MINISTERO DELLA DIFESA

DIREZIONE GENERALE DEL COMMISSARIATO E DEI SERVIZI GENERALI

SPECIFICHE TECNICHE PER LA	**Registrazione n° 302/U.I./VIVERI**
FORNITURA DI: VINO DA TAVOLA	**Dispaccio n°1/1/4425/COM del 28/11/2000**

Le presenti Specifiche Tecniche abrogano e sostituiscono le S.T. n. 188/INT. di registrazione, diramate con foglio n. 1/00073 del 13.05.1993.

CAPO I – REQUISITI DEL PRODOTTO.

1.1. Il vino deve possedere i requisiti di genuinità stabiliti dalle leggi e dai regolamenti che disciplinano la produzione ed il commercio dei vini.
E' ammesso, per le sole ditte estere, presentare al collaudo vino prodotto in altri Paesi della Comunità, proveniente da vitigni ammessi alla coltura nelle rispettive zone viticole a norma dei regolamenti CEE vigenti.
Tale vino potrà presentare requisiti diversi da quelli di cui al seguente punto 1.7., purchè rispondenti a quanto previsto:

a) da regolamenti comunitari;
b) per gli aspetti da questi non disciplinati, da norme nazionali e dei paesi CEE che non siano in contrasto con la legislazione sanitaria italiana.

La prova della rispondenza di cui sopra è a carico della ditta fornitrice.

1.2. Il vino deve essere limpido, di colore:

- rosso rubino, se trattasi di vino rosso;
- giallo paglierino o giallo dorato, se trattasi di vino bianco;
- rosso tenue caratteristico, se trattasi di vino rosato.

Esso deve risultare di odore vinoso e di sapore caratteristico franco, asciutto, armonico, non ossidato, non scipito o molle, né acidulo o acerbo, ma giustamente acido; deve essere giustamente tannico, non aspro e propriamente astringente.

1.3. Il vino deve essere privo di qualsiasi difetto, malattia od alterazione. Si intendono quindi esclusi, tra l'altro, i vini torbidi, i vini che presentano alterazioni di colore, i vini colpiti da spunto, acescenza, fioretta, agrodolce, girato, amaro, filante od altre malattie, nonché i vini difettosi per odore e sapore, comunque, sgradevoli od estranei (sapore di aceto, di fumo, di amaro, di fradicio, di rancido, di grassume, di cercone, di gomma, di metallo, ecc..).

1.4. La gradazione alcoolica effettiva del vino da fornire, che dovrà essere compresa fra 11° e 13° verrà specificata di volta in volta dall'Amministrazione appaltante.

1.5. Il vino sarà pagato ad ettogrado, in base alla gradazione accertata

1.6. Sulla gradazione alcoolica richiesta è ammessa la tolleranza di 3/10 di grado in più. L'eccedenza di alcool oltre i 3/10 di grado con costituirà motivo di rifiuto, ma non verrà presa in considerazione ai fini del pagamento.

1.7. Ferma restando la facoltà dell'Amministrazione di far eseguire ogni altro esame inteso ad accertare la genuinità e qualità del prodotto, il vino deve avere:

