

ALLEGATO B

FORNITURA DI CARNI BOVINE FRESCHE

Carne di bovino adulto fresca refrigerata sottovuoto

La carne di bovino adulto deve essere di prima qualità.

Condizioni generali:

- deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della legge n. 283 del 30 aprile 1962 e del R.D. n. 3298 del 20 dicembre 1928 e presentare in ogni sua parte il marchio della visita sanitaria e di classifica;
- deve provenire da allevamenti nazionali o C.E.E., macellati e lavorati in stabilimenti riconosciuti idonei CEE;
- deve essere specificata la provenienza;
- deve presentare grana fine, colorito brillante, colore roseo-rosso, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, ben disposto fra i fasci muscolari che assumono aspetto mazzato, mazzatura media, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta;
- deve essere dichiarata l'assenza di estrogeni, legge n. 4 del 3 febbraio 1961;
- deve essere trasportata secondo le disposizioni del D.P.R. n. 327 del 26 marzo 1980 e successivi aggiornamenti, con temperature durante il trasporto tra - 1° e + 4°C;
- presentare caratteristiche igieniche ottime, buone caratteristiche microbiologiche, assenza di alterazioni microbiche e fungine;

Devono essere carni di animali non appartenenti alla categoria vitelli ai sensi della legge n. 171 del 4 aprile 1964 art. 2 e successive modifiche, come legge n. 63 del 18 marzo 1977.

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

Deve essere dichiarata l'età dell'animale, di circa 18 mesi.

La conformazione anatomica, valutata in base alla classificazione CEE, deve rispondere alla seguente classe:

R - profili nell'insieme rettilinei. Sviluppo muscolare buono.

Lo stato di ingrassamento, valutato in base alla classificazione CEE, deve corrispondere alla seguente classe:

2 - Scarso - sottile copertura di grasso, muscoli quasi ovunque apparenti.

La carne deve essere fornita in tagli in busta di polietilene sottovuoto, in confezioni conformi ai requisiti previsti dalla Circolare Ministeriale n°191 dell' 8/11/1966 ed etichettate come previsto dal D. Lgs 181 del 23/06/03 comprese le parti facoltative.

Il prodotto fornito si intende di prima scelta.

Carne di vitello fresca refrigerata sottovuoto

La carne deve essere di origine CEE e recare conseguentemente il bollo sanitario, come da D.L. 286 del 18 Aprile 1994 e successive modifiche.

Le carni devono provenire da bovini, di ambo i sessi, nutriti esclusivamente con alimentazione latte, con tutti i denti incisivi da latte, senza sviluppo del ruminante, di età non superiore a 4-5 mesi, ben formati e con cosce piene in buono stato di nutrizione (secondo il Regolamento comunitario n. 610/77 recepito dalla Legge nazionale 44 del 16/02/1983), classificati per conformazione con le lettere "U" e "R".

Le carni devono essere di prima qualità, proveniente da vitelli di peso vivo non inferiore a Kg 200, di colore da bianco latte a rosato (2^ qualità esclusivamente per quanto attiene al colore), grasso bianco e scarso, tessitura muscolare fine.

Inoltre le carni dovranno essere esenti da sostanze estrogene ed inibenti ed avere le seguenti caratteristiche:

CARATTERISTICHE GENERALI

Odore	Latteo caratteristico
Colore del grasso	Bianco, sottile
Colore del muscolo	Da bianco latte a rosato
Corpi estranei e malformazioni	Assenti
Grana del muscolo	Finissima
Essudato del sottovuoto	1-2%
Scarto di lavorazione	2%

STANDARD MICROBIOLOGICI

<i>Parametri</i>	<i>N° campioni</i>	<i>Limite di accettabilità</i>
CBT	5	$10^3/g$
<i>Escherichia Coli</i>	5	100/g
<i>Staphylococcus aureus</i>	5	10/g
Anaerobi solfito riduttori	5	2/g
Salmonella diversi sierotipi	5	Assenza in 25 g
<i>Listeria monocytogens</i>	5	Assenza in 25 g
Mesofili aerobi totali	5	$<10^6$ UFG/g
Coliformi totali	5	$<10^3$ UFG/g
Streptococchi fecali	5	$<10^3$ UFG/g

Al fine di evitare possibili contenziosi il fornitore deve dichiarare che le carni provengono da animali allevati e macellati conformemente a quanto previsto dalle seguenti fonti normative comunitarie:

- 1) Regolamento 805/68 per quanto attiene il peso alla macellazione (non superiore a 300 Kg)
- 2) Direttiva 91/629 per quanto attiene l'età della macellazione (non superiore a sei mesi)
- 3) Regolamento 1318/93 per quanto attiene il tipo di alimentazione (liquida contenente almeno il 60% di prodotti di origine latte) ed il peso della carcassa non superiore ai 140 Kg.
- 4) Decisione 97/182 per quanto attiene alla quantità massima giornaliera di alimentazione con fibra.

La loro fornitura deve essere disposta sotto forma di singoli tagli anatomici disossati. I tagli anatomici, preventivamente sottoposti dal fornitore ad accurata toelettatura finalizzata alla rimozione di tessuti non muscolari, non dovranno aver subito trattamenti di conservazione mediante congelamento.

I prodotti devono essere confezionati in sacchetti sottovuoto ed etichettati nel rigoroso rispetto delle norme vigenti. I sacchetti dovranno contenere un'etichetta indicante il numero di riconoscimento veterinario del laboratorio di sezionamento.

