



MINISTERO DELLA DIFESA
DIREZIONE GENERALE DEL COMMISSARIATO E DEI SERVIZI GENERALI

SPECIFICHE TECNICHE PER LA	Registrazione n° 283/U.I./VIVERI
FORNITURA DI: CARRE' (O LOMBATA) CON	Dispaccio n°1/1/3510/COM
OSSO, CONGELATO, DI MAIALE	dell'11.09.2000

Le presenti Specifiche Tecniche abrogano e sostituiscono le S.T. n. 235/INT: di registrazione, diramate con foglio n. 1/10254 del 30.12.1997.

CAPO I – CARATTERISTICHE E REQUISITI DEL PRODOTTO.

- 1.1. La carne deve provenire da suini giovani (di 18 - 12 mesi), sani, in buone condizioni di nutrizione, moderatamente grassi, ben macellati e dissanguati.
- 1.2. Per carrè (o lombata) deve intendersi il taglio anatomico recante da 8 a 10 costole e comprendente solo il lombo ed il filetto, ed eventualmente il culatello, con esclusione della coppa e della coda.
Le costole debbono essere, pertanto, rifilate in modo da delimitare solo i suddetti tagli.
- 1.3. La carne deve risultare di ottima qualità, di colore rosso – pallido, con grana finissima, senza grasso di infiltramento, di aroma gradevole, priva di odori estranei di qualsiasi natura, sia allo stato di congelamento, sia durante le prove di cottura e di assaggio.
- 1.4. La lavorazione deve essere stata eseguita in modo che la carne risulti sgrassata e rifilata, senza tagli, incisioni o lesioni di qualsiasi genere sui gruppi muscolari.
- 1.5. La carne deve dare uno scarto residuo di sgrassamento e rifilatura non superiore al 2%.
E' tollerato che lo scarto residuo di sgrassamento e di rifilatura sia superiore a detta percentuale fino ad un massimo del 3%, compensato fra tutti i campioni rappresentativi della partita, con penalizzazione per l'eccedenza mediante corrispondente sconto percentuale sul valore della partita collaudata.
- 1.6. In caso di riscontro di un numero di costole superiore a quello prescritto (max. 10), la Commissione di collaudo provvederà ad accertare il numero effettivo di costole dai carrè costituenti la partita ed a dedurre dal quantitativo totale della carne in collaudo il peso medio delle costole esuberanti.
Per la suddetta deduzione si procederà come di seguito descritto.
In sede di formazione del campione monte, si accerterà l'eventuale presenza del numero di costole in eccesso. Dai carrè scongelati per le prove di cottura ed assaggio si asporteranno le basi ossee esuberanti, costituite dalle costole e dalle relative semivertebre, di cui si determinerà il peso medio.
Detto peso si moltiplicherà per l'intero numero di carrè presentati al collaudo ed il peso risultante sarà detratto dal peso totale della partita.

- 1.7. All'atto della richiesta di approntamento al collaudo effettuata dalla Ditta fornitrice all'Amministrazione appaltante, la carne dovrà risultare confezionata da non oltre 90 giorni.

CAPO II – STATO DI CONSERVAZIONE.

- 2.1. La carne deve risultare in perfetto stato di congelamento, senza alcun segno, anche minimo, riferibile ad interruzione della catena del freddo.

- 2.2. La temperatura “a core”, all'atto del collaudo, non deve mai essere superiore ai – 15°C.

CAPO III – ACCERTAMENTI ANALITICI.

- 3.1. **Esame batteriologico:** da effettuare in superficie su 5 unità campione:

TABELLA “A”

LIMITI MICROBIOLOGICI/cm²			
CARICA MICROBICA	m (*)	M (*)	c/n (*)
Carica mesofila	1 x 10⁶	5 x 10⁶	2 / 5
Ifomiceti e lieviti	1 x 10⁴	5 x 10⁴	2 / 5
Enterobacteriacee	1 x 10⁴	5 x 10⁴	3 / 5
Streptococchi fecali	8 x 10³	4 x 10⁴	2 / 5
Clostridi Solfito-riduttori	30	1,5 x 10²	1 / 5
Stafilocco aureo	1 x 10²	5 x 10²	2 / 5
E.coli O: 157 H: 7	a s s e n t e (**)		===
Salmonella	a s s e n t e (**)		===

TABELLA “B”

(Come stabilito dall'Ordinanza del Ministero Sanità del 07.12.1993 – G.U. n. 291 del 13.12.1993 e successive modifiche):

CARICA MICROBICA	N°	LIMITI DI TOLLERANZA
Listeria monocytogenes	5 u.c.	non oltre 11/g in 2 u.c. non oltre 110/g in 3 u.c.

