



MINISTERO DELLA DIFESA
DIREZIONE GENERALE DI COMMISSARIATO E DEI SERVIZI GENERALI

SPECIFICHE TECNICHE PER LA	Registrazione n°252/U.I./VIVERI
FORNITURA DI: CONCENTRATO DI	Dispaccio n°1/1/0552/COM
POMODORO (DOPPIO TRIPLO)	del 15.02.1999

Le presenti S.T. abrogano e sostituiscono le S.T. 196/INT di registrazione, diramate con dispaccio n. 1/00036 dell' 8.03.1994.

CAPO I - REQUISITI DEL PRODOTTO

1.1. Il concentrato di pomodoro, puro, genuino, di qualità superiore, va prodotto direttamente da pomodori dell'annata, sani, freschi, maturi e ben lavati; deve trattarsi di prodotto di prima lavorazione, con esclusione, cioè, di prodotti rilavorati.
L'Amministrazione può richiedere che la lavorazione sia effettuata con pomodori agostani.

1.2. Il concentrato deve avere le seguenti caratteristiche:

- a) colore rosso, odore e sapore caratteristici del prodotto ottenuto da pomodoro sano e maturo ed essere privo di odori e sapori estranei;
- b) assenza di accentuata separazione di liquido, di formazione di grumi e di frammenti di pomodoro.

1.3. Si prescrive la seguente composizione analitica:

	<u>doppio</u> <u>concentrato</u>	<u>triplo</u> <u>concentrato</u>
❖ residuo secco (al netto di sale aggiunto) non inferiore al	28%	36%
❖ rapporto zuccheri (percentuale di zuccheri nel residuo secco al netto di sale aggiunto) non inferiore a	49	49
❖ rapporto acidità (percentuale di acidi nel residuo secco al netto di sale aggiunto, espressa come acido citrico monoidratato) non superiore al	9%	9%

❖ acidità volatile espressa in acido acetico non superiore, rispetto al residuo secco al netto di sale aggiunto, al	0,20%	0,20%
❖ impurità minerali, rispetto al residuo secco al netto di sale aggiunto, non superiore al	0,05%	0,05%
❖ muffe (valutate mediante esame microscopico secondo il metodo Howard): valore medio dei campi positivi nelle scatole costituenti il campione non superiore, rispetto ai campi osservati, al	50%	50%

1.4. Al concentrato può essere aggiunto cloruro di sodio in misura tale che la percentuale di cloruri nel prodotto finito espressa come cloruro di sodio non superi il 10% di residuo secco. Potrà inoltre essere aggiunta qualche foglia di basilico.

1.5. La conserva non deve essere colorata artificialmente e non deve contenere:

- ❖ sostanze vegetali diverse dal pomodoro - quali farine, fecole, etc.- ovvero sostanze eterogenee di qualsiasi natura;
- ❖ agenti conservatori ed antisettici (escluso il cloruro di sodio);
- ❖ sostanze edulcoranti sintetiche.

1.6. La presenza di metalli pesanti è tollerata entro i seguenti limiti massimi:

- ❖ piombo (sul prodotto tal quale):
$$\frac{1+0.25 \text{ Brix}}{5,2} \text{ (4 confezioni su 5)}$$
$$\frac{1,25+0.25 \text{ Brix}}{5,2} \text{ (1 confezioni su 5)}$$
- ❖ ferro (sul prodotto tal quale) 50 mg/kg ;
- ❖ stagno (sul prodotto tal quale) 150 mg/kg, determinati secondo quanto prescritto dal D.M. 18.2.1984 (G.U. n.76 del 16.3.1984);
- ❖ cadmio (sul prodotto tal quale) 20 mg/kg;
- ❖ rame (sul prodotto tal quale) 20 mg/kg.

1.7. Il prodotto deve essere biologicamente stabile e assolutamente privo di germi patogeni e loro tossine: tale condizione deve essere ottenuta mediante trattamento termico in modo da non compromettere le caratteristiche organolettiche della derrata.
L'accertamento della sopra citata condizione verrà effettuato mediante i comuni metodi microbiologici di laboratorio.

CAPO II - MODALITA' DI COLLAUDO.

2.1. Le determinazioni analitiche saranno eseguite secondo i "metodi ufficiali di analisi delle conserve vegetali", editi dal Ministero delle Risorse Agricole, nonché, per le determinazioni ivi non contemplate, secondo i metodi descritti dal manuale "Official Methods of Analysis of the Association of Official Chemists" - ultima edizione aggiornata o, in carenza, secondo i metodi in uso presso l'Istituto Superiore di Sanità in Roma ed i Laboratori delle A.S.L..

2.2. Si specifica inoltre, in particolare quanto segue:

- a) l'esame microscopico dovrà riguardare, oltre che le muffe, anche la ricerca di frammenti di insetti e di polpe estranee; sarà tollerata la presenza di non più di 35 frammenti di insetti per 100 grammi di prodotto; non saranno assolutamente ammesse le seguenti impurità: peli di roditori, vermi, larve, parassiti e loro uova;
- b) alla masticazione non si dovrà percepire la sensazione di scricchiolio causato da sostanze estranee silicee che si trovino frammiste al concentrato per imperfetta lavatura dei pomodori o per altre cause.

