



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

<b>SPECIFICHE TECNICHE PER LA</b>	<b>Registrazione n° 282/U.I./VIVERI</b>
<b>FORNITURA DI: CARNE BOVINA</b>	<b>Dispaccio n°1/1/3511/COM</b>
<b>CONGELATA IN QUARTI INTERI</b>	<b>dell'11.09.2000</b>

Le presenti Specifiche Tecniche abrogano e sostituiscono le S.T. n. 234/INT. di registrazione, diramate con foglio n. 1/10253 del 30.12.1997.

**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 36 mesi), sani, in buone condizioni di nutrizione, moderatamente grassi, macellati, dissanguati ed eviscerati.
- 1.2. La carne deve essere fornita in quarti interi (non disossati).
- 1.3. I quarti che possono formare oggetto di fornitura sono i seguenti:
  - ❖ **quarto posteriore:**  
“taglio pistola”  
“taglio tradizionale”
  - ❖ **quarto anteriore:**  
“taglio industriale”  
“taglio tradizionale”.
- 1.4. I quarti di cui al precedente punto 1.3. devono essere stati ottenuti secondo le seguenti modalità:
  - a) quarto posteriore “taglio pistola”: deve risultare privato della coda, tagliata all’origine, del garretto (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 vertebre 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 disarticolata all’articolazione tarso-metatarsica; deve essere ottenuto mediante un taglio trasversale fra la 10<sup>a</sup> e la 11<sup>a</sup> costola oppure fra la 8<sup>a</sup> e la 9<sup>a</sup> 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 “tagli 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 vertebre 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<sup>a</sup> e la 11<sup>a</sup> costola oppure fra l’8<sup>a</sup> e la 9<sup>a</sup> costola, in modo che risultino nel quarto, rispettivamente, 10 o 8 costole intere con annessa la relativa punta di petto.

1.5. L’Amministrazione appaltante indicherà di volta in volta i quarti che dovranno formare oggetto di fornitura.

1.6. 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.

1.7. Il grasso di copertura (che si deposita nei cosiddetti “tasti”) deve essere di minimo spessore, non esteso in strato continuo sul quarto, così che possano intravedere tra tasto e tasto le sottostanti masse muscolari.

1.8. La carne deve risultare:

- a)** con masse muscolari, ben sviluppate e delineate in superficie, con profili convessi, di colorito rosso-bruno allo stato di congelazione ed al taglio dopo scongelamento, 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 allo stato di congelamento, sia a quello di scongelamento, alle prove di cottura che di assaggio;
  - f) priva di qualsiasi segno riferibile a difetti, od a processi alternativi che abbiano determinato modificazioni delle caratteristiche organolettiche.
- 1.9. 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.
- 1.10. 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.
- 1.11. Ogni quarto deve recare – nitidi ed indelebili – i prescritti bolli sanitari.
- 1.12. All'atto della richiesta di approntamento al collaudo effettuata dalla Ditta fornitrice all'Amministrazione appaltante, la carne deve risultare confezionata da non oltre 120 giorni.

## **CAPO II – STATO DI CONSERVAZIONE.**

- 2.1. I quarti devono risultare in perfetto stato di congelamento, senza alcun segno, anche minimo, riferibile ad interruzioni della catena del freddo.
- 2.2. La temperatura “a core”, all'atto del collaudo, non deve mai essere superiore ai – 15°C.

## **CAPO III – PROVA DI SCONGELAMENTO.**

- 3.1. I quarti, adeguatamente protetti, saranno appesi “a gancio” in ambiente ventilato, a temperatura fra +2° e +4°C., fino al completo scongelamento che, avvenendo con processo lento e graduale, consente di ottenere anche un sufficiente grado di frollatura.

## **CAPO IV – PROVE DI COTTURA E DI ASSAGGIO.**

- 4.1. Le prove dovranno essere eseguite su carni scongelate secondo le modalità di cui al precedente Capo III, e 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.

#### 4.2. **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.

#### 4.3. **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 tigiose, o coriacee, o di sapore anormale;
- ❖ il brodo dovrà risultare di sapore gradevole e proprio.

#### 4.4. **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.

### **CAPO V – TOLLERANZE.**

- 5.1. 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.
- 5.2. E' tollerata, entro un massimo del 15% della partita, la presenza di quarti aventi ciascuno peso lordo superiore a quello massimo previsto al punto 1.10., purchè la derrata sia in possesso di tutti gli altri requisiti.

