



MINISTERO DELLA DIFESA
DIREZIONE GENERALE DEL COMMISSARIATO E DEI SERVIZI GENERALI

SPECIFICHE TECNICHE PER LA	Registrazione n° 255/U.I./VIVERI
FORNITURA DI: CONFETTURA di FRUTTA	Dispaccio n° 1/1/1050/COM
IN CONFEZIONE MINIPACK	del 23/03/1999

Le presenti S.T. abrogano e sostituiscono le S.T. 179/INT di registrazione, diramate con dispaccio n.1/10139 del 13.11.1989.

CAPO I - REQUISITI DEL PRODOTTO.

1.1. La confettura deve essere ottenuta dalla mescolanza, portata a consistenza gelificata appropriata, di polpa di frutta e zucchero (saccarosio o sciroppo di glucosio, secondo quanto disciplinato dalla legge 31.03.1980 n. 139 – G.U. n. 169 del 21.04.1980), preparata con una delle seguenti varietà di frutta:

- ❖ albicocche;
- ❖ pesche;
- ❖ ciliegie;
- ❖ mele;
- ❖ pere;
- ❖ prugne;
- ❖ fragole;
- ❖ amarene;
- ❖ mele cotogne.

Le varietà e le relative percentuali saranno indicate di volta in volta nelle lettere di invito a cura delle Amministrazioni appaltanti.

1.2. Non è ammesso il tipo di confettura mista, come pure l'impiego di frutta immatura o comunque alterata, nonché il reimpiego di confettura già confezionata.

La confettura deve essere preparata con l'osservanza delle norme stabilite dalla vigente legislazione sanitaria, in ottemperanza ai requisiti prescritti al D.P.R. 08.06.1982 n. 401 /G.U. n. 181 del 03.07.1982) in attuazione della direttiva CEE 79/693, nonché alle modifiche apportate dal Decreto Interministeriale 07.05.1992 n. 400/R in attuazione della direttiva CEE 88/593.

1.3. La confettura deve avere sapore e odore gradevoli, caratteristici, e consistenza pastosa. Non deve essere alterata, né invasa da muffe o da altri organismi.

Non deve contenere sostanze estranee ai naturali componenti della frutta e al saccarosio o sciroppo di glucosio aggiunti, come edulcoranti artificiali, essenze ed aromi artificiali, metalli tossici, farine o fecole.

E' tollerata la presenza di anidrite solforosa (E.220), entro il limite massimo di 10 p.p.m. (su sostanza tal quale).

E' consentita l'aggiunta di enocianina, in conformità a quanto stabilito dal D.P.R. 08.06.1982, n. 401.

- 1.4. L'esame microscopico non deve far rilevare elementi estranei a quelli naturali della frutta con la quale la confettura è stata confezionata.

CAPO II – COMPOSIZIONE ANALITICA.

- 2.1. Residuo secco totale non inferiore al 60%.

Zucchero totale dopo inversione non meno del 56%.

- 2.2. E' consentita l'aggiunta di pectina eventualmente necessaria per ottenere la prescritta pastosità; la quantità di pectina totale non deve comunque superare nel prodotto l'1%.

CAPO III – MODALITA' DI COLLAUDO.

- 3.1. Le determinazioni analitiche saranno eseguite secondo i "metodi ufficiali di analisi per le conserve vegetali", editi dal Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste con gli aggiornamenti di cui al D.M. in data 03.02.1989. Per le determinazioni ivi non contemplate si farà ricorso ai metodi descritti dal manuale "Official Methods of Analysis of the Association of Official Chemists" – ultima edizione, ovvero, in carenza, al metodo in uso presso l'Istituto Superiore di Sanità in Roma ed i Laboratori Provinciali di Igiene e Profilassi.
- 3.2. L'Amministrazione si riserva peraltro la facoltà di eseguire o far eseguire tutte le prove, le analisi ed i saggi che riterrà più opportuni, al fine di verificare la qualità della fornitura ed il rispetto delle disposizioni legislative in materia.

