

Bando di gara a procedura di gara, ai sensi del D.Lgs. n.50/2016, per la fornitura di derrate alimentari (carni ed insaccati) e dei servizi connessi per mense scolastiche, asili nido comunali.

CIG 9084127ABD

CAPITOLATO MERCEOLOGICO e SCHEDE TECNICHE

ALIMENTI



1 VIGILANZA IGIENICO NUTRIZIONALE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Ferme restando tutte le disposizioni legislative in materia nonché le norme sanitarie da qualsiasi autorità emanate, valgono per ciascun genere, le prescrizioni tecniche riguardanti le caratteristiche chimico-fisiche-organolettiche dei generi di seguito elencate.

Gli imballi primari e secondari dovranno corrispondere a quanto stabilito in materia dalle vigenti leggi. **Per i generi alimentari non compresi nell'elenco sotto riportato, valgono le disposizioni di legge.**

Gli indici microbiologici dovranno rispettare la specifica normativa nazionale, in vigore o emanata in corso di contratto e sono da considerarsi quali punti di riferimento tecnico, finalizzati al miglioramento qualitativo della produzione. Nello specifico si richiede la conformità a quanto previsto dal Reg. Ce 2073/2005 per i criteri di sicurezza alimentare e di igiene di processo.

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

Qualora si verificassero eventi dannosi (tossinfezioni, intossicazioni o altro) risultanti da nesso causale al mancato rispetto degli indici, potrebbero riscontrarsi gli estremi di un comportamento illecito, con le conseguenze a sensi di Capitolato Speciale d'appalto e di legge.

2 SPECIFICHE GENERALI PER LE DERRATE ALIMENTARI

I parametri generali cui fare riferimento nell'approvvigionamento delle materie prime da parte dell'appaltatore sono:

- fornitura regolare e a peso netto, salvo che per i prodotti consuetudinariamente venduti a pezzo o a volume;
- completa ed esplicita compilazione di documenti di consegna e fatture;
- precisa denominazione di vendita del prodotto secondo quanto stabilito dalla legge;
- corrispondenza delle derrate a quanto richiesto nel capitolato;
- etichette con indicazioni il più possibile esaurienti, secondo quanto previsto dal decreto D.Lgs. n.231/2017 e Regolamento europeo 1169/2011 e dalle norme specifiche per ciascuna classe merceologica;
- termine minimo di conservazione o data di scadenza ben visibile su ogni confezione singola o imballo complessivo, per i prodotti per i quali sono richieste;
- imballaggi integri, senza alterazioni manifeste (lattine non bombate, non arrugginite né ammaccate, cartoni non lacerati, eccetera), corrispondenza ai Reg. CE 1935/2004 e Reg. CE 10/2011 per i MOCA, con adeguata documentazione sulle certificazioni e prove di rilascio, con data non antecedente ai 12 mesi;
- integrità del prodotto consegnato (confezioni chiuse all'origine, prive di muffe, di parassiti, di difetti merceologici, d'odori e di sapori sgradevoli, eccetera);
- caratteri organolettici specifici dell'alimento (aspetto, colore, odore, sapore, consistenza, eccetera);
- mezzi di trasporto igienicamente e tecnologicamente idonei e in perfetto stato di manutenzione, con ATP, libretto di circolazione valido, adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e relativa comunicazione alla ASL di riferimento della lista degli automezzi aziendali. Gli imballaggi devono essere di materiale riciclabile.

3 CONDIZIONI DI TEMPERATURA DA RISPETTARE DURANTE IL TRASPORTO DELLE DERRATE ALIMENTARI (D.Lgs. n.193/2007)

Le condizioni di temperatura che devono essere rispettate durante il trasporto delle derrate alimentari sono le seguenti:

SOSTANZE ALIMENTARI REFRIGERATE

temperatura di trasporto (in °C) massima tollerabile per distribuzione frazionata:

- Carni bovine e suine fresche: da + 2 a +7
- Pollame e conigli (carni avicunicole) fresche: da -1 a +4 +7

Le condizioni di temperatura che devono essere rispettate per la conservazione delle sostanze alimentari, successivamente alla consegna, sono quelle indicate nel Manuale di Autocontrollo. E' fatto divieto consegnare cereali, olio, sale, zucchero, scatolame, barattoli, ecc. con mezzi frigoriferi, alla T refrigerata.

4 MODALITA' DI CONSEGNA COMUNE A TUTTE LE DERRATE ALIMENTARI

Tutti i prodotti alimentari oggetto della fornitura devono essere consegnati presso le varie strutture con Centro Cottura e/o refettorio, all'interno delle stesse e alla esclusiva presenza degli operatori addetti al servizio, che previo controllo provvederanno ad apporre la firma, la data e l'orario di consegna sul DDT di trasporto. Le derrate devono essere veicolate con automezzi aventi requisiti tali da garantire l'assoluto rispetto delle temperature previste dalla normativa vigente per il trasporto di tutti i prodotti e in particolare per quelli refrigerati e surgelati, nonché per i prodotti senza glutine. E' vietato il trasporto promiscuo in particolare per le derrate refrigerate e congelate/surgelate e quelle non refrigerate. Per i prodotti deperibili, compresa l'ortofrutta, tutti i mezzi di trasporto devono essere dotati di sistemi di registrazione in continuo della temperatura. L'Amministrazione potrà richiedere copia di tali registrazioni, per una verifica documentale delle modalità di effettuazione della consegna/trasporto. I mezzi devono essere sempre puliti e in condizioni igieniche ottime. Il fornitore deve utilizzare mezzi di trasporto a basso impatto ambientale, quali veicoli almeno euro 4, veicoli ibridi, ecc. Per tutte le altre indicazioni si fa riferimento al capitolato speciale di appalto.

