

ALLEGATO 2

TIPOLOGIA E QUALITA' DEGLI ALIMENTI

INDICAZIONI GENERALI

Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari fornite ed impiegate per la preparazione dei pasti, dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate.

In particolare è vietato l'uso dei seguenti prodotti:

- materie prime e prodotti contenenti organismi geneticamente modificati (OGM).
- preparati per brodo/esaltatori di sapidità/prodotti similari.
- semilavorati di IV e V gamma,
- frutta e verdura in scatola ad eccezione dei pomodori pelati, della passata di pomodoro, delle olive e dei capperi in salamoia.
- semilavorati industriali freschi o surgelati, pronti da cuocere quali:
 - hamburger,
 - carni precotte,
 - fiocchi di patate,
 - patate già addizionate di oli/grassi, crocchette di patate, prodotti pre-fritti
 - basi di pasta precotta/preformata, confezionate, a lunga conservazione, per pizza e focaccia.
- carni bovine e avicunicole congelate/surgelate.
- Prodotti contenenti grassi idrogenati e polifosfati
- formaggi fusi/contenenti sali di fusione.

La ditta appaltatrice, qualora fosse richiesto, dovrà rendere immediatamente disponibili al Comune le schede tecniche dei prodotti alimentari forniti/impiegati. Tali schede, dovranno necessariamente riportare l'elenco degli ingredienti e le condizioni di conservazione del prodotto.

ETICHETTATURA DELLE DERRATE ALIMENTARI

Le derrate alimentari devono avere confezione ed etichettatura conformi alle leggi vigenti. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

SI RICHIEDONO INOLTRE LE SEGUENTI GARANZIE AGGIUNTIVE:

- **Pane:** di *tipo comune* ("0" - "1" - "2") preparato senza aggiunta di grassi, oppure di *tipo integrale* prodotto con farina integrale proveniente da coltivazioni biologiche o a lotta integrata. Di produzione giornaliera. Non deve essere conservato con il freddo o altre tecniche e successivamente rigenerato.

La pezzatura deve essere compresa tra 50 e 60 grammi.

Il trasporto deve avvenire in sacchi di carta adeguatamente resistenti, a loro volta eventualmente inseriti in ceste/in contenitori, muniti di copertura di chiusura e realizzati in materiale dichiarato "per alimenti". I contenitori devono essere lavabili e mantenuti in perfetto stato di pulizia.

- **Pane grattugiato:** senza grassi aggiunti;

- **Pasta**

Le paste alimentari secche o fresche con o senza ripieno devono:

- essere poste in confezioni originali chiuse all'origine dal fabbricante o dal confezionatore;
- essere prodotte nei seguenti tipi:
 - ✓ pasta secca di semola o semolato di grano duro o *pasta di tipo integrale* prodotta con semola integrale proveniente da coltivazioni biologiche o a lotta integrata
 - ✓ pasta speciale secca o fresca per aggiunta di verdure, ortofrutticoli e loro derivati;
 - ✓ pasta secca o fresca all'uovo, anche speciale, purchè con le caratteristiche di cui al precedente punto, senza additivi alimentari aggiunti.

- le paste alimentari fresche, se in confezioni sottovuoto o in atmosfera protettiva dovranno essere in confezioni originali in quantità tale da soddisfare le esigenze di consumo giornaliero senza determinare avanzzi di prodotto sfuso.

Le confezioni saranno intatte e pulite ed etichettate ai sensi del D.Lgs.109/92 e s.m..

Sarà richiesta la fornitura di una vasta gamma di formati di pasta per garantire una alternanza quotidiana e facilitare la consumazione da parte di tutti gli utenti (formati di dimensioni diversificate).

- **Ravioli, tortellini, paste ripiene:** con ripieno di verdura e latticini, esenti da additivi alimentari (coloranti e conservanti), preparati senza l'impiego di grassi idrogenati. Deve essere dichiarato il tipo di grasso utilizzato (burro, olio di oliva, di girasole, ecc.). Al fine di garantire i requisiti di freschezza, vanno evitati avanzzi sfusi di prodotto.

- **Riso (*proveniente dalla filiera corta*)**

Deve essere delle migliori qualità, Carnaroli o Arborio o Roma o Baldo o Ribe o S. Andrea, leale, pulito, secco, sano e senza odori.