CAPO IV – CONDIZIONAMENTO.

- 4.1. La confettura sarà condizionata in contenitori del tipo normalmente in commercio (confezioni minipack) del tutto rispondenti alle norme della vigente legislazione sanitaria in materia.
- 1.2. Il contenuto di ciascuna confezione (**quantità netta**) dovrà essere di grammi 25 ovvero di grammi 50, in base a quanto richiesto dall'Amministrazione appaltante.
- 4.3. In sede di collaudo verrà verificata la rispondenza tra la quantità netta indicata sulla confezione e quella effettiva. L'eventuale eccedenza non verrà presa in considerazione ai fini del pagamento.

4.4. La rispondenza dei contenitori a quanto previsto dalle vigenti norme sanitarie in materia dovrà essere comprovata da parte della ditta mediante esibizione della dichiarazione di conformità (rilasciata dal produttore) di cui al D.M. 21.03.1973 e successive modificazioni sulla disciplina igienica degli imballaggi, ovvero – ove si tratti di materiali d’imballaggio non contemplati dal suindicato D.M. – di una dichiarazione attestante la conformità dei contenitori a quanto previsto dalla vigente legislazione sanitaria.

4.5. Su ogni contenitore essere riportati in caratteri ben visibili e chiaramente leggibili le seguenti diciture a carattere indelebile:

- ❖ Forze Armate o “F.A.”;
- ❖ nominativo della ditta;
- ❖ numero e data del contratto;
- ❖ tipo di confettura;
- ❖ quantità netta;
- ❖ termine minimo di conservazione;
- ❖ numero di codificazione NATO;
- ❖ ogni altra indicazione prevista dalla legge (in particolare vedasi art. 7 del citato D.P.R. n. 401 datato 08.06.1982).

Il suindicato termine minimo di conservazione non deve essere inferiore a 18 mesi a decorrere dalla data di approntamento della fornitura.

4.6. I contenitori (confezioni minipack) dovranno essere immessi in robuste scatole di cartone ondulato e contenere uniformemente da n. 120 a n. 240 pezzi.

4.7. I suindicati contenitori dovranno essere sistemati in supporti a nido d’ape, sovrapposti in modo che ciascuno di essi non poggi su quello sottostante.
Tale risultato potrà comunque essere ottenuto anche mediante l’uso di interfalदे.

4.8. Le scatole di cartone ondulato dovranno avere caratteristiche di resistenza meccanica tali da garantire la sicura protezione del prodotto durante le operazioni di trasporto, maneggio e stivaggio.

4.9. Sulle scatole dovranno essere riportate in caratteri ben visibili e chiaramente leggibili le seguenti diciture a carattere indelebile:

- ❖ Forze Armate o F.A.;
- ❖ nominativo della ditta;
- ❖ numero e data del contratto;
- ❖ tipo di confettura;
- ❖ numero e quantità netta delle confezioni minipack contenute;
- ❖ termine minimo di conservazione;
- ❖ numero di codificazione NATO;
- ❖ ogni altra indicazione prevista dalla legge (vedasi in particolare la norma di cui al precedente punto 4.5.).

Il suindicato termine di conservazione non deve essere inferiore a 18 mesi a decorrere dalla data di approntamento della fornitura.

CAPO V - CONTROLLI DURANTE LA LAVORAZIONE.

L'Amministrazione appaltante si riserva la facoltà di eseguire, saltuariamente o ininterrottamente, qualsiasi controllo ritenuto utile ai fini dell'accertamento della qualità del prodotto, effettuando il controllo stesso sulle materie prime impiegate, sui processi di lavorazione e su quanto altro possa interessare al riguardo, non escluse le condizioni igieniche in cui si effettua la produzione.

F.to
IL CAPO SEZIONE

F.to
IL CAPO DIVISIONE

F.to
IL CAPO REPARTO

F.to
IL DIRETTORE GENERALE