

## **PRODOTTI DI QUALITA'**



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

## **DISCIPLINARE DI PRODUZIONE**

**Conserve vegetali sott'olio e sott'aceto**

## **1. CAMPO DI APPLICAZIONE**

Il presente disciplinare si applica alla produzione di vegetali, confezionati interi, a fette o altra presentazione che non provochi la completa perdita di struttura dello stesso che prevedano l'impiego di un liquido di copertura. 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 dei vegetali 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 Caratteristiche qualitative delle materie prime**

Per la produzione delle conserve vegetali dovranno utilizzarsi vegetali in ottimo stato sanitario, privi di danneggiamenti superficiali e privi di muffe. Dovranno, inoltre presentare buona consistenza, e colore tipico del vegetale impiegato. Non potranno essere impiegati vegetali che presentino decolorazioni evidenti della superficie, presenza di ticchiolature per attacchi parassitari o di insetti.

Quale liquido di copertura dovranno essere impiegati:

- Olio extra vergine di oliva. Per i "vegetali sott'olio" l'olio extra vergine di oliva è l'unico olio impiegabile quale liquido di copertura. Non è autorizzata l'aggiunta di oli di oliva appartenenti a classi commerciali differenti dall'extravergine, né oli provenienti da altri semi e frutti oleaginosi, nonché oli sottoposti a processi di raffinazione anche parziale.
- Aceto di vino. E' autorizzato l'impiego di aceto di vino diluito in acqua.
- Salamoia a concentrazione variabile in sale.

I vegetali devono essere coltivati nella stessa unità territoriale NUTS-2 (in Italia è la regione) in cui avviene la produzione delle conserve vegetali sott'olio e sott'aceto 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.

Con riferimento ai liquidi di copertura è preferibile l'utilizzo di olio extra vergine di oliva fornito da aziende che partecipano 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.

#### **3.1.2 Modalità di raccolta, trasporto e magazzinaggio dei frutti**

La raccolta dei vegetali destinati alla produzione delle conserve vegetali deve avvenire dalla pianta (con l'esclusione degli ortaggi caduti sul terreno precedentemente al periodo di raccolta per sovraturazione o attacchi parassitari) con sistemi che non provochino danneggiamenti.

Il trasporto dal luogo di raccolta a quello di trasformazione dovrà avvenire con modalità che rispettino l'integrità strutturale all'interno di contenitori di modeste capacità.

## **2.2. Lavorazione e trasformazione**

### **2.2.1 Materie prime ed ingredienti**

Tutte le materie prime vegetali devono essere conformi ai disciplinari di produzione approvati nell'ambito del RQR.

Le materie prime vegetali devono essere conservate a temperature di refrigerazione fino al momento della trasformazione.

L'olio extra vergine di oliva deve essere stoccato al riparo da luce ed ossigeno, a temperature non superiori ai 20°C.

Gli altri ingredienti autorizzati per la produzione delle conserve vegetali sono il sale marino, acido citrico o succo di limone quale acidificante, fogli di alloro, pepe, prezzemolo, aglio, capperi, cipolla, vino ed altre spezie ed ingredienti naturali in funzione della tipologia di conserva prodotta. In nessun caso è ammesso l'impiego di additivi chimici quali coloranti, aromatizzanti, conservanti ed esaltatori dell'aroma.

### **2.2.2. Tecnologia di trasformazione**

- **Operazioni preliminari**

A seconda della tipologia di vegetale da impiegare, la tecnologia di trasformazione può prevedere l'esecuzione di alcune fasi preliminari:

- cernita,
- lavaggio e/o pulitura,
- calibratura,
- pelatura,
- grigliatura,
- marinatura,
- essiccamento,
- disidratazione,
- scottatura e riduzione in volume.

La fase di scottatura deve essere condotta in acqua o a vapore, in aceto di vino eventualmente diluito in acqua, in salamoia a concentrazione variabile di sale.

