

**PROCEDURA NEGOZIATA PER L’AFFIDAMENTO DELLA FORNITURA DI CARNE SUINA – SALUMI PER IL SERVIZIO CUCINA E MENSA E REPARTI VARI DEL P. O. DI CIRIE’ .**

**SCHEDE MERCEOLOGICHE E RIFERIMENTI NORMATIVI**

**LOTTO 1 – CARNI SUINE E SALUMI**

- a) prosciutto cotto di provenienza nazionale senza polifosfati aggiunti, pressato extra, del peso medio di kg 5 circa, con giusta distribuzione di parti di grasso e magro, senza aree vuote, privo di parti cartilaginose, senza difetti esteriori ed interni, di bel colore, buon odore e sapore;
- b) spalla cotta di 1a qualità con polifosfati, ben pressata, di peso medio non inferiore a kg 5 circa, con giusta distribuzione di parti di grasso e magro, senza aree vuote, senza difetti esteriori ed interni, di bel colore, buon odore e sapore;
- c) mortadella tipo Bologna puro suino senza polifosfati aggiunti confezionata esclusivamente con carne e grasso di maiale, escluse le parti cartilaginose ed i grassi secondari e di scarto, con le parti di magro proporzionalmente distribuite; deve avere bel colore naturale, buon profumo caratteristico e buon sapore;
- d) cotechini di puro suino proporzionalmente misti di grasso e di magro, ben amalgamati, ben aromatizzati, senza eccedere nella quantità di pepe; devono avere bel colore, buon sapore ed odore, privi di punti di rancido o muffa, sia esteriormente che interiormente;
- e) salame cotto puro suino confezionato, proporzionalmente misto di magro e grasso e ben amalgamati, ben aromatizzato, senza eccedere nella quantità di pepe, deve essere sodo e persistente al taglio, deve avere bel colore, buon odore e sapore, essere privo di punti di rancido e muffa sia esteriormente che interiormente;
- f) salame crudo Piemonte puro suino stagionatura 20-45 g da mezza stagionatura a 45 giorni, proporzionalmente misto e grasso ben amalgamati, ben aromatizzati, senza eccedere nella quantità di pepe, deve essere sodo e resistente al taglio, deve avere bel colore, buon odore e sapore, essere privo di punti di rancido e muffa, sia esteriormente che interiormente;
- g) pancetta arrotolata senza cotenna
- h) salsiccia fresca di puro suino confezionata unicamente con carne magra e grassa, percentuale massimo di grasso 35%, sale e droghe in giusto grado, insaccata con budelline naturali;
- i) carrè di maiale quadrato (taglio Bologna) senza puntine - la parte carnosa deve risultare di forma rotondeggiante e priva di grossolane infiltrazioni adipose - il grasso di copertura deve essere appena spalmato - la carne deve apparire asciutta e solida, mai sierosa, deve cioè appartenere a suino di 1a qualità di razza da carne, la grana deve essere fine e la tessitura compatta;
- l) lonza di maiale proveniente da suini maturi di prima qualità
- m) bresaola deve essere di prima qualità ottenuta dal sezionamento della coscia di manzo o meglio di bue, ricavata dalla punta d'anca intera. Il prodotto deve avere un giusto grado di stagionatura, bel colore, buon profumo e buon sapore caratteristico, non sezionata ma intera;
- n) pancetta affumicata con non più del 60% di grasso e del 10% di sale, deve avere bell'aspetto e non presentare difetto alcuno. Il prodotto deve risultare ben confezionato alle estremità in modo da non presentare scarto;
- o) prosciutto crudo stagionato di Parma Dop deve rispondere ai requisiti previsti dalla legge 13/07/1990 n. 26 e successive modifiche ed integrazioni. In particolare deve essere di prima qualità, di peso compreso tra i 9-11 kg. con stagionatura compresa dai 12 mesi ai 18 mesi; giusta distribuzione del grasso (non deve superare il 20%), senza difetti esterni ed interni, non salato, anzi preferibilmente di pasta dolce, bel colore, buon odore e sapore Il prodotto deve essere fornito toelettato a coltello con un calo del 20%, disossato a pera (non stampato). Munito di sigillo metallico sul gambo (Consorzio Crudo Parma) riportante l'anno di stagionatura, nonché tutti i marchi previsti dalla normativa vigente.

p) spek intero dell' Alto Adige ottenuto dalla coscia del suino sottoposta ad affumicatura e a una breve stagionatura (non superiore a tre-quattro mesi) con sale, forma appiattita ed allungata, con poche venature di grasso, di colore rosa acceso . Il prodotto dovrà rispettare quanto espresso nel disciplinare di produzione approvato nel 1996 (Reg. Ce 2081/92, Legge 526/99, DM 10/09/1999); in etichetta dovrà essere presente quanto previsto dal D.Lgs. 109/92, modificato con D. Lgs 181/2003 e successive modifiche ed integrazioni.

Il prodotto deve essere senza glutine

q) wurstel s/vuoto - dovrà presentare impasto omogeneo senza granulosità, sacche di siero o gelatina. Ingredienti: carne di suino 85%, acqua, sale, destrosio, aromi, stabilizzante E471, antiossidante: ascorbato di sodio, conservanti nitrito di sodio e nitrate di potassio.

r) cosciotto di suino fresco s/cotenna sottovuoto - deve provenire da allevamenti nazionali o CEE e da impianti di macellazione e di sezionamento con riconoscimento CEE; - provenire da animali non trattati con sostanze ormonali e/o anabolizzanti, con residui fitofarmaci, medicinali, ecc. entro i limiti secondo la vigente normativa nazionale e CEE. - deve presentare colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa, disossato e in confezioni sottovuoto; - deve possedere buone caratteristiche microbiologiche; - deve avere carne compatta e non eccessivamente umida o rilasciata.

I salumi dovranno essere confezionati rispettando le disposizioni contenute nelle normative vigenti.

Dovranno inoltre essere rispettate le norme contenute nel D. L.vo 27.1.1992 n. 109 e.s.m. e a Regolamento UE 1169/2011 in materia di etichettatura, nonché tutte le norme attualmente in vigore.

Sono altresì applicabili, in quanto non contrastanti con le presenti prescrizioni, le leggi ed i regolamenti vigenti disciplinanti le materie oggetto dell'appalto.

Sono esclusi i salumi che risultassero artificialmente colorati o confezionati con carni avariate e con quantitativi di additivi superiori al massimo consentito.

Sono altresì esclusi i salumi che risultassero confezionati con aggiunta di sostanze amidacee, quali farina di frumento, formalina, sali di cloro, agar, albumina, fosfato di calcio, carbonati di magnesio e polifosfati.