



CAPITOLATO CARNI E SALUMI

OGGETTO DELLA GARA

Il presente Capitolato ha per oggetto la definizione merceologica dei beni da fornire in regime di somministrazione di carni fresche bovine e suine, prodotti avicunicoli e salumi per le esigenze del Servizio Ristorazione della Scuola Normale Superiore. Le quantità da consegnare periodicamente alla mensa della Scuola sono quelle sotto indicate nella tabella finale fatto salvo quanto previsto dall'articolo 1 del Capitolato generale.

CARNI BOVINE

Caratteristiche

La carne bovina deve essere consegnata fresca. Non deve essere stata sottoposta a congelamento, né deve aver subito processo di scongelamento a nessun titolo dovuto. Tutta la carne bovina richiesta deve provenire da bovini adulti (vitelloni) maschi castrati o non, di età compresa tra i 12 ed i 24 mesi (cat. A), nati, allevati e macellati e sezionati in Italia.

Gli stabilimenti di macellazione/sezionamento devono essere riconosciuti ai sensi dei Reg. CE 852/2004 e 853/2004 e possedere le caratteristiche igienico sanitarie previste da detta norma; inoltre devono essere situati il più possibile vicino al luogo di allevamento e/o lavorazione.

La ditta di lavorazione della carne deve essere in possesso delle relative autorizzazioni, a garanzia del livello di qualità igienica del prodotto trattato, ossia la carne deve essere lavorata in laboratori autorizzati CE e nel rispetto del proprio sistema di autocontrollo.

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

I bovini macellati devono essere stati alimentati con mangimi semplici non contenenti O.G.M. e non con farine o qualsiasi alimento contenente proteine di origine animale (farine di carne, di sangue, di ossa, grassi di origine animale ecc.).

Gli animali non dovranno inoltre essere trattati con prodotti cortisonici o altre sostanze chimiche o farmacologiche nocive alla salute umana. Tali requisiti dovranno risultare da idonee dichiarazioni o certificazioni prodotte dalla ditta appaltatrice.

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

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

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

Le carni bovine fresche, refrigerate e confezionate sottovuoto devono provenire da carcasse appartenenti alle seguenti classi secondo la classificazione commerciale di cui al Reg. CE 1308/2013:

- categoria A carcasse di giovani animali di età pari o superiore ai 12 mesi ma inferiore ai 24 mesi;
- conformazione U (Ottima: profili nell'insieme convessi - sviluppo muscolare abbondante) o R (Buona : profili nell'insieme rettilinei - sviluppo muscolare buono);
- copertura in grasso : 2 (Scarso: sottile copertura di grasso, muscoli quasi ovunque apparenti).

Devono essere rispettate le disposizioni in tema di etichettatura ai sensi dei vigenti regolamenti CE.

Il documento commerciale di accompagnamento o l'etichetta del prodotto devono prevedere:

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

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

Dovranno pervenire periodicamente a questa Scuola le schede tecniche delle analisi veterinarie effettuate sui prodotti bovini. Inoltre la ditta fornitrice dovrà essere in possesso della certificazione ISO 9002; quindi in grado di attuare la rintracciabilità delle carni e di garantire così la provenienza. Saranno sempre escluse e rifiutate le carni di qualità inferiore alla prima o che, comunque, risultino all'esame sommario o in seguito a perizia sanitaria o ad analisi biologica, avariate, alterate, male assestate o di taglio irregolare o non corrispondente.

Il calcolo del peso delle carni, ai fini della fatturazione, sarà fatto “al netto degli scarti”.

Confezionamento :

- imballaggio primario sottovuoto;
- gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

CARNI SUINE

Caratteristiche

Le carni fornite dovranno provenire da animali perfettamente sani, nati, allevati, macellati e sezionati sul territorio nazionale da razze madre di suino da macelleria in ottimo stato di nutrizione. Non è ammessa la fornitura di carni surgelate e congelate tranne dove espressamente richiesto.

La carne dovrà essere ottenuta dal sezionamento della carcassa di suino maschio castrato e dovrà risultare come lombo disossato (filoni), non disossato taglio bologna, e coscia posteriore intera disossata (prosciutto di maiale con cotenna disossato).