5 SPECIFICHE DI CARATTERE GENERALE RELATIVE AI PRODOTTI BIOLOGICI

I prodotti devono essere in ottimo stato di conservazione e corrispondere, per caratteristiche, per commercializzazione, per gli aspetti igienico-sanitari a quanto indicato nella normativa definita dal Decreto del Ministro delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali n.424/2009, in attuazione del Reg. (CE) n.834/2007, nonché le specifiche normative che, per ogni prodotto, ne regolano la produzione e commercializzazione.

Inoltre, i prodotti potranno essere conformi ai principi della produzione agricola in assenza di pesticidi e anticrittogamici, come indicato dal regolamento CEE n.889/2008 adottato dal governo Italiano con Decreto del Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste n.424 del 27.11.2009.

I prodotti biologici richiesti e forniti devono obbligatoriamente garantire la tracciabilità con idonea documentazione che certifichi la corrispondenza a quanto dichiarato in etichetta.

Tali prodotti devono possedere il marchio unico di riconoscimento: "Agricoltura Biologica - Regime di controllo CEE" ed essere stati sottoposti al controllo delle seguenti associazioni abilitate a tale scopo:

- BIOAGRICERT, Associazione Suolo e Salute, BIOS, CODEX, ICEA, ECOGUPPO ITALIA, CCPB, SIDEL CAB, ABCERT, QC, VALORITALIA, SIQURIA, CEVIQ, AGROQUALITA' e successive integrazioni.

Sono perciò richiesti prodotti provenienti da Agricoltura Biologica certificati ai sensi del Reg. CE N. 834/2007 e successive integrazioni.

Sulle confezioni dei prodotti biologici confezionati devono essere riportate le indicazioni necessarie per attestare la provenienza dei prodotti specifici e dovranno essere esposti:

- lotto del prodotto nei casi previsti dalla legge;
- produttore e luogo di produzione;

- ente certificatore con numero di riconoscimento, come previsto dalle normative;
- data di scadenza o termine minimo di conservazione nei casi previsti dalla Legge;

I prodotti confezionati dovranno pervenire con un tempo di scadenza di almeno 2/3 della data indicata sulla confezione.

Nel caso che per eventi imprevedibili la Ditta non sia in grado di fornire i prodotti per il mancato reperimento di prodotti di buona qualità, sarà possibile anche se, in via del tutto eccezionale - previo informazione ed accordo preventivo scritto con il Responsabile Operativo dell'Azienda - fornire un altro prodotto appartenente alla categoria DOP, IGP, Km0 oppure prevedere - nel giro di qualche giorno - una nuova fornitura del medesimo prodotto biologico.

I prodotti devono essere accompagnati da certificazione attestante l'appartenenza alle specifiche categorie.

Per la fornitura dei prodotti biologici ortofrutticoli si dovrà fare riferimento al calendario di stagione.

Più precisamente i prodotti freschi dovranno:

- essere di recente raccolta ed avere un aspetto fresco;
- essere maturi fisiologicamente e non soltanto commercialmente;
- essere asciutti, privi di terrosità, altri corpi o prodotti estranei;
- essere indenni da difetti che possono alterare i caratteri organolettici dei prodotti stessi;
- non presentare tracce di appassimento e/o alterazioni incipienti.

I prodotti provenienti da Agricoltura Biologica dovranno essere certificati ai sensi del Reg. CE N. 834/2007 e successive integrazioni.

La frutta fresca dovrà essere fornita nella quantità e pezzature indicate negli ordini specifici emessi dal personale delle Unità Operative.

Sulle confezioni dei prodotti cassette o sacchetti dovranno essere esposti:

- lotto del prodotto nei casi previsti dalla legge;
- produttore e luogo di produzione;
- ente certificatore con numero di riconoscimento, come previsto dalle normative;
- data di scadenza o termine minimo di conservazione nei casi previsti dalla Legge;

Al momento della consegna giornaliera le confezioni dei singoli prodotti devono riportare obbligatoriamente tutte le indicazioni necessarie per attestare la provenienza dei prodotti specifici e devono essere facilmente identificabili da parte degli operatori delle Unità Operative, in fase di controllo.

6 PRODUZIONI AGROALIMENTARI NAZIONALI E REGIONALI

In linea con le direttive comunitarie (Reg. CEE 2081/92 e Reg. CEE 2082/93), nazionali e regionali (L. Regione Lazio n.1 del 28/03/2012) l'Azienda Servizi Pubblici S.p.A. si è fatta promotrice – nell'ambito della refezione scolastica – del consumo di **prodotti tipici (DOC, DOP, IGP), tradizionali, filiera corta, Km0, mercato equo e solidale** riconoscendone la validità sia dal punto di vista dell'alimentazione, sia sotto l'aspetto della conservazione delle identità culturali legate alla produzione di alimenti caratteristici e locali.

