

## 1 Premessa

Le schede Tecniche di Prodotto sono i documenti con i quali gli offerenti integrano le informazioni tecniche contenute nel Catalogo.

## 2 Requisiti

Ove siano previsti, per uno specifico prodotto o per una determinata categoria di prodotti, dei requisiti o limiti cogenti, questi dovranno essere riportati esplicitamente nelle schede tecniche coerentemente a quanto stabilito per legge.

La documentazione dovrà essere fornita nel formato riportato a pagina 4 del presente documento riportante le informazioni minime di seguito definite (lettere dalla A alla N). Gli elementi di seguito riportati dovranno essere dettagliati in rapporto alla complessità del prodotto in modo da porre in evidenza tutti gli elementi qualificanti il prodotto stesso. Non è previsto che nelle schede compaiano indicazioni di carattere economico.

Per facilitare la comprensione dei requisiti richiesti sono riportati in **grassetto** le informazioni che sono obbligatorie ed in *corsivo* le informazioni facoltative (gli esempi non sono esaustivi), che potranno essere riportate nelle schede tecniche per meglio descrivere i prodotti.

### A) Codice

Codice che identifica una Denominazione di vendita.

### B) Denominazione di Vendita

Nome con il quale è commercialmente identificato il prodotto.

Corrisponde a quella riportata nel Catalogo nella colonna "Denominazione di vendita".

### C) Marca del prodotto

In assenza di una marca commerciale del prodotto riportare la Denominazione Produttore.

Può coincidere con la Denominazione di vendita.

Corrisponde a quella riportata nel Catalogo nella colonna "Marca del prodotto".

### D) Denominazione Produttore / Denominazione del Distributore

Ragione sociale dell'azienda produttrice o del distributore (solo per la carne refrigerata, la carne surgelata e i prodotti ittici).

Corrisponde a quella riportata nel Catalogo nella colonna "Denominazione del produttore o distributore".

### E) Sede Stabilimento Produttivo

Per prodotti confezionati in un paese CEE la sede è intesa come città e nazione. Per i prodotti confezionati in un paese non CEE la sede è intesa come la nazione ove è avvenuto il confezionamento e la città e nazione dell'importatore.

### F) Caratteristiche merceologiche

Intesa come descrizione completa ed esauriente del prodotto

es. :

- *Aspetto;*
- *Stagionatura o grado di maturazione;*
- *Stato (surgelato/congelato);*
- *Categoria del prodotto, ove applicabile;*
- *Pelle assente (pesce);*
- *Consistenza/Struttura (morbida/pastosa/friabile);*
- *Colore;*
- *Indicazione varietà presenti.*

### G) Ingredienti

Elenco degli ingredienti (da riportare per tutti i prodotti per i quali è la legislazione preveda questa indicazione in etichetta).



Riportare eventuali dichiarazioni di presenza/assenza di componenti.

es. Polifosfati, Glutine, Latte, derivati proteici del latte, lattosio, antibiotici, inibenti, sostanze ormonali e additivi/coloranti/conservanti/edulcoranti/metalli pesanti e tossici/Nitrati e nitriti/potenziali tracce di allergeni (come arachidi in altra frutta secca, etc.).

## H) Caratteristiche chimico/fisiche

Come minimo (dove applicabile):

- peso netto;
- volume nominale;
- peso sgocciolato;
- glassatura %;
- Limiti massimi dei residui;
- Calibro;
- Secco %;
- Umidità %;
- NaCl %;
- Contenuto in succo %;
- Corpi estranei o impurità (vegetali /minerali/animali);
- Semi estranei o rotti edibili max %;
- Residui organici di lavorazione assenti;
- Difettosità (es. grani rotti, gessatura, ambratura, bottatura).

## I) Caratteristiche microbiologiche

es. :

Flora batterica caratterizzante il prodotto (specificare limiti e tolleranze);

Flora caratteristica (specificare limiti e tolleranze);

Microrganismi indicatori di igiene (specificare limiti e tolleranze);

Muffe e Lieviti (presenza/assenza).

## J) Caratteristiche di confezionamento

- Materiali a contatto del prodotto impiegati;
- tipo di chiusura;
- caratteristiche di resistenza.

## K) Valori nutrizionali medi

Per brodi e dadi, spezie, erbe aromatiche, sale, caffè, tè, camomilla, l'indicazione è facoltativa.

I valori riportati devono essere riferiti al prodotto tal quale, cioè ante eventuale preparazione.

