

<p style="text-align: center;"><b>CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE, QUALITATIVE E REQUISITI IGIENICO - SANITARI DEI PRODOTTI ALIMENTARI</b></p>
--

**CRITERI GENERALI**

1. Tutti i prodotti oggetto del presente capitolato devono essere conformi alle normative vigenti per quanto riguarda: la produzione, il confezionamento, l'imballaggio, i materiali di imballaggio, l'etichettatura, lo stoccaggio, il trasporto e devono possedere caratteristiche qualitative, igienico sanitarie e merceologiche conformi alle norme nazionali e comunitarie.
2. Ogni prodotto deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenze di alterazioni microbiche e fungine. I valori devono essere conformi al Reg. CE 2073/05 e s.m.
3. In caso di comprovati motivi, l'Amministrazione si riserva la facoltà di escludere dalla fornitura prodotti provenienti da mercati in cui si siano verificati problemi che compromettano o possano compromettere la salute pubblica.
4. Non sono ammesse forniture di prodotti o prodotti le cui materie prime abbiano origine transgenica o siano stati sottoposti a trattamenti transgenici (OGM). Non è ammesso il trattamento con radiazioni ionizzanti, né l'utilizzo di anti germoglianti.
5. Non è ammesso l'utilizzo di gelatine animali.
6. L'impiego di additivi deve essere conforme alla normativa vigente, salvo particolari restrizioni che saranno indicate in corrispondenza dello specifico alimento. Per quanto riguarda l'utilizzo di sostanze coloranti o aromatizzanti si dovrà dare la preferenza a coloranti naturali ed aromi naturali.
7. Tutti i prodotti biologici offerti dovranno provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti CE 834/2007 e CE889/2008 della Commissione e devono, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.
8. Tutti i prodotti DOP e IGP e STG devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti CE 510/2006, CE 1898/2006 e CE 509/2006 e s.m.i. e devono, quindi essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.
9. Tutti i prodotti da produzione agroalimentare tradizionale devono provenire da fornitori di prodotti iscritti nell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali istituito presso il Ministero per le Politiche agricole previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministero per le Politiche agricole 8/9/1999 n. 350.
10. 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 o equivalenti.
11. I prodotti di cui ai punti 7, 8, 9 e 10 devono essere certificati da organismi di certificazione conformi ai sensi dell'art. 2 del regolamento CE n. 882/2004 ed alla norma europea EN 45011 o alla guida ISO/CEI 65 (Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione dei prodotti) e accreditati in conformità delle stesse.
12. Le derrate alimentari oggetto del presente capitolato dovranno essere fornite in confezioni integre, esenti da sporcizia superficiale e calibrate per peso e/o numero di pezzi alle esigenze della cucina. Dovrà essere posta particolare attenzione affinché gli imballaggi siano costituiti da materiale smaltibile e/o riciclabile nel massimo rispetto dell'ambiente e chiaramente riconoscibili al fine della raccolta differenziata dei rifiuti. Gli imballi dovranno essere puliti, asciutti, senza alterazioni manifeste, costruiti a regola d'arte di modo da assicurare, in tutte le fasi del trasporto fino alla consegna, la perfetta conservazione dei prodotti contenuti e una corretta protezione dagli infestanti esterni. Le carte od altri materiali utilizzati all'interno dell'imballaggio dovranno essere sempre puliti e nuovi. Eventuali diciture dovranno essere stampate sulla parte non a contatto del prodotto.
13. Nel caso di prodotti confezionati la shelf life residua alla consegna deve essere pari al 70% eccezione dei prodotti freschissimi, con shelf life inferiore a 10 giorni, per i quali si tollera una

percentuale ridotta al 50%. Shelf life inferiori saranno ammesse solo se giustificate da causa di forza maggiore e comunque il periodo di vita residua alla consegna dovrà essere sufficiente alle necessità della struttura richiedente.

