



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

<b>SPECIFICHE TECNICHE PER LA</b>	<b>Registrazione n° 304/U.I./VIVERI</b>
<b>FORNITURA DI: “NETTARE DI FRUTTA”</b>	<b>Dispaccio n° 1/1/4427/COM del 28/11/2000</b>

Le presenti Specifiche Tecniche abrogano e sostituiscono le S.T. n. 159/INT: di registrazione, diramate con foglio n. 1/10405 del 16.10.1984.

**CAPO I - REQUISITI DEL PRODOTTO.**

1.1. Il “nettare” deve essere ottenuto da frutta delle seguenti varietà:

- ❖ albicocche;
- ❖ pesche;
- ❖ pere;
- ❖ mele,

mediante aggiunta di acqua e di zuccheri al succo di frutta, al succo di frutta concentrato, alla purea di frutta, alla purea di frutta concentrata od ad una miscela di tali prodotti.

Varietà di nettare di frutta e relative percentuali saranno indicate di volta in volta nelle lettere di invito a cura delle amministrazioni appaltanti.

1.2. Non è ammesso il nettare ottenuto da più specie di frutta, come pure l'impiego di frutta immatura o alterata.

1.3. La bevanda deve essere preparata con la osservanza delle norme stabilite dalla vigente legislazione sanitaria; in particolare, deve rispondere a quanto previsto dal D.P.R. 18.05.1982, n.489 (G.U. n. 210 del 02.08.1982), Decreto Interministeriale n. 399/R del 07.07.1992 (G.U. n. 240 del 12.10.1992) e successive integrazioni.

1.4. La bevanda deve avere colore, sapore e odore gradevoli, caratteristici del frutto di provenienza:

- ❖ non deve essere alterata né presentare tracce di muffe o altri microrganismi;
- ❖ non deve contenere sostanze estranee ai naturali componenti della frutta ed agli zuccheri aggiunti, come: materie coloranti estranee, metalli tossici, farine e fecole.

E' consentito, nei limiti di legge, l'uso di acido ascorbico e acido citrico, nonché delle altre sostanze previste dal D.M. 31.03.1965, e successive modifiche, concernente la disciplina degli additivi chimici consentiti nella preparazione e per la conservazione delle sostanze alimentari.

1.5. L'esame microscopico non deve rilevare elementi estranei a quelli naturali della frutta con la quale la bevanda è stata confezionata.

1.6. La salubrità e conservabilità della bevanda devono essere assicurate mediante trattamento termico.

## **CAPO II - REQUISITI ANALITICI.**

Tenore in succo e/o in purea espresso in % del peso del prodotto finito:

❖ pesche	45 min.;
❖ pere	50 min.;
❖ mele	50 min.;
❖ albicocche	40 min.,

acidità totale espressa in gr. di acido tartarico per litro di prodotto finito:

❖ pesche	3 min.;
❖ pere	3 min.;
❖ mele	3 min.;
❖ albicocche	6 min..

Detto limite non è applicabile ai prodotti ottenuti mediante aggiunta di acqua e zuccheri esclusivamente alla purea di frutta eventualmente concentrata.

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

3.1. Le determinazioni analitiche saranno eseguite secondo i metodi previsti per i “succhi di frutta e prodotti analoghi” dei “metodi ufficiali di analisi delle conserve vegetali” editi dal Ministero dell'Agricoltura e Foreste, con aggiornamenti di cui al D.M. del 03.02.1989.

Per le determinazioni ivi non contemplate si farà ricorso ai metodi descritti nel manuale “Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists” – ultima edizione -, o, in carenza, ai metodi in uso presso l'Istituto Superiore di Sanità in Roma ed i Laboratori Provinciali di Igiene e Profilassi.

3.2. 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 – CONDIZIONAMENTO ED IMBALLAGGIO.

4.1. Il nettare di frutta deve essere condizionato in bottigliette di vetro, del contenuto netto di ml. 125, o 130, o di altro diverso contenuto, secondo quanto verrà determinato di volta in volta dall'Ente appaltante.

Eventuali eccedenze di contenuto netto effettivo, rispetto alla quantità netta indicata sulla bottiglietta, riscontrate al collaudo, non costituiranno ragione di rifiuto ma non verranno prese in considerazione ai fini del pagamento.

Le bottigliette devono recare, in caratteri ben visibili, chiaramente leggibili ed indelebili, le seguenti indicazioni:

- ❖ denominazione del prodotto (“nettare di .....”). Tale denominazione può essere sostituita da quella di “succo e polta di .....” per i prodotti ottenuti mediante aggiunta di acqua e zuccheri esclusivamente alla purea di frutta eventualmente concentrata);
- ❖ l'indicazione del tenore minimo effettivo di succo di frutta e/o purea di frutta (mediante la menzione “frutta.....% minimo”);
- ❖ l'elenco degli ingredienti, compresi gli additivi;
- ❖ il contenuto netto (espresso in litri, centilitri o millilitri);
- ❖ il nome o ragione sociale o il marchio depositato del fabbricante o confezionatore;
- ❖ data di fabbricazione, anche in codice;
- ❖ il termine minimo di conservazione;
- ❖ numero e data del contratto;
- ❖ numero codificazione NATO;
- ❖ ogni altra indicazione prescritta dalle norme vigenti.

4.2. Le bottigliette devono essere immesse verticalmente in robuste scatole di cartone ondulato:

- ❖ atte a resistere a tutte le operazioni di trasporto, maneggio e stivaggio;
- ❖ munite di divisori ad alveare;
- ❖ contenenti ciascuna da 20 a 40 bottigliette.

4.3. Sulle scatole devono essere riportate, con caratteri ben visibili, mediante applicazione di etichette o a mezzo stampigliatura, almeno le seguenti indicazioni:

sulle testate:

- ❖ “FORZE ARMATE” o “FF.AA.”,
- ❖ denominazione del prodotto;

sulle fiancate:

- ❖ numero delle bottigliette;
- ❖ ditta fornitrice;
- ❖ numero e data del contratto;
- ❖ data di fabbricazione (anche in codice);
- ❖ numero di codificazione NATO.

## **CAPO V - CONTROLLI DURANTE LA LAVORAZIONE.**

L'Amministrazione si riserva la facoltà di eseguire, saltuariamente o ininterrottamente, nel corso della fornitura qualsiasi controllo ritenuto utile all'accertamento della qualità del prodotto, effettuando il controllo stesso sulle materie prime impiegate, sui processi di fabbricazione e su quanto altro possa interessare al riguardo, non escluse le condizioni igieniche in cui si effettua la produzione.

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

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

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

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