



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "V. DANDOLO"
SEDE CENTRALE: P.zza Chiesa n.2 – 25030 BARGNANO di CORZANO
(BRESCIA)

Tel. 030.9718132/227 – Fax. 030.9719062 - e-mail: bsis02200a@istruzione.it - Web: www.ilsdandolo.gov.it - C.F. 86000710177

SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
SETTORE ECONOMICO TECNICO "TURISMO"



ALLEGATO n.4

CARATTERISTICHE DELLE CARNI

Introduzione:

Ai fini della normativa vigente si fa riferimento a quanto previsto:

(Reg. CE 1760 2000

Reg. CE 852 2004

Reg. CE 853 2004

Reg. CE 1760 2000

Reg. UE 1169 2011

Reg. UE 1337 2013)

➤ ***CARNI BOVINE***

Le carni bovine, oggetto della presente fornitura devono provenire da carcasse di giovani animali maschi, non castrati, di età inferiore a 2 anni, Cat. A oppure da carcasse di animali femmine, che non hanno partorito Cat. E, da allevamenti situati sul territorio nazionale.

I tagli anatomici dovranno essere sezionati, confezionati secondo le specifiche richieste di ogni ordine (es. bistecche/macinato etc...) e refrigerati 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, ; a richiesta, la Ditta dovrà documentare la effettiva applicazione e gli esiti dello stesso.

Tutte le carni devono essere esenti da sapori e odori indesiderabili prima e dopo la cottura.

Dovrà essere consegnata CARNE FRESCA REFRIGERATA NON CONFEZIONATA (NON CARNE CONFEZIONATA SOTTO VUOTO O IN ATMOSFERA PROTETTIVA)

Le carni, ottenute dal sezionamento del quarto posteriore disossato e sgrassato, toelettato e sezionato nei seguenti tagli anatomici: lombo, scamone, fesa, sottofesa, girello, noce, filetto, oppure dal sezionamento del quarto anteriore disossato e sgrassato, toelettato e sezionato nei seguenti tagli anatomici: spalla, reale, punta, petto, dovranno essere consistenti, elastiche e succose, di colore rosso- roseo brillante, grana fine o quasi fine ed il tessuto adiposo esterno deve essere compatto, di colore bianco, uniforme e ben distribuito tra i fasci muscolari che assumono un aspetto di marezza media , consistenza soda e pastosa e tessitura abbastanza compatta.

Le carni dovranno essere consegnate al giusto punto di frollatura.

I veicoli impiegati per il trasporto dei prodotti dovranno essere autorizzati al trasporto di carni fresche garantendone la loro conservazione in catena del freddo come previsto dal DPR 327/80.



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "V. DANDOLO"
SEDE CENTRALE: P.zza Chiesa n.2 – 25030 BARGNANO di CORZANO
(BRESCIA)

Tel. 030.9718132/227 – Fax. 030.9719062 - e-mail: bsis02200a@istruzione.it - Web: www.iisdandolo.gov.it - C.F. 86000710177

SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
SETTORE ECONOMICO TECNICO "TURISMO"



➤ **CARNI SUINE FRESCHE**

Introduzione:

Ai fini della normativa vigente si fa riferimento a quanto previsto:
(Reg. CE 1760 2000
Reg. CE 852 2004
Reg. CE 853 2004
Reg. CE 1760 2000
Reg. UE 1169 2011
Reg. UE 1337 2013)

Le carni suine fresche fornite dovranno provenire da animali allevati sul territorio nazionale.

La carne richiesta dovrà essere ottenuta dal sezionamento della carcassa di suino e dovrà risultare come "lombo disossato (filoni) taglio Bologna" Le carni, fresche di suino, dovranno essere di colore rosa chiaro, consistenza pastosa, tessitura compatta e grana fine senza segni di invecchiamento, di cattiva conservazione o di alterazioni patologiche; i grassi presenti dovranno avere colorito bianco e consistenza soda.

I tagli anatomici dovranno essere sezionati, confezionati secondo le specifiche richieste di ogni ordine (es. bistecche/macinato etc...) e refrigerati 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.

A richiesta, la Ditta dovrà documentare l'effettiva applicazione e gli esiti delle stesse.

Tutte le carni devono essere esenti da sapori e odori indesiderabili prima e dopo la cottura.

Dovrà essere consegnata CARNE FRESCA REFRIGERATA NON CONFEZIONATA (NON CARNE CONFEZIONATA SOTTO VUOTO O IN ATMOSFERA PROTETTIVA)

Le carni dovranno essere consegnate al giusto punto di frollatura.

I veicoli impiegati per il trasporto dei prodotti dovranno essere autorizzati al trasporto di carni fresche garantendone la loro conservazione in catena del freddo come previsto dal DPR 327/80.



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "V. DANDOLO"
**SEDE CENTRALE: P.zza Chiesa n.2 – 25030 BARGNANO di CORZANO
(BRESCIA)**

Tel. 030.9718132/227 – Fax. 030.9719062 - e-mail: bsjs02200a@istruzione.it - Web: www.iisdandolo.gov.it - C.F. 86000710177

SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
SETTORE ECONOMICO TECNICO "TURISMO"



➤ **CARNI AVICUNICOLE**

Introduzione:

Ai fini della normativa vigente si fa riferimento a quanto previsto:

(Reg. CE 1760 2000

Reg. CE 852 2004

Reg. CE 853 2004

Reg. CE 1760 2000

Reg. UE 1169 2011

Reg. UE 1337 2013)

I prodotti oggetto della fornitura dovranno essere rappresentati da carni alle quali è stato applicato come unico metodo di conservazione il freddo (refrigerazione), dal momento della produzione fino alla consegna, in maniera costante ed ininterrotta.

Ai prodotti non deve essere aggiunto alcun additivo.

Le carni dovranno essere tassativamente fresche e provenienti da allevamenti situati sul territorio nazionale.

I tagli anatomici dovranno essere sezionati, confezionati secondo le specifiche richieste di ogni ordine (es. bistecche/macinato etc...) e refrigerati in impianti nazionali riconosciuti idonei ai sensi delle disposizioni legislative sopracitate e per i quali sussiste l'obbligo dell'applicazione dei piani di autocontrollo anche per il monitoraggio dei parametri microbiologici e chimici delle produzioni. Pertanto il fornitore dovrà essere in grado di produrre, su richiesta dell'Amministrazione la documentazione comprovante l'esecuzione di tali controlli.

Le carni avicunicole devono essere di colore bianco-rosa se riferite ai pettorali oppure di colore castano per quelle appartenenti agli arti posteriori; i muscoli delle carni fresche devono avere consistenza sodo-pastosa, spiccata lucentezza, assenza di edemi, assenza di ematomi; la pelle, se presente, deve essere pulita, avere colore giallo-rosa, consistenza elastica, risultare asciutta alla palpazione, priva di screpolature e senza segni di traumatismi quali ecchimosi, bruciature, macchie verdastre, e senza penne e piume residue.

Tutte le carni devono essere esenti da sapori e odori indesiderabili prima e dopo la cottura.

Dovrà essere consegnata **CARNE FRESCA REFRIGERATA NON CONFEZIONATA (NON CARNE CONFEZIONATA SOTTO VUOTO O IN ATMOSFERA PROTETTIVA)**

Le carni dovranno essere consegnate al giusto punto di frollatura.

I veicoli impiegati per il trasporto dei prodotti dovranno essere autorizzati al trasporto di carni fresche garantendone la loro conservazione in catena del freddo come previsto dal DPR 327/80.