Le carni suine fresche devono essere di colore rosa chiaro, consistenza pastosa, tessitura compatta e grana fine senza segni d'invecchiamento o di cattiva conservazione e priva di eccessiva umidità. Il

grasso presente, in percentuale non superiore al 5% deve avere colorito bianco, consistenza soda e deve essere privo di segni d'irrancidimento. Le carni devono soddisfare tutte le vigenti disposizioni in materia di vigilanza igienica.

I tagli anatomici dovranno essere sezionati, confezionati e conservati in impianti nazionali riconosciuti idonei e nei quali sussiste l'obbligo dell'applicazione dei piani di autocontrollo per il monitoraggio dei parametri microbiologici e chimici delle produzioni (D.Lgs 193/2007).

La carne dovrà provenire da una filiera certificata con indicazioni almeno di:

- azienda di allevamento;
- caratteristiche della razione alimentare;
- indicazioni dei controlli in allevamento;
- stabilimento di macellazione dotato di bollo CEE e che applichi procedure di autocontrollo.

I suini macellati devono essere stati alimentati con prodotti vegetali non contenenti O.G.M. e non con farine contenenti proteine di origine animale.

Dovranno pervenire periodicamente a questa Scuola le schede tecniche delle analisi veterinarie effettuate sui prodotti suini. Inoltre la ditta fornitrice dovrà essere in possesso della certificazione ISO 9002; quindi in grado di attuare la rintracciabilità delle carni e di garantire così la provenienza.

Il prodotto dovrà essere consegnato in confezioni sottovuoto.

La carne dovrà risultare in regola con quanto stabilito dalla D.lgs. n. 158 del 16/03/2006 circa il divieto dell'impiego di estrogeni, anabolizzanti e di altre sostanze similari.

Su ogni confezione di sottovuoto, o su etichetta apposta in forma inamovibile, dovranno essere riportate in forma visibile, leggibile e indelebile le seguenti indicazioni:

- denominazione di vendita e stato fisico del prodotto (fresco);
- denominazione e sede della ditta produttrice e confezionatrice;
- data di scadenza in termini "da consumarsi entro il...";
- categoria commerciale dell'animale da cui provengono le carni;
- data di confezionamento;
- nome o ragione sociale o marchio depositato e sede sociale del produttore /confezionatore
- istruzioni relative alla conservazione del prodotto;
- riproduzione del bollo sanitario riportante il numero di identificazione dello stabilimento.

Confezionamento :

- imballaggio primario sottovuoto;
- gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Sugli imballaggi secondari, atti a garantire la protezione delle confezioni durante le operazioni di carico, scarico, trasporto ed immagazzinamento, dovranno essere fissate o stampate le stesse indicazioni riportate sull'imballaggio primario.

Dovrà inoltre essere indicato il peso netto del prodotto.

I veicoli impiegati per il trasporto dovranno essere autorizzati al trasporto di carni fresche per garantire la loro conservazione alla temperatura prevista per legge (0° C a + 7° C) per tutta la durata del trasporto.

CARNI VARIE (AVICUNICOLE)

Caratteristiche

Le carni avicunicole dovranno provenire esclusivamente da animali nati ed allevati sul territorio nazionale, in spazi adeguati, e alimentati esclusivamente con mangimi vegetali senza utilizzo di OGM.

Tali carni dovranno possedere i requisiti di ordine igienico sanitario prescritti dalle disposizioni di legge che ne regolano la produzione, il commercio ed il trasporto; debbono essere forniti in tagli confezionati sottovuoto e freschi.

Gli animali da cui sono state ottenute le carni devono essere stati abbattuti e sezionati in macelli riconosciuti e controllati in conformità con le normative vigenti in materia ed, in fase di macellazione, essere stati sottoposti, in forma singola, ad una ispezione sanitaria ante e post mortem, effettuata in conformità a quanto disposto dalle specifiche leggi nazionali ed europee, da un veterinario ufficiale che verifichi rispettivamente l'idoneità dell'animale ad essere macellato per la commercializzazione in ambito comunitario e nazionale e quella di essere destinato al consumo umano. Le carni dovranno essere sottoposte ai vari trattamenti in condizioni igieniche soddisfacenti i requisiti di legge, in impianti frigoriferi ubicati nell'ambito degli stabilimenti o in magazzini frigoriferi muniti dei previsti bollì sanitari.

