



MINISTERO DELLA DIFESA

DIREZIONE GENERALE DEL COMMISSARIATO E DEI SERVIZI GENERALI

SPECIFICHE TECNICHE PER LA	Registrazione n° 284/U.I./VIVERI
FORNITURA DI: CARNE BOVINA CONGELATA IN TAGLI ANATOMICI PROVENIENTI DAL QUARTO POSTERIORE	Dispaccio n°1/1/3515/COM dell'11.09.2000

Le presenti Specifiche Tecniche abrogano e sostituiscono le S.T. n. 228/INT. di registrazione, diramate con foglio n. 1/10081 del 28.04.1997.

CAPO I – REQUISITI DEL PRODOTTO.

- 1.1. La carne deve provenire da bovini adulti, di età non superiore a 36 mesi, sani, in buone condizioni di nutrizione, moderatamente grassi, ben macellati e dissanguati, prontamente eviscerati.
- 1.2. La carne deve essere ricavata dal disossamento e successivo sezionamento in tagli anatomici del quarto posteriore.
- 1.3. I tagli che possono formare oggetto di fornitura sono i seguenti: filetto, roast-beef, noce, fesa, sottofesa, scamone, girello, per i quali si riportano anche, qui di seguito, a fianco di ciascuno, altre denominazioni comunemente usate, rispettivamente in Italia e nei seguenti Paesi esteri: Inghilterra – Germania – Francia – Argentina:
 - ❖ filetto – tenderloin – filet – fillet – lomo;
 - ❖ roast-beef (o sottofiletto, o lombo, o scorzetta, o trinca) – strip loin – roast-beef – faux fillet – bife angosto;
 - ❖ noce (o pezzo a canello, o tracoscio, o bordone) . thick flank – kugel – tranche grasse – bola de lomo;
 - ❖ fesa (o rosa, o scannello, o natica, o sfasciatura) – top side – oberchale mit deckel – tende de tranche – nalga de adentro;
 - ❖ sottofesa (o fetta di mezzo, o controgirello, o dietro coscia) – top beef – unterschale ohne semorelle – tranche ronde – carnaza cuadrata, o de cola;
 - ❖ scamone (o fetta, o pezza, o sottofiletto spesso, o cordata) – rump – hufte – rumpsteack sans aiguillette – cuadril con tapa sin colita;
 - ❖ girello (o lacerto, o magatello, o coscia rotonda) – eye round – semorelle – ronde de gite – peceto.

I citati tagli devono essere costituiti dai seguenti muscoli:

- ❖ filetto: grande e piccolo psoas, quadrato dei lombi, iliaco laterale;
- ❖ roast-beef: lunghissimo dorsale, lungo spinoso, trasverso spinoso, trapezio, gran dorsale, piccolo dentato, lungo costale ed intercostale; il lungo dorsale è ricoperto in parte dal gluteo superficiale nella parte lombare. Allo scopo di individuare con esattezza detto taglio, che si presta ad essere sostituito con altri di minor pregio e di difficile individuazione, considerato lo stato di congelamento della carne, esso deve essere consegnato disteso, ricavato dal disossamento, in un unico pezzo, del taglio avente come base scheletrica cinque emivertebre toraciche con relative costole e sei emivertebre lombari (come da disegno allegato) aventi i seguenti parametri:
 - ❖ lunghezza non inferiore a cm. 82;
 - ❖ larghezza, misurata nel punto meno spesso, non inferiore a cm. 22.

Lo spessore, misurato in qualsiasi punto del taglio non dovrà essere inferiore a cm. 6;

- ❖ noce: vasto laterale, mediale e intermedio, retto anteriore della coscia, tensore della fascia lata;
- ❖ fesa: bicipite femorale, paramerale;
- ❖ sottofesa: semimembranoso, adduttore del femore, petineo, sartorio, gracile;
- ❖ scamone: gluteo medio, superficiale, accessorio e profondo, tensore della fascia lata;
- ❖ girello: semitendinoso.

1.4. L'Amministrazione appaltante indicherà di volta in volta i tagli da fornire.

1.5. La lavorazione deve essere eseguita, in modo che la carne risulti sgrassata e rifilata, senza tagli, incisioni o lesioni di qualsiasi genere sui gruppi muscolari.

1.6. I tagli devono dare uno scarto residuo di sgrassamento di rifilatura non superiore all'1%, compensato fra tutti i campioni rappresentativi della partita.

1.7. La carne deve risultare:

- a) con muscoli ben sviluppati, di colorito rosso-bruno allo stato di congelazione, ed al taglio, dopo scongelamento, di colore rosato più o meno carico, senza macchie e/o decolorazioni;
- b) con tessitura compatta alla sezione longitudinale del muscolo e con grana fine ben visibile al taglio trasversale; con venatura o leggera marezzatura;
- c) con grasso distribuito in modo uniforme sulla superficie, di colore bianco, oppure di color crema tenue, liscio e compatto, untuoso e di consistenza soda allo schiacciamento fra le dita;
- d) di aroma gradevole e priva di odori estranei di qualsiasi natura sia allo stato di congelamento, sia a quello di scongelamento, sia alle prove di cottura e di assaggio;
- e) priva di qualsiasi segno riferibile a difetti, od a processi alterativi delle caratteristiche organolettiche.

