



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE  
EMILIA-ROMAGNA  
Azienda Unità Sanitaria Locale di Rimini

**DIPARTIMENTO DI SANITA' PUBBLICA**  
**Area Dipartimentale Sanità Pubblica Veterinaria**  
**Area Dipartimentale Sanità Pubblica U.O SIAN**

Via Coriano n° 38 - - Rimini - Tel. 0541-707550 / 707233 - Fax 0541 - 707565 / 707215

**CARATTERISTICHE  
MERCEOLOGICHE DEGLI ALIMENTI  
DI ORIGINE ANIMALE**

A cura del Dott. Luca Baroni – Dietista Carla Biavati

Febbraio 2008

## SOMMARIO

Carni bovine.....	Pag. 3
Carni suine.....	Pag. 4
Carni avicole.....	Pag. 5
Carni di coniglio.....	Pag. 6
Uova – Ovoprodotti.....	Pag. 7
Salumi.....	Pag. 9
Latte e derivati.....	Pag. 10
Surgelati.....	Pag. 13
Miele.....	Pag. 15

## **CARNI BOVINE**

### **Caratteristiche generali**

La carne bovina fresca, suddivisa nei tipi e tagli sottoindicati, dovrà essere ottenuta da animali macellati esclusivamente in stabilimenti autorizzati da Ministero della Sanità secondo la normativa vigente e pertanto riportare il bollo sanitario.

Le carni dovranno essere ottenute da animali sani, allevati in territorio nazionale (pertanto riportare il marchio "carni italiane"), di età inferiore ai dodici mesi.

Nel caso di carni ottenute da animali allevati con metodo biologico, queste dovranno riportare l'apposito marchio.

Riguardo alla conformazione ed allo stato d'ingrassamento, apparterranno alla classe R/2.

Il disosso, la lavorazione ed il confezionamento, dovranno essere effettuati presso laboratori riconosciuti ai sensi della normativa vigente.

Ogni confezione dovrà essere provvista di etichetta riportante le indicazioni previste dalla normativa vigente, nonché riportare in maniera ben visibile la bollatura sanitaria conforme

Il disosso e l'immediato confezionamento sottovuoto o in atmosfera protettiva dovranno essere effettuati non oltre il decimo giorno dalla data di macellazione.

I materiali utilizzati per il confezionamento dovranno essere conformi alle vigenti normative; l'imballaggio secondario dovrà essere aerato e capace di garantire l'integrità delle confezioni durante la movimentazione delle stesse.

La carne dovrà essere priva di estrogeni, di sostanze ad attività anabolizzante o conservante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che possano trasmettersi alle carni e nuocere alla salute umana.

La carne dovrà avere buone caratteristiche microbiologiche.

I tagli dovranno essere confezionati dopo accurata rifilatura in modo tale che al momento dell'utilizzo si abbia uno scarto massimo del 6 - 7% (intendendo per scarto il grasso, il connettivo di copertura ed il liquido trasudato).

### **Caratteristiche organolettiche**

La carne dovrà presentare grana fine, colorito brillante rosso, tessuto adiposo compatto e di colore bianco - candido ben disposto tra i fasci muscolari a determinare una marezza media; la consistenza sarà pastosa e la tessitura abbastanza compatta.

L'odore sarà quello tipico della carne fresca che non dovrà presentare ecchimosi, coaguli sanguigni, peli.

La carne fresca confezionata sottovuoto, dovrà mantenere intatte le caratteristiche organolettiche originali del tessuto muscolare che costituisce il taglio anatomico confezionato; pertanto, oltre alla consistenza soda e compatta, dovrà essere mantenuto il colorito rossastro lucente senza mostrare sierosità raccolte all'interno dell'involucro.

### **Modalità di trasporto**

La carne dovrà essere consegnata al centro di cottura con frequenza settimanale.

La carne, confezionata sottovuoto o in atmosfera protettiva, dovrà essere accompagnata dal documento commerciale riportante le indicazioni previste dalla normativa vigente.

Il trasporto dovrà avvenire con automezzi idonei al fine di mantenere una temperatura "a cuore" del prodotto non superiore ai + 4°C.

### **Modalità di controllo**

Ogni qualvolta richiesta, dovrà essere consentita la possibilità di visionare i dati dell'autocontrollo degli stabilimenti in cui la carne è stata lavorata e/o commercializzata, nonché le procedure che garantiscano le caratteristiche richieste dalle presenti specifiche (classificazione R/2, età, provenienza, ecc.); l'Ente sottoporrà periodicamente la carne ad analisi di laboratorio per verificare i limiti microbiologici di accettabilità igienica.

All'atto della consegna sarà verificata l'integrità delle confezioni ed il loro peso che, se non conforme, permetterà all'ente di respingere la fornitura all'origine.

In caso di presenza di liquido brunastro o grigio-verdastro all'interno della confezione, si provvederà ad informare immediatamente il Servizio Veterinario dell'AUSL competente per territorio, per i provvedimenti sanitari di competenza; similmente, saranno adottati identici provvedimenti se all'atto dell'apertura della confezione si avvertirà odore acre e pungente, effetto di una cattiva conservazione.

Saranno ritirati dal personale addetto, per consentire un ampio margine di conservazione, solo quei prodotti che, confezionati sottovuoto o in atmosfera protettiva, abbiano una shelf-life di almeno 20 giorni.