Per quanto riguarda il confezionamento sottovuoto, il vuoto deve essere totale, non deve presentare liquidi disciolti e macchie superficiali di colorazione anormale; il materiale di imballaggio deve essere trasparente ed incolore, resistente a sufficienza durante la manipolazione ed il trasporto; inoltre, i materiali di imballaggio non devono alterare i caratteri organolettici della carne o cedere sostanze tossiche.

Gli imballaggi primari dovranno essere sigillati in modo tale da non poter essere aperti senza distruzione dell'etichetta riportante il bollo sanitario; non dovrà essere inoltre rilevabile la presenza di condensa sulla superficie esterna delle confezioni dei tagli di carne.

I tagli in confezioni sottovuoto saranno incassettati in cassette di materiale plastico autorizzato, rivestite all'interno di carta alimentare e ivi sigillati con sigillo antieffrazione, recante il numero di codice attribuito dall'ASL competente al veterinario ufficiale. L'imballaggio secondario deve garantire la protezione delle confezioni anche durante le

operazioni di carico, scarico, trasporto e immagazzinamento. Gli imballaggi secondari devono essere integri, non deformati e non devono presentare tracce di umidità.

Il trasporto deve avvenire con mezzi muniti di regolare autorizzazione sanitaria, nel completo rispetto delle norme igienico-sanitarie ai sensi del D.P.R. 327/80 con temperatura di trasporto da - 1 a + 4°C, in modo che la temperatura a cuore del prodotto sia compresa fra 0 e 5°C e non salga mai al di sopra dei 7°C.

Sul documento commerciale o in etichetta deve essere indicata la data di confezionamento che non deve essere anteriore a sette giorni dalla data di consegna (compresa).

Per quanto concerne identificazione, rintracciabilità ed etichettatura delle carni si specifica che oltre alle indicazioni obbligatorie per legge, su ciascun imballaggio secondario e sopra ciascun taglio deve essere apposto il numero identificativo dell'animale da cui le carni derivano.

Il documento commerciale di accompagnamento dovrà riportare tutte le notizie previste dalle norme vigenti. In particolare sul documento di trasporto della carne comparirà, oltre alle diciture riportate sul bollo sanitario anche la data di macellazione ed il numero di codice attribuito dalla ASL competente in modo che consenta di identificare il veterinario ufficiale.

I requisiti delle pezzature, e le conformazioni, dettagliate in sede di appalto, dovranno comunque essere certificati ad ogni consegna. Si richiede che il fornitore dichiari in bolla la tipologia di carni consegnata, ovvero la categoria, la conformazione e lo stato di ingrassamento.

L'etichettatura deve riportare:

- la denominazione commerciale (specie – taglio – stato),
- la data di lavorazione e di confezionamento,
- la ditta produttrice,
- il numero di macello riconosciuto CEE,
- il lotto o la data di produzione,
- la data di scadenza,
- la modalità di conservazione,
- il peso netto.

Si richiede la fornitura di singoli tagli anatomici disossati confezionati sottovuoto aventi i seguenti pesi minimi e massimi:

- | | |
|------------------------------|----------------|
| - Fesa | 5,0 - 5,8 Kg |
| - Filetto | |
| - Noce | 3,4 – 3,9 Kg |
| - Reale con croce disossata | 6,5 - 7,7 Kg |
| - Scamone (senza spinaccino) | 1,9 - 2,2 Kg |
| - Spalla (escluso geretto) | 7,3 - 8,6 Kg |
| - Sottofesa + magatello | 6,4 - 7,5 Kg |
| - Pancia e punta | 9,0 - 10,6 Kg. |

Sono ammessi scostamenti del 10 % sul peso minimo e massimo in non più del 30% dei pezzi consegnati.

Obbligatoriamente l'Ente richiede che sull'etichetta presente sulle singole confezioni sia riportato il taglio anatomico.

Si richiede quindi l'etichettatura in base al Reg. CEE 1760/2000 e del DM 30/08/00, comprese le parti facoltative.

Anche le carni di vitello, dovranno pervenire all'Azienda con tutta la documentazione commerciale di accompagnamento previste dalla legge.

La legislazione di riferimento è la seguente:

- D. M.15/01/69

- Reg. CEE 610/77
- Legge nazionale 44 del 16/02/1983
- D. Lgs 118/92
- D. P. R. 227/92
- D. Lgs n. 123/93
- Dir. CEE 93/43
- D. M. 16/12/93
- D. Lgs. n. 286/94.
- Reg. CEE 1760/2000
- DM 30/08/00.

Hamburger fresco refrigerato

Dovranno essere confezionati con carne di bovino adulto o vitello, avente le caratteristiche indicate nei rispettivi capitoli.

Composizione:

- Carne, per ogni singola tipologia: non inferiore al 90%
- Tasso di grasso $\leq 20\%$
- Rapporto collagene/proteine di carne ≤ 15

Altri ingredienti consentiti (globalmente non superiore al 10% del prodotto): pangrattato, farina tipo "0", lievito naturale, sale e aromi.

Non sono consentiti conservanti, né proteine di soia.

L'etichettatura dovrà riportare:

- la denominazione commerciale,
- l'elenco degli ingredienti in ordine decrescente di peso,
- la data di lavorazione e confezionamento,
- la ditta produttrice e confezionatrice,
- il numero di riconoscimento CEE,
- il lotto o la data di produzione,
- la data di scadenza,
- la modalità di conservazione,
- il peso netto.

FORNITURA DI CARNI SUINE FRESCHE

Carne di suino fresca refrigerata – lonza senza culatello fresca sottovuoto

Le carni devono soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della legge n° 283 del 30/04/1962 e del D.Lgs 286/94 e aggiornamenti e presentare il marchio della visita sanitaria e di classifica.

