



MINISTERO DELLA DIFESA
DIREZIONE GENERALE DEL COMMISSARIATO E DEI SERVIZI GENERALI

SPECIFICHE TECNICHE PER LA	Registrazione n°247/U.I./VIVERI
FORNITURA DI: LENTICCHIE	Dispaccio n° 1/1/0445/COM del 08.02.1999

Le presenti Specifiche Tecniche riordinano, riunendole in un unico testo integrale, le S.T. n. 209/INT di Registrazione, diramate con dispaccio n. 1/00119 del 12.06.95 e la successiva Variante diramata con dispaccio n. 1/10066 del 30.01.98

CAPO I - REQUISITI DEL PRODOTTO.

- 1.1. Le lenticchie devono essere di colore dal verdognolo al rossiccio, anche screziate, di grandezza uniforme, sane, asciutte, prive di artropodi vivi in qualsiasi stadio di sviluppo, non ammuffite, nette di polvere, prive di corpi estranei e di altri semi di qualsiasi natura. Gli eventuali trattamenti con antiparassitari dovranno essere stati eseguiti nel rispetto della vigente legislazione sanitaria; i relativi controlli saranno effettuati secondo quanto previsto dall'Ordinanza del Ministro della Sanità in data 6.1.1979 (G.U. n. 39 dell'8.2.1979) e da eventuali norme di successiva emanazione.
- 1.2. Devono presentare i caratteri del buon prodotto ed essere dell'ultimo raccolto.
- 1.3. Devono corrispondere ai seguenti requisiti analitici, da controllarsi con gli ordinari metodi di laboratorio:
 - ❖ umidità: max 13%;
 - ❖ peso di mille semi: min.20 - max 40 gr..
- 1.4. E' tollerata la presenza di semi spaccati, rotti, striminziti, rugosi, purché edibili, in ragione di una quantità massima complessiva dell'1%.

CAPO II - PROVA DI COTTURA.

- 2.1. La prova di cottura va eseguita con normale acqua potabile.
- 2.2. Le lenticchie vanno immerse nella pentola mentre l'acqua, nella quale devono affondare, è ancora fredda.
E' tollerata, nella percentuale dell'1%, la presenza di lenticchie che restano a galla allorché vengono immerse in acqua per la prova di cottura.

- 2.3. Non si può stabilire a priori un preciso rapporto in peso tra le lenticchie ed acqua; sarà bene, tuttavia, tener presente che l'acqua, durante la cottura, deve costantemente ricoprire i legumi con un margine di 10 centimetri.
- 2.4. In caso di necessità, per evitare di interrompere la cottura in corso, bisognerà aggiungere acqua bollente.
- 2.5. La cottura va eseguita in pentola con coperchio, senza rimestare, mantenendo l'ebollizione costantemente al minimo. Essa deve avvenire entro un periodo di tempo non superiore a due ore, a decorrere dal momento in cui l'acqua comincia a bollire.
- 2.6. Lo stato di cottura sarà accertato mediante controlli saltuari, allo scopo di evitare che una prolungata cottura dia luogo all'eventuale spappolamento e separazione della buccia.
- 2.7. Alla prova in questione le lenticchie devono:
- ❖ rigonfiarsi ed assorbire molta acqua, sono tollerate lenticchie spaccate e bucce separate max 10%;
 - ❖ cuocersi facilmente ed uniformemente, assumendo una consistenza farinosa.
- 2.8. In caso di contestazione, la prova di cottura deve essere ripetuta in acqua distillata.

CAPO III – IMBALLAGGIO.

Le lenticchie devono essere consegnate in sacchi di tela juta, o di rafia polipropilenica per alimenti, nuovi e robusti, a tessuto di adeguata fittezza, da Kg. 50 netti, recanti un sigillo sul quale siano riportate le seguenti indicazioni:

- ❖ "FORZE ARMATE" o "F.A.";
- ❖ nome o ragione sociale della ditta e sua sede;
- ❖ "lenticchie Kg. 20 (netto)";
- ❖ estremi del contratto;
- ❖ data di confezionamento;
- ❖ ogni altra indicazione prevista dalla legge;
- ❖ numero di codificazione NATO.

Le lenticchie possono essere consegnate, a richiesta dell'A.D., in sacchetti da Kg.5 netti in polipropilene isotattico (biorientato) per alimenti, di spessore non inferiore a 70 microns, od in altri idonei materiali plastici termosaldati recanti le seguenti indicazioni:

- ❖ nome o ragione sociale della ditta e sua sede;
- ❖ denominazione della derrata;
- ❖ peso netto;
- ❖ ogni altra indicazione prevista dalla legge;
- ❖ numero di codificazione NATO;
- ❖ numero e data del contratto.

La confezione di polipropilene isotattico deve essere, in ogni caso, tale da resistere a tutte le sollecitazioni di trasporto, maneggio e stivaggio. La rispondenza dei sacchetti a quanto previsto dalle vigenti norme sanitarie deve essere comprovata dalla esibizione, da parte della ditta fornitrice, della dichiarazione di conformità rilasciata dal produttore, di cui al D.M. 21.3.1973 sulla disciplina igienica degli imballaggi e successive modificazioni.

I sacchetti devono essere immessi, in numero di quattro, in scatole di cartone ondulato incollate e/o aggraffate a regola d'arte, aventi le seguenti caratteristiche tecniche:

- ❖ resistenza allo scoppio: 4 Kg. x cm quadrato;
- ❖ onda bassa;
- ❖ spessore minimo: m/m 2,5;
- ❖ peso a mq: 460g. +/- 5%.

Sui fianchi delle scatole di cartone devono essere stampigliate le seguenti indicazioni:

- ❖ "FORZE ARMATE" o "F.A.";
- ❖ nome o ragione sociale della ditta e sua sede;
- ❖ denominazione del prodotto;
- ❖ numero e tipo delle confezioni contenute;
- ❖ data di confezionamento;
- ❖ estremi del contratto;
- ❖ ogni altra indicazione prescritta dalle norme vigenti;
- ❖ numero di codificazione NATO.

Inoltre, a richiesta dell'A.D., i predetti sacchetti in polipropilene possono essere contenuti (sempre in numero di quattro), anziché in scatole di cartone, in imballaggi di tipo commerciale denominati "fardelli" costituiti da una base di cartone, preferibilmente munito di bordo e da una pellicola in materiale plastico termoretraibile.

Tale tipo di imballaggio deve essere conforme alle norme di legge e adeguatamente robusto, in modo da resistere a tutte le sollecitazioni di trasporto, maneggio e stivaggio.

Su di esso devono essere impresse le stesse indicazioni previste per le scatole di cartone.

CAPO IV – VARIE.

Per la merce proveniente da Paesi terzi, la ditta fornitrice deve esibire, in copia conforme, il certificato fitopatologico rilasciato dal Paese terzo esportatore, od il certificato all'importazione rilasciato dall'Osservatorio per le malattie delle piante competente per territorio.

F.to
IL CAPO SEZIONE

F.to
IL CAPO DIVISIONE

F.to
IL CAPO REPARTO

F.to
IL DIRETTORE GENERALE