

ALLEGATO 2

COMUNE DI PALERMO

Settore Servizi Educativi

SERVIZIO ASILI NIDO

**CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE ED IGIENICO-
SANITARIE DI CARNE E POLLAME IMPIEGATI, O DI
POSSIBILE IMPIEGO, NEGLI ASILI – NIDO COMUNALI**

Dipartimento di Scienze per la Promozione della Salute “G. D’Alessandro”
Sezione IGIENE

Università degli Studi di Palermo

INDICE

1. REQUISITI GENERALI DEGLI ALIMENTI OGGETTO DI FORNITURA.....	pag 3
2. INDICE DEI PRODOTTI	" 5
3. PRODOTTI (<i>caratteristiche merceologiche</i>)	" 6

1. REQUISITI GENERALI DEGLI ALIMENTI OGGETTO DI FORNITURA

Le carni devono possedere i requisiti caratteristici ed essere privi di qualsiasi anomalia per quanto riguarda l'odore, il gusto e lo stato fisico.

La qualità delle carni è indicata nella specificazione di ciascuna tipologia di prodotto, nel presente allegato merceologico. In generale, è opportuno fare riferimento alle seguenti indicazioni circa le caratteristiche delle carni oggetto della fornitura:

- i tagli di carne fresca devono essere forniti *confezionati sottovuoto* secondo la normativa vigente;
- la carne tritata deve essere sempre macinata in giornata; non deve essere trattata con conservanti o sostanze atte a mantenere il colore; deve contenere una quantità di grasso inferiore al 20% e non deve contenere tracce di visceri;
- le confezioni devono riportare l'etichettatura, al fine della rintracciabilità, come previsto da Regolamento CEE e, oltre alle indicazioni obbligatorie, dovrà comparire anche la denominazione del taglio anatomico;
- i singoli tagli anatomici confezionati devono corrispondere a quanto indicato sull'etichetta;
- i tagli anatomici confezionati devono provenire esclusivamente da carcasse e quarti aventi le caratteristiche indicate nel presente allegato merceologico. All'interno dell'involucro delle confezioni sottovuoto non devono essere presenti liquidi disciolti, né macchie superficiali e di colorazioni anomale

Il trasporto delle carni oggetto della fornitura deve avvenire nel completo rispetto delle norme igienico - sanitarie, con temperature durante il trasporto come indicato nella sottostante tabella:

Prodotto	T trasporto
Carne	-1°C - +7°C
Carne tritata	-1°C - +4°C
Pollame fresco	0°C - +2°C

In particolare si richiede, in base alle esigenze:

- **dalla carne bovina:**

- fettine con grammatura uniforme di circa g. 100 cadauna, ottenute tassativamente da tagli teneri come la fesa;
- bocconcini per lo spezzatino ottenuti dalla noce, e/o da tagli particolari, come consigliato nel paragrafo **3.1.c (TAGLI DELLE CARNI INDICATI PER LE PREPARAZIONI)** e con grammatura uniforme di circa g. 20 cadauno; .
- grasso esterno di copertura inferiore al 2%.

Nelle confezioni sottovuoto, al momento della consegna, la data di scadenza presente deve essere posticipata di almeno 15 giorni.

- **dal pollame (pollo e tacchino):**

- fettine con grammatura uniforme di circa g. 100 cadauna, ottenute dal petto di pollo o dalla fesa di tacchino;
- bocconcini per lo spezzatino ottenuti dal petto di pollo o dalla fesa di tacchino con grammatura uniforme di circa g. 20 cadauno; .
- fuselli di pollo con grammatura rispettivamente di circa g. 150.

Le carni di pollame devono essere consegnate entro e non oltre 2 giorni dal confezionamento.

Nelle confezioni sottovuoto, al momento della consegna, la data di scadenza presente deve essere posticipata di almeno 10 giorni.

Potranno essere respinti tutti quei tagli di carne che non rispettano la percentuale di grasso esterno di copertura precedentemente indicata, come pure non potranno essere accettate quelle confezioni che presentano rotture manifeste, scollamento parziale o totale dell'involucro, alterata compattezza, modificazioni dei caratteri organolettici del grasso e presenza di sierosità in quantità eccessiva.