*Tutti i prodotti che non corrispondano per requisiti merceologici al presente capitolato, nonché ai requisiti igienico-sanitari di legge (compreso il rispetto delle temperature di trasporto), saranno respinti all'origine, previa segnalazione al Servizio Veterinario dell'AUSL competente per territorio.*

### **Forniture**

- ◆ Fettine di bovino adulto taglio posteriore (fesa, noce o scamone);
- ◆ Polpa di bovino adulto taglio anteriore (spalla) per uso spezzatino;
- ◆ Polpa di bovino adulto taglio anteriore (girello) per uso brasato.

## **CARNI SUINE**

### **Caratteristiche generali**

La carne suina fresca, suddivisa nei tipi e tagli sottoindicati, dovrà essere ottenuta da animali macellati esclusivamente in stabilimenti autorizzati dal Ministero della Sanità secondo la normativa vigente e pertanto riportare il bollo sanitario. Le carni dovranno essere ottenute da animali sani, allevati in territorio nazionale, classificate A extra o IA (classificazione CEE del 02/10/74), di peso vivo superiore ai 130 Kg.

Il disosso, la lavorazione ed il confezionamento, dovranno essere effettuati presso laboratori riconosciuti ai sensi della normativa vigente.

Ogni confezione dovrà essere provvista di apposita etichetta interna riportante le indicazioni previste dalla normativa vigente, nonché presentare in maniera ben visibile la bollatura conforme.

Il disosso e l'immediato confezionamento sottovuoto o in atmosfera protettiva dovranno essere effettuati non oltre il terzo giorno dalla data di macellazione.

I materiali utilizzati per il confezionamento dovranno essere conformi alle vigenti normative; l'imballaggio secondario dovrà essere aerato e capace di garantire l'integrità delle confezioni durante la movimentazione delle stesse.

La carne dovrà essere priva di estrogeni, di sostanze ad attività anabolizzante o conservante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che possano trasmettersi alle carni e nuocere alla salute umana.

La carne dovrà avere buone caratteristiche microbiologiche.

I tagli dovranno essere confezionati dopo accurata rifilatura.

### **Caratteristiche organolettiche**

La carne dovrà presentare grana fine, colorito tipico della carne suina, tessuto adiposo ben disposto tra i fasci muscolari a determinare una marezzatura scarsa; la consistenza sarà pastosa e la tessitura abbastanza compatta.

L'odore sarà quello tipico della carne fresca che non dovrà presentare ecchimosi, coaguli sanguigni, peli.

La carne fresca confezionata sottovuoto, dovrà mantenere intatte le caratteristiche organolettiche originali del tessuto muscolare che costituisce il taglio anatomico confezionato, senza mostrare sierosità raccolte all'interno dell'involucro.

### **Modalità di trasporto**

La carne dovrà essere consegnata al centro di cottura con frequenza settimanale.

La carne, confezionata sottovuoto o in atmosfera protettiva, dovrà essere accompagnata dal documento commerciale riportante le indicazioni previste dalla normativa vigente.

Il trasporto dovrà avvenire con automezzi idonei al fine di mantenere una temperatura "a cuore" del prodotto non superiore ai + 4°C.

### **Modalità di controllo**

Ogni qualvolta richiesta, dovrà essere consentita la possibilità di visionare i dati dell'autocontrollo degli stabilimenti in cui la carne è stata lavorata e/o commercializzata; l'Ente sottoporrà periodicamente la carne ad analisi di laboratorio per verificare i limiti microbiologici di accettabilità igienica.

All'atto della consegna sarà verificata l'integrità delle confezioni ed il loro peso che, se non conforme, permetterà all'ente di respingere la fornitura all'origine.

In caso di presenza di liquido brunastro o grigio-verdastro all'interno della confezione, si provvederà ad informare immediatamente il Servizio Veterinario dell'AUSL competente per territorio, per i provvedimenti sanitari di competenza; similmente, saranno adottati identici provvedimenti se all'atto dell'apertura della confezione si avvertirà odore acre e pungente, effetto di una cattiva conservazione.

Saranno ritirati dal personale addetto, per consentire un ampio margine di conservazione, solo quei prodotti che, confezionati sottovuoto o in atmosfera protettiva, abbiano una shelf-life di almeno 20 giorni.

*Tutti i prodotti che non corrispondano per requisiti merceologici al presente capitolato, nonché ai requisiti igienico-sanitari di legge (compreso il rispetto delle temperature di trasporto), saranno respinti all'origine, previa segnalazione al Servizio Veterinario dell'AUSL competente per territorio.*

## **CARNI AVICOLE**

### **Caratteristiche generali**

#### **Busti di pollo**

Saranno ottenuti da volatili da cortile allevati a terra in territorio nazionale, alimentati esclusivamente con prodotti di origine vegetale e macellati in uno stabilimento riconosciuto secondo la normativa vigente; essi dovranno riportare il bollo sanitario previsto (CEE/M).

Non saranno accettati prodotti con bollo sanitario CEE/R o contraddistinti con croce obliqua.

La carne dovrà essere ottenuta da carcasse eviscerate, senza le frattaglie, di classe "A" secondo la normativa vigente e dovrà avere caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche o fungine.

Dovrà inoltre essere priva di estrogeni, di sostanze ad attività antibatterica ed anabolizzante, nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e che possono nuocere alla salute umana; le carni non dovranno essere state trattate con radiazioni ionizzanti o ultraviolette.

La carne dovrà essere confezionata a regola d'arte e, pertanto, all'interno delle confezioni non dovranno essere presenti liquidi od altro materiale estraneo al prodotto.

La carne dovrà pervenire al centro di cottura entro e non oltre 48 ore dalla macellazione (se la consegna avviene di lunedì, sono accettate carcasse macellate il venerdì).

