



**ALLEGATO c**

**SPECIFICHE LOTTO DUE – PRODOTTI DI MACELLERIA**

**FORNITURA DI PRODOTTI DI MACELLERIA: CARNE FRESCA, TRASFORMATATA E SALUMI**

**Le carni** devono essere di 1<sup>a</sup> qualità, provenire da animali nati e allevati nel territorio nazionale, preferibilmente di origine valdostana, e devono essere macellati e sezionati in stabilimenti autorizzati CEE, nel rispetto delle norme previste dal Reg. CE 853/2004.

Le carni devono essere esenti da qualsiasi difetto, presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine. I parametri chimici, riferiti a residui di sostanze inibenti, contaminanti ambientali e ormonali, devono essere conformi ai limiti stabiliti dalla normativa vigente.

Le carni devono essere conservate in modo che la temperatura interna non superi i + 4°C.

**Carni trasformate e salumi** devono essere prodotti con carni di 1<sup>a</sup> qualità, da animali nati, allevati, macellati e sezionati nel territorio nazionale. Devono essere forniti affettati e la consegna deve essere effettuata entro la prima terza parte della vita commerciale del prodotto intero. Possono essere richiesti tagli di fette più fini o più spesse.

Devono essere esenti da qualsiasi difetto e di giusta maturazione pronti per il consumo. Devono essere garantiti i requisiti previsti per caratteri organolettici, composizione, limiti chimici e/o microbiologici dettati da normative vigenti e standard di riferimento, tramite corrette procedure di produzione e lavorazione.

Il trasporto deve avvenire con mezzi muniti di regolare autorizzazione sanitaria, nel completo rispetto delle norme igienico-sanitarie e delle temperature di conservazione.

Personale dell'Ente provvede al controllo e all'accettazione della merce che comunque non solleva il fornitore dalle responsabilità per le proprie obbligazioni in ordine ai vizi apparenti ed occulti delle merci stesse.

I tagli di carne e gli affettati dovranno essere confezionati sottovuoto in sacchetti di materiale plastico trasparente per alimenti. In alternativa al confezionamento sottovuoto la fornitura deve essere effettuata tramite ATM (atmosfera modificata), modalità consentita solo per confezioni di peso superiore a Kg. 3 oppure qualora il quantitativo di prodotto richiesto sia inferiore a gr. 300 (al fine di evitare una quantità eccessiva di rifiuti plastici). Diversamente dovranno essere consegnati sottovuoto. Ogni altra modalità è da escludere.

I quantitativi occorrenti, le modalità ed i termini di consegna verranno specificati dai responsabili della mensa a seconda delle necessità e del menù in vigore.

Le carni devono essere consegnate in cassette atte al contenimento e trasporto di alimenti carnei, assolutamente pulite e sanificate, senza polveri né insudiciamento derivante da trascinamento al suolo o da altri motivi.

Su ogni confezione dovrà essere apposta l'etichettatura finalizzata alla tracciabilità garantita del prodotto, contenente tutti i dati previsti dalle vigenti normative in materia.

Saranno respinte all'origine:

- le carni confezionate sottovuoto, quando all'interno della confezione l'eventuale liquido di sgocciolamento di colore rosa superi il 3% del peso netto del prodotto. Saranno respinte le carni confezionate sottovuoto quando presentino corpi estranei o quando il liquido di sgocciolamento si presenti di colore bruno o di colore nero - verdastro con odore acre pungente della carne;
- le carni con estesi imbrattamenti sull'imballaggio secondario o lacerazioni degli imballaggi primari
- le confezioni sottovuoto in cui si evidenzia presenza di aria per perdita del vuoto (lacerazioni dell'imballaggio primario o errata saldatura dello stesso).

La ditta aggiudicataria dovrà conformarsi ad eventuali sopravvenute modifiche normative qualora fossero in contrasto con le indicazioni espresse nelle presenti specifiche.

