



**MINISTERO DELLA DIFESA**  
**DIREZIONE GENERALE DEL COMMISSARIATO E DEI SERVIZI GENERALI**

<b>SPECIFICHE TECNICHE PER LA</b>	<b>Registrazione n° 293/U.I./VIVERI</b>
<b>FORNITURA DI: FORMAGGIO GRANA</b>	<b>Dispaccio n° 1/1/4226/COM</b>
<b>PADANO DA TAVOLA</b>	<b>del 13/11/2000</b>

Le presenti Specifiche Tecniche abrogano e sostituiscono le S.T. n. 148/INT. di registrazione, diramate con foglio n. 1/1/10239 del 07.06.1983.

**CAPO I - REQUISITI ORGANOLETTICI DEL PRODOTTO.**

- 1.1. Il formaggio deve essere semigrasso, a pasta dura, cotta, a lenta maturazione, prodotto, con coagulo ad acidità di fermentazione, dal latte di vacca, (secondo la definizione e lo standard di produzione fissato dal D.P.R. 30.10.1955 n. 1269 3 e successive modifiche).  
E' fatto divieto di impiegare nella produzione di formaggio grana padano latte trattato con aldeide formica.  
Giusta D.M. 06.04.1994 n. 288, è consentito l'impiego di lisozima nella dose massima di 25 milligrammi per ogni litro di latte.
- 1.2. Forma: cilindrica, scalzo leggermente convesso o quasi diritto, con facce piane o leggermente orlate.
- 1.3. Dimensioni: diametro da 35 a 45 cm. circa; altezza dello scalzo da 18 a 25 cm. circa.
- 1.4. Peso delle forme: da un minimo di Kg. 24 ad un massimo di Kg. 40.
- 1.5. Confezione esterna: tinta scura ed oleatura, oppure gialla dorata naturale.
- 1.6. Colore della pasta: bianco o paglierino.
- 1.7. Sapore della pasta: delicato, sapido ma non piccante.
- 1.8. Aroma della pasta: caratteristico, fragrante.
- 1.9. Struttura della pasta: finemente granulosa, frattura radiale a scaglia.
- 1.10. Occhiatura: appena visibile.
- 1.11. Spessore della crosta: da 4 a 6 mm..
- 1.12. Stagionatura: minimo 6 mesi.

- 1.13. La partita deve essere costituita da un insieme di forme scelte e perfette per struttura interna, crosta, aroma, sapore.

Tutte le forme devono essere scevre della più piccola fessurazione, di sfoglia, di occhiatura superiore o fitta di tipo spinoso, di odori e sapori anormali e di qualsiasi altro difetto od alterazione.

E' ammessa la tolleranza del 15% di forme classificate "ZERO" ed "UNO". Per forme classificate "ZERO" si intendono quelle che presentano una od eccezionalmente due piccole correzioni di crosta: Per forme "UNO" si intendono quelle che presentano uno od eccezionalmente due vescicotti localizzati all'interno, purchè asciutti e privi di odori e sapori anormali.

## **CAPO II – REQUISITI CHIMICI.**

- 2.1. Umidità: non superiore al 36%;  
su sostanza secca.
- 2.2. Grasso: non meno del 32% determinato secondo quanto indicato al punto 4.2..
- 2.3. Sostanze azotate: non meno del 43%.
- 2.4. Ceneri totali: non oltre l'8%.
- 2.5. Cloruro di sodio: non oltre il 3%.
- 2.6 Sostanze antifermentative: assenti.

## **CAPO III - COMPOSIZIONE DELLA PARTITA.**

- 3.1. Tutte le forme devono recare, impressi sullo scalzo:
- ❖ il marchio di origine a forma di quadrifoglio con le sigle "B.P. (Bollo Provvisorio), della provincia di provenienza e del caseificio produttore,

ed inoltre

- ❖ il marchio o contrassegno della ditta fornitrice;
- ❖ il marchio di cui al successivo punto 3.2..

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.

- 3.2. La ditta fornitrice deve esibire, per ogni partita presentata al collaudo, un certificato, rilasciato dal Consorzio per la tutela del Formaggio Grana Padano, attestante l'origine del formaggio ed il rispetto dello standard di produzione (D.P.R. 30.10.1955 n. 1269). Sul certificato dovrà inoltre essere riportata la riproduzione del marchio che verrà impresso a fuoco dall'esperto del Consorzio sulle singole forme, oggetto della fornitura.
- Tale marchio, di cm. 8 circa, riproduce, in piccolo, il quadrifoglio impresso su ogni forma quale marchio di origine. Il predetto certificato dovrà attestare anche il periodo di stagionatura e l'impiego esclusivo nel corso della produzione, di caglio naturale e non di chimosina microbica da D.N.A. (D.M. 02.12.1991 n. 466 del Ministero della Sanità).

#### **CAPO IV – DETERMINAZIONI ANALITICHE.**

- 4.1. Le determinazioni analitiche saranno eseguite secondo i metodi descritti nel manuale "Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists - 13<sup>a</sup> 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.
- 4.2. Si precisa, per quanto riguarda il grasso, che:
- ❖ esso sarà determinato secondo il metodo Schmid – Bondzjnsky – 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.
- 4.3. 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 V – IMBALLAGGIO.**

Le forme devono essere consegnate senza 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**