Le carni avicunicole devono essere tassativamente fresche, devono avere la cute, se presente, di colore giallorosa chiaro, consistenza elastica, compatta; dovrà risultare asciutta alla palpazione digitale, non dovrà evidenziare segni di traumatismo patiti in fase di trasporto di animali vivi o durante la macellazione. I tessuti muscolari avranno colorito bianco rosato di buona consistenza, spiccata lucentezza, non flaccidi, non infiltrati di sierosità, senza ecchimosi, macchie verdastre, edemi, ematomi e il dissanguamento deve essere completo. Se sottoposti alla prova di cottura non porranno in risalto odori o sapori anomali dovuti ad una irrazionale alimentazione. Il grasso interno e di copertura deve essere distribuito in giusti limiti. Devono essere esenti ammassi adiposi nella regione perirenale ed in quella della cloaca. Non saranno accettate quelle partite di prodotti che evidenziano sulle superfici esterne ed interne manifesta umidità e/o vischiosità alla palpazione accompagnato da odore acre e pungente; tale condizione equivale ad una cattiva conservazione del prodotto.

Saranno sempre escluse e rifiutate le carni che risultino all'esame sommario o in seguito a perizia sanitaria o ad analisi biologica, avariate, alterate, male assettate o di taglio irregolare o non corrispondente. La carne dovrà essere di recente macellazione, in ottimo stato di conservazione e priva di qualunque odore sgradevole, con tutti i requisiti sopraindicati.

Il prodotto, consegnato in confezioni sottovuoto e munito di etichetta che attesti l'eventuale certificazione di Prodotto Biologico (fornito da uno dei Consorzi responsabili dei controlli di cui all'art. 9 del regolamento C.E.E. n. 2092/91 e successive modifiche), non dovrà aver superato 1/3 di vita commerciale rispetto alla scadenza indicata nell'etichetta.

Gli animali non dovranno inoltre essere trattati con prodotti cortisonici o altre sostanze chimiche o farmacologiche nocive alla salute umana. Tali requisiti dovranno risultare da idonee dichiarazioni o certificazioni prodotte dalla ditta appaltatrice.

Dovranno pervenire periodicamente a questa Scuola, le schede tecniche delle analisi veterinarie effettuate sui prodotti avicunicoli. Inoltre la ditta fornitrice dovrà essere in possesso della certificazione ISO 9002; quindi in grado di attuare la rintracciabilità delle carni e di garantire così la provenienza.

Le carni avicole devono essere certificate di "classe A" secondo quanto disposto dal Regolamento CEE 1906/90 e deve altresì:

- provenire da allevamento nazionale preferibilmente "allevato a terra";
- provenire da animali sani in ottimo stato di nutrizione e conservazione, macellati recentemente e conservati a temperatura di refrigerazione;
- non presentare tracce di sostanze anabolizzanti e residui di farmaci;
- soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica e presentare bollo o placca del Macello con relativa sigla della Provincia di allevamento o Laboratorio di Sezionamento CE;
- per la conservazione non deve essere stata trattata con radiazioni ionizzanti, antibiotici o conservanti chimici;
- la carne avicola, se richiesta sezionata, deve essere della tipologia di taglio anatomico: petto di pollo, coscia di pollo, fuso di pollo, fesa di tacchino;
- le confezioni e gli imballaggi devono essere integri;

- deve essere completamente spennata e spiumata, esente da grumi di sangue, fratture o tagli, ecchimosi, scottature;
- deve essere priva di odori e colorazioni anomali;
- deve essere trasportata secondo le disposizioni del D.Lgs. n.193/2007. e successive modifiche, utilizzando mezzi di trasporto e/o contenitori idonei in modo da garantire una temperatura interna della carne da -1°C a +4 °C;
- rispettare le disposizioni in tema di etichettatura e riportare in documento commerciale di accompagnamento tutte le indicazioni non espresse in etichetta.