**CARNI BOVINE**

La carne bovina deve essere fornita fresca (non congelata né scongelata). Le carni devono essere della migliore qualità, presentare buono aspetto, ottimo stato di conservazione e buona condizione di



frollatura, scevra di indizi che denotino una frollatura eccessiva e una qualsiasi alterazione organolettica e/o patologica. Dovranno essere di 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. Non dovranno presentare imbrunimenti in corrispondenza dei tessuti muscolari scoperti, i grassi di copertura non dovranno essere flaccidi, le superfici interne (cavo pelvico e cavo peritoneale) non dovranno presentare patine oppure untuosità che conferiscano aspetto di carni vecchie.

Per il presente appalto sono richieste le seguenti **carni di vitello**:

- spezzatino
- trita per ragù e polpette.

## POLLAME

### Pollo

Si richiedono prodotti di animali allevati a terra, alimentati con cereali e mangimi integrati e macellati in ottimo stato di nutrizione e salute; di età non inferiore alle otto settimane, con macellazione non superiore a cinque giorni e non inferiore a dodici ore, seguita da un raffreddamento istantaneo in tunnel. Le carcasse e i tagli di pollame devono essere di classe A secondo Reg. CE 1538/91. Devono essere privi di odori e di sapori anormali, esclusivamente freschi.

La carne deve essere di colore rosato-giallo paglierino, consistente, molto tenera, priva di infiltrazioni adipose, con pelle morbida e liscia, cartilagine sternale flessibile.

La pelle deve essere completamente spennata e spiumata, devono essere assenti fratture, ferite, grumi di sangue, ecchimosi o macchie.

Si richiedono

- Fettine di petti di pollo
- Fuselli di pollo senza osso
- Involtoni/rolatine di pollo da 60/70 gr. (solo insaporite con erbe aromatiche)
- Trita di pollo

I fusi di pollo (completo di fuso e sottocoscia) devono essere ricavati da polli di prima scelta, non congelati, di provenienza nazionale e di fresca macellazione, con le seguenti caratteristiche igieniche e di conformazione:

- muscolatura ben sviluppata, con carne che cede uniformemente alla pressione con il dito, ben aderente all'osso, di colore bianco rosato uniforme, completamente dissanguata, senza alcuna presenza di liquido di essudatura o trasudatura;
- pelle di spessore sottile, ben adesa, completamente spennata;
- prive di zampe, tagliate a livello del metatarso;
- grasso sottocutaneo sottile, di colore uniforme e chiaro;
- assenza di edemi, di ematomi, di colorazioni anomale;
- cartilagini integre, del colore bianco azzurro caratteristico.

### Tacchino

La carne deve essere di colore rosato giallo paglierino, consistente, molto tenera, priva di infiltrazioni adipose, con pelle morbida e liscia, cartilagine sternale flessibile

La pelle deve essere completamente spennata e spiumata, devono essere assenti fratture, ferite, grumi di sangue, ecchimosi o macchie.

Si richiedono

- Fettine di petti di tacchino
- Arrosto di tacchino
- Spezzatino di tacchino

Deve provenire da animali di prima qualità, di regolare sviluppo, di buona conformazione e in ottimo stato di nutrizione, di recente macellazione (compresa fra i 2 e i 5 gg) seguita da raffreddamento rapido.



Caratteristiche igieniche e di conformazione della carne: di colorito bianco-rosa omogeneo, di consistenza soda, non flaccida, non presentare ammaccature sottocutanee.

### CARNI SUINE

Le carni dovranno provenire da suini "leggeri" con classe di carnosità U, con bollatura sanitaria UE, macellati da non più di 7 giorni dalla consegna e presentanti quindi tutte le caratteristiche di freschezza.

Il prodotto richiesto è la lonza.

Dal punto di vista organolettico le carni devono presentare colore rosato omogeneo, senza zone di sbiadimento consistenti, aspetto vellutato e grana fine, consistenza pastosa e scarsa venatura, non viscide e scevre da qualsiasi sapore o odore anomalo. Le carni, prive di parti fibrose e grasse, consegnate già sezionate e pronte per la cottura, dovranno provenire da lombate opportunamente disossate.

### CARNI TRASFORMATE - SALUMI

Sono richiesti prosciutto crudo, cotto (anche senza lattosio), bresaola e motzetta che devono essere forniti affettati il giorno della fornitura salva diversa disposizione del personale di cucina.