Se richiesto di tipo parboiled, dovrà essere prodotto da varietà di riso adatte alla preparazione di risotti (ad es. Baldo, Superfini con chicchi grossi e lunghi) e/o minestre e/o insalate di riso.

Il riso deve essere ottenuto dalla lavorazione del risone con completa asportazione della lolla e successive operazioni di raffinatura e provenire dall'ultimo raccolto.

Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti.

Sporadicamente potrà essere eventualmente richiesta la fornitura di riso integrale e/o parboiled integrale per la realizzazione di particolari preparazioni alimentari.

- **Gnocchi di patate:** preparati con almeno il 70-80% di patate, senza aggiunta di additivi alimentari, preconfezionati all'origine sottovuoto o in atmosfera protettiva e non surgelati;
- **Frutta fresca di stagione:** di categoria commerciale "prima". E' escluso l'uso di frutta in scatola (macedonia, pesche sciroppate, ecc.).

I frutti dovranno essere maturi fisiologicamente e non solo commercialmente.

Il confezionamento e le indicazioni riportate in etichetta (complete e comprensibili) devono essere conformi alla vigente normativa.

La frutta deve essere:

- di selezione accurata, omogenea per maturazione, freschezza e pezzatura;
- avere calibratura e grammatura pari a 130/150 grammi per pesche, mele, pere ed arance e di 60/70 grammi per mandarini, albicocche, prugne, etc.;
- presentare le caratteristiche organolettiche tipiche della specie di coltivazione;
- aver raggiunto la maturazione fisiologica che la renda adatta al consumo;
- essere turgida, non bagnata, né con acqua di condensazione;
- essere priva di acqua di vegetazione fisiologica che la renda adatta al consumo;
- essere pulita, priva di terra e terriccio, priva di infestanti;
- priva di ogni residuo di fertilizzanti ed antiparassitari;
- priva di trattamenti superficiali.

Saranno considerati non idonei i prodotti che presenteranno le seguenti anomalie:

tracce visibili di marciume o alterazioni tali da rendere inadatti al consumo;

presenza di parassiti animali o vegetali;

prodotti che hanno subito procedimenti artificiali impiegati al fine di ottenere una anticipata maturazione.

Per la qualità commerciale della frutta si fa riferimento ai seguenti Regolamenti Comunitari e loro successive integrazioni e/o modificazioni:

Agrumi: Reg. (CE) n. 1799/2001 del 12/09/01;
Albicocche: Reg. (CE) n. 851/00 del 27/04/00;
Banane: Reg. (CE) n. 2257/94 del 16/09/94;
Ciliegie: Reg. (CE) n. 214/04 del 06/02/04;
Angurie : Reg. (CE) n. 1862/04 del 26/10/04;
Fragole: Reg. (CE) n. 843/02 del 21/05/02
Kiwi (Actinidia): Reg. (CE) n. 1673/04 del 24/09/04;
Mele: Reg. (CE) n. 85/04 del 15/01/04;
Meloni: Reg. (CE) n. 1615/01 del 07/08/01;
Pesche: Reg. (CE) n. 1861/04 del 26/10/04;
Pere: Reg. (CE) n.86/04 del 20/01/04;
Prugne: Reg. (CE) n. 1168/99 del 03/06/99;
Uva da tavole: Reg. (CE) n. 2789/99 del 22/12/99.

- Le mele devono essere di diverse qualità e fornite a rotazione: Golden Delicious, Stark Delicious, Red Delicious, Royal Gala
- Le pere devono essere di diverse qualità e fornite a rotazione: William, Abate, Kaiser (solo da cuocere), Conference
- L'uva deve essere della varietà Regina e Italia a rotazione bianca e nera
- Le arance devono essere di diverse qualità e fornite a rotazione: Tarocco, Sanguinella, Moro, Navel
- Le pesche devono essere di diverse qualità e fornite a rotazione a pasta gialla, pasta bianca e pesche noce

Frequenza fornitura:

Le banane (qualora richiesto dal Comune) devono essere fornite per tutte le utenze una volta la settimana.

Fragole e ciliegie devono essere fornite a tutte le utenze almeno due volte al mese nell'arco della loro stagionalità.

Uva, albicocche, prugne, pesche, pesche noci, meloni ed angurie devono essere forniti settimanalmente nell'arco della loro stagionalità.

A tal proposito dovrà essere introdotto presso il centro cottura un sistema di registrazione della tipologia di frutta settimanalmente fornita, approvato dal Comune e lasciato a disposizione di eventuali controlli.

