MINISTERO DELLA DIFESA

DIREZIONE GENERALE DEL COMMISSARIATO E DEI SERVIZI GENERALI

SPECIFICHE TECNICHE PER LA	**Registrazione n° 305/U.I./VIVERI**
FORNITURA DI: FORMAGGIO "FONTAL"	**Dispaccio n°1/1/4428/COM del 28/11/2000**

Le presenti Specifiche Tecniche abrogano e sostituiscono le S.T. n. 155/INT. di registrazione, diramate con foglio n. 1/10092 del 20.02.1984.

CAPO I – REQUISITI DEL PRODOTTO.

1.1. Il formaggio deve essere prodotto esclusivamente con latte di vacca ad acidità naturale di fermentazione.

1.2. Forma: cilindrica, a scalzo diritto o leggermente convesso o concavo, con facce piane o quasi piane.

1.3. Dimensioni: cm. 6 – 10, diametro cm. 35 - 45.

1.4. Peso delle forme : da 8 a 16 Kg..

1.5. Crosta: compatta, sottile ed elastica.

1.6. Colore della pasta: dal bianco al paglierino.

1.7. Aroma della pasta: caratteristico non piccante, delicato e gradevole.

1.8. Sapore della pasta: dolce; sono da escludere le forme di sapore piccante, salato, amaro (anche lievemente).

1.9. Struttura della pasta: compatta, con occhiatura rada ed asciutta.

1.10. Stagionatura: 40 – 80 giorni.

1.11. 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 due millimetri e lunga non più di quattro centimetri.

CAPO II – REQUISITI CHIMICI.

2.1. Umidità: 42% max.

2.2. Grasso: non meno del 45% su s.s., da determinarsi come indicato al successivo punto 3.2..

2.3. Cloruro di sodio: 2,5% max 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 - 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 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 – 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.

CAPO V – VARIE.

Ciascuna forma deve portare impresso 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. 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