Le carni devono provenire esclusivamente da allevamenti nazionali e da macelli abilitati nell'ambito CEE e pertanto muniti del bollo CEE M e S.

Sgrassate secondo uso commerciale.

Le lonze devono essere ottenute dall'isolamento del muscolo ileospinale situato nella doccia formate dalle apofisi spinose e trasverse delle vertebre lombari e delle ultime vertebre dorsali.

Inoltre le carni non devono presentare segni di alterazione ed essere esenti da sostanze estrogene ed inibenti ed avere le seguenti caratteristiche:

CARATTERISTICHE GENERALI

Odore	Caratteristico
Colore del grasso	Bianco, sottile
Colore del muscolo	Rosato
Corpi estranei e malformazioni	Assenti
Grana del muscolo	Finissima
Essudato del sottovuoto	1-2%
Scarto di lavorazione	1%

STANDARD MICROBIOLOGICI

<i>Parametri</i>	<i>N° campioni</i>	<i>Limite di accettabilità</i>
CBT	5	10 ³ /g
<i>Escherichia Coli</i>	5	100/g
<i>Staphylococcus aureus</i>	5	10/g
Anaerobi solfito riduttori	5	2/g
Salmonella diversi sierotipi	5	Assenza in 25 g
<i>Listeria monocytogens</i>	5	Assenza in 25 g
Mesofili aerobi totali	5	<10 ⁶ UFG/g
Coliformi totali	5	<10 ³ UFG/g
Streptococchi fecali	5	<10 ³ UFG/g

I singoli tagli anatomici di carne devono essere confezionati in sacchetti sottovuoto ed etichettati nel rigoroso rispetto delle norme vigenti.

Per quanto riguarda il confezionamento sottovuoto, il vuoto deve essere totale, non deve presentare liquidi disciolti e macchie superficiali di colorazione anormale; il materiale di imballaggio deve essere trasparente ed incolore, resistente a sufficienza durante la manipolazione ed il trasporto; inoltre, i materiali di imballaggio non devono alterare i caratteri organolettici della carne o cedere sostanze tossiche.

I tagli in confezioni sottovuoto saranno incassettati in cassette di materiale plastico autorizzato, rivestite all'interno di carta alimentare e ivi sigillati con sigillo antieffrazione, recante il numero di codice attribuito dall'ASL competente al veterinario ufficiale.

Il trasporto deve avvenire con mezzi muniti di regolare autorizzazione sanitaria, nel completo rispetto delle norme igienico-sanitarie ai sensi del D.P.R. 327/80 con temperatura di trasporto da -1 a + 4°C, in modo che la temperatura a cuore del prodotto sia compresa fra 0 e 5°C e non salga mai al di sopra dei 7°C.

Il documento commerciale di accompagnamento dovrà riportare tutte le notizie previste dalle norme vigenti. I requisiti delle pezzature, e le conformazioni, dettagliate in sede di appalto, dovranno comunque essere certificati ad ogni consegna.

L'etichettatura deve riportare:

la denominazione commerciale (specie – taglio – stato),
la data di lavorazione e di confezionamento,
la ditta produttrice,
il numero di macello riconosciuto CEE,
il lotto o la data di produzione,
la data di scadenza,
la modalità di conservazione,
il peso netto.

I tagli anatomici da utilizzare forniti disossati sono esclusivamente:

- Lonza taglio "Bologna" (taglio comprendente solo la lombata).

Taglio e sgrassatura commerciale con peso di 4,0 - 5,0 Kg.

La legislazione di riferimento è la seguente:

- D. M.15/01/69
- D. P. R. 227/92
- O. M. 07/12/93
- Dir. CEE 93/43
- D. Lgs n. 123/93
- D. M. 16/12/93
- D. Lgs. n. 286/94.

FORNITURA DI CARNI OVINE FRESCHE

Carni di agnello fresca refrigerata

Le carni di agnello devono appartenere ad agnelloni di origine e macellazione comunitaria e recare il bollo sanitario, come da D.L. 286 del 18 Aprile 1994 e successive modifiche.

Devono essere senza testa nè frattaglie, di età inferiore ad 1 anno, di peso fra 11 e 13 Kg, di prima scelta ed in ottimo stato di nutrizione. Le carcasse consegnate dovranno essere protette da contaminazioni ambientali ed essere conformi a tutte le normative vigenti.

Carne di capretto fresca refrigerata

Deve essere di provenienza italiana (le migliori razza italiane di capretto sono l'Agrigentina, l'Alpina, la Pugliese, la Sarda) e recare conseguentemente il bollo sanitario, come da D.L. 286 del 18 Aprile 1994 e successive modifiche.

Il capretto da latte deve avere un peso compreso tra i 6 e i 12 Kg.

La carne deve essere di un bel rosa chiaro ed essere conforme alle vigenti normative.

FORNITURA DI CARNI AVICUNICOLI FRESCHE

Carne di cappone fresca refrigerata

Il cappone è un pollo maschio castrato all'età di 60-70 giorni circa e macellato a 6-7 mesi di età, al peso di circa 2 Kg.

I capponi devono essere di provenienza nazionale o di origine comunitaria proveniente da stabilimenti CEE, a norma del D. P. R. 503/82 e del D. P. R. 559/92. Devono essere allevati "a terra" in allevamenti strettamente controllati sotto il profilo igienico-sanitario in modo da soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della legge n° 283 del 30/04/1962, del D.P.R. n° 495, 10/12/1997, Reg. CEE 1906/90. La loro alimentazione deve essere stata effettuata con alimenti igienicamente controllati e nutrizionalmente bilanciati e con mangimi tali da non determinare odori e sapori anomali delle carni.

