



MINISTERO DELLA DIFESA
DIREZIONE GENERALE DEL COMMISSARIATO E DEI SERVIZI GENERALI

SPECIFICHE TECNICHE PER LA	Registrazione n° 285/U.I./VIVERI
FORNITURA DI: FORMAGGIO PECORINO ROMANO DA GRATTUGIA E DA TAVOLA	Dispaccio n°1/1/3512/COM dell'11.09.2000.

Le presenti Specifiche Tecniche abrogano e sostituiscono le S.T. n. 215/INT. di registrazione, diramate con dispaccio n. 1/00098 del 24.04.1996.

CAPO I – REQUISITI DEL PRODOTTO.

- 1.1. Il formaggio “pecorino romano” deve essere prodotto nel periodo compreso da ottobre a luglio.
Zona di produzione: intero territorio della Sardegna, del Lazio e della provincia di Grosseto.
- 1.2. Il formaggio deve essere a pasta dura e cotta, prodotto esclusivamente con latte fresco di pecora intero, proveniente da allevamenti ubicati nella zona di cui al punto 1.1., eventualmente inoculato con colture di fermenti lattici ed autoctoni dell'area di produzione. Il latte deve essere coagulato con caglio di agnello in pasta proveniente esclusivamente da animali allevati nella medesima zona di produzione.
- 1.3. Forma: cilindrica a facce piane.
- 1.4. Dimensioni delle forme: diametro del piatto è compreso tra 25 e 35 cm..
- 1.5. Peso delle forme :da 20 Kg. a 35 Kg. in relazione alle dimensioni.
- 1.6. Sono tollerate variazioni delle caratteristiche dimensionali e del peso in rapporto alle condizioni tecniche di produzione.
- 1.7. Aspetto esterno: crosta sottile, di colore avorio o paglierino naturale, con spessore non superiore a 5 mm..
E' consentita la cappatura con appositi protettivi per alimenti di colore neutro o nero.
- 1.8. Colore della pasta: variabile dal bianco al paglierino più o meno intenso.
- 1.9. Aroma della pasta: caratteristico e gradevole.
- 1.10. Sapore della pasta: aromatico e lievemente piccante nel formaggio da tavola; piccante, intenso e gradevole nel formaggio da grattugia.
- 1.11. Struttura della pasta: compatta; è tollerata una leggera occhiatura, purchè tonda, lucida.

- 1.12. La stagionatura deve essere non inferiore a cinque mesi per il formaggio da tavola e non inferiore a otto mesi per il formaggio da grattugia.
- 1.13. 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 2 mm. e lunga non più di 4 cm..

CAPO II – COMPOSIZIONE CHIMICA.

- 2.1. Umidità: non oltre il 32% per il formaggio da grattugia; non oltre il 40% per il formaggio da tavola.
- 2.2. Grasso su sostanza secca: non inferiore al 36%, determinato come specificato al punto 3.2..
- 2.3. Cloruro di sodio: non oltre il 4% su sostanza secca per il formaggio da tavola; non oltre il 6% su sostanza secca per il formaggio da grattugia.

CAPO III – COLLAUDO.

- 3.1. Le determinazioni analitiche saranno eseguite secondo i metodi descritti nel manuale "Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists – ultima edizione - 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. Il grasso deve essere determinato secondo il metodo Schmid – Bondzinsky – Ratzlaff.
- 3.3. La natura del grasso deve essere accertata qualitativamente, mediante esame gascromatografico, allo scopo di stabilire che nella lavorazione del formaggio sia stato impiegato unicamente latte di pecora, senza aggiunta di altri grassi di diversa provenienza.

CAPO IV – VARIE.

Ciascuna forma deve recare:

- ❖ il marchio di origine rappresentato dalla scritta Pecorino Romano incisa su tutto lo scalzo;
- ❖ gli estremi di riconoscimento del caseificio produttore;
- ❖ l'anno e il mese di produzione;
- ❖ il contrassegno previsto dall'art. 3 del D.M. 06.06.1995, (G.U. n. 148 del 17.06.1995).

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 – 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. n. 54/L).

F.to
IL CAPO SEZIONE

F.to
IL CAPO DIVISIONE

F.to
IL CAPO REPARTO

F.to
IL DIRETTORE GENERALE