1.8. I pesi dei singoli tagli anatomici devono essere compresi tra quelli si seguito indicati:

❖ filetto:	peso minimo Kg. 1,5	peso max. Kg. 3;
❖ roast-beef:	peso minimo Kg. 8	peso max. Kg. 15;
❖ noce:	peso minimo Kg. 4,5	peso max. Kg. 8,5;
❖ fesa:	peso minimo Kg. 7	peso max. Kg. 13;
❖ sottofesa:	peso minimo Kg. 5	peso max. Kg. 11;
❖ scamone:	peso minimo Kg. 4	peso max. Kg. 8;
❖ girello:	peso minimo Kg. 2	peso max. Kg. 3,5.

1.9. 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. La carne deve 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. La carne, adeguatamente protetta, sarà posta, adagiata su griglia o appesa “a gancio”, ma privata dell'involucro di rivestimento, 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 punto 3.1. ed avendo l'avvertenza di:
 - ❖ prelevare pezzi di carne poveri di tessuto connettivo;
 - ❖ non aggiungere sale, pepe, aromi, condimenti di qualsiasi genere o quanto altro;
 - ❖ esaminare, nel complesso delle prove, tutti i tagli prescritti, ponendo particolare attenzione all'esame del pezzo prelevato dalla fesa.

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) dal lessso, estratto dal brodo ed ancora ben caldo;
- c) dalla carne che viene arrostita lentamente, in piccoli pezzi con il proprio grasso, in un padellino;
- d) da fettine arrostitite su piastra rovente;
- e) 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), lessso, brodo e fettine arrostitite.

All'assaggio:

- ❖ la carne dovrà presentarsi tenera e di sapore gradevole e proprio;
- ❖ il brodo dovrà risultare di sapore gradevole e proprio.

- 4.4. 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 lo scarto residuo di sgrassamento e rifilatura sia superiore all'1% fino ad un massimo del 2%, compensato fra tutti i campioni rappresentativi della partita. Comunque nessun pezzo dovrà presentare uno scarto residuo superiore al 4%. L'eventuale eccedenza fra l'1% ed il 2% sarà penalizzata mediante corrispondente scarto percentuale sul valore della partita collaudata.
- 5.2. E' tollerata la sporadica presenza di tagli aventi, ciascuno, un peso rispettivamente inferiore e/o superiore a quello al punto 1.8., purchè in possesso di tutti requisiti prescritti con un peso medio, riscontrato su un congruo numero di pezzi, rientrante – comunque – nel peso medio del taglio.

CAPO VI – ACCERTAMENTI ANALITICI.

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

TABELLA “A”

LIMITI MICROBIOLOGICI/cm ²			
CARICA MICROBIOTICA	m (*)	M (*)	c/n (*)
Carica mesofila	1 x 10 ⁶	5 x 10 ⁶	2 / 5
Ifomiceti e lieviti	1 x 10 ⁴	5 x 10 ⁴	2 / 5
Enterobacteriacee	1 x 10 ⁴	5 x 10 ⁴	3 / 5
Streptococchi fecali	8 x 10 ³	4 x 10 ⁴	2 / 5
Clostridi Solfito-riduttori	30	1,5 x 10 ²	1 / 5
Stafilococco aureo	1 x 10 ²	5 x 10 ²	2 / 5
E.coli 0: 157 H:7	assente (**)		====
Salmonella	assente (**)		====

TABELLA “B”

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

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

LEGENDA:

(*): M: indica la soglia limite di accettabilità oltre la quale i risultati non sono più ritenuti soddisfacenti;
m: indica la soglia limite al disotto 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 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 sterili per la profondità di circa 1 cm..

Disseccare 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 il liquido e superficie risulta quindi di 1 ml. / 1 cm².

Omogeneizzare in Stomacher per 2'.

6.3. L'esame batteriologico per la carica microbica profonda sarà effettuato a discrezione 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 opportune, al fine di verificare la rispondenza della fornitura ai requisiti stabiliti 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 ed 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 previste dalla vigente legislazione; 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:

- a) dapprima completamente avvolti, uno per uno, con sistema sottovuoto o non, da un involucro trasparente ed incolore, di tipo imputrescibile;
- b) successivamente immessi in casse o cartoni chiusi con reggette o con altro idoneo sistema.

8.3. Ogni cassa o cartone deve contenere un solo tipo dei tagli previsti per la fornitura. Su tali imballaggi dovranno essere indicate in modo indelebile, anche a mezzo di etichetta adesiva, le seguenti diciture:

- ❖ F.A. o Forze Armate,
- ❖ numero e data del contratto;
- ❖ indicazione della ditta fornitrice;
- ❖ numero di codificazione NATO;
- ❖ ogni altra indicazione prevista dalle leggi vigenti.

8.4. I contenitori esterni devono risultare muniti di una etichetta ben visibile, applicata in modo tale che debba forzatamente rompersi all'atto dell'apertura dell'imballaggio, recante il prescritto bollo sanitario ed almeno la data di confezionamento e la denominazione del tipo di taglio contenuto.

8.5. La data di confezionamento, qualora non fosse rilevabile dall'etichetta, potrà essere dimostrata con dichiarazione degli Enti di Intervento o di Ammasso o dell'Autorità Pubblica in genere.

La data di macellazione o di stoccaggio è ritenuta equipollente, a tutti gli effetti, a quella di confezionamento.

8.6. 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