Devono essere di recentissima macellazione: da non più di tre giorni e da non meno di 12 ore, devono essere stati accuratamente dissanguati e raffreddati a secco e senza l'aggiunta di acqua. E devono avere una vita residua di almeno 4 giorni; non devono essere stati raffreddati per immersione né sottoposti a congelazione.

I capponi devono essere preparati a busto, senza collo, senza zampe e senza interiora; inoltre devono avere le caratteristiche di conformazione e ingrassamento tipici della classe A ed in particolare devono essere: integri; puliti, esenti da elementi estranei, sporcizia e sangue; privi di ossa rotte e tagli; privi di contusioni; privi di penne, calami e filopiume; ammesso un leggero rossore sulla punta delle ali e dei follicoli. E' tollerata la presenza complessiva fino a 3 unità inidonee, per i difetti soprarichiamati, su 30 sottoposte a controllo casuale alla consegna.

Devono possedere buona conformazione, essere in ottimo stato di nutrizione, con masse muscolari del petto ben sviluppate, carne di colore roseo tendente al giallo tenue, assolutamente non flaccide, ma di buona consistenza, non infiltrate di sierosità e prive di segni di ecchimosi e/o ematomi oppure ogni altro genere di macchie. Devono, inoltre, essere privi da odori e sapori anomali.

Gli animali non devono aver subito alcun trattamento di tipo ormonale o antiormonale; nel caso in cui i polli fossero stati trattati con terapia antibiotica, dovranno essere stati macellati soltanto una volta trascorso il tempo necessario per il completo wash-out dalla terapia.

I capponi devono essere confezionati singolarmente in confezioni sottovuoto ed incassettati in cassette di materiale plastico autorizzato, rivestite all'interno di carta alimentare e ivi sigillati con sigillo antieffrazione, recante il numero di codice attribuito dall'ASL competente al veterinario ufficiale.

Per quanto riguarda il confezionamento sottovuoto, il vuoto deve essere totale, non deve presentare liquidi disciolti e macchie superficiali di colorazione anormale; il materiale di imballaggio deve essere trasparente ed incolore, resistente a sufficienza durante la manipolazione ed il trasporto; inoltre, i materiali di imballaggio non devono alterare i caratteri organolettici della carne o cedere sostanze tossiche.

Il trasporto deve avvenire con mezzi muniti di regolare autorizzazione sanitaria, nel completo rispetto delle norme igienico-sanitarie ai sensi del D.P.R. 327/80 con temperatura di trasporto da -1 a + 3°C, in modo che la temperatura a cuore del prodotto sia compresa fra 0 e 5°C e non salga mai al di sopra dei 7°C.

Il documento commerciale di accompagnamento dovrà riportare tutte le notizie previste dalle norme vigenti. I requisiti delle pezzature, e le conformazioni, dettagliate in sede di appalto, dovranno comunque essere certificati ad ogni consegna.

All'interno di ogni confezione devono essere riportate le seguenti voci:

- tipologia merceologica e peso del prodotto
- data di macellazione dell'animale

- data di confezionamento,
- data di scadenza.

Inoltre le modalità di approvvigionamento devono garantire uno stoccaggio non superiore ai due giorni.

All'analisi microbiologica (effettuata sulla massa muscolare), secondo la legge 283/62, art. 5 e secondo O.M. 07/12/93, dovrà risultare:

<i>Parametri</i>	<i>N° campioni</i>	<i>Limite di accettabilità</i>
CBT	5	$< 10^6/\text{g}$
<i>Escherichia Coli</i>	5	$< 10^2/\text{g}$
<i>Staphylococcus aureus</i>	5	$< 5 \times 10^2/\text{g}$
Anaerobi solfito riduttori	5	$< 10^2/\text{g}$
Salmonella diversi sierotipi	5	Assenza in 25 g
<i>Listeria monocytogens</i>	5	$< 11/\text{g}$ in 2 u. c. $< 110/\text{g}$ in 3 u. c.

L'imballo deve essere provvisto di etichettatura riportante:

- la denominazione commerciale (classe-tipo),
- la ditta produttrice,
- la ditta confezionatrice,
- il n. bollo CEE,
- la data di macellazione (gg/mm/aa),
- il lotto di produzione,
- la data di scadenza,
- la modalità di conservazione,
- il peso netto.

Inoltre le carni poste in commercio devono essere accompagnate dalle seguenti informazioni:

- codice identificativo dell'animale (o del gruppo di animali);
- paese di origine dell'animale;
- paese in cui ha avuto luogo l'ingrasso;
- paese in cui ha avuto luogo la macellazione;
- numero di riconoscimento dello stabilimento di macellazione;
- paese in cui le carni sono state selezionate;
- numero di riconoscimento del laboratorio di sezionamento.

Il peso dei polli deve essere compreso tra Kg.1 e Kg. 1,200.

La legislazione di riferimento è la seguente:

- D. P. R. n.967/72
- D. P. R. n.503/82
- D. P. R. n.193/88
- Reg. CEE 1538/91
- D. P. R. n.559/92
- Dir. CEE 93/43.

Fesa di tacchino fresca refrigerata sottovuoto

I tacchini devono appartenere alla Classe "A" secondo il Reg. CEE 1906/90 ed aggiornamenti. Devono essere di produzione nazionale o di origine comunitaria proveniente da stabilimenti CEE, a norma del D. P. R. 503/82 e del D. P. R. 559/92. Devono essere allevati "a terra" in allevamenti strettamente controllati sotto il profilo igienico-sanitario in modo da soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della legge n° 283 del 30/04/1962, del D.P.R. n° 495, 10/12/1997, Reg. CEE

1906/90. La loro alimentazione deve essere stata effettuata con alimenti igienicamente controllati e nutrizionalmente bilanciati e con mangimi tali da non determinare odori e sapori anomali delle carni.

