



MINISTERO DELLA DIFESA
DIREZIONE GENERALE DEL COMMISSARIATO E DEI SERVIZI GENERALI

SPECIFICHE TECNICHE PER LA	Registrazione n° 253/U.I./VIVERI
FORNITURA DI: FORMAGGIO	Dispaccio n° 1/1/0769/COM
“PARMIGIANO REGGIANO”	dell’ 8/03/1999

Le presenti S.T. abrogano e sostituiscono le S.T. 59/INT di registrazione, diramate con dispaccio n.1/10220 del 26.01.1972.

CAPO I - REQUISITI ORGANOLETTICI DEL PRODOTTO.

- 1.1. Il parmigiano reggiano è classificato quale formaggio semigrasso, a pasta dura, cotta ed a lenta maturazione, a composizione aminoacida specifica, prodotto con coagulo ad acidità di fermentazione, dal latte di vacca, proveniente da animali, in genere, a periodo di lattazione stagionale, la cui alimentazione base è costituita da foraggi di prato polifita o di medicaio. Il latte impiegato è quello delle mungiture della sera e del mattino, riposato e parzialmente scremato per affioramento (D.P.R. 15.07.1983).
- 1.2. La cagliatura deve essere effettuata con caglio di vitello naturale. Non è ammesso nè l'utilizzo di sostanze anti fermentative nè l'impiego di chimosina microbica da D.N.A. (D.M. 02.12.1991 n.446 del Ministero della Sanità) (vedasi successivo punto 6).
- 1.3. La maturazione è naturale e deve protrarsi per almeno 12 mesi (D.P.R.09.10.1990). L'Amministrazione appaltante stabilirà di volta in volta se la partita dovrà essere costituita dal prodotto con stagionatura di un anno o di due anni.
- 1.4. Caratteristiche della forma:
 - ❖ a scalzo diritto o leggermente convesso, con, facce piane o leggermente orlate;
 - ❖ altezza dello scalzo da 18cm. a 24cm.;
 - ❖ diametro della forma da 35cm. a 45cm.;
 - ❖ peso minimo non inferiore a 24 Kg.;
 - ❖ confezione esterna in tinta scura ed oleatura, oppure gialla dorata naturale
 - ❖ colore della pasta da leggermente paglierino a paglierino;
 - ❖ aroma e sapore della pasta fragrante, delicato, saporito ma non piccante;
 - ❖ struttura della pasta minutamente granulosa, frattura a scaglia;
 - ❖ occhiatura minuta, appena visibile;
 - ❖ spessore della crosta di circa 6mm..

- 1.5. Le zone di produzione sono le seguenti:
territori delle province di Bologna, alla sinistra del fiume Reno, Mantova alla destra del fiume Po, Modena Parma, e Reggio Emilia.

CAPO II - REQUISITI CHIMICI.

Per i metodi analitici si rimanda all'allegato n.1.

- 2.1. Umidità: non superiore al 34%, per il parmigiano con un anno di stagionatura e non superiore al 32% per il parmigiano con due anni di stagionatura;
- 2.2. Grasso: non inferiore al 32%, per determinazione effettuata con il metodo GERBER-SIEGFELD, oppure con il metodo SCHMID-BONDZYSKY- RATZLAFF o altro equivalente.

Grasso: l'analisi qualitativa deve accertare i requisiti di cui al precedente 1.1. (natura del latte impiegato).

- 2.3. Sostanze azotate: non meno del 43%.
- 2.4. Ceneri totali: max 8%.
- 2.5. Nacl: max 3%.
- 2.6. Antifermentativi assenti.

CAPO III - COMPOSIZIONE DELLA PARTITA.

- 3.1. La partita deve essere composta da forme prive di fessurazioni, anche minime, prive di sfoglia, di occhiatura superiore al normale, di odori e sapori anomali.
- 3.2. E' ammessa una tolleranza del 15% di forme classificate "zero" e/o "uno".
Per le forme "zero" si intendono forme con una o due piccole correzioni di crosta.
Per le forme "uno" si intendono forme con uno o due vescicotti localizzati all'interno, semprechè si presentino asciutti e privi di odore e sapore anomali.

CAPO IV – CONDIZIONAMENTO.

- 4.1. Le forme devono essere fornite prive d'imballaggio, salvo diverse disposizioni dell'Amministrazione appaltante, che può richiedere imballaggi d'uso commerciale.
- 4.2. Fermo quanto disposto dal punto 4.1. le forme devono riportare sullo scalzo, impresso a fuoco:

- ❖ il marchio ovale del Consorzio Parmigiano Reggiano con l'anno di produzione e le parole "Parmigiano Reggiano" a punti incisi ripetuti su tutto lo scalzo;
- ❖ il codice di identificazione (numero della matricola) del caseificio produttore;
- ❖ marchio della Ditta fornitrice;
- ❖ numero di codificazione NATO.

Tale ultimo numero di codificazione potrà, anzichè essere impresso a fuoco, essere marcato con inchiostro, impresso a mezzo punzonatura o mediante l'applicazione di un'etichetta adesiva o altro mezzo idoneo.

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.

La ditta fornitrice dovrà esibire per ogni partita da collaudare il "certificato di marchiatura d'origine", rilasciato dal Consorzio "Parmigiano Reggiano".

La ditta fornitrice dovrà, altresì, esibire il certificato attestante l'esclusivo impiego di caglio naturale e non chimosina microbica da D.N.A. (vedasi precedente punto 1.2).

Il prodotto deve essere in possesso della bollatura sanitaria prescritta dal D.P.R. 14 01.1997 n.54 (G.U. 59 del 12.03.1997 - supplemento 54/L).

F.to
IL CAPO SEZIONE

F.to
IL CAPO DIVISIONE

F.to
IL CAPO REPARTO

F.to
IL DIRETTORE GENERALE