2. INDICE DEI PRODOTTI

n. codice	titolo
1.	Carne
a)	<i>TAGLI ANATOMICI DEL QUARTO ANTERIORE BOVINO ADULTO</i>
b)	<i>TAGLI ANATOMICI DEL QUARTO POSTERIORE BOVINO ADULTO</i>
c)	<i>TAGLI DELLE CARNI INDICATI PER LE PREPARAZIONI</i>
2.	Bovino adulto fresco refrigerato
3.	Carni sottovuoto
4.	Cosce di pollo, petti di pollo, fuselli (con e senza osso) freschi refrigerati
5.	Polli a busto freschi refrigerati
6.	Cosce e petti di tacchino freschi refrigerati
7.	Tacchini a busto freschi refrigerati
8.	Pollame sottovuoto

3. PRODOTTI (*caratteristiche merceologiche*)

1. Carne

a) TAGLI ANATOMICI DEL QUARTO ANTERIORE BOVINO ADULTO

BRIONE

Muscoli: bicipite brachiale, estensore anteriore del metacarpo

Base ossea: omero (anteriore), radio (anteriore)

CAPPELLO DA PRETE

Muscoli: retrospinoso, deltoide, piccolo rotondo, trapezio (parte)

Base ossea: fossa retrospinosa della scapola

FESONE DI SPALLA

Muscoli: anconeï, deltoide (parte chiusa)

Base ossea: angolo scapolo-omerale

FUSELLO

Muscoli: antispinoso, trapezio (parte), omotracheliano (parte)

Base ossea: fossa antispinosa della scapola

GERETTO ANTERIORE

Muscoli: estensore obliquo e laterale del metacarpo, flessori e estensore anteriore delle falangi

Base ossea: radio e ulna

PUNTA DI PETTO

Muscoli: sterno-omerale, sterno-aponeurotico, sterno-trochiniano, intercostali

Base ossea: prime quattro emisternebre

REALE

Muscoli: lungo spinoso, romboide, angolare della scapola, splenio, lungo del collo

Base ossea: prime quattro vertebre dorsali con parte delle coste (4-5 cm)

b) TAGLI ANATOMICI DEL QUARTO POSTERIORE BOVINO ADULTO

CONTROFILETTO

Muscoli: lungo dorsale, lungo spinoso, trasverso spinoso, lungo costale, intercostale

Base ossea: emivertebre lombari e ultime cinque emivertebre dorsali con porzione delle coste

FILETTO

Muscoli: piccolo psoas, grande psoas, iliaco

Base ossea: inferiormente al corpo dell'ileo e alle apofisi traverse, lateralmente alle emivertebre lombari e alle ultime due dorsali

SCAMONE

Muscoli: tensore fascia lata, glutei, porzione superficiale del lungo vasto

Base ossea: fossa sacro-iliaca

NOCE

Muscoli: retto anteriore, vasto mediale, vasto laterale, vasto intermedio

Base ossea: femore e rotula

FETTA DI MEZZO O SOTTOFESA

Muscoli: parametrale, bicipite femorale

Base ossea: femore (parte esterna)

MAGATELLO

Muscoli: semitendinoso

Base ossea: femore (parte esterna)

PESCE

Muscoli: gastrocnemio, parte del flessore superficiale delle falangi

Base ossea: tibia (parte posteriore)

GERETTO POSTERIORE

Muscoli: flessori ed estensori del metatarso e delle falangi

Base ossea: tibia

c) TAGLI DELLE CARNI INDICATI PER LE PREPARAZIONI

-POLPETTE-

Tagli

REALE (bovino adulto)

SPALLA (bovino adulto)

-HAMBURGER-

Tagli

REALE (bovino adulto)

SPALLA (bovino adulto)

-BISTECHE-

Tagli

SCAMONE (bovino adulto)

CONTROFILETTO (bovino adulto)

-CARNE TRITA-

Tagli

REALE (bovino adulto)

SPALLA (bovino adulto)

-SPEZZATINO-

Tagli

REALE (bovino adulto)
SPALLA (bovino adulto)

-BRASATO-

Tagli

SOTTOFESA (bovino adulto)

-COTOLETTE-

Tagli

NOCE (bovino adulto)
PETTO (pollo)

-SCALOPPE-

Tagli

NOCE (bovino adulto)
SCAMONE (bovino adulto)
FESA (tacchino)

