

ESU di PADOVA

*Azienda Regionale per il Diritto allo Studio Universitario di Padova
Via San Francesco, 122 – 35121 Padova – Codice Fiscale e Partita IVA: 00815750286*

CAPITOLATO SPECIALE

FORNITURA DI CARNE E PRODOTTI A BASE DI CARNE

CIG:

Parte Generale

PREMESSA

Il presente capitolato speciale, norma gli aspetti relativi alla modalità di fornitura e caratteristiche dei prodotti da fornire.

ART. 1 – MODALITÀ DI ESECUZIONE DELLA FORNITURA

1. La fornitura dovrà essere realizzata in modo continuativo con consegna tre volte alla settimana effettuata presso le strutture indicate da ESU. La Ditta dovrà consegnare i prodotti entro 48 ore dall'invio dell'ordine, secondo le modalità da concordare.
2. La consegna dovrà essere effettuata dalle ore 8.00 alle ore 10.30, presso i magazzini dell'ESU.
3. In caso di eventuali ritardi di consegna, parziale consegna o di assenza del prodotto ordinato, la Ditta lo dovrà segnalare per mail entro 24 ore dall'invio dell'ordine.
4. Ogni consegna dovrà quindi essere preventivamente concordata con gli addetti incaricati da ESU, che provvederanno alle richieste di approvvigionamento avvalendosi delle modalità messe a disposizione dalla ditta e concordate con ESU.
5. Si avvisa che saranno riconosciuti validi esclusivamente i quantitativi riscontrati ed accettati alla consegna presso i magazzini dell'ESU. Nel caso di differenze negative, le quantità indicate nel documento di trasporto delle merci saranno corrette; nel caso di differenze positive sarà facoltà dell'addetto al ricevimento il ritiro o la restituzione della quantità eccedente.
6. Nel caso che venga consegnata merce di categoria o qualità difforme a quella prevista dal capitolato, e richiesta in fase di ordine, l'ESU si riserva di:
 - a. accettare la fornitura in deroga per situazione di necessità e urgenza limitatamente al prodotto/prodotti consegnati;
 - b. accettare la fornitura declassando il prodotto/prodotti consegnati con deprezzamento pari al 30 % (trenta per cento) del prezzo in vigore;
 - c. non accettare il prodotto/prodotti consegnati che dovrà/dovranno essere riconsegnato/riconsegnati se richiesto.
7. Norme generali di sicurezza a cui attenersi nelle strutture:
 - a) la Ditta deve scaricare il proprio materiale nel luogo indicato dal personale incaricato dall'ESU;
 - b) deve movimentare il materiale, se non diversamente specificato, con propri mezzi idonei a effettuare le manovre in sicurezza senza creare danni a cose o a terzi;
 - c) deve accedere alle aree di scarico con veicoli a passo d'uomo, evitando eventuali interferenze con percorsi pedonali o vie di fuga;
 - d) deve tempestivamente allontanare contenitori, scatole, casse, cesti, roller, pallets vuotati, non sono permessi stoccaggi presso luoghi non identificati dal personale dell'ESU;
 - e) è fatto assoluto divieto al personale della Ditta, di usare carrelli elevatori elettrici o altri ausili di proprietà dell'ESU;
 - f) è fatto divieto di fumare, gettare mozziconi, materiale infiammabile, rifiuti, presso le strutture dell'ESU e aree attinenti;
 - g) obbligo di spegnere i motori in fase di scarico del materiale;
 - h) nel caso di compresenza di più camion allo scarico merci, ogni operatore deve attendere il proprio turno in funzione dell'ordine di arrivo, senza interferire con le attività di scarico in fase di espletamento.
8. Nel caso in cui la Ditta violi le condizioni indicate nel presente capitolato, ESU potrà avvalersi di applicare le penali previste.

ART. 2 – SOSTITUZIONE DEI PRODOTTI

1. Qualora alla prova pratica uno o più prodotti offerti in sede di aggiudicazione, non risultassero di gradimento all'ESU o all'utenza, es. formato, consistenza, sapore ecc., la Ditta si impegna a sostituire il o i prodotti in questione con altri equivalenti, che risultino di gradimento a ESU, il prezzo rimarrà quello offerto in gara.

