



MINISTERO DELLA DIFESA
DIREZIONE GENERALE DEL COMMISSARIATO E DEI SERVIZI GENERALI

SPECIFICHE TECNICHE PER LA	Registrazione n°249/U.I./VIVERI
FORNITURA DI: FAGIOLI CANNELLINI	Dispaccio n° 1/1/0447/COM del 08.02.1999

Le presenti Specifiche Tecniche riordinano, riunendole in un unico testo integrale, le S.T. n. 206/INT di Registrazione, diramate con dispaccio n° 1/00116 del 12.6.95 e la successiva Variante diramata con dispaccio n° 1/00069 del 30.01.98.

CAPO I - REQUISITI DEL PRODOTTO.

- 1.1. I fagioli devono essere bianchi, di grandezza uniforme, del tipo denominato in commercio "cannellini", sani, asciutti, pesanti, non rugosi alla superficie, con tegumento teso e lucido, non tonchiati, e comunque privi di artropodi vivi in qualsiasi stadio di sviluppo, non ammuffiti, netti di polvere, privi di corpi estranei e di altri semi di qualsiasi natura.

Gli eventuali trattamenti con antiparassitari dovranno essere stati eseguiti nel rispetto della vigente legislazione sanitaria; i relativi controlli saranno effettuati secondo quanto previsto dall'Ordinanza del Ministro della Sanità in data 6.1.1979 (G.U. n. 39 dell'8.2.1979) e da eventuali norme di successiva emanazione.

- 1.2. Devono essere dell'ultimo raccolto.

- 1.3. Devono corrispondere ai seguenti requisiti analitici, da controllarsi con gli ordinari metodi di laboratorio:



- 1.4. E' tollerata la presenza di semi spaccati, rotti, striminziti, rugosi, purché edibili, in ragione di una quantità massima complessiva dell'1%.

- 1.5. Sono esclusi fagioli scuri o colorati.

CAPO II - PROVA DI COTTURA.

- 2.1. La prova di cottura va eseguita con acqua potabile.

- 2.2. I fagioli vanno immessi nella pentola mentre l'acqua, nella quale devono affondare, è ancora fredda.

- 2.3. Non si può stabilire a priori un preciso rapporto in peso tra i fagioli ed acqua; sarà bene, tuttavia, tener presente che l'acqua, durante la cottura, deve costantemente ricoprire i legumi con un margine di 10 centimetri.
- 2.4. In caso di necessità, per evitare di interrompere la cottura in corso, bisognerà aggiungere acqua bollente.
- 2.5. La cottura va eseguita in pentola con coperchio, senza rimestare, mantenendo l'ebollizione costantemente al minimo. Essa deve avvenire entro un periodo di tempo non superiore a 150 minuti, a decorrere dal momento in cui l'acqua comincia a bollire.
- 2.6. Alla prova in questione i fagioli devono:
- ❖ rigonfiarsi ed assorbire molta acqua, sono tollerati fagioli spaccati e bucce separate max 10%;
 - ❖ cuocersi facilmente ed uniformemente, assumendo una consistenza farinosa.
- 2.7. In caso di contestazione, la prova di cottura deve essere ripetuta in acqua distillata.

CAPO III – IMBALLAGGIO.

I fagioli devono essere consegnati in sacchi di tela juta, o di rafia polipropilenica per alimenti, nuovi e robusti, a tessuto di adeguata fittezza, da Kg. 20 netti, recanti un sigillo che identifichi la ditta fornitrice ed un cartellino sul quale siano riportate almeno le seguenti indicazioni:

- ❖ "FORZE ARMATE" o "F.A.";
- ❖ nome o ragione sociale della ditta e sua sede;
- ❖ "fagioli cannellini bianchi Kg.20 (netto)";
- ❖ estremi del contratto;
- ❖ data di confezionamento;
- ❖ numero di codificazione NATO;
- ❖ ogni altra indicazione prevista dalla legge.

I fagioli possono essere consegnati, a richiesta dell'A.D., in sacchetti da Kg. 5 netti in polipropilene isotattico (biorientato) per alimenti, di spessore non inferiore a 70 microns, od in altri idonei materiali plastici termosaldati recanti le seguenti indicazioni:

- ❖ nome o ragione sociale della ditta e sua sede;
- ❖ denominazione della derrata;
- ❖ peso netto;
- ❖ numero e data del contratto;
- ❖ numero di codificazione NATO;
- ❖ ogni altra indicazione prevista dalla legge.

La rispondenza dei sacchetti a quanto previsto dalle vigenti norme sanitarie deve essere comprovata dalla esibizione, da parte della ditta fornitrice, della dichiarazione di conformità

rilasciata dal produttore, di cui al D.M. 21.3.1973 sulla disciplina igienica degli imballaggi e successive modificazioni.

I sacchetti devono essere immessi, in numero di quattro, in scatole di cartone ondulato incollate e/o aggraffate, aventi le seguenti caratteristiche tecniche:

- ❖ resistenza allo scoppio: 4 Kg. x cm quadrato;
- ❖ onda bassa;
- ❖ spessore minimo: m/m 2,5;
- ❖ peso a mq: 460 g. +/- 5%.

Sui fianchi delle scatole di cartone devono essere stampigliate le seguenti indicazioni:

- ❖ "FORZE ARMATE" o "F.A.";
- ❖ nome o ragione sociale della ditta e sua sede;
- ❖ denominazione del prodotto;
- ❖ numero e tipo delle confezioni contenute;
- ❖ data di confezionamento;
- ❖ estremi del contratto;
- ❖ numero di codificazione NATO;
- ❖ ogni altra indicazione prescritta dalle norme vigenti.

Inoltre, a richiesta dell'A.D., i predetti sacchetti in polipropilene possono essere contenuti (sempre in numero di quattro), anziché in scatole di cartone, in imballaggi di tipo commerciale denominati "fardelli" costituiti da una base di cartone, preferibilmente munita di bordo e da una pellicola in materiale plastico termoretraibile.

Tale tipo di imballaggio deve essere conforme alle norme di legge e adeguatamente robusto, in modo da resistere a tutte le sollecitazioni di trasporto, maneggio e stivaggio.

Su di esso devono essere impresse le stesse indicazioni previste per le scatole di cartone.

CAPO IV – VARIE.

Per la merce proveniente da Paesi terzi, la ditta fornitrice deve esibire, in copia conforme, il certificato fitopatologico rilasciato dal Paese terzo esportatore, od il certificato all'importazione rilasciato dall'Osservatorio per le malattie delle piante competente per territorio.

F.to
IL CAPO SEZIONE

F.to
IL CAPO DIVISIONE

F.to
IL CAPO REPARTO

F.to
IL DIRETTORE GENERALE