-BOLLITO-

Tagli

CAPPELLO DI PRETE (bovino adulto)
REALE (bovino adulto)

-ARROSTI-

Tagli

REALE (bovino adulto)
NOCE (bovino adulto)
FESONE (bovino adulto)
FESA (bovino adulto)
FESA (tacchino)

-ROAST BEEF-

Tagli

CONTROFILETTO (bovino adulto)

2. Bovino adulto fresco refrigerato

Prodotto	<i>Bovino adulto fresco refrigerato</i>
Aspetti igienico -sanitari	<p>Il prodotto deve:</p> <ul style="list-style-type: none"> • soddisfare le vigenti disposizioni di igiene per gli alimenti di origine animale e per la vigilanza igienica ai sensi della Legge n. 283 del 30 aprile 1962, del D.M. 23/11/95 e dei Regolamenti (CE) n. 853/04 e n. 854/04 • provenire da allevamenti nazionali o di Paesi membri dell'Unione Europea e da stabilimenti di macellazione o sezionamento riconosciuti idonei alla commercializzazione delle carni in ambito CEE • ai fini della prevenzione delle <i>encefalopatie spongiformi</i> trasmissibili, essere stato prodotto, macellato e sezionato nel rispetto della Legge 19.1.2001 n. 3 e della O.M. 27.03.2001 e di ogni altra norma successiva ad integrazione o modifica <p>Inoltre:</p> <ul style="list-style-type: none"> • deve essere specificata la provenienza • deve essere dichiarata la data di macellazione (non superiore a sei giorni) • deve essere dichiarato, per ogni singolo animale inviato alla macellazione, che al medesimo animale non siano state somministrate sostanze vietate • deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine
Requisiti organolettici e merceologici	<p>Il prodotto deve presentare i seguenti requisiti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • tessuto muscolare a grana fine, colorito brillante, colore roseo - rosso • tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, ben disposto fra i fasci muscolari che assumono aspetto marezzato • marezzatura media, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta <p>Le carni non devono essere di animali appartenenti alla categoria vitelli, ai sensi della Legge n. 171 del 4 aprile 1964 art. 2 e successive modifiche (Legge n. 53/77 e Legge n. 44/83)</p> <p>La carne deve essere <i>priva di sostanze</i> ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione nonché di altre sostanze <i>che possono nuocere alla salute umana</i> (Regolamento (CE) n. 270 del 14/02/1997, D. Leg.vo.16 marzo 2006 n. 158 in attuazione della direttiva 2003/74).</p> <p>Deve essere dichiarata l'età dell'animale che deve essere al massimo di 24 mesi.</p> <p>Deve essere dichiarata l'appartenenza delle carcasse di bovino adulto alla categoria A oppure E, secondo il Regolamento (CEE) 1026/91.</p> <p>Non devono essere accettate carni dichiarate di vacca o che presentano le caratteristiche di consistenza e di colore dei muscoli di suddetti animali.</p>

	<p>Per la rintracciabilità si fa riferimento al Regolamento (CE) 178/2002 del 28/01/2002 e alla Direttiva 2000/13/CE del 20/03/2000 <i>modificata dalla direttiva 2001/101/CE</i> del 26/11/2001, <i>recepita con D. Leg.vo n. 181 del 23/06/2003.</i></p>
<p>Trasporto e conservazione</p>	<p>La carne deve:</p> <ul style="list-style-type: none"> • essere scortata da documento commerciale integrato dalle indicazioni previste dal Regolamento CE n. 854/04 • essere trasportata secondo le disposizioni del D.P.R. n. 327 del 26 marzo 1980 e successivi aggiornamenti, con temperature durante il trasporto tra i -1°C e +7°C • essere conservata sino al momento della cottura a temperatura compresa tra +0°C e +4°C
<p>Caratteristiche della confezione</p>	<p>L'etichettatura deve essere conforme all'<i>art. 9 del Disciplinare di Etichettatura, D.M. 18 aprile 2000</i>, nonché ai D.M. 30/08/2000 e 22/01/2001 che forniscono indicazioni e modalità applicative del Regolamento CE 1760/2000 (sull'<i>etichettatura obbligatoria</i> e su quella <i>facoltativa delle carni bovine</i>) e del Regolamento CE 1825/2000 in vigore dal 27/08/2000.</p>