#### **Prosciutto crudo**

Il prosciutto deve essere ricavato da sezioni di coscia, di pezzatura minima di 9 Kg., con cotenna e grasso naturale, stagionatura minima di 16 mesi, prodotto in conformità del D. Lgs 537/92 e successive modifiche ed integrazioni.

Dovrà presentarsi compatto alla pressione, privo di macchie, rammollimenti, ingiallimenti, irrancidimenti, odori e sapori anormali, non dovrà essere eccessivamente salato, né eccessivamente secco. E' escluso il prosciutto che, a causa dell'incompleta stagionatura, presenta carni poco consistenti e di colorito chiaro. L'umidità deve essere compresa fra il 42 e il 54%. La sezione dovrà presentare colore rosso chiaro e vivace, con lievissime infiltrazioni di grasso candido fra le masse muscolari. Il sapore dovrà essere dolce, delicato, moderatamente salato e l'aroma fragrante.

#### **Prosciutto cotto di alta qualità – anche senza lattosio**

Le fette di prosciutto devono provenire da tagli di cosce di suino, di pezzatura minima 9 Kg., senza aggiunta di polifosfati, glutammato, caseinati, lattati, proteine derivanti dalla soia e glutine di cottura informi. Per particolari esigenze dietetiche, dovrà essere fornito prosciutto cotto senza altri additivi con attività gelidificante o addensante e/o privo di lattosio.

Le fette devono essere compatte (non deve essere un prodotto ricostituito), prive di parti cartilaginee senza aree vuote (bolle, rammollimenti) e quindi in sezione devono essere chiaramente visibili i fasci muscolari; devono essere di colore roseo senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale; l'aroma deve essere dolce non acidulo; non deve presentare alterazioni di sapore, odore o colore né iridescenza, picchiettatura, alveolatura o altri difetti. Il grasso deve essere compatto senza parti ingiallite o sapore e odore di rancido; la quantità deve essere bassa.

#### **Bresaola**

Deve essere prodotta esclusivamente con carne ricavata dalle cosce di bovino di età compresa tra i due e quattro anni. La stagionatura deve essere effettuata in condizioni climatiche ideali per consentire una lenta e graduale riduzione di umidità. Il tempo di stagionatura varia da 4 o 8 settimane in funzione della pezzatura.

Non devono risultare additivi non consentiti e i residui non devono superare le quantità ammesse dalla normativa vigente D.M. 31/3/1965 e s.m.i.

Il prodotto deve avere consistenza soda, elastica e l'aspetto deve essere compatto e assente da fenditure, profumo delicato, leggermente aromatico e gusto gradevole mai acido.



**Mocetta - "Motsetta" valdostana**

Viene richiesta la Motsetta valdostana, prodotta con tagli di coscia magra di bovino di razza valdostana, aromatizzati ad arte, senza additivi. Deve avere la giusta stagionatura, morbida e non secca, di buona masticabilità.

**Arrosto di tacchino**

Prodotto da fesa di tacchino aromatizzata, cotta e confezionata in condizioni controllate. Deve essere senza glutine, proteine del latte, lattosio e polifosfati. Il colore deve essere bianco crema uniforme con leggera incrostatura dorata. La consistenza deve essere tenera e compatta, in assenza di grasso sfatto o liquido.

**ELENCO DEI PRODOTTI E CONSUMO PRESUNTO**

PRODOTTO		CONSUMO PRESUNTO ANNUO	CONSUMO PRESUNTO NEL BIENNIO
<b>CARNI BOVINE</b>			
tritata magra vitello	KG	90	180
spezzatino	KG	90	180
<b>POLLAME</b>			
fettine di petti di pollo	KG	190	380
fuselli di pollo senza osso	KG	240	480
involtini/rolatine di pollo	KG	40	80
tritata di pollo	KG	90	180
arrosto di tacchino	KG	40	80
fettine di tacchino	KG	50	100
spezzatino di tacchino	KG	30	60
<b>CARNI SUINE</b>			
lonza di maiale	KG	7	14
<b>AFFETTATI</b>			
prosciutto crudo	KG	25	50
prosciutto cotto	KG	120	240
prosciutto cotto senza lattosio	KG	5	10
bresaola	KG	35	70
arrosto di tacchino	KG	30	60
motsetta	KG	10	20