## **Fesa tacchino, Petti di pollo**

Il sezionamento dovrà avvenire in laboratori autorizzati ai sensi della normativa vigente ed il prodotto, regolarmente confezionato ed etichettato, dovrà riportare in maniera ben visibile il bollo CEE/S.

### **Caratteristiche organolettiche**

Le carcasse dovranno essere fresche, "a busto", eviscerate, senza le frattaglie, integre, pulite, prive di odori atipici e di colorazioni anomale, esenti da tracce di sangue di una certa entità, prive di ossa sporgenti e di gravi contusioni, tagli o lacerazioni; dovranno inoltre avere una buona conformazione, carni sode, petto ben sviluppato, largo, lungo e carnoso, come pure le cosce.

La carne dovrà essere completamente dissanguata, di colore bianco-rosato uniforme, di consistenza soda, ben aderente all'osso, senza essudatura e trasudato.

La pelle dovrà presentarsi di spessore fine, colore giallo chiaro, omogenea, elastica non disseccata, pulita, senza penne, spuntoni o piume.

Il grasso sottocutaneo deve essere uniformemente distribuito e nei giusti limiti.

Le cartilagini delle articolazioni dovranno essere integre, di colore bianco-azzurro caratteristico, senza grumi di sangue ed ecchimosi.

### **Modalità di trasporto**

La carne dovrà essere consegnata al centro di cottura con frequenza settimanale in contenitori di cartone paraffinato per alimenti; è vietato l'uso di cassette di plastica.

La carne dovrà essere accompagnata da un documento commerciale riportante il n° di riconoscimento comunitario, l'AUSL di competenza ed il n° del veterinario responsabile dello stabilimento.

Il trasporto dovrà avvenire con automezzi idonei al fine di mantenere una temperatura "a cuore" del prodotto non superiore ai + 4°C.

### **Modalità di controllo**

Ogni qualvolta richiesta, dovrà essere consentita la possibilità di visionare i dati dell'autocontrollo degli stabilimenti in cui la carne è stata lavorata e/o commercializzata.

L'ente sottoporrà periodicamente la carne ad analisi di laboratorio per verificare i seguenti limiti microbiologici di accettabilità igienica:

Carica microbica mesofila	< 1.000.000	UFC/g	
Enterococchi	< 100		UFC/g
Coliformi totali	< 1000	UFC/g	
Escherichia coli	< 50	UFC/g	
Staphilococco aureus	< 100		UFC/g
Clostridi solfito riduttori	<10	UFC/g	
Salmonella	assente		
Listeria	assente		
Sostanze inibenti	assenti		

All'atto della consegna della carne sarà verificata l'integrità delle confezioni ed il loro peso.

Sarà tollerato un numero limitato di piccole penne, spuntoni e filopiume in corrispondenza del petto, coscie, codriolo e sulle ali.

Ogni inconveniente che si dovesse mostrare a carico delle confezioni, permetterà all'ente di respingerle all'origine.

*Tutti i prodotti che non corrispondano per requisiti merceologici al presente capitolato, nonché ai requisiti igienico-sanitari di legge (compreso il rispetto delle temperature di trasporto), saranno respinti all'origine, previa segnalazione al Servizio Veterinario dell'AUSL competente per territorio.*

## **CARNI DI CONIGLIO**

### **Caratteristiche generali**

Le carni dovranno provenire da animali allevati in territorio nazionale, alimentati esclusivamente con prodotti di origine vegetale ed essere macellati in uno stabilimento autorizzato secondo la normativa vigente; le carni dovranno riportare il bollo sanitario previsto.

Il sistema d'imbballaggio usato dovrà garantire il mantenimento dei requisiti igienici e merceologici.

Le carcasse di coniglio, dovranno essere ottenute da animali che abbiano un'età compresa tra gli 80 e i 120 giorni e che abbiano un peso morto variante da Kg. 1,2 a Kg. 1,5; sono escluse dal presente capitolato le carcasse appartenenti alla categoria dei riproduttori.

Le carcasse dovranno presentare tessuto adiposo di deposito solo in corrispondenza della regione scapolare, nella cavità del bacino ed attorno al rene; la resa in carne magra non dovrà essere inferiore al 65% compreso il calo di lavorazione.

Le carcasse dovranno essere private degli organi della cavità toracica, mentre fegato, rene e capsula adiposa renale, faranno parte della carcassa solo se unite a questa dalle proprie connessioni anatomiche; saranno inoltre private degli arti anteriori e posteriori in corrispondenza, rispettivamente, della linea mediana carpica e tarsica.

I grossi gruppi muscolari delle cosce, dovranno essere ben scolpiti e mostrare profili rotondeggianti.

I fasci muscolari costituenti la lombata, dovranno apparire cupolosi fino al loro ingresso nella spalla ed eguagliare il profilo della linea longitudinale costituita dalle apofisi spinose delle vertebre toraciche lombari.

Non sono ammessi frammenti d'osso.

Riguardo alla richiesta della coscia con annessa la regione lombare, non dovranno essere presenti vertebre toraciche o segmenti di costola; inoltre la sezione della lombata dovrà essere perpendicolare al rachide e non a forma di V. Il peso sarà compreso tra i 600 e gli 800 grammi.

Le carni dovranno essere confezionate a regola d'arte e pertanto all'interno della confezione non dovrà essere presente liquido o altro materiale estraneo al prodotto.