Prodotti tipici:

- **Prodotti DOP (denominazione di origine protetta) Reg. CEE 2081/92**

Sono prodotti agricoli ed alimentari le cui fasi del processo produttivo vengono realizzate in un'area geografica limitata ed il cui processo produttivo risulta essere conforme ad un disciplinare di produzione. Queste caratteristiche sono dovute essenzialmente ed esclusivamente all'ambiente geografico comprensivo dei fattori naturali ed umani.

- **Prodotti IGP (Indicazione geografica protetta) Reg. CEE 2081/92**

Il termine è relativo al nome di una regione, un luogo determinato o, in casi eccezionali, di un

paese che serve a designare un prodotto agricolo o alimentare originario di tale luogo determinato e di cui una determinata qualità, la reputazione o un'altra caratteristica possa essere attribuita all'origine geografica e la cui produzione e/o trasformazione e /o elaborazione avvengano nell'area geografica determinata.

Prodotti Tradizionali

Secondo quanto indicato nel D.M. 18.07.2000 con il termine di prodotti tradizionali si intendono quei prodotti agro-alimentari le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultino consolidate nel tempo, omogenee per tutto il territorio interessato, secondo regole tradizionali, per un periodo non inferiore ai venticinque anni.

Filiera Corta

Con i prodotti della Filiera corta o circuito breve s'intende promuovere, sostenere quell'insieme di attività agroalimentari che prevedono un rapporto più diretto tra i produttori agricoli e gli utilizzatori finali dei prodotti., ed al tempo stesso valorizzare e prestare particolare attenzione all'impiego di prodotti locali e regionali.

Prodotti a Km 0

Prodotti agro alimentari che non devono percorrere lunghe distanze prima di essere commercializzati.

Prodotti mercato equo e solidale

S'intende promuovere prodotti che hanno alla base una relazione paritaria fra tutti i soggetti coinvolti nella catena di commercializzazione: produttori, lavoratori, Botteghe del mondo, importatori e consumatori.

CARNI E INSACCATI

Carni di specie bovina

Etichettatura e confezionamento:

La carne bovina fresca IGP delle razze indicate, sezionata, dovrà essere confezionata in vassoio di materiale a perdere con carta assorbente alla base, posto in busta trasparente sigillata, sottovuoto. La confezione di materiale plastico deve essere conforme a tutte le norme igieniche, in particolare deve essere tale da non alterare le caratteristiche organolettiche della carne e non trasmettere sostanze nocive per la salute umana, nonché essere di materiale sufficientemente solido per garantire una protezione efficace durante il trasporto e le manipolazioni. La confezione sottovuoto deve essere integra e perfettamente aderente al prodotto. Le confezioni non devono presentare all'interno delle stesse, cristalli di ghiaccio o sierosità allo stato liquido o solido. Le singole confezioni devono essere etichettate nel rispetto della normativa vigente, e riportare anche la data di confezionamento, oltre a tutte le altre indicazioni previste, compreso il contrassegno I.G.P. a garanzia dell'origine e dell'identificazione del prodotto e la precisa denominazione merceologica. L'etichetta deve essere apposta all'interno della confezione, sul lato esterno della vaschetta, non a diretto contatto con la carne e deve essere facilmente leggibile. Saranno respinte le confezioni di carne bovina con etichetta staccata, non leggibile o abrasa, anche a causa della umidità. Le singole confezioni possono essere poste in imballaggi secondari nuovi, integri e non riutilizzati per altri imballi, riportanti esternamente l'etichettatura del prodotto ivi contenuto. Non è consentito il riciclaggio degli imballaggi e delle etichette. Ogni imballaggio non deve superare i Kg 10 circa di peso. Le carni, prima di essere poste in consegna alle cucine e centri cottura, devono essere precedute dalla certificazione attestante la provenienza, l'allevamento, le specifiche dell'animale e la macellazione, oltre alle informazioni supplementari previste dal disciplinare specifico delle carni documentate, che dovrà essere inviato a mezzo fax dalla ditta fornitrice alla Responsabile aziendale del servizio, almeno 24 ore prima della

consegna. Il documento commerciale di accompagnamento della carne bovina IGP deve riportare tutte le indicazioni previste dalle norme vigenti e utili ai fini della tracciabilità del prodotto.

Periodicamente saranno richieste ulteriori documentazioni e certificazioni attestanti la provenienza degli animali, l'allevamento, la sede di macellazione e le modalità di lavorazione e trattamento, nonché certificazioni microbiologiche e chimiche di esami effettuati sui singoli tagli anatomici utilizzati, compreso il riscontro del DNA sul bovino adulto e sulla carne da esso ricavata e distribuita alle cucine aziendali, quest'ultimo effettuato anche dall'Azienda o dal Consorzio di tutela della carne bovina documentata. L'Azienda ha facoltà di richiedere, ogni anno, alla ditta fornitrice e al Consorzio di tutela fino ad un massimo di sette referti di esami analitici sulla carne oggetto di fornitura alle mense scolastiche. La carne bovina distribuita alle mense scolastiche e negli asili nido comunali deve essere di recente produzione, risultante dalla data di lavorazione o confezionamento riportate in etichetta ed avere una validità non superiore a giorni 2 per il macinato e a giorni 5-6 per gli altri tagli, dal momento del confezionamento, ossia una *shelf-life* (vita commerciale residua) non inferiore al 80%. La carne deve essere confezionata entro le 12 ore antecedenti alla consegna.

