

**PRODOTTI DI QUALITA'**



**REGIME DI QUALITA' RICONOSCIUTO DALLA REGIONE PUGLIA**  
**AI SENSI DEL REG. (CE) N. 1305/2013**

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE**

**Pomodori pelati interi e non interi**

## **1. CAMPO DI APPLICAZIONE**

Il presente disciplinare si applica ai “pomodori pelati interi e non interi conservati” così come definiti dall’ art.2 del Regolamento CE n. 1535/2003 punti 8 e 9, sono esclusi dalla presente disciplina i “pomodori pelati interi e non interi congelati” così come definiti dall’art 2 punti 6 e 7 dello stesso regolamento. Le produzioni dovranno essere ottenute in conformità al Regime di Qualità (RQR) “Prodotti di Qualità” riconosciuto dalla regione Puglia ai sensi del reg. CE 1305/13 e identificato dal marchio Prodotti di Qualità (di seguito PdQ) registrato presso l'UAMI ai sensi del reg. CE 207/09 il 15/11/2012 al n. 010953875.

Il disciplinare si applica a partire dalla fase di raccolta del pomodoro fino a quelle di trasformazione, commercializzazione e vendita del prodotto.

Il disciplinare regola requisiti aggiuntivi rispetto alle norme cogenti applicabili che sono considerati prerequisiti.

Le regioni hanno facoltà, con proprio atto amministrativo, di individuare nell’ambito dell’elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali - istituito in attuazione dell’art. 3, comma 3, del D.M. 8 settembre 1999, n. 350 - i “Prodotti Tradizionali Regionali” afferenti al presente disciplinare di produzione.

## **2. REQUISITI**

### **2.1. Produzione**

#### *2.1.1 Varietà, tecniche di coltivazione e caratteristiche qualitative dei pomodori*

- Varietà: sono ammesse esclusivamente varietà diffusamente coltivate nelle aree di produzione a cui fa riferimento l'indicazione geografica.
- Tecniche di coltivazione: sono ammesse esclusivamente le tecniche di coltivazione riportate nello specifico disciplinare (ortaggi a frutto) afferente allo stesso regime di Qualità riconosciuto dalla Regione Puglia o quelle relative alla produzione biologica di cui al reg. (CE) n. 834/2007 o quelle relative ai regimi di qualità istituiti a norma del regolamento (UE) n. 1151/2012.
- Caratteristiche qualitative: pomodori caratterizzati da colorazione rosso intenso, privo di zone immature, in ottimo stato sanitario e privi di danneggiamenti superficiali e muffe.

I pomodori devono essere coltivati nella stessa unità territoriale NUTS-2 (in Italia è la regione) in cui avviene la produzione dei pomodori pelati interi e non interi e forniti da aziende che partecipano, per i prodotti oggetto di fornitura, al RQR e/o ai regimi di qualità istituiti a norma del:

- regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio;
- regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio.

#### *2.1.2 Modalità di raccolta, trasporto e magazzinaggio dei pomodori*

La raccolta dei pomodori destinati alla produzione dei “pomodori pelati” deve avvenire dalla pianta (con l’esclusione di pomodori caduti sul terreno precedentemente al periodo di raccolta per sovra-

maturazione o attacchi parassitari) con sistemi manuali o meccanici che non provochino danneggiamenti. Il trasporto dal luogo di raccolta al quello di trasformazione e l'eventuale stoccaggio dovranno avvenire con modalità che ne rispettino l'integrità strutturale.

## **2.2. Lavorazione e trasformazione**

### *2.2.1 Materie prime ed ingredienti*

I pomodori devono essere conformi ai disciplinari di produzione approvati nell'ambito del RQR.

Ai "pomodori pelati interi e non interi" è autorizzata l'aggiunta di sale (non superiore al 3 % del peso netto sgocciolato), succo di pomodoro, concentrato di pomodoro, spezie, erbe e piante aromatiche.

E' autorizzata l'aggiunta di acido citrico quale correttore di acidità.

Il succo di pomodoro ed il concentrato di pomodoro addizionati devono corrispondere ai requisiti minimi fissati nel Titolo II del Regolamento CEE 1764/1986 e successive modifiche.

### *2.2.2. Tecnologia di trasformazione*

La tecnologia di produzione dei "Pomodori pelati interi" dovrà prevedere l'esecuzione di alcune fasi preliminari consistenti nella **calibrazione** (mediante la quale dovranno essere eliminate le bacche molto piccole e non idonee ai formati dei contenitori da usare), **cernita** (che prevederà l'eliminazione di pomodori con alterazioni di varia natura quali difetti di maturazione, difetti di colore, muffe, etc.) e **lavaggio**. Si procederà, quindi alle fasi di **scottatura e pelatura** allo scopo di provocare la separazione e la eliminazione della buccia. I pomodori pelati saranno quindi sottoposti ad ulteriore **cernita** allo scopo di rimuovere pomodori rotti, non maturi e le bucce residue. Per la produzione dei pomodori pelati non interi, alle fasi precedenti si dovrà aggiungere quella della **cubettatura** dei pomodori mediante l'impiego di opportune cubettatrici. Sia i pomodori pelati interi sia i non interi saranno, quindi, **immessi nei contenitori in banda stagnata, vetro** manualmente o automaticamente mediante riempitivi volumetriche. Prima della **chiusura dei barattoli** si procederà all'aggiunta del succo di pomodoro o del concentrato di pomodoro (preventivamente pastorizzato) a caldo oltre che di tutti gli altri ingredienti autorizzati così come descritto nel Regolamento CEE 1764/1986 e successive modifiche. Il processo terminerà con le fasi di pastorizzazione e raffreddamento del prodotto. Tutta la lavorazione deve proseguire senza interruzioni all'interno dello stabilimento e non è consentito il differimento delle fasi di riempimento e pastorizzazione.

