

PRODOTTI DI QUALITA'



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

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

Pesti e paté vegetali

1. CAMPO DI APPLICAZIONE

Il presente disciplinare si applica alle preparazioni quali pesti, paté, creme e pasticci a base di vegetali e legumi, più o meno finemente tritati, amalgamati ad altri ingredienti e spezie. Le produzioni dovranno essere ottenute in conformità al Sistema Regime di Qualità (RQR) riconosciuto dalla regione Puglia, ai sensi del reg. CE 1305/2013 e identificati 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'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 dei pesti e paté vegetali dovranno utilizzarsi vegetali in ottimo stato sanitario, privi di danneggiamenti superficiali e privi di muffe. Non è consentito l'impiego di semi-lavorati (puree) concentrati e/o congelati.

I vegetali ed i legumi devono essere coltivati nella stessa unità territoriale NUTS-2 (in Italia è la regione) in cui avviene la produzione dei pesti e dei paté vegetali 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 vegetali

La raccolta dei vegetali destinati alla produzione dei pesti e paté 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.

Gli altri ingredienti autorizzati per la produzione dei pesti e paté vegetali sono l'olio extra vergine di oliva, il sale marino, zucchero, acido citrico o succo di limone quale acidificante, foglie di alloro, basilico, pepe, prezzemolo, aglio, capperi, cipolla, aceto, vino ed altre spezie ed ingredienti naturali in funzione della tipologia di conserva da ottenere. In nessun caso è ammesso l'impiego di additivi chimici quali coloranti, aromatizzanti, conservanti ed esaltatori dell'aroma. 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.

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

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 o sciroppi zuccherini.

Si procederà, quindi alla riduzione in volume dei vegetali, impiegando triturator, cutter o altri macchinari in funzione del grado di riduzione desiderato e alla loro miscelazione insieme agli altri ingredienti previsti dalla formulazione specifica.

Il processo si conclude con le fasi di riempimento, aggraffatura, eventuale pastorizzazione o sterilizzazione (obbligatoria per le produzioni che presentino $\text{pH} > 4.5$) e raffreddamento.

Laddove previsto, il trattamento di sterilizzazione prevede il mantenimento della temperatura di 121°C per 3 minuti al cuore del prodotto.

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

Le preparazioni disciplinate dovranno presentarsi come una massa omogenea più o meno compatta dal colore, odore e sapore che richiamino il prodotto fresco di origine. All'interno del vasetto non dovranno risultare evidenti fenomeni di imbrunimenti della massa, né sineresi con separazione di acqua e/o olio.

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 "PdQ" prevede l'adozione obbligatoria di un sistema di rintracciabilità in grado di correlare le materie prime in ingresso conformi 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.

54. 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.