



MINISTERO DELLA DIFESA
DIREZIONE GENERALE DEL COMMISSARIATO E DEI SERVIZI GENERALI

SPECIFICHE TECNICHE PER LA	Registrazione n° 303/U.I./VIVERI
FORNITURA DI: MARMELLATA TIPO	Dispaccio n° 1/1/4426/COM
“CONFETTURA DI FRUTTA”	del 28/11/2000

Le presenti Specifiche Tecniche abrogano e sostituiscono le S.T. n. 106/INT. di registrazione, diramate con foglio n. 1/10140 del 19.03.1980.

CAPO I - REQUISITI DEL PRODOTTO.

- 1.1. La prodotto deve essere del tipo noto in commercio come “confettura di frutta” e, pertanto, devono essere presenti in essa pezzi identificabili del frutto in percentuale non inferiore al 20%, in peso.
- 1.2. La confettura deve essere genuina, ottenuta cioè da polpa di frutto e saccarosio; essa deve essere preparata con frutta fresca, surgelata, congelata o conservata allo stato naturale in contenitori asettici mediante il calore nelle seguenti varietà:
 - ❖ albicocche;
 - ❖ pesche;
 - ❖ ciliegie;
 - ❖ amarene;
 - ❖ prugne.

Non è ammessa la confettura “mista”, ottenuta cioè da più varietà di frutta.

- 1.3. Il prodotto deve avere sapore ed odore gradevoli, caratteristici del frutto di provenienza e consistenza pastosa.
- 1.4. La preparazione deve essere effettuata con frutta e saccarosio.
In particolare si prescrive che la confettura:
 - ❖ non deve essere confezionata impiegando (né in tutto, né in parte) frutta immatura o alterata;
 - ❖ non deve essere invasa da muffe o altri microrganismi;
 - ❖ non deve contenere sostanze estranee ai naturali componenti della frutta ed al saccarosio aggiunto, (come edulcoranti sintetici, essenze ed aromi artificiali, farine o fecole) né metalli pesanti oltre i limiti di edibilità.

- 1.5. Per la confettura di ciliegie, amarene, prugne, è consentito di ripristinare il colore perduto o alterato durante la lavorazione, mediante l'aggiunta di sostanze coloranti ritenute innocue dai regolamenti sanitari.
- 1.6. E' consentita l'aggiunta di pectina, eventualmente necessaria per ottenere la prescritta pastosità: la quantità totale non deve, comunque, superare nel prodotto finito l'1%.
- 1.7. All'esame microscopico non devono risultare elementi estranei a quelli naturali della frutta con la quale la confettura è stata confezionata.

CAPO II - REQUISITI ANALITICI.

All'analisi la confettura dovrà profferire i seguenti dati:

- ❖ residuo secco totale: min. 69%;
- ❖ zuccheri totali – dopo inversione - min. 65%.

CAPO III – CONDIZIONAMENTO ED IMBALLAGGIO.

- 3.1. La confettura dovrà essere condizionata in barattoli di vetro, “a perdere”, opportunamente riempiti, chiusi con coperchio metallico – verniciato o smaltato – e muniti di filettatura a vite o altro diverso sistema che garantisca, oltre l'ermeticità della chiusura, la richiudibilità del contenitore.

Il barattolo ed il coperchio dovranno essere in tutto rispondenti alle vigenti norme in materia di “contenitori per alimenti”.

- 3.2. Sul coperchio o sul corpo del contenitore, impresse o litografate o anche mediante l'applicazione di etichette, devono essere riportate tutte le indicazioni previste dalla legge, ed in particolare:

- ❖ nome o ragione sociale e sede legale del produttore;
- ❖ sede dello stabilimento di produzione;
- ❖ indicazione del tipo di confettura;
- ❖ peso netto;
- ❖ numero e data del contratto;
- ❖ ogni altra indicazione prescritta dalla normativa vigente,

e, nei casi in cui sia consentito il ripristino del colore perduto o alterato durante la lavorazione la dicitura: “colorato artificialmente con colori consentiti dalle disposizioni sanitarie” oltre l'indicazione del colorante impiegato.

Sul coperchio, o sul corpo del contenitore, deve essere apposta la dicitura “FF.AA.”, secondo le modalità fissate per le altre indicazioni o anche a mezzo di timbro indelebile.

- 3.3. I barattoli di vetro dovranno avere un contenuto netto di confettura del peso di gr. 500 o altro precisato nell'ordine di gara.
I barattoli dovranno essere immessi in robuste scatole di cartone ondulato in numero di 20/24 per ciascuna scatola.
- 3.4. Le scatole di cartone dovranno:
- ❖ avere caratteristiche di resistenza meccanica tali da garantire la sicura protezione del prodotto durante le operazioni di trasporto, maneggio e stivaggio;
 - ❖ essere munite all'interno di divisorio ad alveare;
 - ❖ essere chiuse a mezzo idoneo nastro adesivo.
- 3.5. Sui due fianchi più lunghi di ciascuna scatola devono essere stampigliate con caratteri ben visibili, le seguenti indicazioni:
- ❖ "FF.AA" da un lato,
e, sull'altro:
 - ❖ nominativo della ditta produttrice;
 - ❖ tipo di confettura;
 - ❖ peso e numero dei barattoli contenuti;
 - ❖ estremi del contratto;
 - ❖ anno di produzione.

CAPO IV – DETERMINAZIONI ANALITICHE.

In sede di collaudo si dovrà innanzitutto:

- ❖ accertare l'eventuale presenza di sostanze estranee non consentite, comprese sostanze educoloranti sintetiche ed aromi artificiali;
- ❖ determinare la quantità e la natura degli zuccheri contenuti nella confettura;
- ❖ rilevare la eventuale aggiunta di frutta diversa da quella dichiarata;
- ❖ accertare l'assenza di conservanti;
- ❖ accertare lo stato di conservazione del prodotto;
- ❖ verificare la corrispondenza fra il peso netto effettivo e quello dichiarato sul barattolo, con l'avvertenza che eventuali eccedenze del peso effettivo rispetto a quello dichiarato non verranno prese in considerazione ai fini del pagamento.

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.

CAPO VI – VARIE.

6.1. A richiesta dell'A.D. è ammesso anche il prodotto pronto in commercio. In tal caso gli imballaggi (scatole di cartone e barattoli di vetro) e le relative indicazioni sugli stessi saranno quelli d'uso comune, purchè conformi alle norme di legge.

I requisiti organolettici e chimici del prodotto dovranno essere quelli previsti dalle presenti condizioni tecniche.

6.2. L'Amministrazione appaltante indicherà di volta in volta nel bando di gara sia le varietà di frutta, sia la percentuale di ciascun tipo rispetto all'intera fornitura.

F.to
IL CAPO SEZIONE

F.to
IL CAPO DIVISIONE

F.to
IL CAPO REPARTO

F.to
IL DIRETTORE GENERALE