14. Per i prodotti per i quali è espressamente richiesta la presentazione della scheda tecnica, essa dovrà riportare, in lingua italiana, almeno le seguenti indicazioni:
- la denominazione;
  - marchio di produzione;
  - elenco degli ingredienti;
  - presenza eventuali allergeni o possibile contaminazione da essi;
  - la quantità di taluni ingredienti o categorie di ingredienti;
  - la durata dell'alimento – shelf-life;
  - le condizioni particolari di conservazione e/o le condizioni d'impiego;
  - caratteristiche del prodotto;
  - il nome o la ragione sociale e l'indirizzo dell'operatore o dell'importatore;
  - il paese d'origine o il luogo di provenienza per taluni tipi di carne, il latte o quando la sua omissione potrebbe indurre il consumatore in errore;
  - etichetta nutrizionale (ad esclusione che per i prodotti per cui non è prevista)
  - la descrizione del tipo di imballaggio avendo cura di inserire tutte le informazioni indicate al presente punto 1 ed eventuali caratteristiche migliorative del medesimo (come la non permeabilità all'ossigeno, all'umidità – la schermatura dalla luce – la presenza di contenitori di vetro per i prodotti tonno in olio d'oliva, passata di pomodoro, olio, ecc);
  - eventuali particolari tecniche di condizionamento del prodotto atte a preservare il prodotti
  - dal deperimento (riempimento a caldo, in assenza della luce, in condizioni asettiche, ecc);

L'aggiudicatario dovrà comunicare tempestivamente per iscritto all'amministrazione eventuali successivi aggiornamenti o modifiche delle schede tecniche dei prodotti offerti.

Per casi specifici, potranno essere richieste ulteriori informazioni (origine e provenienza, caratteristiche microbiologiche, presenza di sostanze alle quali alcuni soggetti sono intolleranti e di cui non è prevista indicazione in etichetta dalla normativa vigente), sia in sede di gara, che dopo l'aggiudicazione.

15. Per tutta la durata dell'appalto, l'aggiudicatario dovrà fornire i prodotti corrispondenti, per qualità e tipo, a quelli offerti in gara.
16. Nel caso di indisponibilità temporanea o definitiva di uno o più prodotti offerti in sede di gara, l'aggiudicatario dovrà darne comunicazione all'Amministrazione motivandone le cause. Potrà chiedere la sostituzione del prodotto indisponibile inviando, ove presente, la scheda tecnica del nuovo prodotto, in anticipo rispetto alla consegna purchè questo sia in possesso dei requisiti previsti dal capitolato ed offerti in sede di gara. I nuovi prodotti dovranno comunque essere autorizzati dal direttore dell'esecuzione del contratto o suo incaricato. Saranno a carico dell'aggiudicatario i costi di eventuali analisi a cui, a giudizio insindacabile dell'Amministrazione verranno sottoposti i nuovi prodotti.
17. Anche l'Amministrazione potrà chiedere la sostituzione di prodotti aggiudicati qualora siano sopraggiunte particolari problematiche inerenti la sicurezza alimentare o l'organizzazione dei servizi.
18. In tutti i casi in cui la sostituzione con prodotti di uguale qualità venga richiesta ai sensi dei due punti precedenti l'aggiudicatario non potrà richiedere alcun adeguamento economico rispetto alla propria offerta presentata in sede di gara.
19. L'Amministrazione si riserva la facoltà di richiedere la fornitura di ulteriori prodotti, rispetto a quelli richiesti/offerti in gara previa valutazione della relativa scheda tecnica e della spesa
20. Tutte le specifiche, relative ai prodotti dei lotti, indicate nel presente allegato sono volte a garantire il livello qualitativo delle derrate alimentari impiegate nel servizio ristorazione che l'Amministrazione eroga senza in alcun modo voler identificare prodotti specifici (fatti salvi quelli esplicitamente indicati), produttori o commercializzatori.

