.R. n. 236/2012.

Art. 9

OBBLIGHI CONTRATTUALI RELATIVI ALLA SICUREZZA

La fornitura descritta nel presente C.T. deve essere eseguita nel pieno rispetto delle norme di sicurezza e igiene sul lavoro, con particolare riferimento al D.Lgs. 81/2008.

La fornitura oggetto del presente C.T. potrebbe generare interferenze e, pertanto, le Stazioni Appaltanti, procederanno, qualora necessario, alla predisposizione del "D.U.V.R.I." (documento unico di valutazione dei rischi da interferenze).

Tutte le attrezzature, i macchinari ed i D.P.I. (Dispositivi di Protezione Individuali) utilizzati e/o collegati direttamente e/o indirettamente alla fornitura erogata in favore dell'AMMINISTRAZIONE dovranno essere rispondenti a tutte le normative vigenti in materia di sicurezza e antinfortunistica sul lavoro.

La DITTA dovrà inoltre essere in regola sotto gli aspetti retributivi, contributivi, assicurativi e fiscali, nonché aver assolto a tutti gli obblighi derivanti dall'art. 28 del D.Lgs. 81/2008 e gli allegati di riferimento, in tal modo sollevando da ogni riferibile responsabilità l'AMMINISTRAZIONE.

Art. 10

RISCHI E RESPONSABILITÀ DELLA DITTA - ASSICURAZIONE PER RESPONSABILITÀ CIVILE

La DITTA risponde dei danni a persone o a cose dell'AMMINISTRAZIONE e/o di terzi, che possano derivare dall'esecuzione della fornitura per colpa imputabile ad essa o ai suoi dipendenti; l'AMMINISTRAZIONE è completamente sollevata da qualsiasi responsabilità al riguardo.

La DITTA dovrà essere intestataria, per l'intera durata del contratto, di polizza di assicurazione per la responsabilità civile verso terzi derivante dal servizio reso con un massimale di almeno € 1.000.000,00 per ogni sinistro; copia di tale polizza dovrà essere consegnata all'AMMINISTRAZIONE (Centro di responsabilità amministrativa Ufficio Generale della M.M. – MARIUGCRA) prima dell'inizio del contratto.

L'AMMINISTRAZIONE è sollevata da ogni responsabilità per eventuali danni o mancanze che si dovessero riscontare relativamente al personale ed attrezzature/merci di proprietà della DITTA.

Art. 11 RIFUSIONE DANNI E SPESE

La DITTA dovrà rifondere all'AMMINISTRAZIONE il pagamento di somme ingiuntele a titolo di sanzioni comminate da organi esterni di vigilanza, per colpa della DITTA stessa per le forniture oggetto del contratto, con risarcimento di ogni ulteriore danno.

Per ottenere il rimborso delle spese e la rifusione dei danni, l'AMMINISTRAZIONE potrà rivalersi, mediante trattenute, sui crediti maturati dalla DITTA o sul deposito cauzionale a garanzia del contratto che dovrà, in tal caso, essere immediatamente reintegrato.

La DITTA è obbligata a reintegrare il deposito cauzionale di cui sopra e del quale l'AMMINISTRAZIONE si sia avvalsa, a semplice richiesta scritta dell'AMMINISTRAZIONE stessa, entro 5 giorni dalla data di notificazione della richiesta. L'inadempienza, a discrezione dell'AMMINISTRAZIONE, potrà essere causa di risoluzione del contratto.

Art. 12

ETICHETTATURA, TRACCIABILITÀ E SCHEDE TECNICHE DEI PRODOTTI

L'etichettatura dei prodotti dovrà rispondere alla normativa vigente e contenere tutti i riferimenti che ne consentano la rintracciabilità.

La DITTA dovrà essere in grado, a partire dal lotto indicato sui prodotti forniti, di effettuare le opportune operazioni di tracciabilità e rintracciabilità nonché, in caso di necessità, di provvedere alle opportune operazioni di richiamo e tempestivo ritiro dei prodotti.

Per i lotti oggetto della presente gara, la DITTA è tenuta a consegnare all'AMMINISTRAZIONE (MARIUGCRA), prima dell'inizio dell'esecuzione del contratto, copia delle schede tecniche dei prodotti in fornitura.

Art. 13

MONITORAGGIO DELL'ESECUZIONE DELL'ACCORDO QUADRO

La DITTA dovrà fornire, con cadenza periodica semestrale (entro il 15 luglio per il I semestre dell'anno ed entro il 15 gennaio per il II semestre dell'anno), un rendiconto a valore delle forniture effettuate suddiviso per singolo lotto e per Comando.