Caratteristiche merceologiche, fisiche, chimiche e microbiologiche:

La carne bovina deve essere consegnata fresca. Non deve essere stata sottoposta a congelamento, né deve aver subito processo di scongelamento a nessun titolo dovuto. Tutta la carne bovina richiesta deve provenire da bovini adulti (vitelloni) maschi castrati o non, rispondenti alle caratteristiche indicate nel disciplinare IGP, di età compresa tra i 12 ed i 24 mesi, non superiore ai 24 mesi (cat. A), nati e/o allevati in allevamenti del Lazio o regioni limitrofe, alimentati nel rispetto di quanto indicato nel disciplinare di produzione della carne IGP. I bovini dai quali si ricava la carne per le mense scolastiche devono essere delle razze indicate (Marchigiana e/o Romagnola). Per la valutazione delle carni si fa riferimento alle normative vigenti e successive modifiche e/o integrazioni. I quarti e le mezzene del bovino, devono essere identificate con l'apposito marchio a fuoco in caratteri chiari ed indelebili. Gli animali devono essere in buono stato di salute, con classe di conformazione delle carcasse: U (ottima = profili nell'insieme convessi, sviluppo muscolare abbondante) oppure R (buona = profili nell'insieme rettilinei, sviluppo muscolare buono) e stato di ingrassamento 2 - 3 (sottile copertura di grasso, muscoli quasi ovunque apparenti), indicazioni che devono essere riportate sui rispettivi certificati di macellazione.

L'etichetta deve riportare:

- Paese di nascita, di allevamento, di macellazione;
- riproduzione di bollo sanitario dello stabilimento che ha effettuato il sezionamento ed il confezionamento;
- la ragione sociale e la sede dello stabilimento;
- il peso netto;
- la denominazione commerciale della carne (specie, categoria e taglio);
- la data di confezionamento e la data di scadenza;
- il lotto di produzione;

La carne deve provenire da animali macellati da non meno di 5 giorni; il disosso, la lavorazione e il confezionamento dovranno essere effettuati entro 8 giorni dalla macellazione, tranne che per la carne macinata che dovrà avvenire entro 5 giorni dalla macellazione. Gli animali devono essere macellati in stabilimento autorizzato il più possibile vicino al luogo di allevamento e/o lavorazione. La ditta di lavorazione della carne deve essere in possesso delle relative autorizzazioni, a garanzia del livello di qualità igienica del prodotto trattato, ossia la carne deve essere lavorata in laboratori autorizzati CE e nel rispetto del proprio sistema di autocontrollo.

Tutte le fasi di produzione, conservazione, trasporto e confezionamento devono avvenire in conformità a quanto disposto dalla normativa vigente e successive modifiche e/o integrazioni. La

sede e le procedure di lavorazione della carne, nonché gli organi di controllo della stessa devono essere espressamente indicati al momento della aggiudicazione dell'appalto.

La carne non deve provenire da animali cui siano stati somministrati prodotti inteneritori, oppure da animali che abbiano subito trattamento con sostanze ormonali o antiormonali o trattate con qualsiasi altra sostanza estranea, atta a modificarne le caratteristiche organolettiche (colore, odore, consistenza, sapore) tipiche, nonché da animali strapazzati o in condizioni non idonee. Saranno richiesti, con cadenza annuale, certificazioni di analisi di laboratorio accreditato, effettuate in fase di macellazione, sezionamento e lavorazione, sul rispetto dei criteri di igiene di processo e di sicurezza alimentare, come previsto dal Reg. Ce 2073/2005. Saranno richieste preliminarmente le analisi di shelf life comprovanti nel tempo il rispetto di quanto sopra.

La carne, inoltre, non deve aver subito trattamento con radiazioni ionizzanti o ultraviolette, né contenere residui di farmaci di alcun genere.

Tutta la carne consegnata deve essere di ottima qualità, deve avere un colorito rosso/rosa, con grasso esterno bianco, compatto, non flaccido, uniforme, ben distribuito e senza tracce di processi ossidativi; deve essere soda, a grana fine, magra nel taglio esterno e con marezzatura evidente ma non invasiva e presentare uno sviluppo muscolare conforme alla classe di appartenenza del vitellone dal quale è stata ricavata.

La carne non deve presentare imbrunimenti in corrispondenza dei tessuti muscolari scoperti. Il confezionamento sottovuoto non deve pregiudicare le caratteristiche della carne. Qualora la carne confezionata abbia un colore bruno, questo deve virare al rosso vivo entro mezz'ora dalla apertura della confezione e la carne deve assumere un odore tipico del prodotto fresco con assenza di odori estranei, ecchimosi, coaguli sanguigni e sierosità.

La carne oltre al buon aspetto visivo (grana fine, colorito brillante, colore rosso roseo, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, ben disposto tra i fasci muscolari che assumono aspetto marezzato, livelli medi di marezzatura e venatura, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta), deve essere anche in ottime condizioni igieniche (pH non superiore a 6) e deve essere esente da alterazioni microbiche e fungine.

