



**AOV/EVS-DL 22/2018**  
**AOV RAHMENVEREINBARUNG –**  
**LIEFERUNG VON LEBENSMITTELN**  
**UND DER DAZUGEHÖRIGEN**  
**DIENSTLEISTUNGEN 2018**

**CIG Erkennungscode:**  
**LOS 1: 7529018633**  
**LOS 2: 7529025BF8**  
**LOS 3: 7529027D9E**  
**LOS 4: 752905658F**  
**LOS 5: 752909019F**  
**LOS 6: 752909990A**

**ACP/SUA-SF 22/2018**  
**CONVENZIONE QUADRO ACP**  
**FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI E**  
**DEI SERVIZI CONNESSI 2018**

**Codice CIG:**  
**LOTTO 1: 7529018633**  
**LOTTO 2: 7529025BF8**  
**LOTTO 3: 7529027D9E**  
**LOTTO 4: 752905658F**  
**LOTTO 5: 752909019F**  
**LOTTO 6: 752909990A**

**Klarstellung Nr. 25**

In Bezug auf die Anlage 2 – Technisches Leistungsverzeichnis – gekochter Schinken ohne Zusatz von Polyphosphaten – wird um Klarstellung hinsichtlich der Art von gekochtem Schinken angesucht.

Im Sinne der geltenden Gesetzgebung, laut Dekret des MI.A.P. vom 21/09/2005 i.d.F., wird der gekochte Schinken in drei Kategorien eingeteilt, welche sich nach unterschiedlichen Qualitätsmerkmalen wie folgt unterscheiden:

- Gekochter Schinken
- Auserlesener gekochter Schinken
- Hochwertiger gekochter Schinken

Welche der drei Arten von gekochtem Schinken (gemäß der von der geltenden Gesetzgebung vorgesehenen Einstufung) ist Gegenstand der Lieferung?

**Antwort Nr. 25**

Das in Anlage 2 beschriebene Produkt entspricht hochwertigem Kochschinken, denn

**Chiarimento n. 25**

Con riferimento all'allegato 2 - Capitolato tecnico - Prosciutto cotto senza polifosfati aggiunti - si chiede un chiarimento in merito alla tipologia di prosciutto cotto richiesto.

Ai sensi della normativa vigente, Decreto MI.A.P. del 21/09/2005 e successive modifiche, il prosciutto cotto viene distinto in tre categorie sulla base delle differenti caratteristiche qualitative come segue:

- Prosciutto cotto
- Prosciutto cotto scelto
- Prosciutto cotto di alta qualità

Quale delle tre tipologie di prosciutto cotto (secondo la classificazione qualitativa prevista dalla normativa vigente) è oggetto di fornitura?

**Risposta n. 25**

Il prodotto descritto nell'allegato 2 corrisponde al prosciutto cotto di alta qualità, perché deve



es muss ohne Zusatz von Polyphosphaten, Laktose und Kuhmilchproteinen und Mononatriumglutamat und mit einem Feuchtigkeitsgehalt von etwa 70 %, d. h. weniger als 75 %, gewonnen werden.

essere ottenuto dalla coscia di maiale (intera), senza l'aggiunta di polifosfati, lattosio e proteine del latte vaccino e glutammato monosodico e con un'umidità di ca. 70% quindi inferiore a 75%.