Devono essere stati macellati da non più di tre giorni e da non meno di 12 ore, devono essere stati accuratamente dissanguati e raffreddati a secco e senza l'aggiunta di acqua.

Le fese di tacchino devono essere ricavate esclusivamente dal petto di animali di sesso maschile, toelettati, di età compresa fra 14 settimane e 8 mesi e in ottimo stato di nutrizione. Le fese dovranno essere costituite dai soli muscoli pettorali superficiale e profondo, senza masse muscolari corrispondenti alla prima falange delle ali, senza residui di cartilagine sternale, disossati (senza sterno e costole) e senza residui ossei o pelle.

È esclusa la fornitura di carni provenienti da animali riproduttori a fine carriera.

La carne deve essere morbidissima, a grana sottile di colorazione rosa pallido, con pelle leggera e facilmente lacerabile; la carne non deve presentare nessun segno di ammaccatura sottocutanea. Deve, inoltre, essere priva di odori e sapori anomali.

Gli animali non devono aver subito alcun trattamento di tipo ormonale o antiormonale; nel caso in cui i tacchini fossero stati trattati con terapia antibiotica, dovranno essere stati macellati soltanto una volta trascorso il tempo necessario per il completo wash-out dalla terapia.

Le fese devono essere confezionate singolarmente in buste sottovuoto.

Per quanto riguarda il confezionamento sottovuoto, il vuoto deve essere totale, non deve presentare liquidi disciolti e macchie superficiali di colorazione anormale; il materiale di imballaggio deve essere trasparente ed incolore, resistente a sufficienza durante la manipolazione ed il trasporto; inoltre, i materiali di imballaggio non devono alterare i caratteri organolettici della carne o cedere sostanze tossiche.

Le fese di tacchino in confezioni sottovuoto saranno incassetati in cassette di materiale plastico autorizzato, rivestite all'interno di carta alimentare e ivi sigillati con sigillo antieffrazione, recante il numero di codice attribuito dall'ASL competente al veterinario ufficiale.

Il trasporto deve avvenire con mezzi muniti di regolare autorizzazione sanitaria, nel completo rispetto delle norme igienico-sanitarie ai sensi del D.P.R. 327/80 con temperatura di trasporto da -1 a $+3^{\circ}\text{C}$, in modo che la temperatura a cuore del prodotto sia compresa fra 0 e 5°C e non salga mai al di sopra dei 7°C .

Il documento commerciale di accompagnamento dovrà riportare tutte le notizie previste dalle norme vigenti. I requisiti delle pezzature, e le conformazioni, dettagliate in sede di appalto, dovranno comunque essere certificati ad ogni consegna.

Inoltre le modalità di approvvigionamento devono garantire uno stoccaggio non superiore ai due giorni.

Dovranno avere le seguenti caratteristiche:

CARATTERISTICHE GENERALI

Odore	Caratteristico
Colore e consistenza del grasso	Bianco-sottile
Colore del muscolo	Rosato
Tracce di sangue	Assenti
Contusioni gravi	Assenti
Grana del muscolo	Medio-fine
Colorazioni anomale	Assenti
Corpi estranei, sporcizia	Assenti

All'analisi microbiologica (effettuata sulla massa muscolare), secondo la legge 283/62, Art. 5 e secondo O.M. 07/12/93, dovrà risultare:

<i>Parametri</i>	<i>N° campioni</i>	<i>Limite di accettabilità</i>
------------------	--------------------	--------------------------------

CBT	5	< 10 ⁶ /g
<i>Escherichia Coli</i>	5	< 10 ² /g
<i>Staphylococcus aureus</i>	5	< 5 x 10 ² /g
Anaerobi solfito riduttori	5	< 10 ² /g
Salmonella diversi sierotipi	5	Assenza in 25 g
<i>Listeria monocytogens</i>	5	< 11/g in 2 u. c. < 110/g in 3 u. c.

L'imballo deve essere provvisto di etichettatura riportante:

- Denominazione commerciale (classe-tipo)
- Ditta produttrice
- Ditta confezionatrice
- N. bollo CEE
- Data di macellazione (gg/mm/aa)
- Lotto di produzione
- Data di consumazione raccomandata
- Modalità di conservazione
- Peso netto

I prodotti da utilizzare sono esclusivamente:

- Fesa di tacchino, maschio, senza ali.

La legislazione di riferimento è la seguente:

- D. P. R. n. 967 del 10/08/72
- D. P. R. n.503 del 08/06/82
- O. M. 07/12/93
- D. M. 23/02/73
- Reg. CEE 1538/91
- Dlgs 155/97.

Il peso medio delle fese deve essere di circa 5 Kg, con una tolleranza del 10%.

Busto di pollo fresco refrigerato

I polli freschi refrigerati devono essere boiler di Classe "A" secondo il Reg. CEE 1906/90 ed aggiornamenti. Devono essere di provenienza nazionale o di origine comunitaria proveniente da stabilimenti CEE, a norma del D. P. R. 503/82 e del D. P. R. 559/92. Devono essere allevati "a terra" in allevamenti strettamente controllati sotto il profilo igienico-sanitario in modo da soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della legge n° 283 del 30/04/1962, del D.P.R. n° 495, 10/12/1997, Reg. CEE 1906/90. La loro alimentazione deve essere stata effettuata con alimenti igienicamente controllati e nutrizionalmente bilanciati e con mangimi tali da non determinare odori e sapori anomali delle carni.