I tipi di carne richiesti per il confezionamento dei pasti sono i seguenti:

- fettine di 1^a scelta
- carne macinata magra
- spezzatino magro
- hamburger fresco (preparazione di carne e non prodotto a base di carne)
- ossibuchi
- straccetti di 1^a scelta

Tutta la carne consegnata deve essere ben toelettata, pertanto non deve avere quantità eccessiva di grasso, di parti non edibili (aponeurosi, parti tendinee, fibrose, grasso superfluo) ed avere una moderata marezzatura. Tutta la carne bovina fresca deve essere un prodotto a filiera corta: allevato, macellato e sezionato in territorio regionale.

La composizione chimica media della carne bovina magra consegnata deve essere: acqua 72 - 76% - sostanza secca 24,2% di cui: protidi 20-22% - lipidi 1,0 - 1,5 ceneri 2,2

I parametri microbiologici previsti per la carne bovina richiesta sono definiti nel Capitolato Speciale di appalto.

La carne bovina deve essere rispondente ai requisiti sanitari, essere esente da microrganismi patogeni e da ogni altra forma di infestazione. Tutta la carne fornita non dovrà presentare tracce di imbrunimento, tacche nerastre, verdastre o bianco-grigie, né tracce di ammuffimento, irrancidimento o vescicole superficiali, fosforescenze o forme parassitarie in genere né presentare sierosità all'interno delle singole confezioni superiore al 1% del peso del prodotto contenuto, né parti grasse

evidenti e che costituiscono la copertura della carne stessa, grasso di infiltrazione superiore a quanto indicato per i vari tagli, nonché sangue e/o liquido sieroso. Non deve avere aspetto e odore atipici rispetto a quelli della carne fresca. Tutta la carne consegnata dovrà essere di 1^a scelta o 1^a qualità, ossia rispondente ai parametri sopra riportati e rispondente ai tagli anatomici indicati. L'Azienda si riserva la facoltà di inviare proprio personale tecnico incaricato presso le sedi di macellazione e lavorazione delle carni bovine IGP, per una verifica sulla intera filiera.

Le carni bovine confezionate congelate devono:

- essere conformi alle norme di legge specificatamente previste e provenire da stabilimenti riconosciuti ai sensi del Regolamento CE 853/2004;
- rispettare le disposizioni in tema di etichettatura obbligatoria per le carni bovine (*vedi precedente specifica carni bovine);
- essere trasportate secondo le disposizioni del d.P.R. n.27/80 e successive modifiche, utilizzando mezzi di trasporto e/o contenitori idonei in modo da garantire una temperatura interna della carne non superiore ai -10 °C.
- al momento della consegna da parte del fornitore avere vita residua (*shelf life*) di almeno giorni 180 (centottanta).

Carni di specie suina

Le **CARNI SUINE fresche, refrigerate e confezionate sottovuoto devono** presentarsi di colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa con assenza di alterazioni microbiche e fungine. Sottostanno a quanto previsto dal REGOLAMENTO DI ESECUZIONE (UE) N.1337/2013 che fissa le modalità di applicazione del regolamento (UE) n.1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'indicazione del paese di origine o del luogo di provenienza delle carni fresche, refrigerate o congelate di animali della specie suina, ovina, caprina e di volatili.

Devono inoltre provenire da carcasse di animali definite "standard italiana" come previsto dal Decreto MIPAF 11/07/2002.

Le confezioni dovranno essere regolarmente etichettate riportando sugli imballaggi primari (sottovuoto) le seguenti indicazioni:

- denominazione del prodotto e stato fisico;
- nazionalità delle carni
- categoria commerciale dell'animale da cui provengono le carni;
- termine di conservazione (TMC) indicato con giorno, mese ed anno;
- modalità di conservazione;
- nome o ragione sociale o marchio depositato e sede sociale del produttore /confezionatore;
- sede del laboratorio di produzione e confezionamento;
- riproduzione di bollo sanitario di riconoscimento CE del laboratorio di produzione/sezionamento/confezionamento.

Sugli imballaggi secondari, atti a garantire la protezione delle confezioni durante le operazioni di carico, scarico, trasporto ed immagazzinamento, dovranno essere fissate o stampate le stesse indicazioni precedentemente descritte. Dovrà inoltre essere indicato il peso netto del prodotto.

Al momento della consegna da parte del fornitore il prodotto dovrà avere vita residua (*shelf life*) di almeno venti giorni.

Il trasporto deve essere effettuato in modo tale che la temperatura interna al cuore dei tagli di carni fresche suine sia da 0° C a + 4° C (con range da -1° C a +7° C).

La carne deve essere priva di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che residuano nelle carni e possono nuocere alla salute

umana, come definito dalla direttiva del Consiglio 86/469/CEE del 16/09/86 e successive modifiche.

