



MINISTERO DELLA DIFESA
DIREZIONE GENERALE DEL COMMISSARIATO E DEI SERVIZI GENERALI

SPECIFICHE TECNICHE PER LA	Registrazione n° 290/U.I./VIVERI
FORNITURA DI: FORMAGGIO SBRINZ	Dispaccio n°1/1/ 3605/COM del 18.09.2000

Le presenti Specifiche Tecniche abrogano e sostituiscono le S.T. n. 91/INT. di registrazione, diramate con foglio n. 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 delle forme: diametro 50-70 CM.; scalzo 10-14 cm..
- 1.4. Peso delle forme :da 20 a 45 Kg..
- 1.5. Aspetto della crosta: secca e solida, di colore dal giallo dorato al bruno.
- 1.6. Colore della pasta: da avorio a giallo pallido.
- 1.7. Aroma della pasta: caratteristico dello sbrinz a giusta maturazione.
- 1.8. Sapore della pasta: delicato, leggermente dolce, giustamente saporito. E' da escludere il formaggio di sapore piccante, salato, amarognolo (anche se lievemente) nonché quello di stagionatura incompleta od eccessiva.
- 1.9. Struttura della pasta: compatta, con occhiatura rara, di forma regolare, della grossezza di una testa di spillo.
- 1.10. Stagionatura: non inferiore ad un anno, ovvero, a richiesta dell'Amministrazione, non inferiore a sei 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 quattro centimetri.

CAPO II – REQUISITI CHIMICI.

- 2.1. Umidità: 34% per il formaggio con stagionatura non inferiore ad un anno, fra il 38% ed il 39% per il formaggio con stagionatura non inferiore a sei mesi.
- 2.2. Grasso (su sostanza secca): non meno del 45%, determinato come specificato al punto 3.2..

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^a 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.

Ciascuna forma deve portare sullo scalzo il marchio o contrassegno della Ditta produttrice. 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. 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