I valori delle componenti edibili (proteine, grassi e zuccheri) dovranno essere riportati utilizzando come unità di misura "g / 100 g".

## L) Modalità di conservazione

es. : temperatura/ umidità.

## M) Termine minimo di conservazione o Data di Scadenza

Da dichiarare ove previsti dalla legge.

## N) Tracciabilità / Rintracciabilità

Definire l'origine dei prodotti ove requisito regolamentato per legge.

Carne bovina

Nascita	Stato/i
Allevamento	Stato/i
Macellazione	Stato/i oppure n° di autorizzazione del/dei macelli per i prodotti che vengono consegnati senza successivo sezionamento o re-imballaggio
Sezionamento	Stato/i oppure n° di autorizzazione del/dei centro/i di Sezionamento per i prodotti che vengono consegnati senza successivo re-imballaggio
Re-imballaggio	N° di autorizzazione del/dei centri di re-imballaggio

**Pesce**

<b>Zona di cattura</b>	<i>rif. Regolamento CEE/UE n° 2065/2001</i> <i>a) per i prodotti pescati in mare, la menzione di una delle zone secondo tabella "Definizione della zona" di seguito riportata;</i> <i>b) per i prodotti pescati in acque dolci, la menzione dello Stato membro o del paese terzo di origine del prodotto;</i> <i>c) per i prodotti di allevamento, la menzione dello Stato membro o del paese terzo di allevamento in cui si è svolta la fase finale di sviluppo del prodotto.</i>
<b>metodo di produzione</b>	<i>rif. Regolamento CEE/UE n° 104/2000</i> <i>pescato / pescato in acque dolci / allevato.</i>
<b>denominazione commerciale</b>	<i>rif. Decreto 27 marzo 2002.</i>

Definizione della zona <sup>(1)</sup>	
Atlantico nord-occidentale	Zona FAO n. 21
Atlantico nord-orientale <sup>(2)</sup>	Zona FAO n. 27
Mar Baltico	Zona FAO n. 27.III d
Atlantico centro-occidentale	Zona FAO n. 31
Atlantico centro-orientale	Zona FAO n. 34
Atlantico sud-occidentale	Zona FAO n. 41
Atlantico sud-orientale	Zona FAO n. 47
Mar Mediterraneo	Zone FAO n. 37.1, 37.2 e 37.3
Mar Nero	Zona FAO n. 37.4
Oceano Indiano	Zone FAO n. 51 e 57
Oceano Pacifico	Zone FAO n. 61, 67, 71, 77, 81 e 87
Antartico	Zone FAO n. 48, 58 e 88

<sup>(1)</sup> Annuario FAO. Statistiche di pesca. Catture, Vol. 86/1. 2000

<sup>(2)</sup> Mar Baltico escluso.

**O) Varie**

**Ente di Certificazione per i prodotti biologici.**

*Altre informazioni qualificanti il prodotto*

*es. certificazioni volontarie di prodotto/filiera.*

	<b>Schede Tecniche di Prodotto</b>	Allegato L Schede tecniche
---	------------------------------------	-------------------------------

Azienda	<u>Scheda Tecnica di Prodotto</u>			n.
Codice CONSIP N/B/R BBCCC	Classe Merceologica			
	Categoria			
	Denominazione di Vendita			
	Unità di misura (Kg/l/pz)			
Marca del prodotto				
Denominazione Prodotto				
Stabilimento di Produzione				
Caratteristiche merceologiche				
Ingredienti				
Caratteristiche chimico / fisiche				
Caratteristiche microbiologiche e di igiene				
Caratteristiche di confezionamento <sup>1</sup>	Confezionamento primario	Confezionamento secondario	Pallettizzazione	
Valori Nutrizionali Medi per 100 g/100 ml di parte edibile <sup>2</sup>				
Modalità di conservazione <sup>3</sup>				
Termine massimo di conservazione o Data di Scadenza				
Tracciabilità / Rintracciabilità				
Varie				

Revisione n. \_\_\_\_ del \_\_\_\_\_

Autorizzata da: \_\_\_\_\_

<sup>1</sup> Materiale di confezionamento a diretto contatto con il prodotto; composizione del confezionamento secondario e della pallettizzazione (opzionale)

<sup>2</sup> I valori riportati sono riferiti al prodotto "ante preparazione al consumo"; specificare se i valori sono riferiti al tal quale o su sostanza secca di prodotto

<sup>3</sup> Temperatura o stato di conservazione