Le preparazioni di carne insaccate fresche non stagionate (salamelle, salsiccia) devono:

- essere prodotte in stabilimento in possesso di riconoscimento CE solo con carni refrigerate provenienti da stabilimento con riconoscimento CE e da non più di 5 giorni dalla data di macellazione;
- non essere prodotte con utilizzo di budello sintetico;
- non contenere eventualmente nitrati e/o nitriti o altri conservanti;
- non contenere acqua aggiunta per più del 5%;
- essere confezionate sottovuoto e conservate a temperatura non superiore a + 4° C;
- essere esenti da odori e colorazioni anomale;
- non presentare liquido in eccesso nelle confezioni sottovuoto (<0.05% p/p);
- avere imballaggi e confezioni integre;
- essere in possesso di documentazione commerciale di accompagnamento che identifichi lo stabilimento di spedizione del prodotto;
- essere in possesso di etichettatura che riporti:
 - la ragione sociale e la sede dello stabilimento di produzione;
 - il peso netto;
 - la denominazione commerciale del prodotto;
 - gli ingredienti;
 - la data di produzione (trattandosi di preparazioni di carne suine);
 - la data di scadenza;
 - il lotto di produzione;
 - le modalità di conservazione;
 - le modalità di utilizzo;
 - le informazioni nutrizionali;
 - indicazioni di possibili allergeni, anche in tracce;
- **avere vita residua (*shelf life*) al momento della consegna di almeno 7 (sette) giorni, comprovata da referti di laboratorio accreditato come da Reg. CE 2073/2005**
- essere trasportate secondo le disposizioni del Reg, CE 853/2004 D.Lgs n.193/2007 e successive modifiche, utilizzando mezzi di trasporto e/o contenitori idonei in modo da garantire una temperatura interna della carne sia da 0°C a + 4°C (con range da -1°C a +7°C).

Carni di specie avicunicole

Le **CARNI AVICOLE fresche e refrigerate** devono provenire da macelli e laboratori di sezionamento e confezionamento riconosciuti CE.

Sottostanno a quanto previsto dal REGOLAMENTO DI ESECUZIONE (UE) N. 1337/2013 che fissa le modalità di applicazione del regolamento (UE) n.1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'indicazione del paese di origine o del luogo di provenienza delle carni fresche, refrigerate o congelate di animali della specie suina, ovina, caprina e di volatili.

Il loro rifornimento sarà naturalmente dipendente dalle attrezzature frigorifere a disposizione ma è comunque auspicabile il rispetto delle indicazioni standard di stoccaggio (non superiore a 2 giorni per il prodotto non confezionato sottovuoto).

La carne deve essere certificata di "classe A" secondo quanto disposto dal Regolamento CEE 1906/90 e deve altresì:

- provenire da allevamento nazionale preferibilmente "allevato a terra";
- provenire da animali sani in ottimo stato di nutrizione e conservazione, macellati recentemente e conservati a temperatura di refrigerazione;

- non presentare tracce di sostanze anabolizzanti e residui di farmaci;
- soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica e presentare bollo o placca del Macello con relativa sigla della Provincia di allevamento o Laboratorio di Sezionamento CE;
- per la conservazione non deve essere stata trattata con radiazioni ionizzanti, antibiotici o conservanti chimici;
- la carne avicola, se richiesta sezionata, deve essere della tipologia di taglio anatomico: petto di pollo, coscia di pollo, fuso di pollo, fesa di tacchino;
- le confezioni e gli imballaggi devono essere integri;
- deve essere completamente spennata e spiumata, esente da grumi di sangue, fratture o tagli, ecchimosi, scottature;
- deve essere priva di odori e colorazioni anomali;
- deve essere trasportata secondo le disposizioni del D.Lgs. n.193/2007. e successive modifiche, utilizzando mezzi di trasporto e/o contenitori idonei in modo da garantire una temperatura interna della carne da -1°C a +4 °C;
- non devono trascorrere più di 2 giorni tra il momento della consegna e quello del consumo, a meno che le carni siano confezionate sottovuoto e la data di scadenza riportata in etichetta garantisca una conservazione superiore;
- le confezioni sottovuoto non devono avere liquido in eccesso (definito come tale la misura di: >1% p/p)
- rispettare le disposizioni in tema di etichettatura e riportare in documento commerciale di accompagnamento tutte le indicazioni non espresse in etichetta.

Prodotti di salumeria Prosciutto crudo

Affettato, sottovuoto conf. Grammi 80 - Etichettatura e confezionamento:

Il prosciutto deve essere consegnato in bustine, in confezione sottovuoto, regolarmente etichettato ai sensi della normativa vigente e successive modifiche e/o integrazioni.

L'etichetta dovrà riportare la data di inizio lavorazione espressa con le prime tre lettere del mese e con le ultime due cifre dell'anno, attestante la stagionatura e ogni altra indicazione prevista dal disciplinare di produzione. Il prodotto deve avere una rintracciabilità riportata sui documenti di consegna e sulla etichetta. Il prosciutto crudo deve essere consegnato nel rispetto del periodo della vita commerciale che deve residuare dal momento della consegna al termine minimo di conservazione, la quale non dovrà essere inferiore al 60% della *shelf-life* (vita commerciale residua).

Caratteristiche merceologiche, chimiche e microbiologiche:

Il prosciutto crudo deve essere ottenuto da cosce di suini di età minima di 10/12 mesi, nati, allevati e macellati in Italia. Non deve contenere conservanti.

La composizione chimica per 100 g di parte edibile deve essere così costituita:

- Proteine 25,6 %
- Grassi 22,9 % (privato del grasso scende fino al 4%)
- Carboidrati 0,1%
- Kcal 309
- sale 2040 mg
- umidità 45,6 %.

