



COMUNE DI PONSACCO

(Provincia di Pisa)

P.zza R.Valli, N.8 - 56038 Ponsacco

P.I.00141490508

Tel.0587/738111 Fax 0587/733871

TABELLE MERCEOLOGICHE

ETICHETTATURA DELLA CARNE

Le carni devono avere confezione ed etichettatura conformi alle leggi vigenti. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

Tutte le carni fornite devono essere etichettate o inequivocabilmente identificabili ai fini della tracciabilità.

Ogni etichetta deve contenere:

- la denominazione di vendita
- l'elenco degli ingredienti in ordine decrescente
- la data di consumo preferibile o la scadenza
- la quantità
- il nome del responsabile del prodotto e della sede
- la sede dello stabilimento di produzione o di confezionamento
- il numero di lotto
- le modalità di conservazione
- la tabella nutrizionale

Sulle etichette delle carni DOP deve essere riportato anche il marchio con il numero di riconoscimento e la conformità al relativo articolo di legge.

Sulle etichette della carne biologica devono essere riportati anche la dicitura “da agricoltura biologica” , il logo e la dicitura “Agricoltura UE”, il codice dell’organismo di controllo e il codice dell’operatore. Anche sul documento di accompagnamento deve essere scritto “Biologico”.

Per la carne bovina adulta deve essere chiaramente evidenziato che l’animale è nato, allevato, sezionato e macellato in Italia e deve essere esplicitata la modalità di macellazione. Ci deve quindi essere il codice di riferimento del lotto (preceduto dalla sigla IT).

Per le carni bovine IGP ci devono essere anche il logo e il nome, con tutte le indicazioni sopra descritte.

Carni bovine

Le carni fornite dovranno essere di prima qualità, di provenienza nazionale (animali nati, allevati e macellati in Italia). **In particolare la carne noce di vitello, il manzo magro di I scelta (girello noce rosa sotto noce) e il macinato magro di I scelta dovranno essere DOP o IGP, ai sensi dei Reg.CE n.134/1998 e 1301/2011.**

Dovranno appartenere rispettivamente a vitello, vitellone e bovino adulto in perfetto stato di nutrizione e di ingrassamento. Le carni devono provenire da animali con buona conformazione muscolare e scarso stato di ingrassamento. La carne deve presentare grana fine, colorito brillante, colore rosso-roseo, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, priva di colori o odori anomali. La carne dovrà essere porzionata, ripulita dalle aponeurosi, dalle parti tendinee e grasso superfluo. La carne non dovrà essere congelata, né scongelata e dovrà essere consegnata in confezioni sottovuoto. I tagli dovranno essere confezionati dopo un'accurata rifilatura in modo tale che al momento dell'utilizzo si abbia uno scarto massimo del 10/12%. Per scarto si intende il grasso e connettivo di copertura e liquido trasudato.

Carni suine

La carne suina richiesta è la lonza, che deve essere **DOP o IGP** e provenire da suini nati allevati e macellati in Italia, secondo il disciplinare di produzione del prosciutto crudo DOP toscano, **ai sensi dei Reg. CE 834/2007 e 889/2008**. . la carne non dovrà essere congelata, né scongelata e dovrà essere consegnata in confezioni sottovuoto. Le carni devono provenire da animali appartenenti alla categoria di peso L , devono presentare colore roseo, grana fine, tessitura compatta e venatura scarsa, senza segni di invecchiamento o cattiva conservazione.

I tagli dovranno essere confezionati dopo un'accurata rifilatura in modo tale che al momento dell'utilizzo si abbia uno scarto massimo del 10/12%. Per scarto si intende il grasso e connettivo di copertura e liquido trasudato.

Carni avicole

Le carni avicole dovranno essere di provenienza nazionale (nati, allevati e macellati in Italia), dovranno essere di prima qualità. **In particolare i fusi di pollo dovranno essere biologici, in conformità ai Reg. CE 834/207 e 889/2008.**

Le carni fornite dovranno essere pronte per la cottura senza dover ricorrere a ulteriori manipolazioni o preparazioni di sorta. Le carni non dovranno essere congelate, né scongelate e dovranno essere consegnate in confezioni sottovuoto.

Le carni devono essere integre, pulite, esenti da tracce di sangue visibili, prive di ossa rotte sporgenti ed ecchimosi gravi, di colore bianco rosato uniforme e/o tendente al giallo, prive di odori anomali. La carne tagliata a fette deve essere priva di pelle, di parti grasse, di tutte le strutture ossee e cartilaginee, completamente dissanguata, di buona consistenza, non flaccida, non infiltrata di sierosità, senza ecchimosi, macchie ed ematomi.

Nota generale per tutte le carni:

Ad eccezione dei fusi di pollo, tutti i tagli di carne richiesti dovranno essere disossati.