### **Caratteristiche organolettiche**

Il tessuto muscolare dovrà avere colore rosa-chiaro ed aspetto lucente. I tessuti adiposi di deposito naturale, presenti in modesta quantità, dovranno avere colore bianco-latte e consistenza soda.

### **Modalità di trasporto**

La carne di coniglio dovrà essere consegnata al centro di cottura con frequenza settimanale ed essere accompagnata da un documento commerciale riportante il bollo sanitario ed il n° del veterinario responsabile dello stabilimento.

La carne dovrà essere trasportata con automezzi autorizzati e mantenuta ad una temperatura al cuore del prodotto non superiore ai + 4°C.

### **Modalità di controllo**

Dovrà essere consentita, ogni qualvolta richiesta, la possibilità di visionare i dati dell'autocontrollo degli stabilimenti in cui la carne è stata lavorata e/o commercializzata.

All'atto della consegna della carne sarà verificata l'integrità delle confezioni ed il loro peso.

L'ente sottoporrà periodicamente la carne ad analisi di laboratorio per verificare i seguenti limiti microbiologici di accettabilità igienica:

Carica microbica mesofila	< 1.000.000	UFC/g	
Enterococchi	< 100		UFC/g
Coliformi totali	< 1000	UFC/g	
Escherichia coli	< 50	UFC/g	
Staphilococco aureus	< 100		UFC/g
Clostridi solfito riduttori	<10	UFC/g	
Salmonella	assente		
Listeria	assente		
Sostanze inibenti	assenti		

Saranno respinte quelle partite che manifestino, sulle superfici esterne ed interne, tracce di vischiosità accompagnata da odore acre e pingente.

*Tutti i prodotti che non corrispondano per requisiti merceologici al presente capitolato, nonché ai requisiti igienico-sanitari di legge (compreso il rispetto delle temperature di trasporto), saranno respinti all'origine, previa segnalazione al Servizio Veterinario dell'AUSL competente per territorio.*

## **UOVA-OVOPRODOTTI**

### **Caratteristiche generali**

#### **Uova fresche**

Dovranno essere conferite al centro di cottura solo uova di gallina di categoria "A", classificate "L" (peso compreso tra i 63 ed i 73 grammi), prodotte da galline alimentate esclusivamente con prodotti di origine vegetale.

La classificazione e l'imbballaggio, eseguiti secondo la normativa vigente e successive modifiche, dovrà avvenire in centri d'imbballaggio autorizzati secondo la normativa vigente.

Sulla fascetta dell'imbballaggio sarà riportata, in maniera ben visibile, la data di vendita raccomandata nonché la dicitura "da conservare in frigo dopo l'acquisto".

Le uova saranno confezionate in piccoli o grandi imballaggi; non sono ammesse uova sfuse.

## **Ovoprodotti**

Dovranno essere conferite solo uova sgusciate fresche (c.d. misto d'uovo) ottenute da uova di gallina atte al consumo alimentare, confezionate in tetrabrik da 1 Kg. presso uno stabilimento riconosciuto ai sensi della normativa vigente. L'ovoprodotto dovrà essere sottoposto ad un trattamento termico equivalente almeno alla pastorizzazione o ad altro trattamento, riconosciuto dal Ministero della Sanità, idoneo a soddisfare i criteri microbiologici richiesti dal succitato decreto.

Sulla confezione dovrà essere impresso, oltre a regolare etichettatura, il bollo sanitario.

### **Caratteristiche organolettiche**

#### **Uova fresche**

Il guscio dovrà essere normale ed integro; la camera d'aria, immobile non dovrà essere superiore ai 6 mm.

L'albume dovrà essere chiaro, limpido, di consistenza gelatinosa, esente da corpi estranei di qualsiasi natura.

Il tuorlo dovrà essere visibile alla speratura solamente come ombra, senza contorno apparente; non si dovrà allontanare sensibilmente dal centro dell'uovo, in caso di rotazione di questo, non dovranno essere presenti corpi estranei.

Il germe dovrà avere sviluppo impercettibile.

Le uova non dovranno avere odori e sapori anomali, non dovranno essere presenti muffe.

#### **Ovoprodotti**

Non dovranno avere odori e sapori anomali, né essere presenti corpi estranei di alcuna natura.

La confezione non dovrà presentare segni di bombaggio.

### **Modalità di trasporto**

Le uova fresche e l'ovoprodotto dovranno essere consegnati al centro di cottura con frequenza settimanale, mediante automezzi idonei; in particolare per l'ovoprodotto è richiesto il mantenimento della temperatura del prodotto non superiore a + 4°C.

### **Modalità di controllo**

Dovrà essere consentita, ogni qualvolta richiesta, la possibilità di visionare i dati dell'attività di autocontrollo dello stabilimento di produzione.

L'Ente sottoporrà periodicamente i prodotti in oggetto ad analisi di laboratorio per verificare i limiti microbiologici di accettabilità igienica.

Saranno respinte all'origine, previa comunicazione al Servizio Veterinario dell'AUSL competente, le confezioni di uova che:

- ◆ presentino segni d'invecchiamento, rappresentati dalla maggior ampiezza della camera d'aria;
- ◆ risultino, in maniera maggiore od uguale al 2%, imbrattate da residui fecali o da altro materiale estraneo;
- ◆ il peso di una o più uova campione sia inferiore a 63 grammi;
- ◆ siano imballate da più di tre giorni alla data della consegna.

Le eventuali analisi microbiologiche eseguite sull'ovoprodotto, dovranno essere conformi ai parametri stabiliti dalla normativa vigente.