- **Succhi di frutta:** contenuto di frutta pari al 100%, senza zuccheri aggiunti (succo di arancia, di pompelmo, di ananas, ecc.) e senza coloranti artificiali;
- **Verdura fresca di stagione:** di categoria commerciale "prima". E' escluso l'uso di verdure in scatola, di patate pre-fritte e surgelate, di preparati liofilizzati per purea di patate.

L'uso di verdura surgelata deve essere limitato a legumi, fagiolini, spinaci, erbe e minestrone;

- Pomodori pelati

Il prodotto deve essere di origine italiana.

Devono possedere i requisiti minimi previsti dall'art. 2 del D.P.R. n. 428 del 11.4.1975.

I pomodori impiegati devono essere maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie e devono presentare il caratteristico colore, odore, sapore del pomodoro maturo.

Il peso sgocciolato deve risultare non inferiore al 65% 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%.

I contenitori non devono presentare ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne.
Ogni contenitore deve riportare tutte le indicazioni previste dal D.P.R. n. 327/80, art. 64 e dal D.Lgs. 109/92 e s.m.i..

- Passata di pomodoro

Il prodotto deve essere di origine italiana.

Prodotta da pomodori maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie e deve presentare il caratteristico colore, odore, sapore del pomodoro maturo. Non deve contenere bucce e semi.

Il residuo secco, al netto di sale aggiunto, non deve essere inferiore al 6%.

I contenitori non devono presentare ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne.

Ogni contenitore deve riportare le seguenti dichiarazioni:

- denominazione e tipo di prodotto,
 - peso sgocciolato,
 - peso netto,
 - nome della ditta produttrice,
 - nome della ditta confezionatrice,
 - luogo di produzione,
 - ingredienti impiegati, in ordine decrescente,
 - data di scadenza,
- come da D.P.R. n. 327/80 e dal D.Lgs. 109/92 e s.m.i..

- Legumi: freschi, secchi o surgelati;

Carni

- Carni bovine

Le carni devono provenire da allevamenti italiani e tutta la filiera del prodotto, dalla nascita dell'animale al sezionamento e confezionamento della carne dovrà avvenire in stabilimenti italiani. A richiesta del Comune dovrà essere dimostrata e documentata la rintracciabilità e la provenienza esclusivamente italiana.

E' ammesso l'impiego di carni bovine fresche refrigerate, confezionate sottovuoto. Dovranno provenire da vitellone con età compresa tra 8 e 12 mesi di prima qualità.

I tagli devono provenire da classi di conformazione U (ottima = profili nell'insieme convessi con sviluppo muscolare abbondante) e stato di ingrassamento 2 (sottile copertura di grasso, muscoli quasi ovunque apparenti), secondo le griglie UE.

I tagli anatomici dovranno essere i seguenti:

- per arrosti e fettine: coscia
- per tritate, ragù, polpette, spezzatino, bolliti, bocconcini, brasati: spalla

I tagli devono essere accuratamente rifilati in modo tale che al momento dell'utilizzo si abbia uno scarto massimo del 6-7%.

La carne di vitellone deve presentare le seguenti caratteristiche: colore rosso chiaro, consistenza pastosa, grana fine e tessitura compatta per scarso connettivo, grasso bianco avorio e consistenza compatta, sapidità e tenerezza.

I singoli tagli di carne refrigerata devono essere in confezioni sottovuoto ed etichettati nel rispetto delle vigenti normative con l'indicazione del taglio fornito. L'involucro deve essere integro e ben aderente alla carne: il vuoto deve essere totale e non devono essere liquidi disciolti o presenza di macchie superficiali.

Alla consegna presso il Centro di Cottura la carne refrigerata dovrà avere un tempo di scadenza non inferiore ai 25 giorni.

- Carni suine

Le carni devono provenire da allevamenti italiani e tutta la filiera del prodotto, dalla nascita dell'animale al confezionamento della carne dovrà avvenire in stabilimenti italiani. Il rispetto della filiera italiana deve essere garantita mediante adeguata etichettatura. A richiesta del Comune dovrà essere dimostrata e documentata la rintracciabilità e la provenienza esclusivamente italiana. E' ammesso l'impiego e la fornitura di carni suine fresche refrigerate, confezionate sottovuoto.

Il taglio anatomico dovrà essere "filone taglio Bologna" (carrè disossato senza scannello).

