



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

<b>SPECIFICHE TECNICHE PER LA</b>	<b>Registrazione n° 294/U.I./VIVERI</b>
<b>FORNITURA DI: FORMAGGIO CANESTRATO DA GRATTUGIA E DA TAVOLA</b>	<b>Dispaccio n°1/1/4227/COM del 13/11/2000</b>

Le presenti Specifiche Tecniche abrogano e sostituiscono le S.T. n. 96/INT. di registrazione, diramate con foglio n. 1/1/10059 del 25.01.1978.

**CAPO I – REQUISITI DEL PRODOTTO.**

- 1.1. Il formaggio deve essere a pasta dura, prodotto esclusivamente con latte di vacca; è vietato l'impiego di additivi.
- 1.2. Nella lavorazione devono essere impiegati esclusivamente cagli naturali, di vitello, agnello, capretto.
- 1.3. Forma: cilindrica, a scalzo diritto o leggermente convesso, con facce piane.
- 1.4. Dimensioni delle forme: diametro cm. 16 – 20, con scalzo di cm. 7 – 12.
- 1.5. Peso delle forme :da 2 a 3 Kg..
- 1.6. Aspetto della crosta: cappata con olio, o morchia di olio d'oliva, grassa, solida, integra, recante impressi i segni del canestro nel quale è stata formata, di colore da giallo paglierino a giallo dorato più o meno bruno, di spessore non superiore a 5 mm. se da grattugia, non superiore a 3 mm. se da tavola.
- 1.7. Colore della pasta: bianco o giallo paglierino.
- 1.8. Aroma della pasta: gradevole, leggero.
- 1.9. Sapore della pasta: gradevole, non asciutto, giustamente salato: dolce e delicato nel tipo da tavola, saporito, leggermente piccante, nel tipo da grattugia; non è ammesso il sapore acido, amaro, anche se lieve.
- 1.10. Struttura della pasta: compatta: è tollerata una scarsa occhiatura, purchè tonda, lucida.
- 1.11. Stagionatura: da 45 a 90 gg. se da tavola, non meno di 90 gg. se da grattugia.
- 1.12. La partita deve essere di qualità scelta mercantile, in perfetto stato di conservazione. Il formaggio deve essere esente da difetti ed alterazioni. E' tollerata la presenza di qualche leggera sfogliatura asciutta, ognuna larga non più di 2 mm. e lunga non più di 4 cm..

## **CAPO II – REQUISITI CHIMICI.**

- 2.1. Umidità: non più del 40% per il tipo da tavola, non più del 34% per il tipo da grattugia.
- 2.2. Grasso (su sostanza secca): non meno del 35%, determinato come specificato al punto 3.2..
- 2.3. Cloruro di sodio: non oltre il 4% su s.s..

## **CAPO III – DETERMINAZIONI ANALITICHE.**

- 3.1. 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.
- 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 la qualità della fornitura ed il rispetto delle disposizioni legislative.

## **CAPO IV – VARIE.**

Ciascuna forma deve portare sullo scalzo il marchio o contrassegno della Ditta produttrice. 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**