*Tutti i prodotti che non corrispondano per requisiti merceologici al presente capitolato, nonché ai requisiti igienico-sanitari di legge (compreso il rispetto delle temperature di trasporto), saranno respinti all'origine, previa segnalazione al Servizio Veterinario dell'AUSL competente per territorio.*

## **Forniture richieste:**

Uova fresche biologiche  
Ovoprodotto biologico

Tutti gli alimenti provenienti da produzioni di lotta biologica e/o integrata dovranno essere accompagnati dalle certificazioni di qualità rilasciate dagli Enti accertatori preposti alla verifica del rispetto delle pratiche agronomiche e di difesa sancite dai Regolamenti Comunitari che dettano le linee guida a cui le aziende agricole devono attenersi al fine del riconoscimento della produzione biologica e/o integrata.

## **SALUMI**

### **Caratteristiche generali**

Tutti i prodotti di salumeria devono essere conformi alle norme igienico-sanitarie vigenti ed in particolare essere ottenuti e/o lavorati in stabilimenti riconosciuti dalla normativa vigente.

## **Prosciutto crudo "Parma"**

Dovrà essere conforme alle normative relative alla denominazione di origine del prosciutto "Parma" ed avere un peso compreso tra gli 8 ed i 9 Kg. (comunque non inferiori ai 7 Kg.); la stagionatura dovrà essere di almeno dodici mesi e contrassegnata con placca metallica apposta nella regione del garretto.

La lavorazione (disosso, porzionatura, ecc.) ed il confezionamento dovranno essere eseguiti non oltre i dieci giorni dalla data di consegna.

Ogni singolo prosciutto, oltre alla bollatura CEE, dovrà riportare sulla cotenna il marchio a corona a 5 punte impresso a fuoco riportante il numero di identificazione dello stabilimento di produzione.

La forma esteriore del prosciutto dovrà essere tondeggiante a "coscia di pollo", priva della parte distale (piedino).

## **Prosciutto cotto**

Dovrà essere di coscia di suino di prima qualità, maturo, del peso vivo di oltre 130 Kg., allevato e macellato in territorio nazionale.

Dovrà essere ben pressato, magro, privo di parti cartilaginose e tendinee, di fresca salagione e cottura con superficie asciutta e termine minimo di conservazione superiore a quattro mesi.

Il peso sarà compreso tra i 7 ed i 9 Kg.; è permessa la parziale presenza di cotenna (c.d. mezza cotenna).

Non sarà permessa la presenza di polifosfati; l'aggiunta di caseinati è concessa in misura non superiore al 2% (richiedere prosciutto cotto senza quest'ultimo additivo, per la somministrazione a consumatori intolleranti al latte e derivati).

## **Speck**

### **Bresaola della Valtellina**

Dovrà essere prodotta e commercializzata in pezzatura unica, ricavata dal cuore di un taglio anatomico pregiato del posteriore di vitellone o manzo.

Il prodotto finito, di pezzatura compresa tra i 2 ed i 4 Kg., dovrà essere ottenuto con il sistema conservativo a sale, cui segue un periodo di stagionatura di alcuni mesi (in conformità con la pezzatura) in ambiente naturale, per una lenta essiccazione.

La superficie esterna sarà ricoperta da un involucro artificiale oppure il prodotto sarà confezionato sotto vuoto.

## **Caratteristiche organolettiche**

### **Prosciutto crudo "Parma"**

Il colore al taglio sarà fra il rosa ed il rosso, inframezzato, in scarsa misura, dal bianco puro delle parti grasse. L'aroma dovrà essere fragrante e caratteristico, di sapore delicato e dolce.

### **Prosciutto cotto**

Dovrà presentarsi ben pressato, magro, privo di parti cartilaginose e tendinee, di fresca salagione e cottura.

La carne dovrà avere colore rosa chiaro; il grasso, di colore bianco, dovrà essere sodo e ben refillato.

### **Speck**

### **Bresaola della Valtellina**

La superficie esterna dovrà essere completamente priva di grasso, di consistenza carnosa; la sezione sarà uniformemente compatta, asciutta, di colore rosso-bruno.

## **Modalità di trasporto**

I prodotti dovranno essere consegnati al centro di cottura con frequenza settimanale, mediante automezzi idonei al fine di mantenere una temperatura "al cuore" del prodotto non superiore ai 7° C.

I prodotti dovranno essere confezionati sottovuoto e riportare, oltre alla bollatura sanitaria prevista, l'etichettatura conforme secondo la normativa vigente.

## **Modalità di controllo**

Dovrà essere consentita, ogni qualvolta richiesta, la possibilità di visionare i dati dell'attività di autocontrollo dello stabilimento di confezionamento.

L'Ente sottoporrà periodicamente i prodotti in oggetto ad analisi di laboratorio per verificare i limiti microbiologici di accettabilità igienica.

All'atto della consegna, sarà verificata l'integrità delle confezioni ed il peso del prodotto; ogni inconveniente che dovesse mostrarsi a riguardo, permetterà all'ente di respingere la merce.

Saranno respinti all'origine anche i **prosciutti crudi** che, per la scarsa consistenza della carne e dei grassi ed il colorito particolarmente chiaro, risultino non completamente maturi.

Sarà respinta all'origine la **bresaola** che alla superficie di sezione metta in evidenza infiltrazioni di tessuto connettivo adiposo con aspetto reniforme, che abbia odore pungente o acre, che manifesti differenza della consistenza tra la parte

centrale e quella periferica, che dopo parziale utilizzo mostri una "spruzzatura" di piccoli punti molto ravvicinati (immagine di polvere biancastra) riferibile ad un eccesso di sale; sarà inoltre respinta la **bresaola** sottovuoto che presenti sierosità all'interno della confezione.