### *2.2.2 Caratteristiche prodotti*

- *Caratteristiche organolettiche*

- I pomodori pelati interi e non interi devono essere esenti da sapori e odori estranei al prodotto e devono avere il colore caratteristico della varietà utilizzata, lavorata in condizioni corrette.

- *Caratteristiche fisiche*

- a) I pomodori pelati interi e non interi essere privi di larve di parassiti e di alterazioni di natura parassitaria costituiti da macchie necrotiche di qualunque dimensione interessanti la polpa, non devono presentare in misura sensibile maculature d'altra natura (parti depigmentate, residui di lesioni meccaniche o cicatrici di accrescimento) interessanti la parte superficiale del frutto e devono essere esenti da marciumi interni;
- b) peso del prodotto sgocciolato non inferiore al 56 per cento espresso in grammi della capacità in acqua del contenitore

- c) essere interi o comunque tali da non presentare lesioni che modifichino la forma o il volume del frutto per non meno del 70 per cento del peso del prodotto sgocciolato per recipienti di contenuto netto non superiore a g 400 e non meno del 65 per cento negli altri casi;
- d) media del contenuto in bucce, determinata su almeno 5 recipienti, non superiore a 200 cm quadrati per ogni 10 Kg di peso netto. In ogni recipiente il contenuto in bucce non deve superare il quadruplo di tale limite.
- e) Difetti: 35 cm<sup>2</sup> di superficie complessiva per ogni 10 kg di peso netto. per difetti si intende: zone che presentano profonde lesioni, il cui colore o la cui struttura contrasta di conseguenza nettamente con il tessuto normale del pomodoro, e che avrebbero dovuto essere rimosse durante la lavorazione;

- *Caratteristiche chimiche*

- pH < 4.5;
- residuo ottico rifrattometrico > 4.5° Brix;
- 

- *Caratteristiche microbiologiche*

Per i pomodori pelati interi e non, viene stabilito un limite di muffe (determinate con il metodo microscopico Howard) nella misura del 40 per cento di campi positivi per la qualità normale.

## **2.3 Commercializzazione e vendita**

### **2.3.1 Confezionamento**

Il prodotto commercializzato/confezionato conforme al RQR deve essere identificato attraverso il marchio PdQ, al fine di permetterne la rintracciabilità e renderlo immediatamente distinguibile rispetto ad altri prodotti.

Il prodotto deve essere confezionato:

- in recipienti di vetro o banda stagnata a differente capacità.

## **3. RINTRACCIABILITÀ**

**3.1.** Il Regime di Qualità Regionale "RQR" prevede l'adozione obbligatoria di un sistema di rintracciabilità in grado di correlare le materie prime al prodotto finito immesso in commercio a Marchio PdQ.

**3.2** Le materie prime devono provenire dalle aziende inserite nell'accordo di filiera e nel sistema dei controlli.

**3.3.** E' obbligatorio adottare in azienda un sistema di rintracciabilità per tracciare le informazioni necessarie a dimostrare la conformità al presente disciplinare.

**3.4.** Il sistema di rintracciabilità deve consentire di tracciare almeno le seguenti informazioni:

1. aziende agricole conferenti le materie prime;
2. capacità produttiva;
3. quantitativi di materie prime conferite e lavorate;
4. quantitativi di prodotto finito immessi in commercio a Marchio;

5. altri ingredienti utilizzati, tipologia, quantità, fornitori.

#### **4. AUTOCONTROLLO**

**4.1.** Il licenziatario del Marchio è responsabile del rispetto del disciplinare di produzione e delle applicazioni dei contenuti del piano dei controlli approvato dalla regione Puglia.

**4.2.** Il licenziatario del Marchio deve predisporre un piano di autocontrollo ed effettuare periodicamente attività di verifica ispettiva interna e controlli analitici finalizzati a dimostrare la conformità ai requisiti definiti nel disciplinare.

#### **5. CONTROLLI**

**5.1.** La conformità dei prodotti ai disciplinari di riferimento è verificata da organismi di controllo indipendenti, abilitati secondo le vigenti norme europee e iscritti nell'Elenco degli Organismi di Controllo (O.d.C.) qualificati dalla Regione Puglia.

**5.2.** I controlli vengono effettuati sulla base dei piani dei controlli predisposti dagli O.d.C. e approvati dalla Regione Puglia.

#### **6. ETICHETTATURA DEL PRODOTTO**

6.1 Il prodotto conforme al presente disciplinare potrà riportare in etichetta il logo  con l'indicazione *"Qualità garantita dalla Regione Puglia"* e il codice di autorizzazione in aggiunta alle altre informazioni previste dalla normativa vigente.

6.2 Il licenziatario è direttamente responsabile dell'utilizzo del marchio sui soli prodotti conformi al presente disciplinare e a tutta la documentazione di riferimento del RQR.