Le Carni cunicole (di coniglio) fresche e refrigerate intere (ed esclusivamente disossate), devono soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza sanitaria: D.P.R.495/97 – D.P.R. 559/92 – Reg. UE 1169/2011 e s.m.i. – D.lgs 118/92.

Devono inoltre:

- appartenere alla classe "A" ai sensi del Regolamento CEE 1906/90;
- provenire da animali in buon stato di nutrizione del peso medio di 1,4/1,6 kg senza pelle, interiore, zampe e testa;
- non presentare modificazioni di colore, odore e sapore;
- essere munite di bollo a placca inamovibile;
- provenire da allevamenti nazionali;
- essere rigorosamente refrigerate e non congelate o surgelate;

I Regolamenti CE prevedono che i materiali di imballaggio siano trasparenti ed incolori, resistenti per proteggere il prodotto durante il trasporto e non alterino i caratteri organolettici della carne, né cedano sostanze.

Le carni cunicole saranno alloggiate in cassette atte al confezionamento e trasporto di alimenti carni, pulite e sanificate, senza polveri o segni di insudiciamento.

Il trasporto deve avvenire con mezzi idonei e registrati ai sensi della normativa CE e in grado di mantenere la temperatura in fase di trasporto da -1°C a + 4°C e non superiori a +7°C in fase di consegna.

L'etichettatura dovrà riportare: (ai sensi del D.L.gs 109/1992, D.Lgs. 181/2003 e O.M. 26/08/2005 e successive modifiche).

Sulle singole confezioni devono essere riportate direttamente o su un'etichetta appostavi in maniera inamovibile, le seguenti indicazioni, indelebili, facilmente visibili e chiaramente leggibili:

- la denominazione di vendita (specie, categoria, taglio)
- lo stato fisico del prodotto e lo stato di commercializzazione (fresco)
- il numero di riconoscimento CE del macello o del laboratorio di sezionamento, denominazione e sede della ditta produttrice e /o confezionatrice
- il numero di lotto
- modalità di conservazione e consumo

Confezionamento :

Il confezionamento e l'imballaggio devono garantire una protezione efficace delle carni durante il trasporto e le manipolazioni. I materiali utilizzati per il confezionamento e l'imballaggio devono essere conformi alla normativa vigente in materia; in particolare, i materiali di confezionamento, destinati al contatto con le carni, devono rispettare quanto previsto dal Reg. CE 1935/2004, nello specifico per quanto riguarda la composizione e le prove di migrazione.

I polli in busto, singolarmente bollati, e le cosce, singolarmente bollate, possono essere contenuti all'interno di cassette di cartone o plastica (per alimenti), purché sia garantita un'efficace protezione con foglio di carta o altro materiale idoneo al contatto diretto con alimenti, rispondente ai requisiti previsti dal Reg CE 1935/2004.

Le carni di pollame contenute in cassette dotate di ampie aperture laterali o sul fondo, attraverso le quali le medesime possano sporgere, non sono considerate adeguatamente protette. I petti di pollo e la fesa di tacchino dovranno essere confezionati in vassoi ad uso alimentare avvolti da film trasparente. Le carni così confezionate devono essere inserite in appositi imballi di cartone. Gli imballaggi (cartoni) che contengono le carni confezionate devono, al momento della consegna, devono essere privi da sierosità sanguinolenta e non devono presentare lacerazioni e deformità. In caso di confezionamento sottovuoto, lo stesso deve essere realizzato in maniera adeguata, in modo che il materiale di confezionamento risulti ben aderente all'alimento (vuoto spinto) e non sia presente liquido in eccesso all'interno della confezione. L'involucro di confezionamento deve essere trasparente e sufficientemente resistente, in modo da proteggere adeguatamente l'alimento durante il trasporto.