ART. 3 – STRUMENTI INFORMATICI PER LE RICHIESTE DI APPROVVIGIONAMENTO

1. La Ditta, se in possesso di strumenti informatici per la formulazione delle richieste di approvvigionamento e la gestione delle schede tecniche prodotti (es. portale WEB on line), si impegna a fornirli gratuitamente a ESU di Padova.
2. La Ditta dovrà altresì istruire il personale di ESU all'uso di detti strumenti e fornire la dovuta assistenza.

ART. 4 – CARATTERISTICHE DEI MEZZI DI TRASPORTO

1. Il trasporto deve avvenire conformemente a quanto disposto dalle norme vigenti, con mezzi idonei coibentati e refrigerati (ove necessario), e nel rispetto delle temperature indicate dalla normativa vigente.
2. Gli automezzi impiegati dalla Ditta, adibiti al trasporto dei prodotti alimentari, devono essere idonei nelle dotazioni (es. sponda idraulica) e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti - nel caso in cui questi non siano protetti - e comunque conformi alle normative vigenti. In particolare per il trasporto di prodotti da conservare a temperatura controllata, positiva o negativa, gli automezzi devono essere dotati di idonee attrezzature di frigo-conservazione con monitoraggio costante della temperatura mediante termoregistratori, come previsto da normativa vigente.
3. La Ditta ha l'obbligo di mantenere l'idoneità igienico sanitaria dei mezzi di trasporto utilizzati.
4. Il personale assunto dalla Ditta e/o quello della Ditta di trasporto, nel caso di subappalto, deve avere un atteggiamento corretto ed in caso di contestazione sulla qualità delle derrate, non deve opporre rifiuti alle decisioni prese dagli addetti al ricevimento delle merci.

ART. 5 – IMBALLAGGI E PALLET

1. Tutti gli imballaggi destinati a venire a contatto direttamente o indirettamente con i prodotti alimentari devono escludere il trasferimento di sostanze ai prodotti alimentari stessi, in quantità tali da mettere in pericolo la salute umana o da comportare una modifica inaccettabile della loro composizione o un deterioramento delle loro caratteristiche organolettiche.
2. **I contenitori devono presentarsi integri**, essere esenti da infestanti o segni di infestazioni, odori particolari, sporchi, bagnati o ammuffiti.

ART. 6 – OGGETTO della FORNITURA

1. Il presente Appalto ha per oggetto la fornitura di carne **fresco e gelo** nelle tipologie sotto riportate:

A) Carni bovine

Caratteristiche generali

- la carne deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ed in particolare le normative europee e nazionali vigenti e presentare il bollo sanitario; deve provenire da allevamenti nazionali o CE e da stabilimenti di macellazione o sezionamento riconosciuti idonei alla commercializzazione delle carni in ambito CE come da regolamenti e leggi vigenti;
- non sono ammesse carni bovine provenienti da paesi extra CE;
- deve essere garantita la rintracciabilità della provenienza e dei percorsi delle partite di carne fornita così come previsto dal Regolamento CE n. 178/2002 e n. 1760/2000e s.m.i. inoltre dovrà essere assicurata l'etichettatura obbligatoria prevista dal citato Regolamento CE e seguenti integrazioni;

- deve presentare 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;
- deve essere trasportata secondo le disposizioni in vigore, con temperatura durante il trasporto tra i 0°C e i +4°C con max + 6°C per la carne refrigerata, mentre per la carne congelata è previsto che la temperatura massima durante il trasporto sia di -15°C;
- presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine, ematomi;
- deve essere priva di sostanze ad attività antibatterica, anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana, come definito dalla normativa vigente;
- non sono accettate carni dichiarate di vacca o di toro o che presentino le caratteristiche di consistenza e di colore dei muscoli di suddetti animali;
- deve essere dichiarata l'appartenenza delle carcasse di bovino adulto alla categoria A oppure E, secondo le normative in vigore. Ai fini della classificazione delle carni di bovino adulto oggetto della presente fornitura, si fa riferimento a quanto previsto dai regolamenti UE in vigore, che ripartiscono le carcasse dei bovini macellati in categorie e classi d'ingrassamento.

Hamburger Bovino Adulto gr 100 BIO IQF : Preparazione alimentare di carne bovina, ottenuta con tecnologia iqf con materia prima proveniente da animali macellati prima dei 30 mesi, diametro 12 cm, spessore di circa un centimetro. In confezioni adeguate a ristorazione collettiva (5 KG). Non deve contenere allergeni.