Il prosciutto non deve essere eccessivamente salato né eccessivamente secco. Saranno esclusi i prosciutti che a causa della incompleta stagionatura presenteranno carni poco consistenti e di colorito chiaro, oppure prosciutti salati, con sapore e odori atipici. Deve avere un colore tra il rosa salmonato e il rosso chiaro, con lievissime infiltrazioni di grasso candido fra le masse muscolari, deve avere un sapore delicato e dolce. La fetta del prosciutto deve avere una buona consistenza. Il prosciutto crudo

deve essere esente da alterazioni e difetti di qualsiasi genere:

- irrancidimento dei grassi; invasione di parassiti;
- alterazioni di tirosina nel caso che le formazioni biancastre cristalline interessino buona parte delle fibre muscolari della fetta di prosciutto.

Prosciutto cotto

intero sottovuoto, in tranci sottovuoto, affettato conf. grammi 100

Etichettatura e confezionamento:

- Il prosciutto cotto alta qualità intero e in tranci deve essere consegnato in confezione sigillata, sottovuoto, etichettata ai sensi della normativa vigente e successive modifiche e/o integrazioni. La confezione sottovuoto deve essere integra e perfettamente aderente al prodotto contenuto. La confezione dei singoli prosciutti o dei tranci di materiale plastico o in poliaccoppiato di alluminio, conforme a tutte le norme igieniche, in particolare deve essere tale da non alterare le caratteristiche organolettiche del prodotto e non trasmettere allo stesso sostanze nocive per la salute umana, sufficientemente solida per garantire una protezione efficace del prosciutto cotto durante il trasporto e le manipolazioni. Il prosciutto cotto deve essere consegnato nel rispetto del periodo della vita commerciale che deve residuare dal momento della consegna al termine minimo di conservazione, la quale non dovrà essere inferiore al 60% della *shelf-life* (vita commerciale residua), **comprovata da referti di laboratorio accreditato come da Reg. CE 2073/2005**

Caratteristiche merceologiche, chimiche e microbiologiche:

Il prosciutto cotto alta qualità deve essere ottenuto esclusivamente dalla coscia fresca intera (dicitura riportata in etichetta), dunque non congelata e non ricomposta, di suini nostrani di provenienza nazionale, del peso vivo non inferiore a Kg 140. Il prosciutto cotto deve essere lavorato fresco e deve essere addizionato di salamoia e aromi, ma senza polifosfati o caseinati aggiunti, senza glutammati, senza lattosio, proteine del latte, biossido di zolfo e proteine della soia, glutine, quindi idoneo anche per soggetti con intolleranza al glutine (inserito nel Prontuario dei prodotti senza glutine). Il prosciutto cotto non deve inoltre contenere sostanze che possano ingenerare intolleranze alimentari e ingredienti contenenti OGM. Sono ammessi solo sale, aromi naturali, sodio nitrate (E251) in misura non superiore a 250 mg/Kg. Il prosciutto cotto alta qualità finito deve avere la forma tipica a "mandolino", di peso compreso tra kg. 6 e kg. 8 circa, rivestito solo parzialmente della propria cotenna, privo di infiltrazioni di grasso e di lardo, nonché di gelatina e sierosità evidenti. Deve provenire da coscia di suino sottoposto a una cottura uniforme, deve essere ben pressato, privo di parti cartilaginee e bolle e/o rammollimenti, iridescenza, picchiettatura, alveolatura o presentare altri difetti, o avere aroma acidulo, atipico. Il prosciutto cotto deve avere un aspetto asciutto e morbido, un colorito rosa opaco, senza viraggio del colore dopo esposizione all'aria, una superficie non interamente ricoperta dalla cotenna e comunque di basso spessore; la superficie di sezione non deve essere screziata da venature di colorito grigio-verde. Non deve contenere liquido all'interno della confezione né presentare difetti interni ed esterni al prodotto, anche se lievi o di fabbricazione. Il prosciutto cotto alta qualità deve avere fasce muscolari ben distinte, a differenze degli altri tipi di prosciutto cotto (prosciutto cotto e prosciutto cotto scelto) e fette facilmente staccabili.

Il prosciutto cotto al taglio deve essere compatto, privo di sacche di gelatina e deve avere un odore e un sapore gradevole, tipici del prodotto. Ogni prosciutto deve riportare il codice di tracciabilità, che consente di ricostruire la storia del prodotto fin dall'allevamento di provenienza, a garanzia delle caratteristiche indicate.

All'analisi chimica il prodotto deve rispondere ai seguenti valori limite:

- acqua sul magro non superiore al 74%;
- umidità assoluta non superiore al 65-68% con tolleranza +1%;

- proteine 18-20%;
- grassi 12-13%
- carboidrati 0,5/0,7%
- cloruro di sodio 1,5/1,8%
- ceneri 2-2,5%.

All'analisi batteriologica deve presentare i seguenti valori massimi (dati dell'istituto di Ispezione degli Alimenti di origine animale dell'Università degli Studi di Milano):

- microrganismi aerobi: 10.000/grammo
- coliformi: 10/grammo
- coliformi fecali: assenti
- staphilococchi: assenti
- anaerobi solforati ridotti per g: assenti
- salmonella in g 25: assente
- listeria monocytogenes in g 25: assente.

