



MINISTERO DELLA DIFESA
DIREZIONE GENERALE DEL COMMISSARIATO E DEI SERVIZI GENERALI

SPECIFICHE TECNICHE PER LA	Registrazione n° 295/U.I./VIVERI
FORNITURA DI: FORMAGGIO GROVIERA	Dispaccio n°1/1/4228/COM del 13/11/2000

Le presenti Specifiche Tecniche abrogano e sostituiscono le S.T. n. 92/INT. di registrazione, diramate con foglio n. 1/1/10421 del 30.06.1977.

CAPO I – REQUISITI DEL PRODOTTO.

- 1.1. Il formaggio deve essere prodotto esclusivamente con latte di vacca; è vietato l'impiego di additivi.
- 1.2. Forma: mola.
- 1.3. Dimensioni: diametro da 40 a 65 cm.; altezza dello scalzo da 9 a 13 cm..
- 1.4. Peso delle forme :da 20 a 45 Kg..
- 1.5. Aspetto della crosta: spalmata di morchia, di colore dal giallo dorato al bruno.
- 1.6. Colore della pasta: dall'avorio al giallo pallido.
- 1.7. Aroma della pasta: caratteristico, pronunciato.
- 1.8. Sapore della pasta: delicato, dolce caratteristico, saporoso; sono da escludere le forme di sapore piccante, salato, amaro (anche lievemente).
- 1.9. Struttura della pasta: compatta, con occhiatura rara, regolare e rotonda, della grossezza di un pisello; è tollerata qualche rara occhiatura della grossezza di una nocciola.
- 1.10. Stagionatura: non inferiore a tre mesi.
- 1.11. La partita deve essere di qualità scelta mercantile, in perfetto stato di conservazione. Il formaggio deve essere esente da difetti ed alterazioni. E' tollerata la presenza di qualche leggera sfogliatura asciutta, ognuna larga non più di due millimetri e lunga non più di due centimetri.

CAPO II – REQUISITI CHIMICI.

2.1. Umidità: fra il 36% ed il 39%.

2.2. Grasso (su sostanza secca): non meno del 45%, determinato secondo quanto indicato al punto 4.2..

CAPO III – VARIE.

Ciascuna forma deve portare sullo scalzo il marchio o contrassegno della Ditta produttrice. 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 – (Regolamento recante attuazione delle Direttive 92/46 e 92/47 CEE in materia di produzione ed immissione sul mercato di latte e prodotti a base di latte. 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 IV – DETERMINAZIONI ANALITICHE.

4.1 Le determinazioni analitiche saranno eseguite secondo i metodi descritti nel manuale "Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists - 13^a edizione 1980 e successive -, 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.

4.2. 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.

4.3. 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 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.

F.to
IL CAPO SEZIONE

F.to
IL CAPO DIVISIONE

F.to
IL CAPO REPARTO

F.to
IL DIRETTORE GENERALE