## Premessa

La presente fornitura garantisce, come richiesto nel prospetto d'offerta, il rispetto:

- della percentuale del 20.06% di peso **sul totale dell'intera fornitura di prodotti biologici**;
- della percentuale del 4.93% di peso **sul totale dell'intera fornitura di prodotti IGP e DOP**,
- come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche (Regolamento Ce n. 1898/2006 della Commissione della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (Ce) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari), **da prodotti tipici e tradizionali**, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del decreto del ministero per le politiche agricole n. 350 di data 08 settembre 1999 e **da prodotti di qualità riconosciuta e certificata (ad es. Marchio "Qualità del Trentino")**.

In ogni caso, per almeno il **60%** espresso in percentuale di peso sul totale della fornitura deve trattarsi di prodotti a basso impatto ambientale.

Per "**alimentari a basso impatto ambientale**" si intende, ferme le caratteristiche di seguito indicate, quei prodotti la cui **prima trasformazione delle materie prime**, avviene in un laboratorio di produzione posto ad una distanza, misurata su strada, non superiore a 70 km di raggio dal luogo di consumo che, ai soli fini della gara, si considera Bleggio Superiore, Fraz. S. Croce, 41 o i prodotti per i quali è dimostrato che la quantità di emissioni prodotte col trasporto, calcolate come media annua, è inferiore o equivalente alla quantità delle emissioni prodotte da un mezzo di trasporto su gomma che percorre 70 km di raggio.

### **In tal caso:**

- quantitativo di emissioni di CO2 derivanti dal trasporto (Carbon Footprint) dovrà essere attestato limitatamente ai prodotti il cui peso complessivo è superiore al 10% del totale della fornitura;
- calcolo delle emissioni di CO2 dovrà essere effettuato in base alle norme UNI in materia quali, ad esempio UNI EN 16258:2013 e UNI ISO/TS 14067:2013;
- il mezzo di trasporto su gomma da prendere come parametro di riferimento è l'autocarro 2 assi, almeno euro 4, di peso complessivo pieno carico in ordine di marcia 50 quintali.

## **GRUPPO: ALIMENTARI CONSERVANTI IN SCATOLA**

Tutti i prodotti devono essere confezionati ed etichettati conformemente alla normativa vigente, secondo D.M. 21/03/73 Reg. Ce 852 e 1935 del 2004, Reg. ce 10/2011 e Reg. CE 1169/2011 ed essere conservati e trasportati secondo le indicazioni del produttore

## POMODORI PELATI E POLPA DI POMODORO

Dovranno essere conformi a quanto previsto dalla normativa vigente per la tipologia di prodotto ed in particolare dovranno rispondere alle seguenti caratteristiche:

- Essere ottenuti da frutto fresco, di produzione annuale, sano, intero, privo di pelle o peduncoli, maturo al punto giusto e ben lavato. Se utilizzati i pomodori pelati a pezzettoni, il prodotto dovrà apparire in pezzi di forma e volume omogenei, consistenti e privi di depigmentazioni.
- Il peso sgocciolato non deve essere inferiore al 70% del peso netto e il residuo secco al netto di sale aggiunto non inferiore al 4.5% (D.P.R. n. 428 del 11.04.75);
- I frutti ( di provenienza al 100% italiana) devono essere confezionati in latte di banda stagnata, rifinita internamente con smalto bianco ed uniforme ai requisiti di legge, ed immersi nel liquido di conservazione; potranno essere forniti anche prodotti in bag in box, conformi ai requisiti di legge.  
In ogni caso i contenitori non devono presentare difetti, come ad esempio ammaccature vistose, punti ruggine, corrosioni interne o altro.
- Il prodotto deve avere odore, sapore e colore caratteristici del pomodoro sano e maturo (senza odori e sapori estranei) ed essere assolutamente privo di antifermentativi, di acidi correttori, di metalli tossici, di coloranti artificiali, anche se non nocivi, nonché larve o parassiti e alterazioni di natura parassitaria o marciumi interni.

### TONNO ALL'OLIO DI OLIVA

Deve essere del tipo "Yellow finn" di prima scelta, conforme ai requisiti richiesti dalle vigenti normative di legge in materia. E' richiesta la conserva all'olio di oliva.