3. Carni sottovuoto

Prodotto	<i>Carni sottovuoto</i>
Aspetti igienico -sanitari	Vedi codice 2
Requisiti organolettici e merceologici	<p>Vedi codice 2</p> <p>Inoltre, il prodotto deve presentare i seguenti requisiti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • colore rosso bruno che vira al rosso vivo entro 30 min. - 1 ora dall'apertura della confezione • odore tipico del prodotto fresco • assenza di odori e sapori estranei, di ecchimosi, di coaguli sanguigni, di aponeurosi, di parti tendinee e peli • il liquido rosato presente nelle confezioni in sottovuoto (sierosità) non deve superare il 2 % del peso netto del prodotto <p>I tagli anatomici devono:</p> <ul style="list-style-type: none"> • essere ottenuti dalla lavorazione (disosso, sezionamento e confezionamento) di carni macellate da non più di cinque giorni (ottimale tra il 3° e il 5° giorno dalla macellazione) • devono essere confezionati dopo un'accurata rifilatura, in modo tale che, al momento dell'utilizzo, si abbia uno scarto massimo del 6-7%, costituito da grasso e connettivo di copertura e la sierosità presente non deve eccedere l'1% del peso del prodotto <p><i>Verranno respinti tutti quei tagli di carni che non rispettino gli standard di peso e la percentuale di grasso esterno di copertura e/o che presentino cristalli di ghiaccio.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • presentare grana fine, colorito brillante, colore roseo – rosso • avere tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, ben disposto fra i fasci muscolari che assumono aspetto marezzato • presentare marezzatura media, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta
Trasporto e conservazione	<p>La carne deve:</p> <ul style="list-style-type: none"> • essere trasportata secondo le disposizioni del D.P.R. n. 327 del 26 marzo 1980 e successivi aggiornamenti, con temperature durante il trasporto tra i -1°C e +7°C • essere conservata sino al momento della cottura a temperatura compresa tra +0°C e +4°C
Caratteristiche della confezione	<p>Imballaggio: I tagli di carne fresca devono essere <i>confezionati sottovuoto</i> secondo la normativa vigente. I suddetti tagli devono essere confezionati sottovuoto (<i>imballaggio primario</i>) usando involucri e materiali conformi alle disposizioni vigenti (DM. 21/03/73 e successive modifiche ed integrazioni, D.M. 15/06/00 n. 210, Regolamento CE n. 1935/2004, Regolamento CE n. 1895/2005) in quanto a composizione e prove di migrazione che ne regolano il loro impiego.</p>

	<p>Le confezioni devono avere l'involucro integro, ben aderente alla carne, indice della presenza del sottovuoto.</p> <p>L'etichettatura deve essere conforme al D. Leg.vo 109/92 e successive integrazioni e modifiche (<i>D. Leg.vi 68/00 e 259/00, D. Leg.vo 23 giugno 2003 n. 181</i>).</p> <p>Le seguenti indicazioni indelebili, facilmente visibili e leggibili, devono essere riportate direttamente sugli imballaggi primari e sopra una etichetta inserita all'interno della confezione o apposta in forma inamovibile:</p> <ul style="list-style-type: none"> • denominazione della specie e relativo taglio anatomico • stato fisico • categoria commerciale degli animali da cui provengono le carni • data di produzione espressa in giorno mese ed anno • termine minimo di conservazione, indicato chiaramente con menzione "da consumarsi entro il" seguita dalla data composta di giorno, mese ed anno <p><i>(Il termine minimo di conservazione indicato sull'etichetta, per i porzionati non macinati, sotto la responsabilità del produttore, è comunque non inferiore a 2 settimane, rispetto alla data di scadenza, mentre deve essere inferiore a 6 gg. per quelli macinati)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • modalità di conservazione • nome, ragione sociale del marchio depositato e sede sociale del produttore/confezionatore • sede dello stabilimento di produzione/confezionamento • riproduzione del bollo sanitario (CE) <p>Dovranno essere riportate ulteriori informazioni previste dalla etichettatura obbligatoria come:</p> <ul style="list-style-type: none"> • paese di nascita • allevamento • numero di identificazione del capo o del gruppo di animali, ecc. • percentuale di grasso e rapporto collagene/proteine, solo per le carni macinate, come previsto dal D.P.R. 309/98 • peso netto <p>Per la rintracciabilità si fa riferimento al Regolamento (CE) 178/2002 del 28/01/2002 e alla Direttiva 2000/13/CE del 20/03/2000 <i>modificata</i> dalla Direttiva 2001/101/CE del 26/11/2001, recepita con D. Leg.vo n. 181 del 23/06/2003.</p>
--	---