*Tutti i prodotti che non corrispondano per requisiti merceologici al presente capitolato, nonché ai requisiti igienico-sanitari di legge (compreso il rispetto delle temperature di trasporto), saranno respinti all'origine, previa segnalazione al Servizio Veterinario dell'AUSL competente per territorio.*

## **Forniture richieste**

Prosciutto crudo "Parma"

Prosciutto cotto

Speck

Bresaola della Valtellina

Tutti gli alimenti provenienti da produzioni di lotta biologica e/o integrata dovranno essere accompagnati dalle certificazioni di qualità rilasciate dagli Enti accertatori preposti alla verifica del rispetto delle pratiche agronomiche e di difesa sancite dai Regolamenti Comunitari che dettano le linee guida a cui le aziende agricole devono attenersi al fine del riconoscimento della produzione biologica e/o integrata.

## **LATTE E DERIVATI**

### **Caratteristiche generali**

Dovranno essere prodotti, confezionati, commercializzati secondo la normativa vigente ed avere le qualità e le caratteristiche di seguito specificate.

#### **Latte**

Dovrà essere conferito latte vaccino intero fresco pastorizzato biologico e latte intero UHT biologico, con percentuale di grasso non inferiore al 3%.

Sulle confezioni sarà impressa in maniera ben visibile, regolamentare etichettatura comprendente il trattamento termico utilizzato, la data di scadenza e la denominazione di vendita.

Dovrà essere esente da difetti quali una cattiva conservazione, colorazioni anomale, presenza di impurità ed evidenti alterazioni di gusto e sapore; non dovranno essere presenti ammaccature o rigonfiamenti delle confezioni.

#### **Yogurt**

Dovrà essere conferito yogurt intero biologico e yogurt intero biologico alla frutta, con percentuale di grasso non inferiore al 3%.

Dovrà essere ottenuto da latte vaccino fresco intero fermentato da microrganismi acidificanti selezionati vivi (*Lactobacillus bulgaricus* e *Streptococcus thermophilus*).

Le confezioni dovranno riportare tutte le indicazioni secondo la normativa vigente.

Dovrà essere esente da difetti quali la presenza di muffe superficiali e di rigonfiamenti delle confezioni.

Il prodotto non dovrà contenere additivi quali conservanti, coloranti ed antiossidanti.

#### **Formaggi**

Dovrà trattarsi di prodotti biologici di prima qualità e scelta e possedere tutti i requisiti merceologici ed organolettici peculiari per ogni singolo prodotto; dovranno essere privi di difetti di qualsiasi ordine e grado.

Dovranno essere prodotti e confezionati secondo quanto disposto secondo la normativa vigente e conferiti al giusto punto di maturazione, senza infestazioni parassitarie, colorazioni nocive o che mascherino tare sulla superficie del prodotto, senza macchie, gonfiori, sfoglie o marciumi.

Non dovranno contenere additivi.

#### **Parmigiano-Reggiano**

Dovrà essere di prima scelta, semigrasso, a pasta dura, cotta, a maturazione lenta, prodotto esclusivamente con latte vaccino; dovrà risultare ben stagionato (stagionatura minima 24 mesi).

La forma sarà cilindrica, non deformata, a scalzo leggermente convesso, con facce piane lievemente orlate, di diametro compreso tra i 35 ed i 45 cm., con un'altezza da 22 a 26 cm.; la struttura della pasta sarà minutamente granulosa, la frattura avverrà per scaglie.

L'occhiatura sarà minuta e quasi impercettibile, uniformemente distribuita sull'intero corpo di sezione.

Il grasso sulla sostanza secca non sarà inferiore al 32%.

Dovrà essere immune da qualsiasi vizio occulto o da difetti, sia interni che esterni, rilevabili sia alla vista che mediante ago o martello.

Ogni forma o parte di essa, dovrà riportare sullo scalzo l'apposita marchiatura a fuoco, l'anno ed il mese di produzione ed il codice d'identificazione di chi l'ha prodotto (qualora venga consegnato in pezzature ricavate dalla forma intera, queste dovranno essere confezionate sottovuoto ed essere etichettate conformemente secondo la normativa vigente).

## **Mozzarella/mozzarella per pizza biologica**

Dovrà essere prodotta con latte vaccino intero fresco pastorizzato biologico; il confezionamento sarà eseguito secondo la normativa vigente.

Dovrà avere pasta morbida, elastica, a sfoglie concentriche, saldamente contigue; il grasso sulla sostanza secca non sarà inferiore al 42%.

Non dovrà contenere conservanti.

## **Pecorino**

Ottenuto da latte di pecora, avrà pasta soda e compatta, con occhiature scarse e di modeste dimensioni, privo di sferosità, senza crepe interne ed esterne, né muffe.

Sarà di giusta salatura ed il grasso sulla sostanza secca non dovrà essere inferiore al 48%; la stagionatura, in ambiente naturale, dovrà essere di almeno 2 mesi.

## **Ricotta biologica**

Prodotta con latte vaccino od ovino biologici, dovrà essere conferita in confezioni termosaldate; non dovrà contenere conservanti né presentare sapori, odori, o colorazioni anomale.

## **Stracchino biologico**

Ottenuto da latte vaccino intero biologico, sarà a pasta molle con una percentuale di grasso sulla sostanza secca non inferiore al 45%; sarà ottenuto con una maturazione di non più di una settimana a temperatura controllata (+4° C).