I vegetali preparati vengono asciugati ed introdotti nei vasetti di vetro, insieme agli ingredienti e alle spezie previste. Si procede, quindi, all'aggiunta dell'olio extra vergine di oliva. E' autorizzato un leggero riscaldamento dell'olio in modo che il riempimento avvenga a temperature comunque mai superiori ai 50°C.

Il processo si conclude con le fasi di aggraffatura, pastorizzazione o sterilizzazione (obbligatoria per le produzioni che presentino pH > 4.5) e raffreddamento.

Tutta la lavorazione deve proseguire senza interruzioni all'interno dello stabilimento e non è consentito il differimento delle fasi di riempimento e sterilizzazione.

### 2.2.2 Caratteristiche prodotti

- *Caratteristiche organolettiche*

I vegetali e il liquido di governo devono occupare almeno il 90% della capacità in acqua del contenitore. Il peso netto sgocciolato della conserva deve essere almeno pari al 50%. Per la verifica del peso sgocciolato si dovrà fare riferimento al metodo riportato dal Decreto Ministeriale del 03/02/1989 - Approvazione dei metodi ufficiali di analisi per le conserve vegetali - parte generale.

I vegetali, all'interno del contenitore devono presentare colore tipico delle varietà utilizzate e devono risultare di dimensioni praticamente uniformi: il peso dell'unità più grande non dovrà superare il doppio del peso dell'unità più piccola.

Nel caso in cui il vegetale sia impiegato intero, a metà o in quarti sono ammessi difetti con le seguenti tolleranze:

- ✓ Unità difettose: 10% in numero (vegetali che presentano sulla superficie alterazioni o macchie che contrastano con il colore tipico del vegetale e che possono penetrare nella polpa come ammaccature, ticchiolature ecc).
- ✓ Elementi estranei di origine vegetale: 25 pezzi/10kg di peso sgocciolato (parti vegetali che non fanno parte del vegetale o che, pur facendone parte, sarebbero dovuti essere eliminati in fase di lavorazione come foglie, piccioli, ecc).

Nel caso in cui il vegetale è impiegato in fette o a cubetti o altra presentazione con elevata riduzione in volume, sono ammessi le seguenti tolleranze dei difetti:

- ✓ 1500g/10kg di peso sgocciolato di **unità difettose** (vegetali che presentano sulla superficie alterazioni o macchie che contrastano con il colore tipico del vegetale e che possono penetrare nella polpa come ammaccature, ticchiolature ecc).
- ✓ 25 pezzi/10kg di peso sgocciolato di **elementi estranei di origine vegetale** (parti vegetali che non fanno parte del vegetale o che, pur facendone parte, sarebbero dovuti essere eliminati in fase di lavorazione come foglie, piccioli, ecc.)

La verifica dovrà essere eseguita su almeno 5 contenitori ed i risultati dovranno quindi essere espressi su 10 kg di peso sgocciolato. Per le modalità di esecuzione delle determinazioni si dovrà fare riferimento a quanto riportato dal Decreto Ministeriale del 03/02/1989 - Approvazione dei metodi ufficiali di analisi per le conserve vegetali - parte generale, TITOLO II - Determinazioni analitiche di carattere generale - punto 1. - Esame macroscopico ed organolettico della merce.

Per le preparazioni che prevedono la fase di pelatura del vegetale, I vegetali dovranno essere praticamente esenti da bucce (considerando sia le bucce aderenti al vegetali sia quelle presenti nel liquido di governo). Saranno ammesse le seguenti tolleranze:

- ✓ Bucce: 150 cm<sup>2</sup>/10 kg di peso netto

La verifica dovrà essere eseguita secondo la metodica comunemente applicata alle conserve di vegetali, consistente nell'asportazione delicata delle bucce residue e nella loro disposizione su una superficie in modo da formare una figura il più possibile regolare di cui determinare la superficie. La determinazione dovrà essere eseguita su almeno 5 contenitori esprimendo il valore medio delle bucce su 10 Kg di peso netto.

## 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 vasetti di vetro trasparenti 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. liquidi di copertura utilizzate, tipologia, quantità, fornitore;
6. 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.