I polli devono essere di recentissima macellazione: da non più di tre giorni e da non meno di 12 ore, devono essere stati accuratamente dissanguati e raffreddati a secco e senza l'aggiunta di acqua. E devono avere una vita residua di almeno 4 giorni; non devono essere stati raffreddati per immersione né sottoposti a congelazione.

I polli devono essere preparati a busto, del peso di 1,050-1,150 Kg, senza collo, senza zampe e senza interiora; inoltre devono avere le caratteristiche di conformazione e ingrassamento tipici della classe A ed in particolare devono essere: integri; puliti, esenti da elementi estranei, sporcizia e sangue; privi di ossa rotte e tagli; privi di contusioni; privi di penne, calami e filopiume; ammesso un leggero rossore sulla punta delle ali e dei follicoli. E' tollerata la presenza complessiva fino a 3 unità inidonee, per i difetti soprarichiamati, su 30 sottoposte a controllo casuale alla consegna .

Devono possedere buona conformazione, essere in ottimo stato di nutrizione, con masse muscolari del petto ben sviluppate, carne di colore roseo tendente al giallo tenue, assolutamente non flaccide, ma di buona consistenza, non infiltrate di sierosità e prive di segni di ecchimosi e/o ematomi oppure ogni altro genere di macchie. Devono, inoltre, essere privi da odori e sapori anomali.

Gli animali non devono aver subito alcun trattamento di tipo ormonale o antiormonale; nel caso in cui i polli fossero stati trattati con terapia antibiotica, dovranno essere stati macellati soltanto una volta trascorso il tempo necessario per il completo wash-out dalla terapia.

I polli devono essere confezionati singolarmente in confezioni sottovuoto ed incassettati in cassette di materiale plastico autorizzato, rivestite all'interno di carta alimentare e ivi sigillati con sigillo antieffrazione, recante il numero di codice attribuito dall'ASL competente al veterinario ufficiale.

Per quanto riguarda il confezionamento sottovuoto, il vuoto deve essere totale, non deve presentare liquidi disciolti e macchie superficiali di colorazione anormale; il materiale di imballaggio deve essere trasparente ed incolore, resistente a sufficienza durante la manipolazione ed il trasporto; inoltre, i materiali di imballaggio non devono alterare i caratteri organolettici della carne o cedere sostanze tossiche.

Il trasporto deve avvenire con mezzi muniti di regolare autorizzazione sanitaria, nel completo rispetto delle norme igienico-sanitarie ai sensi del D.P.R. 327/80 con temperatura di trasporto da -1 a $+3^{\circ}\text{C}$, in modo che la temperatura a cuore del prodotto sia compresa fra 0 e 5°C e non salga mai al di sopra dei 7°C .

Il documento commerciale di accompagnamento dovrà riportare tutte le notizie previste dalle norme vigenti. I requisiti delle pezzature, e le conformazioni, dettagliate in sede di appalto, dovranno comunque essere certificati ad ogni consegna.

All'interno di ogni confezione devono essere riportate le seguenti voci:

- tipologia merceologica e peso del prodotto
- data di macellazione dell'animale
- data di confezionamento,
- data di scadenza.

Inoltre le modalità di approvvigionamento devono garantire uno stoccaggio non superiore ai due giorni.

I polli dovranno avere le seguenti caratteristiche:

CARATTERISTICHE GENERALI

Odore	Tipico
Colore e consistenza del grasso	Da paglierino a giallo sottile
Colore del muscolo	Rosato sfumato, paglierino
Tracce di sangue	Assenti
Contusioni gravi	Assenti
Grana del muscolo	Finissima
Colorazioni anomale	Assenti
Corpi estranei, sporcizia	Assenti

All'analisi microbiologica (effettuata sulla massa muscolare), secondo la legge 283/62, art. 5 e secondo O.M. 07/12/93, dovrà risultare:

<i>Parametri</i>	<i>N° campioni</i>	<i>Limite di accettabilità</i>
CBT	5	$< 10^6/\text{g}$
<i>Escherichia Coli</i>	5	$< 10^2/\text{g}$
<i>Staphylococcus aureus</i>	5	$< 5 \times 10^2/\text{g}$
Anaerobi solfito riduttori	5	$< 10^2/\text{g}$
Salmonella diversi sierotipi	5	Assenza in 25 g

<i>Listeria monocytogens</i>	5	< 11/g in 2 u. c. < 110/g in 3 u. c.
------------------------------	---	---

L'imballo deve essere provvisto di etichettatura riportante:

- la denominazione commerciale (classe-tipo),
- la ditta produttrice,
- la ditta confezionatrice,
- il n. bollo CEE,
- la data di macellazione (gg/mm/aa),
- il lotto di produzione,
- la data di scadenza,
- la modalità di conservazione,
- il peso netto.

Inoltre le carni poste in commercio devono essere accompagnate dalle seguenti informazioni:

- codice identificativo dell'animale (o del gruppo di animali);
- paese di origine dell'animale;
- paese in cui ha avuto luogo l'ingrasso;
- paese in cui ha avuto luogo la macellazione;
- numero di riconoscimento dello stabilimento di macellazione;
- paese in cui le carni sono state selezionate;
- numero di riconoscimento del laboratorio di sezionamento.

Il peso dei polli deve essere compreso tra Kg.1 e Kg. 1,200.

La legislazione di riferimento è la seguente:

- D. P. R. n.967/72
- D. P. R. n.503/82
- D. P. R. n.193/88
- Reg. CEE 1538/91
- D. P. R. n.559/92
- Dir. CEE 93/43.