Caratteristiche merceologiche principali:

PETTI DI POLLO

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- devono appartenere alla Classe A;
- devono provenire da allevamenti nazionali e da stabilimenti riconosciuti C.E.;
- devono essere ben conformati, presentare una muscolatura ben sviluppata, con assenza di forcella, sterno, cartilagini e pelle;
- le carni non devono presentare ecchimosi, colorazioni o odori anomali, edemi, tagli o lacerazioni;
- il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti;
- le carni devono essere completamente dissanguate, di colore bianco rosato uniforme e/o tendente al giallo, di consistenza soda, senza essudazione, né trasudato;
- devono presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

POLLI A BUSTO BIO

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- polli di età inferiore alle dieci settimane, di ambo i sessi, devono appartenere alla Classe A;
- polli di allevamento, devono provenire da allevamenti nazionali e da stabilimenti riconosciuti C.E.;
- la macellazione deve essere recente non superiore a 3 giorni e non inferiore a 12 ore;
- preparati a busto, devono essere ben conformati, presentare una muscolatura ben sviluppata
- devono essere privi di testa e collo; la resezione del collo deve avvenire a livello della terzultima vertebra cervicale;
- le zampe tagliate a mezzo centimetro circa sotto l'articolazione tarsica;
- i busti devono risultare esenti da intestini, stomaci, fegato e cuore, esofago, trachea e uropigio; le frattaglie pulite e lavate, possono essere accettate a parte ed il peso incluso in quello totale;
- le carni devono essere completamente dissanguate, di colore bianco rosato uniforme e/o tendente al giallo, di consistenza soda, non devono presentare colorazioni ed odori anomali, ecchimosi, edemi, ematomi, tagli o lacerazioni;
- il grasso sottocutaneo ed interno deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti; devono essere esenti da ammassi adiposi nella regione perineale ed in quella della cloaca;
- le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, del colore bianco azzurro caratteristico, senza grumi di sangue; cartilagine sternale flessibile; le ossa non devono presentare fratture;
- devono essere calibrati del peso di Kg.1,200 circa ciascuno;

- la pelle deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita, elastica, non disseccata, priva di ecchimosi; è ammesso un numero limitato di piccole penne, spuntoni o filopiume su petto, cosce e codriolo o in corrispondenza delle articolazioni delle zampe;
- devono presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

FESA DI TACCHINO

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- tacchino maschio con età compresa fra 14 settimane e 8 mesi;
- devono provenire da allevamenti nazionali e da stabilimenti riconosciuti C.E.;
- deve appartenere alla Classe A;
- il prodotto non dovrà aver superato 1/3 di vita commerciale rispetto alla scadenza indicata;
- la fesa, di peso non inferiore ai 4 kg, deve essere ben conformata e presentare una muscolatura ben sviluppata;
- le carni devono essere completamente dissanguate, di colore rosato uniforme, di consistenza soda, non devono presentare colorazioni anomale, ecchimosi, edemi, ematomi, tagli o lacerazioni;
- il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti; devono essere esenti da ammassi adiposi nella regione perineale ed in quella della cloaca.
- fesa: pezzo intero o mezzo petto disossati e privati di forcella, dello sterno e delle costole e della pelle;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;

CONIGLI DI ALLEVAMENTO

Requisiti qualitativi:

Il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti:

- devono provenire da allevamenti nazionali e da stabilimenti riconosciuti C.E.;
- devono essere somministrati freschi, spellati e sviscerati; in particolare privi di collo, zampe, testa, fegato e ventriglio;
- la carne deve presentare colore bianco rosato, consistenza soda, assenza di ecchimosi, grumi di sangue, eccesso di sangue o siero, ferite, fenomeni ossidativi;
- peso medio: 1,300/1,500 g;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- il prodotto non dovrà aver superato 1/3 di vita commerciale rispetto alla scadenza indicata.

SPIEDINI MISTI (DI CARNE E VERDURE)

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- la carne deve provenire da allevamenti nazionali e da stabilimenti riconosciuti C.E.;
- la carne deve presentare aspetto fresco, grana fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa;
- la salsiccia deve presentare aspetto fresco, grana media e quantitativo non eccessivo di grasso;
- le verdure devono presentarsi di aspetto fresco e consistenti;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- la data di preparazione non deve essere antecedente ai 2 giorni dalla data di consegna.