I tagli devono essere accuratamente rifilati in modo tale che al momento dell'utilizzo si abbia uno scarto massimo del 3%.

La carne di suino deve presentare le seguenti caratteristiche: colore roseo/rosso, grasso di consistenza pastosa e di aspetto bianco lucido, con superficie di taglio asciutta.

I singoli tagli di carne refrigerata devono essere in confezioni sottovuoto ed etichettati nel rispetto delle vigenti normative con l'indicazione del taglio fornito. L'involucro deve essere integro e ben aderente alla carne: il vuoto deve essere totale e non devono essere liquidi disciolti o presenza di macchie superficiali.

Alla consegna presso il centro di cottura la carne refrigerata dovrà avere un tempo di scadenza non inferiore ai 25 giorni.

- Carni avicunicole

Le carni devono provenire da allevamenti italiani e tutta la filiera del prodotto, dalla nascita dell'animale al confezionamento della carne dovrà avvenire in stabilimenti italiani. A richiesta del Comune dovrà essere dimostrata e documentata la rintracciabilità e la provenienza esclusivamente italiana.

E' ammesso l'impiego e la fornitura di carni avicunicole fresche refrigerate con classe di appartenenza "A", sottovuoto.

E' ammesso, per la carne con osso, l'impiego e la consegna in vaschette etichettate avvolte con film plastico. La data di macellazione, alla consegna, non deve superare i 5 giorni (per la carne confezionata sottovuoto) e 3 giorni (per quelle confezionate in film plastico).

Saranno richiesti:

- Fuselli e sopracosce di pollo da maschio con età compresa tra 8 e 11 settimane
- petti di pollo senz'osso da maschio con età compresa tra 8 e 11 settimane
- fesa di tacchino maschio con età compresa tra 14 settimane e 8 mesi

La carne avicunicola dovrà essere priva di odori e sapori anomali, esenti da ecchimosi, grumi di sangue, da fratture e tagli o lacerazioni. Le carni devono essere completamente dissanguate, di colore bianco rosato uniforme.

I fuselli e le sopracosce dovranno essere spennati, spiumati ed esenti da residui di peli.

L'involucro deve essere integro e ben aderente alla carne: il vuoto deve essere totale e non devono essere liquidi disciolti o presenza di macchie superficiali.

- Carni di agnello, capretto, cavallo

Per particolari esigenze dietetiche, comprovate dal responsabile del servizio, l'azienda si impegna a fornire nelle quantità richieste e in tagli freschi le carni di cui sopra, ricavate da animali giovani e in ottimo stato di salute. Non saranno accettate forniture di carni non confezionate sottovuoto o in atmosfera modificata e mancanti dell'etichettatura obbligatoria.

- **Formaggi:** formaggi DOP, IGP, FORMAGGI LOCALI, FORMAGGI FRESCHI (crescenza, mozzarella prodotta in Italia, ecc.) privi di additivi, provenienti da caseifici riconosciuti ai sensi della normativa comunitaria. E' escluso l'uso di formaggi fusi (formaggini, sottilette, ecc.);
- **Formaggi da grattugia:** Parmigiano Reggiano grattugiato il giorno del consumo. E' escluso l'uso di formaggi pre - grattugiati confezionati.
- **Prodotti carnei salati:** prosciutto cotto (di produzione nazionale, privo di polifosfati, certificato senza glutine e senza proteine del latte ottenuto da suini di allevamenti nazionali o comunitari), prosciutto crudo (di produzione nazionale, privo di additivi, con stagionatura non inferiore a 10-12 mesi), bresaola della Valtellina IGP e speck, affettati il giorno del consumo;
- **Pesce:** I prodotti ittici dovranno essere surgelati in confezioni originali e in buono stato di conservazione. Il prodotto non deve avere mai subito interruzione della catena del freddo, non si devono infatti evidenziare caratteristiche derivanti da alterazioni termiche, quali deformazione delle confezioni, cristallo di ghiaccio visibili, compattamenti del prodotto).

Allo scongelamento il prodotto non devono presentare corpi estranei, bruciature da freddo, decongelazioni, anche parziali essiccamenti, disidratazione, irrancimento dei grassi, ossidazione dei pigmenti muscolari, macchie di sangue, pinne o resti di pinne, cartilagini.

Devono essere deliscati.

Al momento della consegna presso il centro cottura i prodotti devono avere un periodo residuo alla data di scadenza non inferiore a 90 giorni.