Dovrà essere confezionato in pani standard e conferito al centro di cottura in confezioni originali con regolare etichettatura.

## **Caratteristiche organolettiche**

### **Yogurt biologico**

Dovrà avere sapore lievemente acidulo ma gradevole, consistenza liquido-cremosa, colore bianco-latte o tendente al frutto che è stato addizionato.

### **Parmigiano-Reggiano**

Dovrà avere la pasta di colore paglierino, con occhiatura minuta ed appena visibile; l'aroma ed il sapore dovranno essere caratteristici (fragrante, delicato, saporito ma non piccante o salato).

### **Mozzarella biologica**

Dovrà avere superficie liscia e lucente, di colore bianco porcellanaceo, di sapore delicato lievemente acidulo.

### **Stracchino biologico**

Dovrà avere pasta molle, cremosa, colorito bianco-latte.

## **Modalità di trasporto**

Il latte dovrà essere consegnato al centro di cottura con data di scadenza non inferiore a tre giorni; i prodotti a base di latte altamente deperibili dovranno essere consegnati entro tre giorni dalla data di produzione.

I prodotti dovranno essere trasportati con automezzi idonei che mantengano una temperatura costante non superiore ai + 4°C.

## **Modalità di controllo**

Dovrà essere consentita, ogni qualvolta richiesta, la possibilità di visionare i dati dell'autocontrollo dello stabilimento di produzione.

L'Ente effettuerà periodici controlli su latte e derivati, ricercando residui di sostanze ad azione farmacologica, ormonica, antibiotica, nonché analisi microbiologiche per la ricerca di germi patogeni.

Saranno respinti all'origine i prodotti le cui confezioni dovessero mostrare inconvenienti, nonché i prodotti che presentino difetti quali rammollimento, gessosità, colorazione ed odori anomali, gonfiore, macchie, marciumi, infestazioni parassitarie.

*Tutti i prodotti che non corrispondano per requisiti merceologici al presente capitolato, nonché ai requisiti igienico-sanitari di legge (compreso il rispetto delle temperature di trasporto), saranno respinti all'origine, previa segnalazione al Servizio Veterinario dell'AUSL competente per territorio.*

## **Forniture richieste**

- Latte Intero Pastorizzato Biologico

- Latte UHT biologico
- Yogurth Intero Biologico
- Yogurth Intero Biologico alla frutta
- Parmigiano Reggiano stagionatura non < 24 mesi
- Parmigiano Reggiano Biologico stagionatura non < 24 mesi
- Parmigiano Reggiano stagionatura non < 36 mesi
- Parmigiano Reggiano Biologico stagionatura non < 36 mesi
- Formaggi freschi Biologici (Caprino, casatella, mozzarella ad ovoletti da 30/40/50 grammi, mozzarella da 60 grammi, mozzarella per pizza, ricotta di latte vaccino, ricotta di latte ovino, squaquerone, stracchino)
- Formaggi semistagionati Biologici (caciotta di latte vaccino, caciotta di latte ovino, edamer, fontina, pecorino)

Tutti gli alimenti provenienti da produzioni di lotta biologica e/o integrata dovranno essere accompagnati dalle certificazioni di qualità rilasciate dagli Enti accertatori preposti alla verifica del rispetto delle pratiche agronomiche e di difesa sancite dai Regolamenti Comunitari che dettano le linee guida a cui le aziende agricole devono attenersi al fine del riconoscimento della produzione biologica e/o integrata.

## **SURGELATI**

Gli alimenti surgelati devono essere in confezioni originali chiuse dal fabbricante o confezionatore e preparati e preparati in materiale idoneo a proteggere il prodotto dalle contaminazioni microbiche o di altro genere, nonché dalla disidratazione.

Devono essere consegnati ad una temperatura costante pari o inferiore a  $-18^{\circ}\text{C}$ ., con mezzi di trasporto adeguati a quanto stabilito secondo la normativa vigente.

I prodotti non devono presentare segni comprovanti l'avvenuto parziale o totale scongelamento come la formazione di cristalli di ghiaccio sulla parte esterna della confezione.

L'etichettatura dovrà essere conforme secondo la normativa vigente.

### **Prodotti ittici**

Dovranno essere prodotti o comunque provenire da stabilimenti autorizzati secondo la normativa vigente e successive modifiche ed integrazioni.

Sulle confezioni o sui documenti di accompagnamento dovranno figurare, oltre al bollo CEE, il lotto, la data di scadenza, il paese di spedizione e l'identificazione dello stabilimento per mezzo del numero di riconoscimento ufficiale.

Per i prodotti in cui è prevista la glassatura, questa non dovrà essere mai superiore al 20%.

### **Filetti di platessa surgelati**

Dovranno essere allo stato sfuso, prodotti con sistema I.Q.F., senza pelle e glassatura inferiore al 20%; la pezzatura dovrà essere compresa tra i 70 e i 90 grammi, in confezioni da 5 - 10 Kg.

La colorazione sarà bianco-avorio.

### **Filetti di merluzzo surgelati**

Dovranno essere ottenuti da un pesce senza testa, sgolato, eviscerato, senza pelle né lische, scodato e sezionato longitudinalmente; l'estremità caudale sarà lanceolata.

La superficie interna avrà colorazione chiara con modeste sfumature rosa, mentre la parte esterna sarà caratterizzata da un esile pellicola bianca lucente.

La glassatura a velo sarà inferiore al 20 % e la confezione sarà composta da strati di filetti tra loro interfogliati.