Nell'etichetta posta sulla confezione devono essere riportate tutte le informazioni previste dalla vigente nomenclatura per i prodotti biologici.

Vitello – Spalla disossata gelo: dovrà provenire da animali che posseggano tutti i requisiti di peso e di colore previsti dalle normative europee e nazionali e cioè peso vivo massimo kg 300, mancato sviluppo funzionale del rumine e colorito rosa lattescente o bianco rosato delle carni. **Pezzi da circa 7 Kg ciascuno.**

Vitellone: dovranno provenire da carcasse di giovani animali maschi, non castrati, di età inferiore ai due anni, categoria A, classificate per la conformazione con la lettera U e con stato di ingrassamento 2, oppure da carcasse di animali femmina che non abbiano partorito, categoria E, classificate per la conformazione con la lettera E, con stato di ingrassamento 2.

La carne dovrà essere ricavata dal disossamento e successivo sezionamento in tagli anatomici del quarto posteriore, commercialmente noto come taglio pistola, escluso il filetto. Pertanto il taglio che forma oggetto della fornitura è il seguente:

▪ **Sottofesa (gelo)**

Il succitato taglio dovrà avere, una volta scongelato, **il seguente peso minimo:**

- Sottofesa Kg 7

La lavorazione dovrà essere eseguita a regola d'arte in modo che la carne sia sgrassata e rifilata, senza tagli, incisioni o lesioni di qualsiasi genere sui gruppi muscolari. I tagli dovranno dare uno scarto residuo di sgrassamento e rifilatura non superiore al 5%.

La carne dovrà essere d'ottima qualità e quindi:

- con muscoli ben sviluppati, di colorito rosato più o meno carico, senza macchie e/o decolorazioni;
- con tessitura compatta alla sezione longitudinale del muscolo, con grana fina e ben visibile al taglio trasversale, con venatura o leggera marezzatura;
- di aroma gradevole e priva di odori estranei di qualsiasi natura, sia allo stato fresco o congelamento, sia alle prove di cottura e assaggio;
- con grasso presente di colore bianco, non giallo indicante provenienza da animale di età superiore a quella consentita.

La carne congelata dovrà essere in perfetto stato di congelamento, senza interruzione della catena del freddo. La temperatura "a core" all'atto del collaudo non dovrà mai essere superiore a -15 °C, allo scongelamento le carni dovranno presentare caratteristiche qualitative simili a quelle fresche.

I materiali impiegati nel confezionamento ed imballaggio dovranno rispondere a tutte le norme igienico sanitarie previste dalla vigente legislazione, in particolare dovranno essere tali da non alterare le caratteristiche organolettiche e qualitative della carne;

Le carni fresche sottovuoto non porzionate, non dovranno presentare tagli sulla loro superficie, dovranno essere ben sgrassate e toelettate, in particolare la percentuale di grasso esterno di copertura presente su ogni singolo pezzo non potrà eccedere il 5%. La sierosità presente non deve eccedere l'1% del peso del prodotto. 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. La vita commerciale utile residua alla consegna non dovrà essere inferiore al 50% della vita commerciale totale per le carni fresche e congelate riportata in etichetta.

La confezione delle carni sottovuoto deve avere le seguenti caratteristiche:

- involucro integro, ben aderente alla carne, indice della presenza del sottovuoto;
- etichetta conforme alle normative europee inoltre dovrà essere assicurata l'etichettatura obbligatoria prevista dal Regolamento CE n. 1760/2000 e s.m.i.;
- i materiali impiegati per il confezionamento sottovuoto (imballaggio primario) devono essere perfettamente conformi alla vigente normativa in quanto a composizione e prove di migrazione.
- Non è ammesso il confezionamento in imballaggi secondari riciclati.
- Garantire la protezione efficace della derrata durante le operazioni di trasporto e nell'immagazzinamento.
- I tagli dovranno risultare immessi in casse o in cartoni o in altro idoneo sistema; ogni cassa o cartone dovrà contenere un solo taglio anatomico i contenitori esterni dovranno risultare muniti di una etichetta ben visibile, applicata in modo tale che debba forzatamente rompersi all'atto dell'apertura dell'imballaggio, recante tutte le prescrizioni di legge.

