



MINISTERO DELLA DIFESA
DIREZIONE GENERALE DI COMMISSARIATO E DEI SERVIZI GENERALI

SPECIFICHE TECNICHE PER LA	Registrazione n°271/U.I./VIVERI
FORNITURA DI: BIRRA	Dispaccio n° 1/1/0714/COM del 25.02.2000

Le presenti Specifiche Tecniche abrogano e sostituiscono le S.T. n. 258/INT di registrazione, diramate con foglio n. 1/1/1564/COM. del 23.04.1999..

CAPO I – LEGISLAZIONE.

- 1.1. Il prodotto deve essere conforme ai requisiti prescritti dalla normativa in vigore al momento della fornitura.
- 1.2. La legislazione vigente si articola sui seguenti provvedimenti normativi:
 - ❖ Legge 16.08.1962, n. 1354 (G.U. n. 17 del 17.9.1962);
 - ❖ Legge 16.07.1974, n. 329 (G.U. n. 211 del 12.8.1974);
 - ❖ Legge 17.04.1989, n. 141 (G.U. n. 96 del 26.4.1989);
 - ❖ D.L.vo 27.01.1992, n. 109;
 - ❖ D.P.R. 30.12.1970, n. 1498;
 - ❖ D.P.R. 30.06.1998, n. 272.

CAPO II - REQUISITI DEL PRODOTTO.

- 2.1. La birra deve essere ottenuta per mezzo della fermentazione alcolica con ceppi di *saccharomyces carlsbergensis* o di *saccharomyces cerevisiae* di mosti preparati con malto, anche torrefatto, di orzo o di frumento o di loro miscela ed acqua, amaricati con luppolo. Il luppolo può essere utilizzato anche in polvere, sotto forma di concentrati o di estratti. Il malto d'orzo o di frumento può essere sostituito con altri cereali, anche rotti o macinati o sotto forma di fiocchi, nonché con materie amidacee o zuccherine fino alla percentuale massima del 40%, calcolato sull'estratto secco del mosto.
- 2.2. Nella preparazione della birra non devono essere impiegate materie prime avariate o guaste o contenenti sostanze che per natura, qualità e quantità possono essere nocive. Non sono, altresì, ammesse aggiunte e/o impieghi di alcoli, sostanze schiumogene e agenti di conservazione non previsti dalla legislazione vigente.
- 2.3. La birra deve essere limpida o leggermente opalina, priva di sedimenti. L'odore ed il sapore devono essere gradevoli, il colore deve variare dal giallo pallido al giallo carico. La schiuma deve essere bianca, voluminosa e persistente.

- 2.4. La birra deve avere titolo alcolometrico volumico superiore a 3,5% e grado “PLATO” superiore a 10,5 per la birra “normale”, grado “PLATO” non inferiore a 12,5 per la birra “speciale”, grado “PLATO” non inferiore a 14,5 per la birra “a doppio malto”.
- 2.5. Per grado “PLATO” a norma dell’art. 35 del Decreto Legislativo 26.10.1995, n. 504 s’intende: “la quantità in grammi di estratto secco contenuto in 100 grammi del mosto da cui la birra è derivata; la ricchezza saccarometrica così ottenuta viene arrotondata al decimo di grado, trascurando le frazioni di grado pari o inferiori a 5 centesimi e computando per un decimo di grado quelle superiori”.
- 2.6. Le determinazioni analitiche saranno effettuate secondo i “Metodi Ufficiali di analisi della birra” (D.M. 21.9.1970 pubblicato sulla G.U. n.105 del 28.4.1971).
Le determinazioni ivi non contemplate saranno eseguite secondo i metodi descritti nel manuale “Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists” ultima edizione, o in carenza, secondo i metodi di uso presso l’Istituto Superiore di Sanità in Roma o presso i laboratori delle A.S.L..

CAPO III – CONFEZIONAMENTO.

3.1. La birra dovrà essere fornita in bottiglie di vetro di tipo commerciale della capacità di:

- ❖ cl. 20 (con contenuto non inferiore a cl.19);
- ❖ cl. 33 (con contenuto non inferiore a cl. 31,5);
- ❖ cl. 50 (con contenuto non inferiore a cl. 48);
- ❖ cl. 66 (con contenuto non inferiore a cl. 63,5).

Le bottiglie devono essere chiuse con tappi a corona, in possesso di tutti i requisiti previsti dall’art. 10 della legge 16.08.1962 n. 1354 e successive modifiche.

Le bottiglie, nel numero massimo di 35, possono essere contenute:

- a) in scatole di cartone adeguatamente robuste, munite all’interno di divisorio ad alveare, tali da resistere a tutte le sollecitazioni di carico, scarico e trasporto.
- b) in gabbie di plastica o di altro materiale adeguatamente robusto, muniti all’interno di divisorio ad alveare, tali da resistere a tutte le sollecitazioni predette.
Su ogni scatola o gabbia dovrà essere riportato il numero delle bottiglie contenute e la loro capacità.

3.2. A richiesta dell’A.D., la birra potrà essere fornita in lattine di alluminio in due pezzi con apertura a strappo di tipo commerciale della capacità di :

- ❖ cl. 20 (con contenuto non inferiore a cl. 19);
- ❖ cl. 33 (con contenuto non inferiore a cl. 31,5);
- ❖ cl. 50 (con contenuto non inferiore a cl. 48).

E' consentito fornire anche lattine munite di sistema di apertura ad immersione: in questo caso è obbligatorio riportare sulle lattine le diciture previste dalle vigenti norme per tale sistema di apertura, a titolo di tutela igienico sanitaria.

Il corpo ed il coperchio delle lattine dovranno:

- ❖ possedere resistenza meccanica fino a pressione di 6,0 Bar oltre la pressione atmosferica;
- ❖ essere verniciate all'interno con vernici a base vinilica o con altri prodotti, tali da garantire la assoluta inalterabilità delle caratteristiche organolettiche e di gusto del prodotto. Le lattine dovranno essere contenute in scatole di cartone adeguatamente robuste o di altro materiale di tipo commerciale, tali da resistere a tutte le sollecitazioni di carico, scarico e trasporto.

3.3. Oltre a quanto già stabilito nei precedenti punti 3.1 e 3.2 sia sugli imballaggi primari, sia sugli imballaggi secondari dovranno essere riportate le ulteriori seguenti diciture:

- ❖ "Forze Armate" o "F.A." ;
- ❖ stabilimento di produzione, anche in codice;
- ❖ ditta produttrice, anche in codice ;
- ❖ numero progressivo di produzione;
- ❖ numero e data del contratto;
- ❖ mese ed anno di fabbricazione;
- ❖ numero di codificazione NATO.
- ❖ ogni altra indicazione prescritta dalle norme vigenti.

3.4. Dovranno, altresì, essere impresse solo sulle bottiglie o solo sulle lattine le altre diciture imposte dalle norme vigenti (es. gradazione alcolica ex D.M. 28.11.1987 n. 595 e D.M. 06.09.1988, nonché le indicazioni di cui al D.P.R 18.05.1982 n. 322).

F.to
IL CAPO SEZIONE

F.to
IL CAPO DIVISIONE

F.to
IL CAPO REPARTO

F.to
IL DIRETTORE GENERALE