2.3. L'Amministrazione si riserva peraltro la facoltà di eseguire, o far eseguire, tutte le prove, le analisi ed i saggi che riterrà opportuno al fine di verificare la qualità della fornitura ed il rispetto delle disposizioni legislative.

CAPO III – CONDIZIONAMENTO.

3.1. Ferma restando la facoltà di cui al successivo punto 6, il prodotto deve essere consegnato in scatole di banda stagnata, contenenti, rispettivamente, quantità nette di prodotto non inferiori a Kg. 0,400 - 0,800 - 0,850 - 2,200 - 3,100 - 4,250 - 4,500. Il triplo concentrato potrà essere consegnato anche in scatole da Kg. 4,650.

3.2. In sede di collaudo verrà verificata la rispondenza fra la quantità netta indicata sulla scatola ed il contenuto effettivo della stessa. L'eventuale eccedenza del contenuto effettivo rispetto alla quantità netta indicata non verrà presa in considerazione ai fini del pagamento.

3.3. La composizione, omogenea o percentuale dei lotti, nei precitati formati, sarà di volta in volta indicata dall'Ente appaltante.

3.4. Le scatole devono essere allestite in tre pezzi: corpo, fondo e coperchio, impiegando banda stagnata elettrolitica a stagnatura differenziata di scelta standard, adeguatamente verniciata, brillante, avente le seguenti caratteristiche:

a) **per coperchio e fondo:** banda stagnata a stagnatura differenziata di tipo non inferiore alla D 5,6/2,8 (5,6 all'interno e 2,8 all'esterno) per tutti i formati;

b) **corpo delle scatole:**

- ❖ per i formati da Kg. 4,250 - 4,500 - 4,650, banda stagnata a stagnatura differenziata di tipo non inferiore alla D. 8,4/2,8 (8,4 all'interno 2,8 all'esterno);
- ❖ per gli altri formati banda stagnata come da precedente lettera a).

Per le caratteristiche della banda stagnata, le tolleranze, i metodi di prova, si fa riferimento a quanto previsto dalla norma UNI - EN 10203.

La linea di giunzione del corpo deve essere ottenuta mediante sovrapposizione dei lembi, e saldatura elettrica adeguatamente protetta su entrambe le facce con idonea pellicola di vernice. I fondelli devono essere aggraffati al corpo, previa inserzione di mastice od altro materiale rispondente. Le scatole, comunque, devono realizzare una completa ermeticità.

Devono risultare adeguatamente robuste, ben pulite, senza bombature, ammaccature, lesioni o tracce di ruggine.

La rispondenza dei contenitori a quanto previsto dalle vigenti norme sanitarie dovrà essere comprovata dalla esibizione da parte della ditta fornitrice della dichiarazione di conformità rilasciata dal produttore di cui al D.M. 21.03.1973 sulla disciplina igienica degli imballaggi e successivi aggiornamenti.

3.5. Sulla scatola devono essere riportate, impresse a rilievo o litografate in modo indelebile, oppure stampigliate su etichetta saldamente applicata, le seguenti indicazioni:

- ❖ denominazione e sede della Ditta fornitrice;
- ❖ numero e data del contratto;
- ❖ denominazione del contenuto;
- ❖ quantità netta;
- ❖ mese ed anno di fabbricazione, anche in codice;
- ❖ numero di codificazione NATO;
- ❖ ogni altra indicazione prescritta dalle norme vigenti.

3.6. Sul fondello delle scatole deve essere impressa la seguente dicitura:

- ❖ "Forze Armate" (o "FF.AA.").

CAPO IV – IMBALLAGGIO.

4.1. Le scatole di banda stagnata devono a loro volta essere immesse in robusti scatoloni di cartone ondulato (per un peso complessivo lordo non superiore a 30 Kg.) incollati e/o aggraffati in modo tale da resistere a tutte le sollecitazioni di trasporto, maneggio e stivaggio.

4.2. Sui due fianchi più lunghi dello scatolone devono essere stampigliate, con caratteri ben visibili, le seguenti indicazioni:

- ❖ "Forze Armate" da un lato;
e, sull'altro:
- ❖ Ditta produttrice;
- ❖ numero di repertorio e data del contratto;
- ❖ denominazione del contenuto;
- ❖ peso lordo del collo;
- ❖ numero e quantità netta delle scatole contenute;
- ❖ mese ed anno di fabbricazione, anche in codice;
- ❖ numero di codificazione NATO;
- ❖ ogni altra indicazione prescritta dalle norme vigenti.

CAPO V - CONTROLLI DURANTE LA LAVORAZIONE.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di eseguire, saltuariamente o ininterrottamente, qualsiasi controllo ritenuto utile ai fini dell'accertamento della bontà dei processi di lavorazione e di quanto altro possa interessare al riguardo, non esclusa l'osservanza delle norme igieniche.

CAPO VI – VARIE.

A richiesta dell'A.D. il condizionamento e l'imballaggio potranno essere anche quelli di uso comune, purché conformi alle norme di legge.

F.to
IL CAPO SEZIONE

F.to
IL CAPO DIVISIONE

F.to
IL CAPO REPARTO

F.to
IL DIRETTORE GENERALE