Il predetto rendiconto dovrà essere inoltrato all'indirizzo di posta elettronica certificata della:

- Stazione Appaltante;
- Stato Maggiore della Marina – pec: maristat@postacert.difesa.it all'attenzione del 4° Reparto Infrastrutture e logistica – 3° Ufficio Beni, servizi e trasporti;
- Ufficio Generale del Centro di Responsabilità Amministrativa M.M.- MARIUGCRA: mariugcra@postacert.difesa.it.

Art. 14 DEFINIZIONI

Nell'ambito del presente C.T. e dell'allegata Specifica Tecnica si intende per:

a) OGM (Organismo Geneticamente Modificato)

Si indica come OGM un organismo (diverso da un essere umano) il cui materiale genetico (DNA) è stato modificato in un modo differente da quanto avviene in natura.

In riferimento ai Regolamenti (CE) n. 1829/2003 n. 1830/2003, E' TASSATIVAMENTE VIETATA LA FORNITURA DI PRODOTTI (alimenti) OGM o riportanti in etichetta l'indicazione "contiene OGM".

b) Prodotti biologici/Agricoltura biologica

Categoria di prodotti derivante dalla produzione biologica nel rispetto delle norme del Regolamento (UE) 2018/848 del Parlamento Europeo e del Consiglio (Regolamento di esecuzione (UE) 2021/279 della Commissione).

Tutti i prodotti biologici devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dal regolamento sopra citato e devono essere assoggettati a uno degli organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal *Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali*.

I prodotti biologici devono essere certificati ed etichettati secondo il regolamento sopra citato e la legislazione vigente e contrassegnati dal logo/simbolo specifico.

c) Prodotti DOP – a denominazione di origine protetta

La Denominazione di Origine Protetta è un nome che identifica un prodotto originario di un luogo, regione o, in casi eccezionali, di un determinato Paese, la cui qualità o le cui caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente ad un particolare ambiente geografico ed ai suoi intrinseci fattori naturali e umani e le cui fasi di produzione si svolgono nella zona geografica delimitata.

I prodotti DOP (contrassegnati dal marchio istituito dalla Commissione Europea) devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente nel rispetto delle norme e all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dal Regolamento (UE) n. 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio e del Regolamento Delegato (UE) n. 2025/27 della Commissione.

I produttori di ciascuna DOP sono sottoposti al controllo dell'Organismo di certificazione autorizzato dal *Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali*.

d) Prodotti IGP – Indicazione Geografica Protetta

L'Indicazione Geografica Protetta è un nome che identifica un prodotto originario di un determinato luogo, regione o paese, alla cui origine geografica sono essenzialmente attribuibili una data qualità, la reputazione o altre caratteristiche e la cui produzione si svolge per almeno una delle sue fasi nella zona geografica delimitata.

I prodotti IGP (contrassegnati dal marchio istituito dalla Commissione Europea) devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente nel rispetto delle norme e all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dal Regolamento (UE) n. 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio e del Regolamento Delegato (UE) n. 2025/27 della Commissione.

I produttori di ciascuna IGP sono sottoposti al controllo dell'Organismo di certificazione autorizzato dal *Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali*. **e) Prodotti STG - Specialità Tradizionale Garantita**

I prodotti riconosciuti STG seguono specifici metodi di produzione e ricette tradizionali. Materie prime ed ingredienti utilizzati tradizionalmente rendono questi prodotti delle specialità, a prescindere dalla zona geografica di produzione.

I prodotti STG (contrassegnati dal marchio istituito dalla Commissione Europea) devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente nel rispetto delle norme e all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dal Regolamento (UE) n. 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio e del Regolamento Delegato (UE) n. 2025/27 della Commissione.

I produttori di ciascuna STG sono sottoposti al controllo dell'Organismo di certificazione autorizzato dal *Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali*.

f) Produzione Integrata (SQNPI)

Il Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata è finalizzato alla valorizzazione delle produzioni agricole ed agroalimentari e prevede in particolare la certificazione del processo di produzione integrata che coniuga buone pratiche agronomiche ad un sostenibile uso di fertilizzanti e prodotti fitosanitari in modo da garantire l'economicità delle pratiche agricole e allo stesso tempo un basso impatto ambientale.

Tutti i prodotti da produzione integrata devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dalla norma UNI 11233:2009 e di tutte le norme legislative vigenti, con particolare riferimento al D.M. 4890 dell'8 maggio 2014 concernente l'attuazione dell'articolo 2, comma 6, della Legge 3 febbraio 2011, n. 4 recante "Disposizioni in materia di etichettatura e di qualità dei prodotti alimentari" che disciplina il Sistema di qualità nazionale di produzione integrata (SQNPI).

g) Produzione agroalimentare tradizionale

I prodotti da produzione agroalimentare tradizionale sono quelli iscritti nell'*Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali ai sensi dell'articolo 12, comma 1, della legge 12 dicembre 2016, n. 238*, aggiornato periodicamente dal *Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali*.