### **CAPO VI – ACCERTAMENTI ANALITICI.**

6.1. **Esame batteriologico:** da effettuare in superficie su 5 unità campione:

**TABELLA “A”**

<b>LIMITI MICROBIOLOGICI/cm<sup>2</sup></b>			
<b>CARICA MICROBICA</b>	<b>m (*)</b>	<b>M (*)</b>	<b>c/n (*)</b>
<b>Carica mesofila</b>	<b>1 x 10<sup>6</sup></b>	<b>5 x 10<sup>6</sup></b>	<b>2 / 5</b>
<b>Ifomiceti e lieviti</b>	<b>1 x 10<sup>4</sup></b>	<b>5 x 10<sup>4</sup></b>	<b>2 / 5</b>
<b>Enterobacteriacee</b>	<b>1 x 10<sup>4</sup></b>	<b>5 x 10<sup>4</sup></b>	<b>3 / 5</b>
<b>Streptococchi fecali</b>	<b>8 x 10<sup>3</sup></b>	<b>4 x 10<sup>4</sup></b>	<b>2 / 5</b>
<b>Clostridi Solfito-riduttori</b>	<b>30</b>	<b>1,5 x 10<sup>2</sup></b>	<b>1 / 5</b>
<b>Stafilocco aureo</b>	<b>1 x 10<sup>2</sup></b>	<b>5 x 10<sup>2</sup></b>	<b>2 / 5</b>
<b>E.coli O: 157 H: 7</b>	<b>assente (**)</b>		<b>===</b>
<b>Salmonella</b>	<b>assente (**)</b>		<b>===</b>

**TABELLA “B”**

(Come stabilito dall’Ordinanza del Ministero Sanità del 07.12.1993 – G.U. n. 291 del 13.12.1993 e successive modifiche):

<b>CARICA MICROBICA</b>	<b>N°</b>	<b>LIMITI DI TOLLERANZA</b>
<b>Listeria monocytogenes</b>	<b>5 u.c.</b>	<b>non oltre 11/g in 2 u.c. non oltre 110/g in 3 u.c.</b>

**LEGENDA:**

- (\*):
- M:** indica la soglia limite di accettabilità oltre la quale i risultati non sono più ritenuti soddisfacenti;
  - m:** indica la soglia limite al di sotto della quale tutti i risultati sono ritenuti soddisfacenti;
  - n:** indica il numero di unità campionarie complessive;
  - c:** indica il numero di unità campionarie che possono dare risultati compresi tra le due soglie limite “m” e “M”.
- (\*\*): nell’intera aliquota esaminata.

6.2. **Preparazione del campione per l’analisi microbiologica in superficie.**

Individuare una superficie sufficientemente ampia e regolare sul taglio di carne in esame.

Delimitare con guide o schemi metallici resi sterili un'area di cm. 10 x 12 ed incidere i margini con bisturi sterile per la profondità di circa 1 cm..

Dissecare una fetta superficiale dello spessore di circa 2 mm. ponendola in un quantitativo di 120 ml. di diluente sterile (soluzione fisiologica o Ringer): il rapporto tra liquido e superficie risulta quindi di 1 ml/1 cm.. Omogeneizzare in Stomacher per 2'.

- 6.3. L'esame batteriologico per la carica microbica profonda sarà effettuato a discrezioni del laboratorio di analisi secondo necessità o su specifica richiesta della Commissione di collaudo.
- 6.4. Se la partita oggetto del collaudo risultasse costituita da aliquote di carne di diversa provenienza, gli accertamenti di cui innanzi dovranno essere estesi a tutte le aliquote componenti la partita.
- L'A.D. si riserva, comunque, la facoltà di eseguire o fare eseguire tutti gli altri saggi analitici e prove che riterrà opportuno, al fine di verificare la rispondenza della fornitura ai requisiti dalle presenti Specifiche Tecniche.

## **CAPO VII – CERTIFICAZIONE.**

- 7.1. 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 e indicare chiaramente il mese e l'anno di congelazione.

L'A.D. si riserva, comunque, la facoltà di richiedere la certificazione sanitaria di origine delle carni.

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

## **CAPO VIII – CONFEZIONAMENTO ED IMBALLAGGIO.**

- 8.1. I materiali impiegati nel confezionamento ed imballaggio devono rispondere a tutte le norme igienico-sanitarie; in particolare devono essere tali da:

- ❖ non alterare le caratteristiche organolettiche e qualitative della carne;
- ❖ non trasmettere alla carne sostanze nocive per la salute umana;
- ❖ garantire la protezione efficace della derrata durante le operazioni di trasporto e nell'immagazzinamento.

- 8.2. I tagli dovranno risultare completamente avvolti da due involucri:

- a) l'uno all'interno, a diretto contatto della carne, di stocchinetta o di altro idoneo materiale che assicuri la stessa protezione;
- b) l'altro, all'esterno, di juta, cotone o di altro idoneo materiale per alimenti.

Su tale ultimo involucro 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.

8.3. 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 o di confezionamento o di stoccaggio.

8.4. Gli imballaggi sono tutti a perdere.

**F.to**  
**IL CAPO SEZIONE**

**F.to**  
**IL CAPO DIVISIONE**

**F.to**  
**IL CAPO REPARTO**

**F.to**  
**IL DIRETTORE GENERALE**