Si richiedono tranci in confezioni originali, le quali devono essere esenti da fenomeni di alterazione visibile, e provenienti da stabilimenti comunitari, riconosciuti ai sensi delle vigenti normative. Il prodotto dovrà essere confezionato in contenitori di banda stagnata che vanno da un minimo di gr 1700 ad un massimo di gr 2800. Il prodotto dovrà essere gradevole e caratteristico, colore uniforme rosa all'interno, consistenza compatta ed uniforme, non stopposa e dovrà risultare estranee da ossidazioni, vuoti e parti estranee (spine, pelle, squame, grumi di sangue). L'acqua deve essere assente ed i pezzetti non devono superare il 5% del peso totale.

### PREPARATO PER PURE'

Il preparato di purè di patate deve essere confezionato con fiocchi di patate ottenuti per disidratazione su speciali essicatori. I fiocchi dovranno essere ottenuti da patate sane e selezionate a pasta gialla, esenti da impurità di qualsiasi genere. La ricostruzione del prodotto dovrà dare un purè soffice, privo di agrumi, ben aerato, di colore giallo paglierino. Le caratteristiche organolettiche dovranno corrispondere a quelle tipiche di un purè di patate. Il purè con fiocchi di patate per la preparazione istantanea potrà contenere additivi in misura non superiore a quella indicata nelle disposizioni legislative che disciplinano la materia.

### BISCOTTI

I biscotti non dovranno contenere olio di palma o di cocco, ma olio di girasole o di oliva. I grassi consentiti sono burro e/o oli vegetali non idrogenati. I biscotti dovranno avere un basso contenuto di zucchero facilmente. Il prodotto dovrà essere integro, croccante, senza bruciature, difetti di forma e di lievitazione. Inoltre dovrà essere facilmente sbriciolato o sciolto nelle bevande (latte e the) o inzuppato

Le tipologie richieste sono il biscotto "savoiaro", "amaretti", frollini.

### CAMOMILLA

Deve essere fornita in bustine filtro, in confezione da 100 filtri, allo stato secco, di recente raccolta, lavorazione e confezionamento. Non deve evidenziare marcescenze, né presenza di attacchi di parassiti e non deve avere odori e sapori anomali

### CACAO AMARO

Si richiede preferibilmente un prodotto proveniente dal commercio equo solidale (fair trade). Si darà preferenza ad un prodotto esente da glutine, è ammesso il cacao magro biologico. Deve essere fornito in confezioni di peso massimo di 1 kilogrammo. Il prodotto non deve evidenziare marcescenze, né presenza di attacchi di parassiti e non deve avere odori o sapori anomali

### OMOGENEIZZATI

Omogeneizzati prodotti con carne di purissima qualità, sono caratterizzati da proteine ad alto valore biologico e fattori proteici animali derivati da sola carne.

Confezionamento : in vasetto di vetro, chiusi SV con capsula metallica. Disponibilità vari gusti: es, pollo, vitello, manzo. Devono essere senza glutine e senza proteine del latte. Contenuto di carne indicativo:30/40%. Non devono contenere verdure né cereali.

Il ciclo produttivo, controllato in ogni sua fase dovrà conservare inalterato il valore biologico della quota proteica e consente la somministrazione della carne nella forma più digeribile per l'anziano.

Il recupero totale del brodo di cottura garantisce all'omogeneizzato la completezza degli apporti nutritivi. Aggiunta di cloruro di sodio in quantità adeguata (0.25%) alle necessità ed alle capacità metaboliche degli anziani.

Non devono contenere glutine, proteine del latte, conservanti e coloranti. Confezioni da 80 gr.

## **GRUPPO: CEREALI E DERIVATI**

Tutti i prodotti devono essere confezionati ed etichettati conformemente alla normativa vigente, secondo D.M. 21/03/73, Reg. CE 852 e 1935 del 2004, Reg. CE 1169/2011 ed essere conservati e trasformati secondo le indicazioni del produttore.