4. Cosce di pollo, petti di pollo, fuselli (con e senza osso) freschi refrigerati

Prodotto	<i>Cosce di pollo, petti di pollo, fuselli (con e senza osso) freschi refrigerati</i>
Aspetti igienico -sanitari	<p>Le carni di pollame devono soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della Legge n. 283 del 30 aprile 1962, dei Regolamenti (CE) n. 853/04 e n. 854/04;</p> <p>devono provenire da animali allevati sul territorio nazionale. Il pollame da cui sono state ottenute le carni devono essere stati abbattuti e sezionati esclusivamente in <i>macelli abilitati CEE e autorizzati</i>.</p> <p>Inoltre:</p> <ul style="list-style-type: none"> • devono appartenere alla Classe A secondo i Regolamenti (CEE) 153/91 e 1980/92 • non devono aver subito azione di sostanze estrogene • devono provenire da animali macellati da non più di tre giorni e non meno di 12 ore • devono presentare caratteristiche igieniche ottime, con assenza di alterazioni microbiche e fungine e devono possedere buone caratteristiche microbiologiche
Requisiti organolettici e merceologici	<p>Caratteristiche generali</p> <p>I vari tagli anatomici devono evidenziare nettamente le caratteristiche organolettiche dei tessuti muscolari che li compongono, siano essi ricoperti o privati della propria pelle; inoltre, il dissanguamento deve essere completo.</p> <p>La <i>pelle</i>, se presente, dovrà essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> • di colorito rosa chiaro • di consistenza elastica • asciutta alla palpazione • priva di evidenti segni di traumi patiti in fase di trasporto di animali vivi o durante la macellazione • priva di qualsiasi residuo riferito a penne o a piume <p>I <i>tessuti muscolari</i> dovranno avere:</p> <ul style="list-style-type: none"> • colorito bianco-rosa, se riferito ai pettorali, o colore cuoio castano per quelli appartenenti agli arti posteriori • consistenza sodo - pastosa • spiccata lucentezza • assenza di umidità <p>Inoltre, se sottoposti alla prova della cottura, non potranno in risalto odori o sapori anomali dovuti ad una inadeguata alimentazione del pollame.</p>

	<p>Caratteristiche dei tagli anatomici</p> <p>a) Cosce di pollo e Fuselli di pollo</p> <ul style="list-style-type: none"> • devono provenire da animali di Classe A • devono essere ben conformate, presentare una muscolatura allungata e ben sviluppata • devono essere prive di zampe, sezionate pochi centimetri al di sotto dell'articolazione tarsica • la pelle deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita, elastica, non disseccata, senza penne, spuntoni né piume • non devono presentare ecchimosi, colorazioni anomale, tagli o lacerazioni • il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti • non devono presentare fratture, edemi ed ematomi • le carni devono essere completamente dissanguate, di colore bianco rosato uniforme, di consistenza soda, ben aderenti all'osso, senza essudato né trasudato • le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, di colore bianco azzurro caratteristico, senza grumi di sangue o ecchimosi <p>b) Petti di pollo</p> <ul style="list-style-type: none"> • devono provenire da animali di Classe A • devono corrispondere ai muscoli pettorali che hanno per base ossea il coracoide, la clavicola, lo sterno e l'appendice sternale • il peso di ogni singolo petto deve essere compreso tra i 300 e i 500 g • devono essere ben puliti, privati della pelle, dei grassi e di tutte le strutture ossee e cartilaginee <p>La carne deve essere <i>priva di sostanze</i> ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione nonché di altre sostanze <i>che possono nuocere alla salute umana (Regolamento (CE) n. 270 del 14/02/1997, D. Leg.vo.16 marzo 2006 n. 158 in attuazione della direttiva 2003/74).</i></p>
<p>Trasporto e conservazione</p>	<p>I prodotti devono</p> <ul style="list-style-type: none"> • essere <i>trasportati</i> secondo le disposizioni del D.P.R. n. 327 del 26 marzo 1980 e successivi aggiornamenti, con <i>temperature</i> durante il trasporto tra i 0 e +2°C • essere <i>conservati</i> sino al momento della cottura a temperatura compresa tra +0°C e +4°C
<p>Caratteristiche della confezione</p>	<p>Imballaggio</p> <p>il sistema di imballaggio usato nella preparazione e nella confezione dei diversi prodotti deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici nonché quelli merceologici.</p> <p>I materiali usati per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi alla normativa relativa ai materiali che possono venire a contatto con gli alimenti: DM. 21/03/73 e successive modifiche ed</p>

