



MINISTERO DELLA DIFESA
DIREZIONE GENERALE DEL COMMISSARIATO E DEI SERVIZI GENERALI

SPECIFICHE TECNICHE PER LA	Registrazione n° 288/U.I./VIVERI
FORNITURA DI: CARNE BOVINA REFRIGERATA PROVENIENTE DA QUARTI INTERI	Dispaccio n°1/1/ 3603/COM del 18.09.2000

Le presenti Specifiche Tecniche abrogano e sostituiscono le S.T. n.241/INT di registrazione, diramate con foglio n.1/10208 del 12.06.1998.

CAPO I – REQUISITI DEL PRODOTTO.

- 1.1. La carne deve provenire da bovini adulti, con caratteri osteologici riferibili ad animali di età compresa tra i 18 e i 28 mesi.
- 1.2. I quarti devono possedere, relativamente alla classe di conformazione ed allo stato di ingrassamento (Regolamento Consiglio CEE n. 1208/81 e Regolamento Commissione CEE n. 2930/81), i seguenti requisiti:
 - ❖ classe di conformazione minima “U” (ottima);
 - ❖ stato di ingrassamento “2” (scarso) oppure “3” (medio).
- 1.3. Tra la macellazione e la consegna non deve trascorrere un periodo superiore a giorni 20, sia per la carne di provenienza nazionale e CEE, sia per la carne di provenienza da Paesi Terzi.
- 1.4. La carne deve essere conservata (trasporto e consegna inclusi) ad una temperatura compresa tra $-1,5^{\circ}\text{C}$ e $+0^{\circ}\text{C}$. Tale modalità di conservazione dovrà essere comprovata da apposito disco cronotermografico, applicato alla struttura frigorifero di stoccaggio e trasporto, che consenta di verificare eventuali variazioni di temperatura intercorse nel periodo che va dalla macellazione e la consegna.
- 1.5. La carne deve essere fornita in quarti interi compensati, non disossati. L’osso deve entrare nel peso della carne per non più del 22%.

L’Amministrazione si riserva la facoltà di richiedere il disossamento, da effettuare in presenza dei suoi rappresentanti ed a cura del fornitore, al fine di accertare la suddetta proporzione dell’osso.

Qualora l’entità della distribuzione non consenta la compensazione dei quarti nell’arco di una giornata, la stessa verrà effettuata a giorni alterni: in un giorno verranno forniti parti di quarti anteriori e nel successivo parti di quarti posteriori.

1.6. I quarti che possono formare oggetto di fornitura sono i seguenti:

- ❖ **quarto posteriore:**
“taglio pistola”
“taglio tradizionale”

- ❖ **quarto anteriore:**
“taglio industriale”
“taglio tradizionale”.

1.7. I quarti di cui al precedente punto 1.6. devono essere stati ottenuti secondo le seguenti modalità:

- a) quarto posteriore “taglio pistola”: deve risultare privato della coda, tagliata all’origine, del geretto (o muscolo posteriore o lanterna), delle basi ossee della gamba (tibia e perone) e del garretto; deve avere da tre ad otto costole (e relative emivertebre dorsali) rifilate all’altezza del roast-beef, in modo che il quarto risulti senza costato (bianco costato di pancia o spezzatino o spuntatura o costata), senza pancia (bamborino o bigolo o petto sottile), senza fianco (scalfo o spezzato o finta cartella o spuntatura di lombo);

- b) quarto posteriore “taglio tradizionale”: deve risultare privato della coda, tagliata all’origine, con la estremità dell’arto disarticolata all’articolazione tarso-metatarsica; deve essere ottenuto mediante un taglio trasversale fra la 10^a e la 11^a costola oppure fra la 8^a e la 9^a costola in modo che risultino nel quarto, rispettivamente, 3 o 5 costole interne, con annessi la relativa porzione di pancia ed il fianco;

- c) quarto anteriore “taglio industriale”: deve risultare privato della testa, separata tra l’occipite e la prima vertebra cervicale, oppure tra la prima e la seconda vertebra cervicale, della parte tendinosa del diaframma – asportata con taglio netto e preciso – della estremità dell’arto, disarticolata all’articolazione carpo-metacarpica; deve avere da 5 a 10 emivertebre dorsali e relative costole intere, il rimanente costato rifilato all’altezza del roast-beef, la punta di petto (o petto grosso), la pancia ed il fianco;

- d) quarto anteriore “taglio tradizionale”: deve risultare privato della testa, separata tra l’occipite e la prima vertebra cervicale oppure tra prima e la seconda vertebra cervicale, della parte tendinosa del diaframma – asportata con taglio netto e preciso – della estremità dell’arto, disarticolata all’articolazione carpo-metacarpica; deve essere ottenuto mediante un taglio trasversale effettuato fra la 10^a e la 11^a costola oppure fra l’8^a e la 9^a costola, in modo che risultino nel quarto, rispettivamente, 10 o 8 costole intere con annessa la relativa punta di petto.

1.8. La lavorazione dovrà essere stata eseguita in modo che i quarti risultino:

- a) senza alcun residuo di organi interni e senza midollo spinale;
- b) privi di tutti i grassi cavitari, nonché di tutti quelli del perineo e dello scroto;
- c) senza tagli, incisioni o lesioni di qualsiasi genere;
- d) senza grumi sanguigni, ecchimosi e/o contusioni;
- e) con le sezioni della colonna vertebrale e degli altri ossi del tronco e delle estremità ben nette e rifilate.