Petto di pollo fresco refrigerato sottovuoto

I polli devono appartenere alla Classe "A" secondo il Reg. CEE 1906/90 ed aggiornamenti. Devono essere di produzione nazionale o di origine comunitaria proveniente da stabilimenti CEE, a norma del D. P. R. 503/82 e del D. P. R. 559/92. Devono essere allevati "a terra" in allevamenti strettamente controllati sotto il profilo igienico-sanitario in modo da soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della legge n° 283 del 30/04/1962, del D.P.R. n° 495, 10/12/1997, Reg. CEE 1906/90. La loro alimentazione deve essere stata effettuata con alimenti igienicamente controllati e nutrizionalmente bilanciati e con mangimi tali da non determinare odori e sapori anomali delle carni.

I polli devono essere stati macellati da non più di tre giorni e da non meno di 12 ore, devono essere stati accuratamente dissanguati e raffreddati a secco e senza l'aggiunta di acqua.

I petti devono essere costituiti esclusivamente dai muscoli pettorali superficiale e profondo, senza residui ossei o cartilaginei. Le carni dovranno essere di colore roseo tendente al giallo tenue, assolutamente non flaccide, ma di buona consistenza, non infiltrate di sierosità e prive di segni di ecchimosi e/o ematomi oppure ogni altro genere di macchie. Devono, inoltre, essere privi da odori e sapori anomali.

Gli animali non devono aver subito alcun trattamento di tipo ormonale o antiormonale; nel caso in cui i polli fossero stati trattati con terapia antibiotica, dovranno essere stati

macellati soltanto una volta trascorso il tempo necessario per il completo wash-out dalla terapia.

I petti devono essere confezionati singolarmente in buste sottovuoto.

Per quanto riguarda il confezionamento sottovuoto, il vuoto deve essere totale, non deve presentare liquidi disciolti e macchie superficiali di colorazione anormale; il materiale di imballaggio deve essere trasparente ed incolore, resistente a sufficienza durante la manipolazione ed il trasporto; inoltre, i materiali di imballaggio non devono alterare i caratteri organolettici della carne o cedere sostanze tossiche.

I singoli petti di pollo in confezioni sottovuoto saranno incassettati in cassette di materiale plastico autorizzato, rivestite all'interno di carta alimentare e ivi sigillati con sigillo antieffrazione, recante il numero di codice attribuito dall'ASL competente al veterinario ufficiale.

Il trasporto deve avvenire con mezzi muniti di regolare autorizzazione sanitaria, nel completo rispetto delle norme igienico-sanitarie ai sensi del D.P.R. 327/80 con temperatura di trasporto da -1 a $+3^{\circ}\text{C}$, in modo che la temperatura a cuore del prodotto sia compresa fra 0 e 5°C e non salga mai al di sopra dei 7°C .

Il documento commerciale di accompagnamento dovrà riportare tutte le notizie previste dalle norme vigenti. I requisiti delle pezzature, e le conformazioni, dettagliate in sede di appalto, dovranno comunque essere certificati ad ogni consegna.

Inoltre le modalità di approvvigionamento devono garantire uno stoccaggio non superiore ai due giorni.

All'analisi microbiologica (effettuata sulla massa muscolare), secondo la legge 283/62, Art. 5 e secondo O.M. 07/12/93, dovrà risultare:

<i>Parametri</i>	<i>N° campioni</i>	<i>Limite di accettabilità</i>
CBT	5	$< 10^6/\text{g}$
<i>Escherichia Coli</i>	5	$< 10^2/\text{g}$
<i>Staphylococcus aureus</i>	5	$< 5 \times 10^2/\text{g}$
Anaerobi solfito riduttori	5	$< 10^2/\text{g}$
Salmonella diversi sierotipi	5	Assenza in 25 g
<i>Listeria monocytogens</i>	5	$< 11/\text{g}$ in 2 u. c. $< 110/\text{g}$ in 3 u. c.

I petti di pollo devono essere di peso singolo compreso tra i 300 e i 500 g.

Cosce di pollo fresche refrigerate

Le cosce di pollo, dette anche fuselli, devono appartenere a polli di Classe "A" secondo il Reg. CEE 1906/90 ed aggiornamenti. Devono essere di produzione nazionale o di origine comunitaria proveniente da stabilimenti CEE, a norma del D. P. R. 503/82 e del D. P. R. 559/92. Devono essere allevati "a terra" in allevamenti strettamente controllati sotto il profilo igienico-sanitario in modo da soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della legge n° 283 del 30/04/1962, del D.P.R. n° 495, 10/12/1997, Reg. CEE 1906/90. La loro alimentazione deve essere stata effettuata con alimenti igienicamente controllati e nutrizionalmente bilanciati e con mangimi tali da non determinare odori e sapori anomali delle carni.

I polli devono essere stati macellati da non più di tre giorni e da non meno di 12 ore, devono essere stati accuratamente dissanguati e raffreddati a secco e senza l'aggiunta di acqua.

Gli animali non devono aver subito alcun trattamento di tipo ormonale o antiormonale; nel caso in cui i polli fossero stati trattati con terapia antibiotica, dovranno essere stati macellati soltanto una volta trascorso il tempo necessario per il completo wash-out dalla terapia.

La pelle deve essere completamente spennata e spiumata ed esente da residui di peli, da grumi di sangue, da fratture e da tagli, non presentare nessun segno di ossidazione da grassi.

Le cosce devono essere confezionate in buste sottovuoto

Per quanto riguarda il confezionamento sottovuoto, il vuoto deve essere totale, non deve presentare liquidi disciolti e macchie superficiali di colorazione anormale; il materiale di imballaggio deve essere trasparente ed incolore, resistente a sufficienza durante la manipolazione ed il trasporto; inoltre, i materiali di imballaggio non devono alterare i caratteri organolettici della carne o cedere sostanze tossiche.