B) Carne suina

Caratteristiche generali

- la carne deve provenire da suini magroni deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica;
- provenire da stabilimenti di macellazione e di sezionamento italiani abilitati alla commercializzazione delle carni in ambito CE ed in possesso del relativo bollo sanitario;
- deve presentare colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa;
- deve essere trasportata secondo le disposizioni in vigore, con temperatura durante il trasporto tra i 0°C e i +4°C; con tolleranza fino a +6°C mentre per la carne congelata è previsto che la temperatura massima durante il trasporto sia di -15°C;
- presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine, ematomi;
- deve possedere buone caratteristiche microbiologiche;
- non sono ammesse carni suine provenienti da paesi extra CE.

La lavorazione dovrà essere eseguita a regola d'arte, in modo che la carne risulti sgrassata e rifilata, senza tagli, incisioni o lesioni di qualsiasi genere sui gruppi muscolari.

I tagli dovranno dare uno scarto residuo di sgrassamento non superiore al 5%.

La carne dovrà essere d'ottima qualità e quindi di colore roseo pallido, con grana finissima, potrà presentare mazzature. Di aroma gradevole e priva di odori estranei di qualsiasi natura sia alle prove di assaggio, che di cottura.

Ogni taglio dovrà recare, nitido e indelebile, il prescritto bollo sanitario.

La vita commerciale utile residua alla consegna non dovrà essere inferiore al 50% della vita commerciale totale per le carni fresche e congelate riportata in etichetta.

La carne congelata dovrà essere in perfetto stato di congelamento, senza interruzione della catena del freddo. La temperatura "a core" all'atto del collaudo non dovrà mai essere superiore a -15 °C.

I materiali impiegati nel confezionamento ed imballaggio dovranno rispondere a tutte le norme igienico sanitarie previste dalla vigente legislazione, in particolare dovranno rispondere ai requisiti sopra previsti per la carne bovina.

Saranno rifiutate le carni congelate che si presentino:

- senza avvolgimento protettivo;
- con manifesti segni di progressivo scongelamento (deformati o con le classiche impronte lasciate dalla pressione di altri corpi);
- quando l'imballaggio secondario (cartoni) sia imbibito da sierosità sanguinolenta;
- i filoni che presentino sulle superfici notevoli aree grigiastre, porose (disidratazione).

La data di confezionamento, qualora non fosse rilevabile dall'etichetta, potrà essere dimostrata con dichiarazione degli enti di intervento e di ammasso o dell'autorità pubblica in genere.

La data di macellazione e di stoccaggio sarà ritenuta equipollente, a tutti gli effetti, a quella di confezionamento.

I tagli che formano oggetto della fornitura sono i seguenti:

- **Carrè di suino taglio Bologna surgelato e pretagliato:** dovrà intendersi il taglio anatomico ottenuto per sezionamento fra la 9ª e la 10ª costola e comprendente solo il lombo e il filetto. Le costole pertanto dovranno essere rifilate in modo da delimitare solo i suddetti tagli. Dovrà essere pretagliato.
- **Costole intere:** dovrà intendersi il taglio anatomico di costole toraciche rivestite di muscolo e grasso, prive della parte prossimale e del tessuto adiposo di copertura. Colore rosso-roseo consistenza soda con presenza di osso a vista, assenza di odori anomali.
- **Filone surgelato:** si intende il lombo privo di ossa. Dovrà avere un peso non inferiore a 4 kg.
- **Pasta di salame:** impasto tradizionale per salame da cuocere, da consumare sfuso o come ingrediente. Ottenuto dalla lavorazione di carne suina, con aggiunta di sale e aromi naturali. Consistenza morbida non molle, con colore rosso tipico della carne fresca con il grasso uniformemente distribuito. Il prodotto dovrà essere fornito in confezione sottovuoto. Confezioni da circa 2 kg.
- **Salamella:** carne di suino macinata a grana medio fine, con l'aggiunta di sale, spezie e aromi. L'impasto è insaccato in budellina di maiale commestibile. Il prodotto è confezionato sottovuoto.
- **Salsicce di puro suino in groppino o tipo "Luganega":** dovranno essere preparate tenendo conto dei seguenti termini percentuali: 70% di magro, 30% di grasso. Deve provenire da uno stabilimento con bollo sanitario CE Impasto tritato finemente: 70% di carne magra, 30% di grasso duro. Ben insaccata, senza vuoti o bolle d'aria. Il budello dovrà essere integro in modo da non permettere la fuoriuscita dell'impasto alla cottura, priva di irrancidimento e odori sgradevoli. Dovranno essere insaccate in apposito budellino di suino per salsicce e pesare circa 80/100 g. Dovranno essere preparate in conformità a quanto stabilito dalla legge.
Dovranno essere forniti in sacchetti trasparenti sottovuoto in atmosfera modificata. Il prodotto dovrà essere moderatamente stagionato, in modo da non rilasciare, una volta posto sotto vuoto, il sangue ancora contenuto nelle carni.
- **Stinco di suino surgelato:** si intende il taglio anatomico corrispondente alla regione comprendente la tibia e il perone. Dovrà essere fornito già tagliato in due nel senso longitudinale e senza cotenna, e del peso, per ogni metà, di Kg. 0,300 – 0,350.