La composizione dello spiedino, dovrà essere:

- lo spiedino deve avere un peso complessivo di gr. 100
- 50% carne bovina e/o suina e/o avicola
- 30% - 40% salsiccia di puro suino e/o pancetta;
- 10% - 20% verdure fresche e/o aromi;

SALUMI

Caratteristiche

SALAMI STAGIONATI

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- deve riportare indicazione relativa al tipo di salame;
- deve possedere le caratteristiche merceologiche previste per ogni tipo;
- non deve presentare in modo percettibile parti connettivali;
- deve avere involucro (budello) esterno in buono stato, senza muffe o marcescenze e non staccato dal contenuto;
- deve avere maturazione omogenea e non deve presentare zone di rammollimento; in sezione deve essere omogeneo e non "incartato", non deve avere una parte esterna particolarmente secca ed una interna eccessivamente molle;
- non deve presentare all'interno odori, saperi o colori anomali, inscurimento della carne, ingiallimento del grasso, rancidità;
- deve presentare il giusto grado di maturazione; di almeno due mesi e deve essere dichiarato;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- forma intera non confezionata o confezionata sottovuoto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

MORTADELLA

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- l'impasto deve essere omogeneo e non presentare granulosità;
- non vi devono essere perdite di grasso o gelatine;
- non deve presentare colorazioni verdastre o altre colorazioni anomale, difetti di colore, odore o altro genere;
- l'aroma non deve essere eccessivamente speziato;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- imballaggio primario sottovuoto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

PANCETTA TESA

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- le parti magre devono risultare in giusta proporzione; e non devono essere eccessivamente molli;
- il grasso non deve risultare molle, rancido, ingiallito o in qualche modo degradato;
- la stagionatura effettuata deve essere dichiarata;
- non deve presentare difetti di colore, odore o altro genere, dovuti a una scorretta maturazione;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire idonea protezione del prodotto;
- gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

PANCETTA TESA AFFUMICATA

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti in materia;
- le parti magre devono risultare in giusta proporzione; la carne ed il grasso non devono essere eccessivamente molli;
- il grasso non deve risultare molle, rancido, ingiallito o in qualche modo degradato;
- la stagionatura effettuata deve essere dichiarata;
- non deve presentare difetti di colore, odore o altro genere, dovuti a una scorretta maturazione;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire idonea protezione del prodotto;
- gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

PROSCIUTTO COTTO SENZA POLIFOSFATI (senza glutine)

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- ricavato dalla coscia di suino;
- all'interno dell'involucro non deve esserci liquido percolato;
- non deve essere un prodotto "ricostituito" e quindi in sezione devono essere chiaramente visibili i fasci muscolari;
- la fetta deve essere compatta di colore roseo senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale;
- la superficie non deve presentare patine, né odore sgradevole;
- il grasso di copertura deve essere compatto, senza parti ingiallite, sapore o odore di rancido; il grasso non deve essere in eccesso;
- può essere anche preventivamente sgrassato, purché dichiarato in etichetta;
- la quantità di grasso interstiziale deve essere bassa;
- l'aroma deve essere dolce, "di nocciola", e non acidulo;
- non deve presentare alterazioni di sapore, odore o colore né iridescenza, picchiettatura, alveolatura o altri difetti;
- il prodotto non dovrà aver superato 1/3 di vita commerciale rispetto alla scadenza indicata;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- involucro plastico o carta alluminata;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

PROSCIUTTO CRUDO DISOSSATO DI PARMA

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- deve avere carne con sapore delicato e dolce, fragrante, caratteristico;
- deve essere fresco e non aver subito processi di congelamento e scongelamento;
- non deve presentare difetti di colore, odore o altro genere, dovuti a una maturazione non corretta;
- può presentare rari cristalli di tirosina;
- la porzione di grasso non deve essere eccessiva ed il grasso non deve essere giallo o avere odore o sapore di rancido;
- il prodotto non dovrà aver superato 1/3 di vita commerciale rispetto alla scadenza indicata;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- forma intera non confezionata o confezionata sottovuoto;

- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

WURSTEL (O ALTRI INSACCATI COTTI), SENZA GLUTINE

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- l'impasto deve essere omogeneo e non presentare granulosità;
- devono essere prodotti con carne di pollo, tacchino priva di grasso, ossa, cartilagine e senza aggiunta di polifosfati;
- deve riportare sulla confezione ben visibile l'indicazione di prodotto privo di glutine;
- non vi devono essere perdite di grasso o gelatine;
- non devono presentare colorazioni verdastre o altre colorazioni anomale, difetti di colore, odore o altro genere;
- l'aroma non deve essere eccessivamente speziato;
- il prodotto non dovrà aver superato 1/3 di vita commerciale rispetto alla scadenza indicata;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- imballaggio primario sottovuoto;
- gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

SPECK

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- preparato da tranci di coscia suina secondo tecnica tradizionale, a stagionatura minima di tre mesi;
- non deve presentare difetti di colore, odore o altro genere, dovuti a una scorretta maturazione;
- il prodotto non dovrà aver superato 1/3 di vita commerciale rispetto alla scadenza indicata;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire idonea protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

BRESAOLA

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- deve essere preparata con a partire dalle masse muscolari in un solo pezzo della coscia bovina;
- il processo di stagionatura non deve essere inferiore ai 30 giorni;
- deve risultare uniforme, senza parti esterne eccessivamente essiccate e con la parte interna completamente matura;
- la consistenza deve essere soda, senza zone di rammollimento;
- deve risultare sufficientemente compatto ed adatto ad essere affettato;
- non deve presentare difetti di colore, odore o altro genere, dovuti a una scorretta maturazione;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- il prodotto non dovrà aver superato 1/3 di vita commerciale rispetto alla scadenza indicata;
- deve riportare sulla confezione ben visibile l'indicazione di prodotto privo di glutine.

Confezionamento:

- imballaggio primario sottovuoto, se privato del budello;
- deve garantire idonea protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti

all’impilamento e al facchinaggio.

Le carni insaccate, salate o comunque preparate, devono essere prodotte e commercializzate ai sensi del “Regolamento per la vigilanza sanitaria delle carni” approvato con R.D. 20.12.1928 n.3298 e di successive modificazioni ed integrazioni.

La ditta si impegna comunque a fornire merci del tutto conformi alle prescrizioni normative vigenti al momento della consegna relativamente alle caratteristiche merceologiche e all’igiene dei prodotti alimentari” (D.Lgs. 6 novembre 2007, n.193): la Scuola effettuerà, anche con l’ausilio di strutture tecniche, verifiche sulle merci fornite.

Qualora la merce richiesta non corrisponda alle caratteristiche elencate nel presente disciplinare e che non sarà consegnata alla Scuola secondo le norme igieniche previste dal D.Lgs. 193/07, verrà respinta.

Indicazioni generali su imballaggi ed etichettature

Le seguenti indicazioni, indelebili, facilmente visibili e chiaramente leggibili, devono essere riportare direttamente sugli imballaggi primari (involti per sottovuoto), o su un’etichetta inseritavi o appostavi in forma inamovibile:

- a) Denominazione del prodotto;
- b) Stato fisico: fresco;
- c) Categoria commerciale da cui le carni provengono;
- d) Termine minimo di conservazione, indicato chiaramente con la menzione “da consumarsi preferibilmente entro” seguita dalla data composta di giorno, mese ed anno; tutti i prodotti dovranno essere consegnati nel rispetto del periodo della vita commerciale che deve residuare dal momento della consegna alla scadenza, il quale non dovrà essere inferiore al 70%;
- e) Modalità di conservazione;
- f) Il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede sociale del macellatore confezionatore;
- g) La sede dello stabilimento di macellazione e confezionamento;
- h) La riproduzione del bollo sanitario che identifica il laboratorio di confezionamento;
- i) Data di produzione espressa in giorno, mese ed anno.

