

PRODOTTI DI QUALITA'



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

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

Passata di pomodoro

1. CAMPO DI APPLICAZIONE

Il presente disciplinare si applica alla “passata di pomodoro” prodotto ottenuto direttamente da pomodoro fresco, sano e maturo, avente il colore, l'aroma ed il gusto caratteristici del frutto da cui proviene, per spremitura, eventuale separazione di bucce e semi e parziale eliminazione dell'acqua di costituzione in modo che il residuo ottico rifrattometrico risulti compreso tra 5 e 12 gradi Brix, al netto del sale aggiunto. Le produzioni dovranno essere ottenute in conformità al regime di Qualità riconosciuto dalla Regione Puglia 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 della passata.

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 della “passata di pomodoro” dovranno utilizzarsi pomodori caratterizzati da colorazione rosso intenso, privo di zone immature, in ottimo stato sanitario e privi di danneggiamenti superficiali, muffe e che rispettano quanto previsto dal disciplinare di produzione degli ortaggi a frutto approvato nell'ambito del RQR.

I pomodori devono essere coltivati nella stessa unità territoriale (NUTS-2, in Italia è la regione) in cui avviene la produzione della passata di pomodoro 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 della passata di pomodoro 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. Alla "passata di pomodoro" è autorizzata l'aggiunta di sale, spezie erbe e piante aromatiche. E' autorizzata l'aggiunta di solo acido citrico quale correttore di acidità.

2.2.2. Tecnologia di trasformazione

La tecnologia di produzione della "Passata di Pomodoro" dovrà prevedere l'esecuzione di alcune fasi preliminari consistenti nella **cernita** (mediante la quale saranno eliminati i pomodori con alterazioni di varia natura quali difetti di maturazione, difetti di colore, muffe etc) e **lavaggio** dei pomodori. Si procederà, quindi, alla **triturazione** dei pomodori impiegando varie tipologie di trituratori in funzione del grado di riduzione desiderato. Il triturato ottenuto dovrà essere sottoposto a **scottatura** mediante scambiatori di calore con tecnologia cold-break oppure hot-break, in funzione della viscosità desiderata. Il triturato scottato sarà sottoposto a **setacciatura** impiegando passatrici e/o raffinatrici a seconda della densità desiderata. Si procederà, quindi, alla **concentrazione** del setacciato, mediante impiego di evaporatori a pressione ridotta fino ad un residuo secco massimo del 12%, così come previsto dalla normativa vigente. Il processo si conclude con le fasi di **riempimento, aggiunta degli ingredienti** autorizzati, **aggraffatura, e pastorizzazione**.

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*
 - Colore, odore e sapore tipici del prodotto ottenuto da pomodoro sano e maturo;
 - assenza di accentuata separazione di siero, di presenza di grumi e frammenti di pomodoro.
- *Caratteristiche fisico-chimiche*
 - zuccheri totali, espressi in zucchero invertito, in misura non inferiore a 42% del residuo ottico, al netto del sale aggiunto;
 - pH non superiore a 4,5.
 - residuo ottico rifrattometrico < 12° Brix;
 - muffe: limite di conteggio Howard (HMC): massimo 60 campi positivi; l'esame microscopico va effettuato sul prodotto diluito a residuo rifrattometrico 8% a 25°C se superiore e sul prodotto tal quale se inferiore: in quest'ultimo caso il limite del 60% è ridotto in proporzione;
 - impurezze minerali in misura non superiore allo 0,08% del residuo ottico;
 - acido lattico in misura non superiore a 0,9 del residuo ottico al netto del sale aggiunto;
 - la presenza di bucce e di semi non deve superare il limite del 3% in peso del prodotto finito.

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.

2.3.2 Denominazione di vendita

Secondo quanto previsto dalla normativa vigente la denominazione di vendita “passata di pomodoro” da riportare nell’etichettatura del prodotto derivante dalla trasformazione del pomodoro, riservata al prodotto ottenuto dalla spremitura diretta del pomodoro fresco.

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.