C) Carni avicunicole

Le merci consegnate dovranno provenire da animali allevati, macellati e commercializzati, sempre secondo normative di legge e presentare le seguenti caratteristiche qualitative:

- **Conigli surgelati:** dovranno provenire da animali di 1ª qualità, di regolare sviluppo, di buona conformazione ed in ottimo stato di nutrizione, alimentati esclusivamente con mangimi genuini e cresciuti naturalmente e senza procedimenti artificiali. Le carni di coniglio, devono provenire da animali abbattuti e sezionati esclusivamente in macelli abilitati CE. Carni provenienti da paesi extra CE non sono ammesse. Essere completamente dissanguati, perfettamente scuoiati e pronti alla cottura, privi di testa, zampetti e viscere, perfettamente esenti da fature, edemi ed ematomi. Il grasso dovrà essere quasi assente e di colore bianco candido. La carne esterna non dovrà recare tracce del pelo, e dovrà avere colore rosa carico. Il peso netto alla consegna dovrà essere di circa 1,5 Kg senza testa. Nel caso che vengano forniti con testa, il peso verrà decurtato del 10%.

D) Pollame

Il pollame da cui sono state ottenute le carni devono essere stati abbattuti e sezionati esclusivamente in macelli abilitati CE. Le carni non dovranno essere trattate con acqua ossigenata o con altre sostanze decoloranti o con coloranti naturali o artificiali, con antibiotici o conservanti. Carni fresche e/o congelate provenienti da paesi extra CE non sono ammesse.

- **Cosce di pollo surgelato BIO:** dovranno provenire da animali di 1^a qualità, allevati a terra, di regolare sviluppo, di buona conformazione ed in ottimo stato di nutrizione, alimentati esclusivamente con mangimi genuini e cresciuti naturalmente senza procedimenti artificiali. Gli animali dovranno essere di recente macellazione, raffreddati a secco senza aggiunta di acqua durante il raffreddamento; dovranno essere completamente dissanguati e perfettamente spennati. La pelle dovrà essere pulita, elastica e non disseccata, senza soluzione di continuità, ecchimosi e macchie verdastre. Il grasso sottocutaneo dovrà essere ben distribuito in strato leggero, senza ammassi adiposi. La carne dovrà avere un colore bianco-rosa leggermente tendente all'arancio, di buona consistenza e non flaccida.
Nell'etichetta posta sulla confezione devono essere riportate tutte le informazioni previste dalla vigente nomenclatura per i prodotti biologici.
- **Cosce di pollo surgelato:** dovranno provenire da animali di 1^a qualità, allevati a terra, di regolare sviluppo, di buona conformazione ed in ottimo stato di nutrizione, alimentati esclusivamente con mangimi genuini e cresciuti naturalmente senza procedimenti artificiali. Gli animali dovranno essere di recente macellazione, raffreddati a secco senza aggiunta di acqua durante il raffreddamento; dovranno essere completamente dissanguati e perfettamente spennati. La pelle dovrà essere pulita, elastica e non disseccata, senza soluzione di continuità, ecchimosi e macchie verdastre. Il grasso sottocutaneo dovrà essere ben distribuito in strato leggero, senza ammassi adiposi. La carne dovrà avere un colore bianco-rosa leggermente tendente all'arancio, di buona consistenza e non flaccida.
- **Fesa di tacchino surgelata e petti di pollo surgelati:** dovranno presentare le stesse caratteristiche, per quanto applicabili, richieste per i polli a busto. Il prodotto fresco dovrà essere di recentissima macellazione, raffreddato a secco senza l'aggiunta di acqua. La data di macellazione dovrà essere rilevabile dal bollo a placca. Dovranno essere puliti, senza pelle e senza osso, con la sola esclusione, per i petti di pollo, dell'osso comunemente denominato "forcella". **I pesi dovranno essere tra i kg 0,250 e 0,300 per petto di pollo**, mentre ogni **fesa di tacchino dovrà pesare almeno 3 Kg**. Le fese di tacchino dovranno essere consegnate prive della spalletta o medaglione. Dovranno rispettare quanto stabilito dalla legge.
- **Polli a busto surgelato:** deve provenire da animali di categoria "A", di regolare sviluppo, di buona conformazione ed in ottimo stato di nutrizione; allevati a terra. Essere di recente macellazione (non oltre i 3 gg.), raffreddato a secco senza aggiunta di acqua durante il raffreddamento, deve avere una carne di colorito tendente al giallo, di buona consistenza, non flaccida, deve essere perfettamente pulito, privo di segni di scottature e di piume residue, grumi di sangue, privi di collo, testa, zampe, completamente eviscerati, privi di uropigio, esofago, trachea, gozzo, polmoni, stomaco, e intestini; perfettamente esenti da fratture, edemi e ematomi. La pelle dovrà essere pulita, elastica e non disseccata, senza soluzione di continuità, ecchimosi e macchie verdastre. Il grasso sottocutaneo dovrà essere ben distribuito in strato leggero, senza ammassi adiposi nella regione perineale e della cloaca. La carne dovrà avere un colore bianco-rosa leggermente tendente all'arancio, di buona consistenza e non flaccida. **Pezzo singolo di circa 1,2 kg.**