Il prosciutto cotto alta qualità deve essere cotto a vapore e alla brace, sempre di ottime caratteristiche qualitative. Gli aspetti determinanti che sono considerati nella valutazione dei prosciutti cotti sono: le caratteristiche organolettiche (aroma, sapore, masticabilità), le caratteristiche nutrizionali (apporto energetico Kcal 190 circa/100 o KJ 792/100, in particolare il contenuto in nutrienti, rappresentati soprattutto da proteine 20 g/100 e grassi non superiori a 12 g/100) e le caratteristiche visive (aspetto, colorito, identificazione dei fasci di fibre, tenuta della fetta, assenza di difetti di ogni genere). I prosciutti cotti consegnati sia a vapore sia alla brace, devono essere di 1^a qualità per le caratteristiche indicate.

Fesa di tacchino cotta al forno o al vapore senza lattosio e glutine

Deve essere prodotto conformemente a quanto stabilito dal Reg. CE 852/2004 e Reg. CE 853/2004; deve presentare marchiatura di identificazione ai sensi del Reg. CE 853/2004, **avere vita residua (*shelf life*) al momento della consegna di almeno 20 (venti) giorni, comprovata da referti di laboratorio accreditato come da Reg. CE 2073/2005.**

Caratteristiche organolettiche

La fesa arrotolata di tacchino cotta al forno deve provenire da animali di regolare sviluppo, allevati preferibilmente a terra, di buona conformazione e in ottimo stato di nutrizione.

Il prodotto deve provenire da stabilimenti autorizzati ai sensi del Reg. CE 853 del 2004. La fetta deve essere magra, presentare colorito bianco-rosa omogeneo, consistenza compatta e non sbriciolabile, assenza di patinatura esterne e di iridescenza. **caratteristiche della confezione**

Prodotto affettato confezionato in atmosfera protettiva, regolarmente etichettato e consegnato dal fornitore in regime di refrigerazione.

Bresaola della Valtellina “PRODOTTO TIPICO – IGP”

Carne di manzo, salata ed essiccata, specialità della Valtellina Deve essere preparata a partire da masse muscolari in un solo pezzo e ricavate della coscia bovina.

Il prodotto deve essere ottenuto in conformità a quanto disposto dal reg. CE 852/2004 ed 853/2004; deve presentare marchiatura di identificazione ai sensi del Reg. CE 853/2004; non deve presentare muffe o parassiti, né altri segni di degradazione. Odore e colore devono essere quelli tipici del prodotto, avere vita residua (*shelf life*) al momento della consegna di almeno 30 (trenta) giorni, comprovata da referti di laboratorio accreditato come da Reg. CE 2073/2005.

Il prodotto deve provenire da stabilimenti autorizzati ai sensi del Reg. CE 853 del 2004. La fetta deve essere magra, consistenza compatta e non sbriciolabile, assenza di patinatura esterne e di iridescenza.

caratteristiche della confezione

Prodotto affettato confezionato in atmosfera protettiva o sottovuoto, regolarmente etichettato e consegnato dal fornitore in regime di refrigerazione.

Pancetta

Le parti magre devono risultare in giusta proporzione. Carne e grasso consistenti, non molli. Grasso bianco, non rancido o degradato. Il prodotto deve rispettare le vigenti normative nazionali e CEE. Imballi sottovuoto. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente e riportare la data di inizio stagionatura. Gli imballaggi secondari dovranno essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria nell'impilamento e nel facchinaggio. Avere vita residua (*shelf life*) al momento della consegna di almeno 60 (sessanta) giorni, comprovata da referti di laboratorio accreditato come da Reg. CE 2073/2005.

Wurstel pollo/tacchino

Il prodotto dovrà presentare impasto omogeneo senza granulosità, sacche di siero o gelatina. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente. Gli imballaggi secondari dovranno essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria nell'impilamento e nel facchinaggio. Avere vita residua (*shelf life*) al momento della consegna di almeno 60 (sessanta) giorni, comprovata da referti di laboratorio accreditato come da Reg. CE 2073/2005.

Per quanto riguarda le carni surgelate le seguenti indicazioni, indelebili, facilmente visibili chiaramente leggibili, devono essere riportate direttamente sugli imballaggi primari (involucri per sottovuoto) o su una etichetta inseritavi o appostavi in forma inamovibile:

- a) denominazione della specie e relativo taglio e classe di appartenenza (Reg. CEE 1538/91);
- b) stato fisico: CONGELATO;
- c) Indicazione della provenienza delle carni;
- d) data di scadenza indicata chiaramente con menzione "da consumarsi preferibilmente entro";
- e) il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede sociale del produttore/confezionatore;
- f) la sede dello stabilimento di produzione/confezionamento;
- g) la riproduzione del bollo sanitario CEE che identifica il laboratorio di sezionamento ("S") conformemente a quanto prescritto dalla normativa vigente;
- h) data di confezionamento;
- i) sull'imballaggio secondario devono essere fissate o stampate una o più etichette riportanti le stesse indicazioni di cui sopra ed inoltre su ciascun imballaggio dovrà essere indicato il peso netto.

Trasporto: Le carni congelate conferite, dovranno essere trasportate conformemente alle disposizioni vigenti su automezzi idonei ed autorizzati e mantenute, per tutta la durata del trasporto, ad una temperatura da -21 a -15°C (Reg. CE n. 853/04).