Si richiedono:

NOME COMUNE	NOME SCIENTIFICO	TIPOLOGIA FORNITURA
Sogliola	<i>Solea vulgaris</i>	filetti
Platessa	<i>Pleuronectes platessa</i>	filetti
Merluzzo/Nasello	<i>Merluccius merluccius</i> <i>Merluccius hubbsi</i> <i>Macruronus magellanicus</i> <i>Merluccius senegalensis</i> <i>Merluccius capensis</i> <i>Gadus morhua morhua</i>	Filetti e tranci
Halibut	<i>Hippoglossus hippoglossus</i> <i>Reinhardtius hippoglossoides</i>	Filetti
Pesce Persico	<i>Perca fluviatilis</i>	Filetti
Trota	<i>Salmo gairdneri</i>	Filetti
Cernia	<i>Polyprion americanus</i>	Filetti
Palombo	<i>Mustelus mustelus</i>	Tranci
Pesce spada	<i>Xiphias gladius</i>	Tranci
Salmone	<i>Salmo salar</i>	Filetti

Deve essere in particolare dichiarata la denominazione commerciale della specie, il metodo di produzione (cattura in mare o nelle acque interne o allevamento), la zona di cattura, il lotto e la data di scadenza.

La pezzatura deve essere omogenea e costante, la percentuale di glassatura deve essere dichiarata e non superare il 20%. Sono richieste confezioni da kg 1, kg 5, kg 10.

E' escluso l'uso di bastoncini di pesce pre-fritti e surgelati.

- Tonno in conserva

Si richiede tonno, *Thunnus Alcares* (Tonno a pinna gialla), all'olio di oliva o al naturale sia in confezioni monodose da g 80, che in confezioni da collettività, prodotto in stabilimenti nazionali o comunitari, riconosciuti dalle vigenti normative. Non è ammesso il mantenimento di rimanenze di prodotto dopo il consumo.

Il prodotto deve avere odore gradevole e caratteristico, colore uniforme, rosa all'interno con consistenza compatta ed uniforme, non stopposa e deve risultare esente da ossidazioni, vuoti, parti estranee (spine, pelle, squame, grumi di sangue), macchie ed anomalie. I contenitori non devono presentare difetti come bombaggio, ruggine, ammaccature, distacco della vernice o corrosioni interne. Alla consegna il prodotto deve avere una vita residua alla scadenza di almeno 2 anni.

- Uova:

Uova fresche

Le uova devono essere di origine nazionale, di categoria *A "extra"* o di categoria *"A"*. Vietato l'uso di uova non completamente cotte.

La consegna presso il centro di cottura deve avvenire entro 5 giorni dalla data di confezionamento ed il consumo deve avvenire entro 10 giorni successivi alla consegna.

Sono richieste per quelle preparazioni culinarie che richiedono sgusciatura dopo cottura e per quelle preparazioni che richiedono un quantitativo di uova massimo pari a 24.

Uova fresche pastorizzate

Per preparazioni culinarie che prevedono sgusciatura a crudo sono richiesti ovoprodotti pastorizzati in bottiglie in materiale plastico o in tetrabrick. Alla consegna il prodotto deve garantire ancora un residuo di conservazione di almeno 15 giorni.

E' vietata la conservazione di rimanenze di ovoprodotto in confezioni aperte.

- Olio di oliva extravergine

L'olio extravergine richiesto sarà prodotto con olive da coltivazione nazionale, ottenuto per spremitura a freddo, conforme alla vigente normativa.

Deve essere limpido, privo di impurità, di sapore gradevole, odore e colore caratteristici. Deve essere fornito in bottiglie di vetro da litro di colore scuro, dotato di sistema di chiusura richiudibile in modo igienico.

Al momento della consegna presso il centro di cottura la vita residua deve essere di almeno 12 mesi.

L'olio di oliva extravergine dovrà essere utilizzato per il condimento a crudo di piatti freddi e/o da consumare caldi (eventualmente utilizzabile anche per cotture al forno).

- Olio di oliva

Da utilizzare per le cotture.

Dovrà avere le caratteristiche previste dal Reg UE 61/2011 e lo stesso tipo di confezione prevista per quello di tipo extravergine.

- Aceto bianco

Il prodotto deve rispondere ai requisiti dell'art. 41 del D.P.R. 12/02/1965, n. 162 (convertito con modificazione nella Legge 739/70).

