



MINISTERO DELLA DIFESA
DIREZIONE GENERALE DEL COMMISSARIATO E DEI SERVIZI GENERALI

SPECIFICHE TECNICHE PER LA	Registrazione n° 274/U.I./VIVERI
FORNITURA DI: GRAPPA	Dispaccio n°1/1/2038/COM del 22.05.2000

Le presenti Specifiche Tecniche abrogano e sostituiscono le S.T. n.123/INT di registrazione, diramate con foglio n.1/10347 del 05.08.1982.

CAPO I – REQUISITI DEL PRODOTTO.

- 1.1. La grappa deve essere ottenuta direttamente dalla distillazione delle vinacce senza l'aggiunta di sostanze aromatizzanti.
- 1.2. Deve essere stabilmente limpida e incolore; deve possedere l'odore e il sapore caratteristici della buona grappa secca.
Non è ammessa, pertanto, l'aggiunta di caramello e di saccarosio.
- 1.3. Deve essere esente da odori empireumatici, di muffa, di legno e di ogni altra sostanza estranea.
- 1.4. Deve corrispondere ai seguenti dati analitici:
 - ❖ grado alcolico: compreso tra 45° e 50°;
 - ❖ alcool metilico: non più di ml. 0,50 per ml. 100 di alcool etilico anidro;
 - ❖ impurezze volatili: comprese tra 500 e 1600 mg. in 100 ml di alcool etilico anidro; in ogni caso gli alcoli superiori non devono superare complessivamente i 400 mg. su 100 ml. di alcool anidro e di questi il butanolo secondario non deve superare i 150 mg. su 100 ml. di alcool anidro (secondo il metodo gascromatografico di cui al Boll.Chim.Lab.Prov.29, 251 – 1978);
 - ❖ anidrite solforosa: max mg 20/litro di grappa.
- 1.5. La grappa, infine, deve rispondere a tutte le altre prescrizioni della vigente legislazione sanitaria specie per quanto concerne la presenza di acidi minerali, metalli tossici e ogni altra sostanza nociva.

CAPO II – DETERMINAZIONI ANALITICHE.

- 2.1. Ove non diversamente, specificatamente indicato nelle singole prescrizioni, 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 di uso presso l’Istituto Superiore di Sanità in Roma ed i Laboratori Provinciali di Igiene e Profilassi.
- 2.2. In particolare, si prescrive quanto segue:
- ❖ la determinazione del grado alcolico va eseguita per distillazione;
 - ❖ la ricerca dell’alcool metilico va fatta secondo il metodo gascromatografico di cui al sopra citato manuale “A.O.A.C.”.
- 2.3. 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 III - CONDIZIONAMENTO ED IMBALLAGGIO.

- 3.1. Il prodotto deve essere consegnato in bottiglie da ½ o da 1 o da 2 litri, vuoti a perdere. Su specifica richiesta dell’A.D. la grappa deve essere fornita in contenitori mignon – in materiale plastico idoneo per alimenti – della forma di bottigliette, di bicchierini, o simili, contenenti cl 3 di prodotto, muniti di un sistema di chiusura in plastica e/o altro materiale, che ne assicuri l’ermeticità. Ove l’A.D. richieda tale tipo di condizionamento, i contenitori mignon devono:
- ❖ sopportare (riempiti e chiusi) il procedimento industriale del “sottovuoto” (livello di depressione mm 650/700 di mercurio);
 - ❖ lasciati cadere (riempiti e chiusi), da un’altezza di 5 metri, su terreno morbido, non presentare segni di cedimento né nel contenitore vero e proprio, né nel sistema di chiusura;
 - ❖ rispondere (come pure i sistemi di chiusura) alla normativa vigente in materia di imballaggi per alimenti (D.M. 21/03/1973 e successive varianti).

La composizione, omogenea o percentuale, dei lotti da fornire, nei precitati formati, sarà di volta in volta indicata dall’Ente appaltante.

- 3.2. Sulle bottiglie deve essere solidamente applicata una etichetta recante:
- ❖ denominazione e gradazione alcolica del contenuto;
 - ❖ ogni altra indicazione prescritta dalla legislazione in vigore.

Le indicazioni di legge (tra cui la dicitura in rilievo “per alimenti”) devono essere riportate anche sui contenitori mignon mediante l’impiego di etichette.

- 3.3. Le bottiglie devono essere immesse in scatole di cartone (da 24 bottiglie da ½ litro o da 12 da 1 litro o da 6 da 2 litri) fornite di idonei divisori ad alveare a tutta altezza, per evitare il contatto delle bottiglie tra di loro.
- 3.4. Le bottigliette, o bicchierini, mignon devono essere sistemati in contenitori in cartoncino o in materiale plastico, di uso commerciale, contenenti non oltre 20 pezzi.
Detti contenitori devono essere immessi – in ragione di 10-12 – in scatole di cartone.
- 3.5. Le scatole di cartone contenenti le bottiglie, o i contenitori di bottigliette o bicchierini mignon, devono essere di robustezza tale da resistere a tutte le sollecitazioni di trasporto, maneggio e stivaggio.
- 3.6. Sui due fianchi più lunghi delle scatole devono essere stampigliate, con caratteri ben visibili, le seguenti indicazioni:
- ❖ F.A. o Forze Armate, da un lato e, sull'altro;
 - ❖ Ditta produttrice;
 - ❖ denominazione del prodotto;
 - ❖ numero e capacità delle bottiglie, o bottigliette mignon, contenute;
 - ❖ mese ed anno di produzione;
 - ❖ numero e data del contratto;
 - ❖ numero di codificazione NATO;
 - ❖ numero progressivo di produzione (dal n..... al n.....) anche in codice;
 - ❖ eventuali altre indicazioni obbligatorie per legge.
- 3.7. Le scatole, infine, devono essere assicurate, trasversalmente, ai lati lunghi, con due reggette metalliche o di plastica o con nastro adesivo, in modo da garantirne la chiusura e la integrità durante il trasporto, il maneggio, lo stivaggio.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di eseguire, saltuariamente od ininterrottamente, qualsiasi controllo ritenuto utile ai fini dell'accertamento della bontà dei processi di fabbricazione e delle materie prime impiegate nonché di quanto altro possa interessare al riguardo, non esclusa l'osservanza delle norme igieniche.

F.to
IL CAPO SEZIONE

F.to
IL CAPO DIVISIONE

F.to
IL CAPO REPARTO

F.to
IL DIRETTORE GENERALE