- estratto secco, detratti gli zuccheri: non inferiore a 14 g/lt. per i vini bianchi, a 15 g/lt. per i vini rosati, a 18 g/lt. per i vini rossi; il limite sopra indicato non si applica ai vini bianchi dell'Oltrepò pavese provenienti dal vitigno Pinot, per i quali tale limite non può essere inferiore al 13 g/lt.;
- acidità totale, espressa in acido tartarico: compresa tra 4,5 e 9 g/lt.;
- acidità volatile, espressa in acido acetico: per i vini bianchi e rosati, non superiore a 1,08 g/lt.; per i vini rossi, non superiore a 1,20 g/lt.;
- rapporto tra acido tartarico e acidi organici totali: compreso tra 0,4 e 0,6;
- anidrite solforosa totale: non superiore a 175 mg/lt. per i vini rossi ed a 225 mg/lt. per i vini bianchi o rosati;
- acido citrico: compreso tra 0,1 e 0,6 g.% o (per lt.);
- acido lattico: compreso tra 1 e 5 g.% o (per lt.);
- acido malico: compreso tra 0 e 5 g.% o (per lt.);
- alcool metilico: non superiore a 0,25% ml. per 100 ml. di alcool anidrico nei vini rossi, a 0,20 ml. per 100 ml. di alcool anidro nei vini bianchi;
- saccarosio: assente;
- rapporto glucosio/fruttosio: compreso tra 0,8 e 1;
- solfati, calcolati come solfato neutro di potassio: massimo 1,5 g/lt.;
- cloruri, espressi come cloruro di sodio: massimo 0,5 g/lt.;
- litio: assente;
- magnesio: compreso tra 0,018 e 0,210 g/lt;
- potassio: compreso tra 0,166 e 2,075 g/lt.;
- sodio max 100 mg/lt.;
- bromo organico: assente;
- cadmio: assente;
- arsenico: non superiore a 0,2 mg/lt.;
- fluoro: non superiore a 1,5 g/lt.;
- glicerina: compresa tra 6 e 12 g. per 100 g. di alcool;
- ferro: compreso tra 3,60 e 13,10 p.p.m.;
- ferrocianuro di potassio e suoi derivati: assenti;
- zinco: non superiore a 5 mg/lt.;
- rame: non superiore a 1 mg/lt.;
- piombo: non superiore a 0,3 mg/lt.;
- bromo inorganico: non superiore a 1 mg/lt.;
- boro, come acido borico: non superiore a 60 mg/lt.;
- sorbite: non superiore a 70 mg/lt.;

- ceneri: non inferiori a 1 g/lt. per i vini bianchi, a 1,2 g/lt. per i vini rosati, a 1,5 g/lt. per i vini rossi;
- rapporto tra ceneri ed estratto secco: 0,1 circa;
- rapporto tra alcalinità delle ceneri e ceneri: compreso tra 6 e 14;
- metilisotiocianato: assente;
- isotiocianato di allile: assente.

CAPO II – DETERMINAZIONI ANALITICHE.

2.1. Le determinazioni analitiche saranno eseguite secondo i metodi d'analisi comunitari definiti dal Regolamento CEE n. 2676/90 del 17.09.1990 e Regolamenti di eventuale successiva emanazione (compreso il Regolamento CEE n. 822 del 06.05/1997 – G.U. n. 56 del 24/07/1997).
Le determinazioni ivi non contemplate saranno eseguite secondo i "metodi ufficiali di analisi per i mosti, i vini, gli agri di vino (aceto) e i sottoprodotti della vinificazione" approvati con Decreto in data 12.03.1986 del Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste, e successive eventuali integrazioni e modifiche, o, in carenza, secondo i metodi descritti nel manuale "Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists" – ultima edizione aggiornata -.

2.2. In ogni caso l'Amministrazione si riserva la più ampia facoltà di far eseguire ogni altro accertamento di carattere fisico, chimico, batteriologico, ecc.., inteso ad accertare la genuinità e la qualità del prodotto, e la rispondenza alle disposizioni legislative.

CAPO III - IMBALLAGGIO.

3.1. Il vino deve essere consegnato in bottiglie di vetro contenenti rispettivamente quantità nette di prodotto non inferiori a ¼ di litro, ½ litro, rispondenti ai requisiti previsti dalla vigente normativa.
Le bottiglie dovranno essere immesse verticalmente in cassette di legno o in cestelli metallici o di plastica "a rendere" contenenti ciascuno:

- bottiglie da ¼ di litro da 24 a 36 bottiglie;
- bottiglie da ½ di litro da 20 a 30 bottiglie;
- bottiglie da 1 di litro da 12 a 16 bottiglie.

I contenitori di cui sopra dovranno avere forma di parallelepipedo rettangolo ed essere muniti all'interno di divisorio ad alveare.
A richiesta dell'A.D. il vino potrà essere consegnato in contenitori di poliaccoppiato conformi al D.M. 11.02.1988 n. 40, pubblicato sulla G.U. n. 45 del 24.02.1988, sempre per quantità nette di prodotto non inferiori a ¼ di litro, ½ litro ed 1 litro.

Il condizionamento e l'imballaggio dei contenitori di poliaccoppiato dovranno essere eseguiti secondo l'uso commerciale e conformi alle norme di legge.
La confezione, inoltre, dovrà essere, nel suo complesso, resistente a tutte le sollecitazioni di trasporto, maneggio e stivaggio.
Per la Marina il vino potrà essere approvvigionato sfuso (fusti – serbatoi ferroviari – cisterne autocarrate) a seconda delle particolari esigenze di detta Forza Armata.