Sull’imballaggio secondario devono essere fissate o stampate una o più etichette riportanti le indicazioni di cui alle lettere a,b,c,d,e,f,g,h,i, del punto precedente. Una o più etichette sulle quali sia riprodotto il bollo sanitario CEE del laboratorio di sezionamento (“S”), di cui alla Direttiva CEE 64/433, Allegato I, Capitolo XI punto 49, devono essere applicate all’imballaggio secondario in modo da lacerarsi al movimento della sua apertura.

E’ vietato il riciclaggio delle etichette.

Gli imballaggi utilizzati dovranno rispondere alle seguenti caratteristiche:

- 1. non devono alterare le caratteristiche organolettiche delle carni;
- 2. non devono trasmettere alle carni sostanze nocive per la salute umana;
- 3. devono essere sufficientemente solidi per garantire una protezione efficace delle carni durante il trasporto e la manipolazione.

I materiali impiegati per il confezionamento sottovuoto (imballaggi primari) devono essere perfettamente conformi alla normativa per i materiali a contatto con gli alimenti; non è consentito il riciclaggio degli imballaggi primari e secondari; su ciascun imballaggio secondario dovrà essere indicato il peso netto.

Modalità di consegna

La consegna dei prodotti deve avvenire settimanalmente, nei giorni e nelle quantità indicate dalla Scuola. Gli ordini verranno effettuati con almeno due giorni di preavviso e la merce dovrà essere consegnata presso i magazzini della mensa situati in via S. Apollonia a Pisa.

Orario di consegna

Dalle ore 8,00 alle ore 9,30

LISTA DEI PRODOTTI – CARNI E SALUMI
Quantità stimate per tre anni

PRODOTTO	QUANTITA'
CARNI BOVINE	
Coscio di bovino adulto (vitellone) sottovuoto, disossato e sgrassato	Kg. 4.800
Quarto anteriore di bovino adulto (vitellone) sottovuoto, disossato e sgrassato Bio	Kg. 1.500
Campanello bovino	Kg. 1.500
Cimalino bovino	Kg. 1.500
Scamone bovino	Kg. 450
Sottofesa bovino	Kg. 900
Fesa bovino	Kg. 1.500
Girello bovino	Kg. 900
Trippa bianca intera	Kg. 450
Lombata di vitello con osso	Kg. 900
Controfiletto di bovino adulto di vitellone	Kg. 1.950
CARNI SUINE	
Prosciutto fresco sottovuoto, disossato e sgrassato	Kg. 1.800
Bisteccchine suine tagliate	Kg. 4.500
Rostinciana	Kg. 2.700
Capocollo (coppa di suino)	Kg. 3.900
Suinetto pezzatura 8-10 Kg.	Kg. 300
Filetto di suino (Italia)	Kg. 2.400
Salsicce di puro suino	Kg. 2.100
Salsicce di puro suino bio	Kg. 900
Lonza disossata sottovuoto (arista)	Kg. 3.300
CARNI VARIE	
Busti di pollo BIO	Kg. 4.500
Busti di pollo	Kg. 1.500
Sovra- coscia di pollo (anca)	Kg. 1.800
Ali di pollo bio	Kg. 900
Selle pollo posteriore	Kg. 2.100
Conigli di allevamento	Kg. 600
Fesa di tacchino maschio sottovuoto	Kg. 5.400
Sovracoscia di tacchino (anca)	Kg. 2.400
Petti di pollo	Kg. 2.700
Petti di pollo bio	Kg. 2.400
Spiedini Misti 100 gr. cadauno	Kg. 3.000
SALUMI	
Pancetta arrotolata	Kg. 90
Pancetta affumicata	Kg. 150
Prosciutto cotto senza polifosfati s/glut.	Kg. 1.200
Prosciutto crudo – tipo Parma (stagionatura min. 12 mesi)	Kg. 900
Salame tipo toscano	Kg. 210
Bresaola	Kg. 540
Mortadella con pistacchi	Kg. 300
Soppressata	Kg. 90
Speck	Kg. 150

Salame tipo Milanese	Kg. 75
Wurstel 3 x gr. 250	Kg. 1.800