Per quanto riguarda l'elenco delle sostanze da definire allergeni e l'etichettatura dei prodotti alimentari si fa riferimento al Reg. CE 1169/2011 ed al Reg. CE41/2009.

### PASTA DI SEMOLA

La pasta alimentare deve essere "pasta di semola di grano duro" (legge 580/67), essiccata, conforme alle norme vigenti, dovrà essere prodotta con farine di provenienza nazionale, priva di coloranti; di sapore e odore gradevoli, aspetto esterno uniforme ed asciutto.

La pasta deve possedere una buona resistenza alla cottura ed essere idonea alla ristorazione collettiva da asporto, alla cottura non deve spaccarsi, né disfarsi o diventare collosa o intorbidire l'acqua; deve mantenere elasticità e punto di cottura (senza fenomeni di impaccamento e spappolamento) fino al momento del consumo da parte dell'utenza.

Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti e muffe.

Deve essere fornita in almeno 5 formati per la pasta asciutta e 2 formati per la pasta in brodo.

E' preferita la fornitura di un prodotto di filiera trentina e biologica.

**Formati** penne rigate, pennette rigate fusilli, tagliatelle, pipe, rigatoni, sedanini, e pastina per brodo (midolline, grattini, stelline, anellini, farfalline, ecc..)

### PASTA ALL'UOVO

Conforme a quanto sopra ma all'uovo (con aggiunta di almeno 4 uova fresche intere di gallina, per un peso complessivo non inferiore ai 200 gr. di uova per ogni chilogrammo di semola).

**Formati:** tagliatelle, tagliolini, lasagne (a sfoglia fine), pastina per brodo.

### PASTA SENZA GLUTINE E PASTE FRESCHE RIPIENE SENZA GLUTINE

La pasta speciale senza glutine deve essere costituita esclusivamente da farina di mais (il mais deve essere di produzione nazionale e non OGM)

Nel caso di paste fresche ripiene senza glutine, le proteine devono provenire da latte o uova.

I formati richiesti sono del tipo : penne rigate, fusilli, tagliatelle, pipe, rigatoni, sedanini, pastina per brodo.

### RISO

Il riso da somministrare deve essere della varietà classificata del tipo carnaroli. Deve essere conforme a tutti i requisiti qualitativi e commerciali previsti dalla normativa vigente. Deve essere dell'ultimo raccolto, ben maturo, di fresca lavorazione, sano, ben secco, con umidità non superiore al 14-15%, privo di odori di muffa o estranei; non deve contenere, oltre ai limiti consentiti dalla legge, grani striati di rosso, grani rotti ed ambrati corpi estranei e impurità varie; deve essere privo di infestanti, parassiti, larve, insetti e muffe, nonché poveri di minerali e colorature. Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici e deve essere conforme alle normative di legge.

### FARINA DI MAIS PER POLENTA

La farina di mais che serve per fare la polenta deve essere di buona qualità, preferibilmente di filiera trentina: di colore giallo intenso, privo di punti bruni o verdastri di corpi impuri, deve essere priva di conservanti, antiossidanti, emulsionanti di qualsiasi genere.

### FARINA DI GRANO TENERO TIPO "00" E TIPO "0"

La farina è quella ricavata dalla macinazione del frumento tenero con le caratteristiche previste dalla vigente normativa di legge, in particolare dovrà corrispondere a quanto previsto dalla Legge n. 580/67.

### **GRUPPO: DERIVATI DEL LATTE**

I prodotti devono rispettare tutti i requisiti prescritti dalle disposizioni di legge in materia e devono essere preferibilmente di filiera trentina e provenire in ogni caso da uno stabilimento di produzione e/o confezionamento autorizzato ai sensi del Reg. CE 853/2004; in particolare i prodotti lattiero-caseari dovranno riferirsi anche a quanto previsto dalla normativa comunitaria e nazionale Regolamento CE del Consiglio n.966 del 15/10/2009 e Decreto Ministeriale delle politiche agricole e forestali del 23/12/2009.