Deve avere acidità totale, espressa in acido acetico, non inferiore al 6% e non superiore al 12%.

Il nome di aceto o aceto di vino è riservato al prodotto ottenuto dalla fermentazione acetica del vino.

Le etichette dei contenitori devono riportare quanto richiesto dal DPR 12/02/1965, n. 162.
La composizione dell'aceto deve rispondere ai requisiti richiesti dal D.M. 27/03/1986.

- Aceto mele

L'aceto di mele richiesto dovrà essere ottenuto dalle mele intere. Dovrà avere aroma leggermente fruttato ed agrodolce. Dovrà essere fornito in bottiglie in vetro con un sistema di chiusura richiudibile in modo igienico ed esente di deposito. Prodotto e confezionato secondo la normativa vigente.

- **Pesto:** esente da conservanti e preparato con basilico, aglio (se gradito), pinoli, olio di oliva extravergine, grana/parmigiano e/o pecorino. Privo di anacardi.
- **Latte (prodotto nazionale):** di tipo "*Intero pastorizzato*" (latte fresco) da consumare come bevanda. Per le preparazioni alimentari usare latte "Parzialmente scremato a lunga conservazione o UHT" (da conservare in frigorifero, una volta aperto, per non più di 2 giorni);
- **Yogurt:** bianco o con frutta o cereali, privo di additivi alimentari (coloranti e conservanti) e di aromi in confezioni monodose da 125 g. con almeno ancora 15 giorni di conservazione prima della data di scadenza.
- **Budini e Creme** (tipo Creme Caramel, ecc.): pastorizzate e non sterilizzate, prive di conservanti in confezioni monodose da 125 g. con almeno ancora 15 giorni di conservazione prima della data di scadenza.
- **Prodotti dolciari preconfezionati** (crostate di frutta, ecc.): preparati con farina di grano tenero di tipo "0", "00" o "Integrale", senza aggiunta di additivi alimentari, con l'esclusivo impiego di zucchero e/o miele come edulcoranti, senza l'impiego di margarine, grassi idrogenati, olio di palma, olio di cocco e strutto. Deve essere dichiarato il tipo di grasso utilizzato (burro, olio di oliva, di girasole, ecc.);
- **Crackers e grissini:** preparati con sfarinati di cereali, anche integrali, con aggiunta di oli di origine vegetale (esclusivamente olio di oliva, mais, soia o girasole), senza additivi alimentari.
- **Fette biscottate:** preparate con sfarinati di cereali, anche integrali, con eventuale aggiunta di zucchero e di oli di origine vegetale (olio di oliva, mais, soia e girasole) o di burro, senza additivi alimentari.
- **Confetture di frutta:** di tipo "*Extra*" per il maggior contenuto di frutta rispetto agli zuccheri aggiunti;
- **Miele:** di origine nazionale (preferibilmente locale) o comunitaria, non sottoposto a trattamenti termici;
- **Cioccolato:** non deve contenere grassi diversi dal burro di cacao. Se "*fondente*" deve avere un contenuto di cacao almeno del 45%, se "*al latte*" deve avere un contenuto di cacao almeno del 30%;
- **Sale per usi da tavola:** sale arricchito di iodio (*iodato*), secondo la legge n.55 del 21 marzo 2005.
- **Acqua minerale**
L'acqua minerale deve essere fornita naturale, non addizionata di anidride carbonica, oligominerale.
L'acqua deve essere fornita in bottiglie in PET da 1 l,5 e da 1 l 0,5. Non deve essere stata sottoposta ad alcun trattamento per l'eliminazione di metalli pesanti e arsenico.

Standard chimico-fisici richiesti

Residuo fisso (mg/l)	Max 200	Per tutte le utenze ad esclusione dei lattanti il cui residuo fisso dovrà essere < 50
Sodio (mg/l)	Max 10	
Nitrati (mg/l)	Inferiori a 10	
Nitriti (mg/l)	Assenti	
pH	6,5-7	
Per gli altri parametri si fa riferimento ai valori massimi ammissibili riportati nel DM 29/12/2003 e successive modificazioni		

Devono essere trasportate con automezzi chiusi che la proteggono da fonti di calore, luce ed intemperie.

Tra la data di imbottigliamento e la consegna dovrà intercorrere un periodo non superiore ai tre mesi.

Non è consentito utilizzare bottiglie non sigillate.