Le confezioni sottovuoto saranno incassettati in cassette di materiale plastico autorizzato, rivestite all'interno di carta alimentare e ivi sigillati con sigillo antieffrazione, recante il numero di codice attribuito dall'ASL competente al veterinario ufficiale.

Il trasporto deve avvenire con mezzi muniti di regolare autorizzazione sanitaria, nel completo rispetto delle norme igienico-sanitarie ai sensi del D.P.R. 327/80 con temperatura di trasporto da -1 a $+3^{\circ}\text{C}$, in modo che la temperatura a cuore del prodotto sia compresa fra 0 e 5°C e non salga mai al di sopra dei 7°C .

Il documento commerciale di accompagnamento dovrà riportare tutte le notizie previste dalle norme vigenti. I requisiti delle pezzature, e le conformazioni, dettagliate in sede di appalto, dovranno comunque essere certificati ad ogni consegna.

Inoltre le modalità di approvvigionamento devono garantire uno stoccaggio non superiore ai due giorni.

All'analisi microbiologica (effettuata sulla massa muscolare), secondo la legge 283/62, Art. 5 e secondo O.M. 07/12/93, dovrà risultare:

<i>Parametri</i>	<i>N° campioni</i>	<i>Limite di accettabilità</i>
CBT	5	$< 10^6/\text{g}$
<i>Escherichia Coli</i>	5	$< 10^2/\text{g}$
<i>Staphylococcus aureus</i>	5	$< 5 \times 10^2/\text{g}$
Anaerobi solfito riduttori	5	$< 10^2/\text{g}$
Salmonella diversi sierotipi	5	Assenza in 25 g
<i>Listeria monocytogens</i>	5	$< 11/\text{g}$ in 2 u. c. $< 110/\text{g}$ in 3 u. c.

Il peso delle cosce deve essere uniforme e pari a circa 200 g.

Coniglio fresco refrigerato

Il coniglio, di provenienza e macellazione nazionale, deve essere di prima scelta, in ottimo stato di nutrizione.

La carne di coniglio deve provenire da:

- Animali che siano stati sottoposti ad ispezione veterinaria ante-mortem ad opera di un veterinario ufficiale e che in seguito a tale esame siano considerati atti alla macellazione;
- Carni di animali provenienti da una azienda o zona che non forma oggetto di divieto per motivi di polizia sanitaria;
- Stabilimenti conformi ai requisiti generali del D. P. R. n.503 del 08/06/82;
- Essere munite di bollo sanitario. E' possibile secondo le procedure comunitarie tener conto dei modi di presentazione commerciali, purché conformi alle norme di igiene;
- Essere state trattate in condizioni igieniche soddisfacenti come previsto dal D. P. R. n. 503;
- Non presentino alcuna alterazione, salvo lesioni traumatiche sopravvenute poco prima della macellazione oppure malformazioni localizzate, sempre che sia

accertato, eventualmente con opportune analisi di laboratorio, che non rendano la carcassa e le frattaglie inadatte al consumo umano o pericolose per la salute dell'uomo.

La data di macellazione non dovrà essere anteriore a 4 giorni di calendario - compreso il giorno di consegna.

Caratteristiche: peso kg. 1,2 - 1,8; carni sode; integri; puliti, esenti da elementi estranei, sporcizia e sangue; privi di odori atipici; privi di ossa rotte; privi di contusioni; privi di peli e di cute.

La carne di coniglio, nel caso venga richiesta come animale intero, andrà consegnata completamente eviscerata.

Le carni devono essere confezionate singolarmente in buste sottovuoto.

Per quanto riguarda il confezionamento sottovuoto, il vuoto deve essere totale, non deve presentare liquidi disciolti e macchie superficiali di colorazione anormale; il materiale di imballaggio deve essere trasparente ed incolore, resistente a sufficienza durante la manipolazione ed il trasporto; inoltre, i materiali di imballaggio non devono alterare i caratteri organolettici della carne o cedere sostanze tossiche.

Le carni di coniglio confezionate singolarmente in confezioni sottovuoto saranno incassettati in cassette di materiale plastico autorizzato, rivestite all'interno di carta alimentare e ivi sigillati con sigillo antieffrazione, recante il numero di codice attribuito dall'ASL competente al veterinario ufficiale.

Il trasporto deve avvenire con mezzi muniti di regolare autorizzazione sanitaria, nel completo rispetto delle norme igienico-sanitarie ai sensi del D.P.R. 327/80 con temperatura di trasporto da -1 a + 3°C, in modo che la temperatura a cuore del prodotto sia compresa fra 0 e 5°C e non salga mai al di sopra dei 7°C.

Il documento commerciale di accompagnamento dovrà riportare tutte le notizie previste dalle norme vigenti. I requisiti delle pezzature, e le conformazioni, dettagliate in sede di appalto, dovranno comunque essere certificati ad ogni consegna.

L'imballo deve essere provvisto di etichettatura riportante:

- Denominazione commerciale (classe-tipo)
- Ditta produttrice
- Ditta confezionatrice
- N. bollo CEE
- Data di macellazione (gg/mm/aa)
- Lotto di produzione
- Data di consumazione raccomandata
- Modalità di conservazione
- Peso netto

Inoltre le modalità di approvvigionamento devono garantire uno stoccaggio non superiore ai 2 giorni.

La legislazione di riferimento è la seguente:

- D. P. R. n. 503 del 08/06/82
- D. P. R. n. 312 del 10/09/91
- D. P. R. n. 537 del 30/12/92
- Dir. CEE 91/495
- Legge n. 489 del 19/12/92.