integrazioni (*D.M. 15/06/00 n. 210, Regolamento CE n. 1935/2004, Regolamento CE n. 1895/2005*).

Inoltre, le confezioni non devono contenere il liquido di sgocciolamento.

L'**etichettatura** deve essere conforme al **D. Leg.vo 109/92** e successive integrazioni e modifiche (*D. Leg.vi 68/00 e 259/00, D. Leg.vo 23 giugno 2003 n. 181*).

Inoltre, dovrà essere assicurata l'**etichettatura obbligatoria** prevista dal **Regolamento CE n. 1760/2000** che deve essere inserita all'interno del sottovuoto a contatto con la carne e che dovrà riportare le indicazioni secondo quanto previsto dall'**Ordinanza Ministero della Salute del 26 agosto 2005** e successive modifiche ed integrazioni (**Ordinanza Ministeriale del 10 ottobre 2005**)

Le varie *indicazioni*, indelebili, facilmente visibili e leggibili, riportate direttamente sugli imballaggi primari (involucri per sottovuoto) o su un'etichetta inseritavi o appostatavi in forma inamovibile sono:

- denominazione della specie e relativo taglio anatomico
- categoria commerciale degli animali da cui le carni provengono
- stato fisico (fresco)
- termine minimo di conservazione, indicato chiaramente con menzione "da consumarsi entro" (data di scadenza)
- modalità di conservazione
- nome o ragione sociale o marchio depositato e sede sociale del produttore / confezionatore
- sede dello stabilimento di produzione/confezionamento
- riproduzione del bollo sanitario CEE che identifica il laboratorio di sezionamento ("S"), conformemente alla legislazione vigente
- data di confezionamento espressa in giorno, mese e anno

Su ciascun imballaggio dovrà essere indicato il peso netto.

5. Polli a busto freschi refrigerati

Prodotto	<i>Polli a busto freschi refrigerati</i>
Aspetti igienico -sanitari	Vedi codice n. 4
Requisiti organolettici e merceologici	<p>Vedi codice n. 4</p> <p>I busti devono evidenziare nettamente le caratteristiche organolettiche dei tessuti muscolari che li compongono</p> <p>Inoltre, i polli di allevamento industriale, allevati a terra, preparati a busto, di classe A, devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> • di regolare sviluppo • di età inferiore alle dieci settimane, di ambo i sessi • di buona conformazione • in ottimo stato di nutrizione e con assenza di callosità sternale • di recente macellazione (non oltre i 3 gg.) • completamente dissanguati • raffreddati a secco senza aggiunta di acqua durante il raffreddamento • privi di collo (la resezione del collo deve avvenire a livello della terzultima vertebra cervicale), testa, zampe (zampe tagliate a mezzo centimetro circa sotto l'articolazione tarsica), completamente eviscerati e privi di uropiglio, esofago, trachea, polmone, stomaco e intestino • perfettamente esenti da fratture, edemi ed ematomi • perfettamente puliti, privi di segni di scottature e di piume residue <p>Devono avere:</p> <ul style="list-style-type: none"> • un grasso interno e di copertura ben distribuito senza ammassi adiposi sulla regione perineale della cloaca • una carne di colorito tendente al giallo, di buona consistenza, non flaccida • un peso netto alla consegna di Kg 1,100 – 1,200 <p>La carne deve essere <i>priva di sostanze</i> ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze <i>che possono nuocere alla salute umana</i> <i>(Regolamento (CE) n. 270 del 14/02/1997, D. Leg.vo.16 marzo 2006 n. 158 in attuazione della direttiva 2003/74).</i></p>
Trasporto e conservazione	Vedi codice n. 4
Caratteristiche della confezione	Vedi codice n. 4