1.9. La carne deve risultare quindi:

- a) con masse muscolari, ben sviluppate e delineate in superficie, con profili convessi, di color rosato più o meno carico, senza macchie e/o decolorazioni;
- b) con tessitura compatta alla sezione longitudinale del muscolo e con grana fine e ben visibile al taglio trasversale; con venatura o leggera marezzatura;
- c) con grasso distribuito in modo uniforme sulla superficie, di colore bianco, liscio e compatto, untuoso e di consistenza soda allo schiacciamento fra le dita;
- d) con aponeurosi sottili e lucenti, e tendini di color bianco splendente;
- e) di aroma gradevole e priva di odori estranei di qualsiasi natura, sia alle prove di cottura, sia di assaggio;
- f) priva di qualsiasi segno riferibile a difetti od a processi alterativi che abbiano determinato modificazioni delle caratteristiche organolettiche.

1.10. La percentuale del grasso di copertura e di quello cavitario (tracce residue) non deve essere superiore in totale al 2%, compensato fra tutti i campioni rappresentativi della partita.

1.11. I singoli quarti, sia anteriori che posteriori, debbono avere un peso lordo compreso tra un minimo di Kg. 45 ed un massimo di Kg. 85.

L'Amministrazione si riserva, comunque, di richiedere pezzature diverse.

1.12. Ogni quarto deve recare – nitidi ed indelebili – i prescritti bolli sanitari ed ogni altra indicazione prevista dalla normativa vigente..

CAPO II – PROVE DI COTTURA E DI ASSAGGIO.

2.1. Le prove dovranno essere eseguite avendo l'avvertenza di:

- ❖ prelevare pezzi di carne, con o senz'osso, poveri di tessuto connettivo;
- ❖ non aggiungere sale, pepe, aromi, condimenti di qualsiasi genere o quanto altro;
- ❖ esaminare, nel complesso delle prove, i vari gruppi muscolari, ponendo particolare attenzione – ove trattasi di quarto posteriore – all'esame del pezzo prelevato dalla faccia interna della coscia.

2.2. Valutazione dell'odore.

Le prove devono escludere la presenza di odori anomali.

L'esame dovrà essere effettuato fiutando più volte i vapori che si levano:

- a) dal brodo e dal coperchio, sollevato ed allontanato dalla pentola, durante la cottura, che va eseguita con circa 4 parti di acqua per una parte di carne;
- b) dalla carne con osso, lessata, estratta dal brodo ed ancora calda;
- c) dalla carne che viene arrostita lentamente, in piccoli pezzi con il proprio grasso, in un padellino;
- d) dal grasso, posto in piccoli pezzi in un padellino, arrostito a fuoco lento fino a che si sviluppino vapori.

2.3. Valutazione della tenerezza e del sapore.

L'esame dovrà essere effettuato assaggiando (dopo la cottura), lessato, brodo e fettine arrostite.

All'assaggio:

- ❖ la carne dovrà presentarsi tenera e di sapore gradevole e proprio: sono da rifiutare le carni dure, o tigliose, o coriacee, o di sapore anormale;
- ❖ il brodo dovrà risultare di sapore gradevole e proprio.

2.4. Esame del grasso.

Il grasso, posto in piccoli pezzi in un padellino e riscaldato a fuoco lento, deve risultare privo di ogni traccia di alterazioni e, nei quantitativi fusi, presentarsi limpido e trasparente.

- 2.5. E' tollerato che la percentuale del grasso di copertura e di quello cavitario (tracce residue) sia superiore, in totale, al 2% fino ad un massimo del 3% compensato fra tutti i campioni rappresentativi della partita. L'eventuale eccedenza oltre il 2% sarà penalizzata mediante corrispondente sconto percentuale sul valore della partita collaudata.

CAPO III – ACCERTAMENTI ANALITICI.

- 3.1. Esame batteriologico per la ricerca di germi patogeni da effettuare in profondità su 4 unità campione costituite da cubi di carne aventi ciascun lato di almeno 10 cm., e ogni altro saggio o prova che la Commissione riterrà opportuno far eseguire per verificare la rispondenza della fornitura ai requisiti stabiliti dalle presenti Specifiche Tecniche.

CAPO IV – CERTIFICAZIONE.

4.1. Per le carni nazionali e CEE, nonché per quelle provenienti da Paesi Terzi riconosciuti dalla CEE (D.P.R. 01.03.1992, n. 231) e nazionalizzate da uno degli Stati membri della Comunità, la ditta fornitrice deve esibire il documento di accompagnamento commerciale previsto dall'articolo 4 comma 1° lettera f del Decreto Legislativo 18.04.1994, n. 286 e successive modifiche.

Detto documento, rilasciato dallo Stabilimento di spedizione, deve recare la riproduzione prestampata del numero di riconoscimento veterinario dello Stabilimento riconosciuto.

L'A.D. si riserva, comunque, la facoltà di richiedere la certificazione sanitaria di origine delle carni e, comunque, la certificazione imposta dalla normativa vigente..

4.2. Le partite di carne sottoposte a vincolo sanitario non potranno essere presentate al collaudo.

CAPO V – CONDIZIONAMENTO.

5.1. Gli eventuali materiali impiegati nel confezionamento dei quarti devono rispondere a tutte le norme igienico – sanitarie previste dalla normativa vigente.

5.2. Ogni quarto deve essere munito di etichetta o cartellino, recante il bollo sanitario – ripetizione di quello apposto sulla carne – ed almeno la data di macellazione. Inoltre dovranno essere apposte in modo chiaramente leggibile le seguenti stampigliature:

- ❖ F.A. oppure “Forze Armate”;
- ❖ numero e data del contratto;
- ❖ ditta fornitrice;
- ❖ numero di codificazione NATO.

F.to
IL CAPO SEZIONE

F.to
IL CAPO DIVISIONE

F.to
IL CAPO REPARTO

F.to
IL DIRETTORE GENERALE