



MINISTERO DELLA DIFESA
DIREZIONE GENERALE DEL COMMISSARIATO E DEI SERVIZI GENERALI

SPECIFICHE TECNICHE PER LA	Registrazione n° 286/U.I./VIVERI
FORNITURA DI: FORMAGGIO RAGUSANO DA GRATTUGIA E DA TAVOLA	Dispaccio n°1/1/3513/COM dell'11.09.2000

Le presenti Specifiche Tecniche sostituiscono le S.T. n. 216/INT. di registrazione, diramate con dispaccio n. 1/00099 del 24.04.1996.

CAPO I – REQUISITI DEL PRODOTTO.

- 1.1. Il formaggio deve essere prodotto esclusivamente con latte di vacca intero, crudo, proveniente da allevamenti ubicati nella zona di cui all'art. 2 del D.M. 2 maggio 1995.
- 1.2. Nella lavorazione deve essere usato esclusivamente caglio in pasta di agnello o di capretto.
- 1.3. Forma: parallelepipedo, a sezione quadrata, con angoli smussati. Sulla superficie è possibile riscontrare leggere insenature dovute al passaggio delle funi di sostegno utilizzate nel processo di stagionatura.
- 1.4. Dimensioni: lunghezza del parallelepipedo da 43 a 53 cm.; lati della sezione quadrata da 15 a 18 cm..
- 1.5. Peso delle forme :da 6 a 12 Kg..
- 1.6. Aspetto esterno: crosta liscia, sottile, compatta, di colore giallo dorato o paglierino, se da tavola; paglierino tendente al marrone con il protrarsi della stagionatura, se da grattugia. Spessore massimo 4 millimetri. La crosta può essere cappata con olio di oliva.
- 1.7. Struttura e colore della pasta: compatta. E' tollerata una scarsa occhiatura purchè tonda, lucida e la presenza di qualche leggera sfogliatura ognuna larga non più di 2 mm. e lunga non più di 4 cm..
Al taglio la pasta si presenta di colore bianco tendente al giallo paglierino, più o meno intenso.
- 1.8. Sapore: gradevole, dolce, delicato, poco piccante nel formaggio da tavola; tendente al piccante ed al saporito nel formaggio da grattugia.
- 1.9. Aroma: gradevole, caratteristico del ragusano a giusta maturazione.
- 1.10. La stagionatura: da due mesi a sei mesi, se da tavola; superiore a sei mesi se da grattugia

- 1.11. La partita deve essere di qualità scelta mercantile, in perfetto stato di conservazione. Il formaggio deve essere esente da difetti ed alterazioni.

CAPO II – COMPOSIZIONE CHIMICA.

- 2.1. Umidità: non più del 40% per il formaggio da tavola e non più del 34% per il formaggio da grattugia.
- 2.2. Grasso su sostanza secca: non inferiore al 40% per il formaggio da tavola e non inferiore al 38% per il formaggio da grattugia. La determinazione del grasso sarà effettuata come specificato al punto 3.2..
- 2.3. Cloruro di sodio su sostanza secca: non superiore al 6%.

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 le qualità della fornitura ed il rispetto delle disposizioni legislative.

CAPO IV – VARIE.

Ciascuna forma deve recare:

- ❖ il marchio o contrassegno della ditta produttrice;
- ❖ il contrassegno previsto dall’art. 4 del D.M. 02.05.1995.

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