LEGENDA:

- (*): **M:** indica la soglia limite di accettabilità oltre la quale i risultati non sono più ritenuti soddisfacenti;
- m:** indica la soglia limite al di sotto della quale tutti i risultati sono ritenuti soddisfacenti;
- n:** indica il numero di unità campionarie complessive;
- c:** indica il numero di unità campionarie che possono dare risultati compresi tra le due soglie limite “m” e “M”.
- (**): nell’intera aliquota esaminata.

3.2. **Preparazione del campione per l’analisi microbiologica in superficie.**

Individuare una superficie sufficientemente ampia e regolare sul taglio di carne in esame.

Delimitare con guide o schemi metallici resi sterili un’area di cm. 10 x 12 ed incidere i margini con bisturi sterile per la profondità di circa 1 cm..

Disseccare una fetta superficiale dello spessore di circa 2 mm. ponendola in un quantitativo di 120 ml. di diluente sterile (soluzione fisiologica o Ringer): il rapporto tra liquido e superficie risulta quindi di 1 ml/1 cm..

Omogeneizzare in Stomacher per 2’.

3.3. L’esame batteriologico per la carica microbica profonda sarà effettuato a discrezioni del laboratorio di analisi secondo necessità o su specifica richiesta della Commissione di collaudo.

3.4. Se la partita oggetto del collaudo risultasse costituita da aliquote di carne di diversa provenienza, gli accertamenti di cui innanzi dovranno essere estesi a tutte le aliquote componenti la partita.

L’A.D. si riserva, comunque, la facoltà di eseguire o fare eseguire tutti gli altri saggi analitici e prove che riterrà opportuno, al fine di verificare la rispondenza della fornitura ai requisiti dalle presenti Specifiche Tecniche.

CAPO IV – CONFEZIONAMENTO ED IMBALLAGGIO.

4.1. I materiali impiegati nel confezionamento ed imballaggio devono rispondere a tutte le norme igienico-sanitarie previste dalla vigente legislazione; in particolare devono essere tali da:

- ❖ non alterare le caratteristiche organolettiche e qualitative della carne;
- ❖ non trasmettere alla carne sostanze nocive per la salute umana;
- ❖ garantire la protezione efficace della derrata durante le operazioni di trasporto e nell’immagazzinamento.

4.2. I tagli dovranno risultare:

- a) dapprima completamente avvolti, uno per uno, con sistema sottovuoto o non, da un involucro trasparente ed incolore, di tipo imputrescibile;
- b) successivamente immessi in casse o cartoni chiusi con reggette o con altro idoneo sistema.

Gli imballaggi sono tutti a perdere.

4.3. I contenitori esterni devono essere muniti di una etichetta ben visibile ed applicata in modo tale che debba forzatamente rompersi all'atto dell'apertura dell'imballaggio
L'etichetta deve riportare le indicazioni previste dalle disposizioni vigenti, ed ogni caso:

- ❖ il bollo sanitario;
- ❖ la denominazione anatomica o merceologica del taglio contenuto;
- ❖ l'indicazione del peso netto;
- ❖ la data di confezionamento;
- ❖ F.A. oppure "Forze Armate";
- ❖ numero e data del contratto;
- ❖ ditta produttrice;
- ❖ numero di codificazione NATO.

4.4. La data di confezionamento, qualora non fosse rilevabile dall'etichetta, potrà essere dimostrata con dichiarazione degli Enti di Intervento o di Ammasso o dell'Autorità Pubblica in genere.

La data di macellazione o di stoccaggio è ritenuta equipollente, a tutti gli effetti, a quella di confezionamento.

CAPO V – CERTIFICAZIONE.

5.1. Per le carni nazionali e CEE, nonché per quelle provenienti da Paesi Terzi riconosciuti dalla CEE (D.P.R. 01.03.1992, n. 231) e nazionalizzate da uno degli Stati membri della Comunità, la ditta fornitrice deve esibire il documento di accompagnamento commerciale previsto dall'articolo 4 comma 1° lettera f. del Decreto Legislativo 18.04.1994, n. 286 e successive modifiche.

Detto documento, rilasciato dallo Stabilimento di spedizione, deve recare la riproduzione prestampata del numero di riconoscimento veterinario dello Stabilimento riconosciuto e indicare chiaramente il mese e l'anno di congelazione.

L'A.D. si riserva, comunque, la facoltà di richiedere la certificazione sanitaria di origine delle carni.

- 5.2. La carne deve essere comunque in possesso di tutti i requisiti previsti dalle norme, dalle convezioni o dagli accordi sanitari in vigore.

F.to
IL CAPO SEZIONE

F.to
IL CAPO DIVISIONE

F.to
IL CAPO REPARTO

F.to
IL DIRETTORE GENERALE