### **Code di rospo surgelate**

Saranno con pelle e decapitate; le carni saranno sode, non stoppose, di sapore ed odore caratteristici.

### **Filetti di halibut surgelati**

Saranno ottenuti da un pesce senza testa, sgolato, senza pelle, eviscerato, scodato, sezionato longitudinalmente dopo essere stato despinato completamente; dovranno essere interi, con glassatura a velo, confezionati in pani da 5 - 10 Kg., interfogliati.

Dovranno evidenziare la regolare venatura trasversale che li caratterizza e cioè sepimenti paralleli e ravvicinati tra loro, a forma di V, con colorito bianco che spicca sul colore rosa del muscolo (tali sepimenti tenderanno ad avvicinarsi verso la parte caudale).

La lunghezza sarà compresa tra i 25 - 40 cm e la pezzatura tra 120 - 220 gr. (compresa la glassatura).

Saranno confezionati allo stato sfuso con sistema I.Q.F. ed in cartoni sigillati.

### **Seppia surgelata**

Prodotta con sistema I.Q.F., avrà il corpo completamente mondato e senza pelle, di colore bianco; sul ciuffo, di colore castano - bruno, potrà essere presente la pelle.

### **Calamaro surgelato**

Completamente pulito e congelato con sistema I.Q.F., avrà colore bianco - latte; la sezione della pancia sarà spessa.

### **Gambero tipo "Ecuador" surgelato**

Dovranno avere pezzatura 41 – 50 e glassatura inferiore al 20%; saranno senza guscio e testa, in blocchi da 2 Kg.

### **Vongole surgelate**

Ottenute da vongole Chamalea Galina, saranno prodotte in stabilimenti riconosciuti secondo la normativa vigente.

Successivamente alla cottura saranno surgelate e confezionate in buste con il proprio brodo di cottura che non dovrà superare il 20 % del peso netto del prodotto.

Il corpo delle vongole sarà di colore bianco – grigio – ghiaccio.

Sulle confezioni sarà riportata in maniera ben visibile la regolamentare etichettatura nonché il bollo CEE.

### **Caratteristiche organolettiche**

I prodotti ittici non dovranno presentare alterazioni di colore, odore, sapore, bruciature da freddo, parziali scongelamenti, ammuffimenti; non dovranno avere consistenza legnosa, fibrosa, né risultare spappolati.

Non dovranno essere presenti corpi estranei di alcun genere, né parassiti.

Il calo di peso, dopo scongelamento, non dovrà superare il 20%.

### **Modalità di trasporto**

I prodotti ittici dovranno essere consegnati al centro di cottura con frequenza quindicinale ed accompagnati da un documento di trasporto in cui dovranno figurare la denominazione del prodotto, gli ingredienti, il lotto, la data di confezionamento ed il t.m.c., il paese speditore, il nome e l'indirizzo del produttore e del distributore, il peso netto, nonché le norme per la conservazione e l'utilizzazione.

Le confezioni non dovranno presentare segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento.

### **Modalità di controllo**

Ogni qualvolta richiesta, dovrà essere consentita la possibilità di visionare i dati dell'autocontrollo dello stabilimento di produzione; l'Ente sottoporrà periodicamente i prodotti ad analisi di laboratorio per verificare i limiti microbiologici di accettabilità igienica.

Al momento della consegna i prodotti ittici dovranno avere almeno 12 mesi di validità conservativa.

Saranno respinte all'origine le confezioni il cui prodotto, non necessariamente tutto, presenti colorazioni ed odori anomali, residui di pinne, branchie, frammenti d'intestino, fango, sabbia, alghe od altri corpi estranei; saranno altresì respinti quei prodotti che per requisiti merceologici non corrispondono a quelli indicati.

*Tutti i prodotti che non corrispondano per requisiti merceologici al presente capitolato, nonché ai requisiti igienico-sanitari di legge (compreso il rispetto delle temperature di trasporto), saranno respinti all'origine, previa segnalazione al Servizio Veterinario dell'AUSL competente per territorio.*

### **Forniture richieste**

- Filetti di platessa surgelati
- Filetti di merluzzo surgelati
- Coda di rospo surgelata
- Filetti di halibut surgelati
- Seppia surgelata
- Calamari surgelati
- Gamberi tipo ecuador surgelati
- Vongole "Chamalea Galina" surgelate

### **MIELE**

Dovrà essere confezionato in contenitori chiusi recanti l'indicazione "miele vergine integrale"; dovrà essere prodotto in territorio nazionale.

Il prodotto non deve contenere materie organiche ed inorganiche estranee alla sua composizione quali muffe, insetti o parti d'insetti, covate e granelli di sabbia.

L'etichetta dovrà essere conforme a quanto stabilito secondo la normativa vigente.

In particolare il miele non dovrà aver iniziato alcun processo di fermentazione e non essere stato sottoposto a trattamento termico (che inattiverebbe o distruggerebbe gli enzimi presenti).

Non deve contenere residui di antiparassitari, pesticidi ed anticrittogamici.

All'atto della consegna sarà verificata l'integrità delle confezioni e l'idoneità delle etichette.

Verranno respinte le confezioni con meno di tre mesi di validità.

Il Miele proveniente da produzioni di lotta biologica e/o integrata dovrà essere accompagnato dalle certificazioni di qualità rilasciate dagli Enti accertatori preposti alla verifica del rispetto delle pratiche agronomiche e di difesa sancite dai Regolamenti Comunitari che dettano le linee guida a cui le aziende agricole devono attenersi al fine del riconoscimento della produzione biologica e/o integrata.