3.2. Per quanto riguarda la fornitura del vino in bottiglia si prescrive quanto segue:

- il vino deve essere consegnato in bottiglie da ¼ di litro, da ½ litro o da 1 litro cadauna, con vuoti a rendere; per le esigenze di bordo può essere previsto il vuoto a perdere;
- l'imbottigliamento e la chiusura delle bottiglie devono essere eseguite a cura della Ditta assuntrice del servizio;
- le bottiglie devono essere sigillate con chiusura a vite apribile mediante strappo o con tappo a corona, metallici, a scelta del fornitore.

Tanto l'uno che l'altro tipo di chiusura devono assicurare una perfetta ermeticità, anche durante i trasporti e le manipolazioni delle bottiglie.
La guarnizione deve essere atossica ed in armonia con le disposizioni delle vigenti leggi sanitarie.
Il fornitore risponderà di ogni eventuale inconveniente imputabile a deficienza negli anzidetti requisiti della chiusura che si manifestassero successivamente alla consegna ed al collaudo.
I sigilli avranno una colorazione diversa da una consegna all'altra – secondo le prescrizioni dell'organo di Commissariato competente – allo scopo di cui al punto 3.1. dovranno essere, ove possibile, sistemati su palette Standard Nato.

CAPO IV – ETICHETTATURA.

4.1. Per quanto riguarda il vino in bottiglia si prescrive quanto segue:

4.1.1. le bottiglie devono essere etichettate e recare le seguenti indicazioni:

- la menzione "vino da tavola" seguita dalla indicazione della zona geografica (Regione, Provincia, ecc..) di origine;
- l'indicazione del vitigno da cui il vino proviene;
- il nome e la ragione sociale completi dell'imbottigliamento ed il luogo in cui ha la sede principale (se l'imbottigliamento è stato effettuato in luogo diverso dalla sede principale, dovrà essere riportato sull'etichetta);
- la gradazione alcolometrica effettiva;
- il volume del vino contenuto;
- il numero del lotto ovvero la data di imbottigliamento;
- il numero di codice dell'imbottigliatore;
- per i vini di produzione estera, il nome dello Stato in cui le uve sono state raccolte e vinificate;
- numero e data del contratto;
- numero di codificazione NATO.

Dovranno essere riportate, inoltre, tutte le altre indicazioni previste dalle vigenti norme.

4.1.2. Tutte le indicazioni di cui al precedente punto devono essere raggruppate sull'etichetta principale e scritte in caratteri chiari, indelebili e sufficientemente grandi da risultare sullo sfondo su cui sono stampate, e devono essere riportate in modo tale da poter essere nettamente distinte da eventuali disegni o altre diciture; il nome, o la ragione sociale, e la sede dell'imbottigliatore dovranno essere riportati anche sulla chiusura; in loro sostituzione potrà essere apposto il numero di codice dell'imbottigliatore.
Sui contenitori di poliaccoppiato dovranno essere riportati in modo chiaro, leggibile ed indelebile le stesse indicazioni previste per l'etichettatura delle bottiglie.

4.2. Per il vino eventualmente approvvigionato sfuso (per le esigenze della Marina) si prescrive quanto segue:

4.2.1. ove il vino consegnato in fusti di volume nominale uguale o inferiore a litri 60, valgono le norme di cui ai precedenti punti 4.1.1. e 4.1.2., salvo per quanto riguarda l'indicazione del numero di codice dell'imbottigliatore;

4.2.2. le indicazioni di cui sopra non sono richieste per i contenitori di capacità superiore ai 60 litri, per cui l'etichettatura non è obbligatoria. Nel caso però in cui i contenitori vengano etichettati vale per essi quanto previsto al precedente punto 4.2.1. con l'avvertenza che, in luogo di quelli dell'imbottigliatore, devono essere indicati il nome e la sede dello speditore.

4.3. Sono ovviamente fatte salve le altre disposizioni eventualmente previste dalle norme in vigore.

F.to
IL CAPO SEZIONE

F.to
IL CAPO DIVISIONE

F.to
IL CAPO REPARTO

F.to
IL DIRETTORE GENERALE