6. Cosce, sottocosse e petti di tacchino freschi refrigerati

Prodotto	<i>Cosce, sottocosse e petti di tacchino freschi refrigerati</i>
Aspetti igienico -sanitari	Vedi codice n. 4
Requisiti organolettici e merceologici	<p>Vedi codice n. 4.</p> <p>Inoltre, questi tagli devono provenire da tacchini maschi di età compresa tra 14 settimane e 8 mesi, di classe A.</p> <p>Caratteristiche dei tagli anatomici</p> <p>a) Cosce e sottocosse di tacchino</p> <ul style="list-style-type: none"> • devono provenire da animali di Classe A • devono essere ben conformate e presentare una muscolatura allungata e ben sviluppata • devono essere prive di zampe, sezionate pochi centimetri al di sotto dell'articolazione tarsica • la pelle deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogenea, pulita, elastica, non disseccata, senza penne, spuntoni né piume • non devono presentare ecchimosi, colorazioni anomale, tagli o lacerazioni • il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti • non devono presentare fratture, edemi ed ematomi • le carni devono essere completamente dissanguate, di colore bianco rosato uniforme, di consistenza soda, ben aderenti all'osso, senza essudato né trasudato • le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, di colore bianco azzurro caratteristico, senza grumi di sangue o ecchimosi <p>b) Petti di tacchino</p> <ul style="list-style-type: none"> • devono provenire da animali di Classe A • devono corrispondere ai muscoli pettorali senza pelle e senza struttura ossea • devono essere ben puliti, privati della pelle, dei grassi e di tutte le strutture ossee e cartilaginee • in corrispondenza della carena dello sterno può residuare una lamina fibro cartilaginea tenacemente connessa al tessuto muscolare; il gozzo deve essere asportato • il peso di ogni singolo petto deve essere compreso tra 4 e 6 Kg <p>La carne deve essere <i>priva di sostanze</i> ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze <i>che possono nuocere alla salute umana</i> (Regolamento (CE) n. 270 del 14/02/1997, D. Leg.vo.16 marzo 2006 n. 158 in attuazione della direttiva 2003/74).</p>

Trasporto e conservazione	Vedi codice n. 4
Caratteristiche della confezione	Vedi codice n. 4

7. Tacchini a busto freschi refrigerati

Prodotto	<i>Tacchini a busto freschi refrigerati</i>
Aspetti igienico -sanitari	Vedi codice n. 4
Requisiti organolettici e merceologici	<p>Vedi codice n. 4</p> <p>Inoltre, i busti devono provenire da tacchini maschi di età compresa tra 14 settimane e 8 mesi, di classe A, di allevamento industriale, allevati a terra, di regolare sviluppo, buona conformazione, ottimo stato di nutrizione e assenza di callosità sternale.</p> <p>Inoltre:</p> <ul style="list-style-type: none"> • le carni devono essere molto tenere • scarso tessuto adiposo, pelle morbida e liscia, cartilagine sternale molto flessibile • i tagli devono essere privi di testa e colli (la resezione del collo deve avvenire a livello della terzultima vertebra cervicale) • le zampe devono essere tagliate a mezzo centimetro circa sotto l'articolazione tarsica • i busti devono risultare esenti da intestini, stomaci, fegato e cuore, esofago, trachea e uropigio • la breccia addominale per l'eviscerazione deve essere contenuta nei giusti limiti • alla macellazione deve essere seguito il raffreddamento in cella frigorifera • il tacchino deve essere esente da fratture, edemi ed ematomi • il dissanguamento deve risultare completo • il grasso interno e di copertura deve essere distribuito nei giusti limiti • devono essere esenti da ammassi adiposi nella regione perineale ed in quella della cloaca • la pelle deve essere pulita, elastica, non disseccata, senza penne o piume, senza soluzioni di continuo né ecchimosi o macchie verdastre • la carne (muscoli scheletrici) deve essere di colorito bianco – rosa tendente al giallo, di buona consistenza ma non flaccida né infiltrata di sierosità <p>La carne deve essere <i>priva di sostanze</i> ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze <i>che possono nuocere alla salute umana</i> (Regolamento (CE) n. 270 del 14/02/1997, D. Leg.vo.16 marzo 2006 n. 158 in attuazione della direttiva 2003/74).</p>
Trasporto e conservazione	Vedi codice n. 4
Caratteristiche della confezione	Vedi codice n. 4

