



MINISTERO DELLA DIFESA
DIREZIONE GENERALE DEL COMMISSARIATO E DEI SERVIZI GENERALI

SPECIFICHE TECNICHE PER LA	Registrazione n° 291/U.I./VIVERI
FORNITURA DI: LATTE INTERO	Dispaccio n° 1/1/4224/COM
PASTORIZZATO ED OMOGENEIZZATO	del 13/11/2000

Le presenti Specifiche Tecniche abrogano e sostituiscono le S.T. n. 149/INT. di registrazione, diramate con foglio n. 1/1/10247 dell'8.06.1983.

CAPO I - REQUISITI ORGANOLETTICI DEL PRODOTTO.

1.1. Il latte intero deve:

- ❖ provenire da vacche in buono stato di salute e di nutrizione, tenute in vaccherie autorizzate dall'Autorità competente;
- ❖ essere stato: filtrato e refrigerato subito dopo la mungitura, e consegnato allo stabilimento di trattamento termico autorizzato (Centrale del latte o Stabilimento consimile) nel più breve tempo possibile;
- ❖ essere stato: sottoposto al trattamento termico della pastorizzazione accompagnato o meno da trattamento di omogeneizzazione ed al successivo confezionamento (nei contenitori di cui al successivo punto 3) presso lo stabilimento di cui sopra;
- ❖ essere genuino, di sapore gradevole, ed in possesso dei requisiti organolettici propri della derrata, con esclusione di sapori ed odori anomali.

1.2. Si prescrivono i seguenti dati analitici:

- ❖ peso specifico non inferiore a 1028 a + 20°C;
- ❖ grasso non inferiore al 3,2%. Ove però l'Autorità Comunale abbia accertato che nelle zone di produzione il latte contenga maggiore quantità di grasso ed abbia di conseguenza determinato una percentuale diversa, il grasso non dovrà essere inferiore a tale ultima maggiore percentuale.
Il latte intero proveniente da altri Paesi della Comunità dovrà avere titolo di materia grassa non inferiore al 3,5% (Reg. CEE n. 1411/71 e successive modificazioni);
- ❖ residuo secco magro non inferiore all'8,50%.

1.3. All'esame batteriologico il latte deve risultare sterile da germi patogeni, e la colimetria deve rientrare nei seguenti limiti:

- ❖ coliformi inferiori a 0,3/ml. in 4 u.c.; non oltre 12/ml. in una sola delle 5 u.c..

L'accertamento dei requisiti di cui sopra verrà effettuato secondo quanto previsto dall'Ordinanza del Ministero della Sanità in data 11 ottobre 1978 (supplemento ordinario della Gazzetta Ufficiale n. 346 del 13 dicembre 1978).

- 1.4. Il latte fornito dovrà comunque rispondere a quanto previsto dalla vigente legislazione in materia.

CAPO II – MODALITA' DI COLLAUDO.

- 2.1. Le determinazioni analitiche saranno eseguite secondo i metodi previsti dalle norme internazionali F.I.L. – I.D.F. della Federazione Internazionale di Latteria.
- 2.2. 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.
(Compreso il D.P.R. 14.01.1997 n. 54 in attuazione delle Direttive CEE 92/96 e 92/47 e successive modifiche).

CAPO III – CONDIZIONAMENTO.

- 3.1. Il latte sarà condizionato, a richiesta dell'Ente appaltante, in contenitori "tetrapack" o simili, a perdere – a loro volta immessi in cassette di plastica, o cartoni, o altro idoneo imballaggio – oppure in bidoni, od in altri tipi di contenitori, della capacità che verrà specificata dall'Ente appaltante, chiusi in modo tale da garantire il contenuto da facili manomissioni e rispondenti alle caratteristiche stabilite dal D.M. 21.03.1973 e successive integrazioni e modifiche.
- 3.2. I contenitori dovranno recare, impresse o litografate, o stampate su etichetta saldamente applicata, ma comunque in modo indelebile, le seguenti indicazioni:
 - ❖ denominazione e sede dello Stabilimento;
 - ❖ denominazione del contenuto e del trattamento termico ed eventualmente di omogeneizzazione subito;
 - ❖ quantità netta;
 - ❖ scadenza;
 - ❖ numero e data del contratto;
 - ❖ numero di codificazione NATO (salvo eventuale diverso avviso dell'Amministrazione appaltante);
 - ❖ temperatura di conservazione;
 - ❖ ogni altra indicazione prevista dalle norme vigenti.

CAPO IV – CONTROLLI DURANTE LA LAVORAZIONE.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di eseguire qualsiasi controllo ritenuto utile ai fini dell'accertamento della bontà dei processi di lavorazione e di quant'altro possa interessare al riguardo, non esclusa l'osservanza delle norme igieniche.

CAPO V – VARIE.

Ogni fornitura dovrà essere accompagnata da una dichiarazione del fornitore attestante la conformità del prodotto alle norme vigenti .

Il prodotto deve essere in possesso della prevista bollatura sanitaria.

F.to
IL CAPO SEZIONE

F.to
IL CAPO DIVISIONE

F.to
IL CAPO REPARTO

F.to
IL DIRETTORE GENERALE