Tutti i prodotti devono essere confezionati ed etichettati conformemente alla normativa vigente, secondo D.M. 21/03/73, Reg. CE 852 e 1935 del 2004, Reg. CE 10/2011 e Reg. CE 1169/2011 ed essere conservati e trasportati secondo le indicazioni del produttore.

### PANNA A LUNGA CONSERVAZIONE

Panna da crema di latte, grasso minimo 20%; deve presentare consistenza cremosa, senza grumi o eccessiva separazione delle fasi. Non deve avere odore, sapore o colore anomalo.

### **GRUPPO: OLII ALIMENTARI**

Tutti i prodotti devono essere confezionati ed etichettati conformemente alla normativa vigente, secondo D.M. 21/03/73, Reg. CE 852 e 1935 del 2004, Reg. CE 10/2011 e Reg. CE 1169/2011 ed essere conservati e trasportati secondo le indicazioni del produttore.

### OLIO DI SEMI

Tra i tipi di prodotti appartenenti a questa caratteristica merceologica vengono richiesti oli monoseme (provenienti da una sola matrice vegetale) e cioè olio di semi di arachide o mais, perché più idonei alla cottura, specie se ad elevate temperature.

Di provenienza italiana, non OGM, devono essere conformi alla disciplina in vigore.

La buona qualità del prodotto è garantita dalla sua limpidezza, dalla assenza di difetti all'esame organolettico, in particolare per quanto attiene ad odore e sapore.

### OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Il prodotto acquistato - di produzione nazionale - deve rispondere rigorosamente ai requisiti che ne fanno un alimento di prima qualità e corrispondere a quello classificato ai sensi della vigente legislazione in materia, non deve possedere più dello 0.6% in peso di acidità.

L'olio extra vergine di oliva deve avere aspetto limpido, sapore ed odore gradevole ed inconfondibile dell'olio d'oliva ed essere assolutamente privo di sostanze estranee.

### **GRUPPO: SPEZIE CONDIMENTI E SALSE**

Tutti i prodotti devono essere confezionati ed etichettati conformemente alla normativa vigente, secondo D.M. 21/03/73, Reg. CE 852 e 1935 del 2004, reg. CE 10/2011 e Reg. CE 1169/2011 ed essere conservati e trasportati secondo le indicazioni del produttore.

### SALE GROSSO E FINO

Si prevede la fornitura di sale marino iodato, conforme alle normative vigenti in materia, in coerenza con le linee direttrici della campagne del Ministro della Sanità per la prevenzione del rischio di patologie da carenza di iodio.

### CAPPERI

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

### PINOLI

I pinoli, da usare per la preparazione di pesto fresco, dovranno essere di origine italiana o comunitaria, confezionati sottovuoto:

- devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del prodotto fresco
- devono risultare esenti da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti
- privi di frammenti di gusci
- non devono presentare odore, colore e sapore anomali.
- 

### MAIONESE

La composizione espressa in ingredienti principali deve essere la seguente: olio di semi di girasole, uova pastorizzate, aceto di vino, succo di limone, sale, zucchero, spezie e aromi naturali. Non sono ammessi altri correttori di acidità e aromi di origine vegetale, amido di mais modificato.

### PREPARATO PER BRODI

Il preparato deve essere in forma granulare o in pasca, di colore più o meno scuro; deve essere esente da macchie, da sapori, e odori anomali e con gli ingredienti omogeneamente distribuiti. Il preparato deve essere fornito chiuso in barattoli di materiale plastico, facilmente richiudibile, da conservare in luogo asciutto.

#### ALTRI AROMI

Basilico, prezzemolo, rosmarino, salvia, timo, alloro, sedano, porro, erba cipollina, maggiorana, cumino, curry, menta, ecc. I prodotti di buona qualità devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale, non essere sofisticate con foglie estranee inoltre non devono essere soggetto ad attacchi parassitari. Ogni aroma deve essere prodotto e confezionato in conformità alla normativa vigente.