



**MINISTERO DELLA DIFESA**  
**DIREZIONE GENERALE DEL COMMISSARIATO E DEI SERVIZI GENERALI**

<b>SPECIFICHE TECNICHE PER LA</b>	<b>Registrazione n° 289/U.I./VIVERI</b>
<b>FORNITURA DI: FORMAGGIO FONTINA</b>	<b>Dispaccio n°1/1/3604/COM del 18.09.2000</b>

Le presenti Specifiche Tecniche abrogano e sostituiscono le S.T. n. 117/INT. di registrazione, diramate con foglio n. 1/10286 del 12.07.1982.

**CAPO I – REQUISITI DEL PRODOTTO.**

- 1.1. Il formaggio deve essere grasso a pasta semicotta, fabbricato esclusivamente con latte intero di vacca proveniente da una sola mungitura, ad acidità naturale di fermentazione. Zona di produzione: attuale territorio della Regione Autonoma della Valle d'Aosta.
- 1.2. Forma: cilindrica a scalzo basso leggermente concavo con facce piane o quasi piane.
- 1.3. Dimensioni delle forme: altezza da 7 a 10 cm., diametro da 30 a 45 cm.; con variazioni in più od in meno in rapporto alle condizioni tecniche di produzione.
- 1.4. Peso delle forme :da 8 a 18 Kg., con variazioni in più od in meno in rapporto alle condizioni tecniche di, produzione.
- 1.5. Confezione esterna: crosta compatta, sottile, dello spessore di circa 2 mm..
- 1.6. Struttura della pasta: elastica, piuttosto molle, con scarsa occhiatura, fondente in bocca..
- 1.7. Colore della pasta: leggermente paglierino.
- 1.8. Sapore della pasta: dolce caratteristico.
- 1.9. Aroma: caratteristico, delicato.
- 1.10. Stagionatura: da tre mesi a cinque mesi.
- 1.11. La partita deve essere costituita da un insieme di forme scelte, ben preparate, salate a regola d'arte, ben conservate. Tutte le forme devono essere scevre della più piccola fessurazione, di odori e sapori anormali, nonché di qualsiasi altro difetto ed alterazione. E' tollerata la presenza di qualche leggera sfogliatura asciutta, ognuna larga non più di due millimetri e lunga non più di quattro centimetri.

## **CAPO II – REQUISITI CHIMICI.**

- 2.1. Umidità: non più del 42%.
- 2.2. Grasso: non meno del 45% su s.s., da determinarsi come indicato al successivo punto 3.2..
- 2.3. Sostanze azotate: non meno del 42% su s.s..
- 2.4. Ceneri totali: non oltre l'8% su s.s..
- 2.5. Cloruro di sodio: non oltre il 5% su s.s..

## **CAPO III – ACCERTAMENTI ANALITICI.**

- 3.1 Le determinazioni analitiche saranno eseguite secondo i metodi descritti nel manuale "Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists - 13<sup>a</sup> edizione 1980 -, nonché, per le determinazioni ivi non contemplate, secondo i metodi in uso presso l'Istituto Superiore di Sanità in Roma ed i Laboratori Provinciali di Igiene e Profilassi.
- 3.2. Si precisa, per quanto riguarda il grasso, che:
  - ❖ esso sarà determinato secondo il metodo Schmid – Bondzinsky – Ratzlaff;
  - ❖ la sua natura sarà accertata qualitativamente, mediante esame gascromatografico, allo scopo di stabilire che nella lavorazione del formaggio sia stato impiegato unicamente latte di vacca, senza aggiunta di altri grassi di diversa provenienza.
- 3.3. L'Amministrazione si riserva peraltro la facoltà di eseguire, o far eseguire, tutte le prove, le analisi ed i saggi che riterrà opportuni, al fine di verificare la qualità della fornitura ed il rispetto delle disposizioni legislative.

## **CAPO IV – VARIE.**

- 4.1 Ciascuna forma deve essere munita del marchio d'origine apposto dal Consorzio Produttori Fontina di Aosta e del marchio o contrassegno della Ditta fornitrice.
- 4.2. La Ditta è tenuta ad esibire il certificato che attesta la marchiatura.
- 4.3. Tutte le forme devono riportare su di una faccia il numero di codificazione NATO, impresso con marchio a fuoco, oppure marcato con inchiostro, oppure a mezzo punzonatura, o anche mediante l'applicazione di etichetta autoadesiva.

## **CAPO V – IMBALLAGGIO.**

Le forme devono essere consegnate senza alcun imballaggio.

Qualora nella lettera d'invito a concorrere sia richiesto l'imballaggio, questo deve essere di uso commerciale, tale, comunque, da assicurare la adeguata protezione del prodotto durante le operazioni di carico, scarico e trasporto. Il prodotto deve essere in possesso della prevista bollatura sanitaria secondo quanto prescritto dal D.P.R. 14.01.1997 n. 54 (G.U. n. 59 del 12.03.1997 – Suppl. 54/L).

**F.to**  
**IL CAPO SEZIONE**

**F.to**  
**IL CAPO DIVISIONE**

**F.to**  
**IL CAPO REPARTO**

**F.to**  
**IL DIRETTORE GENERALE**