



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

<b>SPECIFICHE TECNICHE PER LA</b>	<b>Registrazione n.264/U.I./VIVERI</b>
<b>FORNITURA DI: RISO PARBOILED</b>	<b>Dispaccio n°1/1/0500/COM del 15.02.2000</b>

Le presenti Specifiche Tecniche abrogano e sostituiscono le S.T. n.214/INT di registrazione, diramate con dispaccio n.1/00059 del 21.03.1996.

**CAPO I – LEGISLAZIONE.**

1.1. Il riso parboiled deve avere i requisiti prescritti dalle norme in vigore al momento della produzione.

1.2. La legislazione attualmente vigente in materia si basa sui seguenti provvedimenti normativi:

- ❖ Legge 18.03.1958, n. 325;
- ❖ Legge 05.06.1962, n. 586;
- ❖ D.Legislativo 27.01.1992, n. 109;
- ❖ D.M. 16.12.1958 (G.U. 311 del 27.12.1958).

1.2.a) In particolare si richiama l'attenzione sui divieti imposti dagli articoli 3 e 4 della Legge 325/1958 di miscelare risi di varietà diverse, anche se appartenenti allo stesso gruppo e di trattare il riso con agenti chimici o fisici. E solo consentito il trattamento a vapore "parboiled" diretto a conservare le proprietà originarie e a migliorare la resistenza alla cottura del riso.

1.2.b) Le caratteristiche del chicco, le tolleranze dei difetti ed i relativi limiti, variando in relazione all'annata agraria, saranno quelli pubblicati annualmente con il DPR emesso entro il 30 Novembre di ogni anno, in esecuzione della Legge 325/1958.

**CAPO II – REQUISITI ORGANOLETTICI.**

2.1. Il riso deve essere ottenuto dalle seguenti varietà:

- ❖ Argo – Lido - del gruppo semifino;
- ❖ Ribe – Drago – Cervo – Europa – Loto - Koral del gruppo fino;
- ❖ Baldo – Thaibonnet - del gruppo superfino;
- ❖ di buona media annata. Riso parboiled lavorato a fondo.

Il riso deve essere sano, leale, in perfetto stato di conservazione, privo di odori e/o sapori anormali.

- 2.2. L'umidità non deve superare il 14,50%.
- 2.3. Per l'esatta individuazione dei grani difettosi, fermo restando quanto riportato al precedente punto 1.2.b, si riportano per completezza di prescrizione le definizioni dei difetti così come riportato dal Ministero per le Politiche Agricole ( ex Ministero Agricoltura e Foreste ).
- 2.3.1. Impurità varietali: si intendono grani appartenenti ad altre varietà, nonché grani striati rossi di altro gruppo.
- 2.3.2. Grani striati rossi: grani che presentano, secondo diverse intensità e tonalità, striature longitudinali rosse, dovute a residui del pericarpo.
- 2.3.3. Grani non completamente gelatinizzati: grani di riso che non hanno subito durante il trattamento "parboiled" la completa gelatinizzazione dell'amido e che, pertanto, non risultano totalmente privi di parti biancastre visibili ad occhio nudo.
- 2.3.4. Grani danneggiati: grani o parti di grani che mostrano un evidente deterioramento provocato da umidità, infestazioni predatori, ma che non siano danneggiati da calore.
- 2.3.5. Pecks.: grani o parti di grani che hanno subito un trattamento idrotermico nei quali più di un quarto della superficie presenta una colorazione nera o marrone scuro.
- 2.3.6. Grani rotti o rotture: grani a cui è stata tolta una parte del volume superiore del dente.

### **CAPO III – REQUISITI PRESTAZIONALI.**

- 3.1. Alla prova di cottura, da eseguirsi in acqua senza sale nella proporzione di uno di riso ed otto di acqua, il riso deve resistere non meno di quindici minuti e deve presentarsi consistente, non spappolato, senza cenno ad apertura dei punti terminali.

### **CAPO IV- IMBALLAGGIO.**

- 4.1 Il riso deve essere consegnato in sacchetti da Kg. 5 netti ( e/o eventuali differenti quantitativi stabiliti dall' A.D. in sede di gara ) in polipropilene isotattico o biorentato per alimenti, di spessore non inferiore a 70 microns, od in altri idonei materiali plastici termosaldati, recanti le seguenti indicazioni:

- ❖ Forze Armate o F.A.;
- ❖ nominativo della ditta;
- ❖ peso netto;
- ❖ mese ed anno di produzione;
- ❖ numero progressivo di produzione;
- ❖ numero e data del contratto;
- ❖ numero di codificazione NATO;
- ❖ denominazione della derrata, varietà e gruppo di appartenenza;
- ❖ ogni altra indicazione prescritta dalla vigente legislazione.

- 4.2. La rispondenza dei sacchetti a quanto previsto dalle vigenti norme sanitarie dovrà essere comprovata dalla esibizione da parte della ditta fornitrice della dichiarazione di conformità rilasciata dal produttore ( D.M. 21.03.1973 ).
- 4.3. I sacchetti di cui sopra dovranno essere immessi a gruppi di quattro in scatoloni di cartone ondulato, incollati e/o aggraffati.  
In relazione ai differenti quantitativi eventualmente richiesti dall'A.D., si precisa che i cartoni ( imballaggio secondario ) non dovranno superare il peso di Kg. 20.
- 4.4. Sull'imballaggio secondario devono essere stampigliate le seguenti indicazioni:
- ❖ Forze Armate o F.A.;
  - ❖ ditta produttrice;
  - ❖ denominazione del contenuto, varietà e gruppo di appartenenza;
  - ❖ numero e peso netto dei pacchetti contenuti;
  - ❖ numerazione progressiva dei pacchetti contenuti (dal n..... al n.....);
  - ❖ mese ed anno di produzione;
  - ❖ numero e data del contratto;
  - ❖ numero di codificazione NATO;
  - ❖ ogni altra indicazione prescritta dalle norme vigenti.

#### **CAPO V – VARIE.**

La Ditta fornitrice avrà l'obbligo di sostituire a proprie spese la merce che, entro centoventi giorni dall'accettazione in collaudo, risultasse, comunque, invasa da parassiti. Ai fini di tale constatazione saranno sufficienti le verbalizzazioni delle commissioni di accertamento.

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

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

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

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