



MINISTERO DELLA DIFESA
DIREZIONE GENERALE DEL COMMISSARIATO E DEI SERVIZI GENERALI

| | |
|--|--|
| SPECIFICHE TECNICHE PER LA | Registrazione n° 259/U.I./VIVERI |
| FORNITURA DI: FORMAGGIO PROVOLONE “VALPADANA” | Dispaccio n°1/1/2476/COM del 18.06.1999 |

Le presenti Specifiche Tecniche abrogano e sostituiscono le S.T. n. 218/INT. di registrazione, diramate con dispaccio n. 1/00110 del 22.04.1996.

CAPO I – REQUISITI ORGANOLETTICI.

- 1.1. Il formaggio è semiduro a pasta filata, prodotto esclusivamente con latte di vacca intero ad acidità naturale di fermentazione.
Il latte deve provenire da vacche allevate esclusivamente nella zona di produzione di cui all'art.2 del D.P.C.M. 9 aprile 1993.
- 1.2. Il prodotto deve essere in possesso della bollatura sanitaria di cui al D.P.R. 14.01.1997, n. 54 (G.U. n. 59 del 12.03.1997 Suppl. 54/L).
- 1.3. L'azienda produttrice deve possedere il Certificato di conformità rilasciato da C.S.Q.A. – Certificazione Qualità Agroalimentare.
- 1.4. Nella lavorazione devono essere impiegati esclusivamente cagli dolci.
Forma: tronco-conica, a pera, a melone, a salame.
Peso di una forma: contenuto tra un minimo di Kg. 3 ed un massimo di Kg. 10.
- 1.5. Confezione esterna: crosta sottile, liscia, integra, senza soluzione di continuità, di colore giallo più o meno intenso.
 - 1.5.1. E' lasciata facoltà al fornitore di presentare al collaudo forme a crosta naturale o paraffinate o con altro trattamento protettivo ammesso (D.M. 31.03.1965 e successive modificazioni).
 - 1.5.2. Per i collaudi da effettuarsi presso i magazzini militari, le forme a crosta naturale devono essere consegnate prive di muffe, perfettamente pulite e legate.
 - 1.5.3. Per i collaudi da effettuarsi presso la ditta fornitrice, le forme a crosta naturale possono essere presentate al collaudo con la presenza sulla crosta delle muffe caratteristiche del periodo di stagionatura.
All'atto della consegna, le forme dovranno, comunque, essere ben lavate, asciugate e convenientemente sistemate nei legacci.

1.5.4. I trattamenti di superficie, quando attuati, devono coprire uniformemente la forma con un leggerissimo strato e la sottostante crosta si deve presentare perfettamente pulita, sana, priva di vescicotti e di tracce anche minime di muffa.

1.5.5. Per il formaggio da consegnare durante il periodo novembre – marzo, l'A.D. si riserva la facoltà di richiedere esclusivamente forme trattate in superficie. In tal caso, per i collaudi da effettuarsi presso la ditta fornitrice, le forme possono essere presentate anche a crosta naturale. I trattamenti di superficie, eseguiti prima della spedizione, dovranno rispondere a quanto prescritto al precedente punto 1.5.4..

1.6. Colore della pasta: leggermente paglierino.

1.7. Aroma della pasta: delicato.

1.8. Sapore della pasta: gustoso, butirroso, leggermente piccante.

Non è ammesso il sapore piccante, salato, acido. Non deve avere sapore amaro, anche se in misura lieve.

1.9. Struttura della pasta: omogenea, compatta, senza rigonfiamenti.

E' tollerata una leggera occhiatura sparsa, con occhi non superiori alla grossezza di un pisello, purchè asciutti.

Non è ammessa l'occhiatura fitta, di tipo spugnoso. E' tollerata la presenza di qualche vacuo purchè asciutto e di qualche leggera sfogliatura asciutta, ognuna larga non più di un millimetro e lunga non più di un centimetro.

1.10. Stagionatura: da due a quattro mesi.

1.11. L'intera partita deve essere di qualità scelta mercantile, in perfetto stato di conservazione, esente da difetti ed alterazioni.

Le forme devono essere prive di macchie o di screpolature ed esenti da imperfezioni nella chiusura.

CAPO II – REQUISITI CHIMICI.

2.1. Umidità: non oltre il 42%.

2.2. Grasso: non meno del 44%, su sostanza secca (determinato secondo quanto prescritto al successivo punto 3.2.).

2.3. Sostanze azotate: non meno del 42% su sostanza secca.

2.4. Ceneri totali: non più del 9% su sostanza secca.

2.5. Cloruro di sodio: non oltre il 4% su sostanza secca.

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 delle A.S.L..
- 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 recare:

- ❖ il marchio o contrassegno del caseificio produttore;
- ❖ il marchio o contrassegno della ditta fornitrice;
- ❖ il contrassegno previsto dall’art. 4 del D.P.C.M. 9 aprile 1993.

La ditta fornitrice è tenuta a precisare, all’atto della presentazione al collaudo, il nome o ragione sociale del caseificio produttore e la località di produzione che dovranno essere riportati nel verbale di collaudo.

CAPO V – IMBALLAGGIO.

- 5.1. Le forme devono essere contenute in legacci secondo gli usi locali (giunchi, corde, reticelle di materia sintetica, ecc.) e legate in modo corretto onde evitare la loro fuoriuscita durante le operazioni di carico e scarico.
- Ai suddetti legacci dovrà essere applicata, in modo da garantire una perfetta tenuta in sede di manipolazione del prodotto, un’etichetta con le seguenti stampigliature:

- ❖ F.A. o Forze Armate;
- ❖ numero e data del contratto;
- ❖ numero di codificazione NATO;
- ❖ ogni altra indicazione di legge.

- 5.2. Il peso della partita dovrà essere considerato al netto dei legacci e dei trattamenti protettivi quando esistenti, nel rispetto dell'art. 12 del D.M. 21.12.1984 e successive modificazioni sulla vendita a peso netto delle merci.
- 5.3. Le forme devono essere consegnate senza imballaggio.
Qualora nella lettera d'invito a concorrere sia richiesto l'imballaggio, questo deve essere di uso commerciale, tale 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