8. Pollame sottovuoto

Prodotto	<i>Pollame sottovuoto</i>
Aspetti igienico -sanitari	Vedi codici nn. 4 - 7
Requisiti organolettici e merceologici	<p>Vedi codice nn. 4 - 7</p> <p>Inoltre, il <i>prodotto</i> deve presentare i seguenti requisiti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • odore tipico del prodotto fresco • assenza di odori e sapori estranei, di ecchimosi, di coaguli sanguigni, di aponeurosi, di parti tendinee e piume • il liquido presente nelle confezioni in sottovuoto (sierosità) non deve superare il 2 % del peso netto del prodotto <p>I <i>tagli anatomici</i> devono:</p> <ul style="list-style-type: none"> • essere ottenuti dalla lavorazione (disosso, sezionamento e confezionamento) di carni provenienti da animali macellati da non più di tre giorni e non meno di 12 ore • devono essere confezionati dopo un'accurata rifilatura, in modo tale che, al momento dell'utilizzo, si abbia uno scarto massimo del 6-7%
Trasporto e conservazione	<p>Il pollame deve:</p> <ul style="list-style-type: none"> • essere trasportato secondo le disposizioni del <i>D.P.R. n. 327 del 26 marzo 1980</i> e successivi aggiornamenti, con <i>temperature</i> durante il trasporto tra i tra i <i>0 e +2°C</i> • essere <i>conservato</i> sino al momento della cottura a temperatura compresa tra <i>+0°C e +4°C</i>
Caratteristiche della confezione	<p>Imballaggio:</p> <p>I tagli di pollame fresco devono essere <i>confezionati sottovuoto</i> secondo la normativa vigente.</p> <p>I suddetti tagli devono essere confezionati sottovuoto (<i>imballaggio primario</i>) usando involucri e materiali conformi alle disposizioni vigenti (<i>DM. 21/03/73</i> e successive modifiche ed integrazioni, <i>D.M. 15/06/00 n. 210, Regolamento CE n. 1935/2004, Regolamento CE n. 1895/2005</i>) in quanto a composizione e prove di migrazione che ne regolano il loro impiego.</p> <p>Le confezioni devono avere l'involucro integro, ben aderente alla carne, indice della presenza del sottovuoto.</p> <p>L'<i>etichettatura</i> deve essere conforme al <i>D. Leg.vo 109/92</i> e successive integrazioni e modifiche (<i>D. Leg.vi 68/00 e 259/00, D. Leg.vo 23 giugno 2003 n. 181</i>).</p> <p>Le seguenti indicazioni indelebili, facilmente visibili e leggibili, devono essere riportate direttamente sugli imballaggi primari e sopra una etichetta inserita all'interno della confezione o apposta in forma inamovibile:</p> <ul style="list-style-type: none"> • denominazione della specie e relativo taglio anatomico • stato fisico

	<ul style="list-style-type: none"> • categoria commerciale degli animali da cui provengono le carni • data di produzione espressa in giorno mese ed anno • termine minimo di conservazione, indicato chiaramente con menzione “da consumarsi entro il” seguita dalla data composta di giorno, mese ed anno <p><i>Al momento della consegna, la data di scadenza presente deve essere posticipata di almeno 10 giorni.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • modalità di conservazione • nome, ragione sociale del marchio depositato e sede sociale del produttore/confezionatore • sede dello stabilimento di produzione/confezionamento • riproduzione del bollo sanitario (CE) <p>Dovranno essere riportate ulteriori informazioni previste dalla etichettatura obbligatoria come:</p> <ul style="list-style-type: none"> • paese di nascita • allevamento • peso netto <p>Per la rintracciabilità si fa riferimento al Regolamento (CE) 178/2002 del 28/01/2002 e alla Direttiva 2000/13/CE del 20/03/2000 <i>modificata</i> dalla Direttiva 2001/101/CE del 26/11/2001, recepita con D. Leg.vo n. 181 del 23/06/2003.</p>
--	---