E) Prodotti pronti

- **Cordon Bleu surgelati:** preparazione gastronomica ottenuta dalla macinatura e miscelazione di carne di pollo e ingredienti funzionali (acqua, farina, pan grattato, aromi, ecc.) ricomposta in due matrici carnee con interposizione di formaggio e prosciutto cotto e formaggio, pastellato e impanato, cotto in friggitrice e immediatamente congelato e confezionato. **Peso medio singolo pezzo di 120 gr.**

- **Cotolette di pollo panate surgelate:** prodotto ottenuto dalla macinatura e successiva omogenea miscelazione di carni di pollo con ingredienti funzionali (acqua, farina, pan grattato, aromi, ecc.), ricomposto in matrice carnea, pastellato, impanato cotto in friggitrice e immediatamente congelato e confezionato. **Peso medio singolo pezzo 120 gr.**
- **Spiedini di carne e verdura mista surgelati:** spiedini di carne mista suino pollo e tacchino con aggiunta di verdure miste, **pezzatura di 120-140 gr/pezzo.**

2. Etichettatura

Deve essere conforme alle normative europee e nazionali in vigore, in particolare dovranno comparire direttamente sugli imballaggi primari e sopra una etichetta inserita all'interno della confezione o apposta in forma inamovibile:

- a. denominazione del prodotto
- b. stato fisico
- c. categoria commerciale degli animali da cui le carni provengono
- d. termine di conservazione indicato seguito dalla data giorno, mese, anno;
- e. modalità di conservazione;
- f. il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede sociale del produttore-confezionatore;
- g. la sede di produzione e confezionamento;
- h. la riproduzione del bollo sanitario CE che identifica il laboratorio di sezionamento e/o macellazione conforme alle normative la data di produzione espressa in giorno, mese, anno;
- i. sull'imballaggio secondario devono essere fissate o stampate una o più etichette riportanti le stesse indicazioni di cui sopra.
- j. lotto di produzione, ovvero un numero o codice di riferimento che evidenzii il nesso tra le carni e l'animale o gli animali.

Su ciascun imballo secondario dovrà essere indicato il peso netto.

Integrati dalle ulteriori informazioni previste dall'etichettatura obbligatoria di cui al Regolamento CE n. 1760/2000 e s.m.i sulla rintracciabilità e provenienza della carne ovvero:

- Stato membro o paese terzo di nascita.
- Stati membri o i paesi terzi in cui ha avuto luogo l'allevamento.
- Stato membro o paese terzo in cui ha avuto luogo la macellazione.
- Il numero di approvazione del macello in cui l'animale o gli animali sono stati macellati.