

SEZIONE TERZA

Altri atti e avvisi della Regione e di altri enti pubblici che interessano la collettività regionale

REGIONE PUGLIA SEZIONE COMPETITIVITA' DELLE FILIERE AGROALIMENTARI

Avviso inerente alla proposta di registrazione della Denominazione di Origine Protetta D.O.P. "Pomodoro Pelato Di Puglia".

Secondo quanto previsto dalla Determinazione del Dirigente della Sezione Competitività delle Filiere agroalimentari n. 49 del 11/02/2021 *"Procedura regionale per l'espressione del parere in applicazione delle disposizioni nazionali di attuazione del Regolamento (UE) n.1151/2012 in materia di Denominazioni di Origine Protetta (DOP), Indicazioni Geografiche Protette (IGP) e Specialità Tradizionali Garantite (STG) di prodotti agricoli ed alimentari la cui zona di produzione ricade nel territorio della Regione Puglia."*

si rende noto

che è stata presentata la richiesta di registrazione della Denominazione di Origine Protetta D.O.P. "Pomodoro Pelato Di Puglia".

Al fine di valutare eventuali interessi coinvolti e/o contrapposti e provvedere così alla raccolta di osservazioni utili all'emanazione del parere regionale, ai sensi dell'articolo 7 del DM 14 ottobre 2013, ogni soggetto che abbia un interesse legittimo può prendere visione della domanda di modifica rivolgendosi al Servizio Associazionismo Qualità e Mercati - Sezione Competitività delle Filiere agroalimentari, e far pervenire eventuali osservazioni alla richiesta in oggetto, all'indirizzo di PEC assoqualita@pec.rupar.puglia.it, entro e non oltre 10 giorni successivi alla pubblicazione del presente avviso sul Bollettino Ufficiale della Regione Puglia.

La pubblicazione della richiesta di modifica del disciplinare ha solo scopo informativo e le eventuali opposizioni potranno essere presentate al Ministero nella successiva fase istruttoria, in conformità all'articolo 9 del DM 14 ottobre 2013.

In allegato al presente avviso si riporta il disciplinare di produzione con le modifiche proposte, pubblicato altresì nel sito della Regione Puglia – portale tematico Agricoltura - "Produzioni di Qualità".

La responsabile E.Q.
Dott.ssa Luana Meleleo

Il Dirigente del Servizio
Dott. Nicola Laricchia

Il Dirigente della Sezione
Dott. Luigi Trotta

Articolo 1 Denominazione

La Denominazione di Origine Protetta (DOP) "Pomodoro Pelato Di Puglia" è riservata al pomodoro che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dalle norme del presente disciplinare di produzione e trasformazione.

Articolo 2 Caratteristiche del prodotto

Il «Pomodoro Pelato di Puglia» si riferisce ai frutti, tendenzialmente o decisamente allungati, delle specie di *Solanum lycopersicum* dell'Italia meridionale ('San Marzano', 'Torrelama', 'Fiaschetta'), sottoposto ad un processo di pelatura attraverso il quale avviene il distacco dell'epicarpo (buccia) dal mesocarpo (polpa).

Il «Pomodoro Pelato di Puglia», si distingue dagli altri pomodori pelati per la sua maggiore freschezza e qualità organolettica dovuta al ridotto tempo dalla raccolta alla trasformazione che deve avvenire tassativamente entro le 15 ore dalla raccolta, dettaglio possibile solamente nell'areale identificato dal presente disciplinare.

Dopo l'apertura della scatola, il «Pomodoro Pelato di Puglia» presenta ancora la polpa (mesocarpo) con un grado di consistenza che evidenzia la forma allungata, inoltre, l'assenza di epicarpo (buccia) rende percepibile la struttura delicatamente fibrosa della bacca, formata da grosse cellule tondo-ovoidali. Il suo profumo è intenso e piacevole, caratteristico del pomodoro.

Inoltre, tagliando trasversalmente l'endocarpo è possibile vedere ancora le cavità interne (logge) delimitate da setti radiali sui quali sono allocati i semi. Le valutazioni chimico-fisiche della materia prima impiegata e del prodotto finito ottenuto dimostrano che, con un adeguato processo di trasformazione, i valori restano molto vicini a quelli del pomodoro non trasformato.

La pianta e le bacche del pomodoro ottenute dalle cultivar ammesse alla trasformazione per la produzione del "Pomodoro Pelato di Puglia" a denominazione di Origine Protetta - DOP (Allegato 1) devono presentare i seguenti requisiti:

1) Caratteristiche della pianta

- sviluppo determinato;
- foglie ben coprente le bacche;
- maturazione contemporanea;
- bacche con colorazione rossa, uniforme a maturità.

2) Caratteristiche fisiche della bacca del prodotto fresco idoneo alla pelatura:

- a) bacca con due logge, forma allungata cilindrica tendente al piramidale con lunghezza da 60 a 80 mm, calcolata dall'attacco del peduncolo alla cicatrice stilare;
- b) sezione trasversale tondeggiante;
- c) rapporto assi: non inferiore a $1,5 + 0,2$ (calcolato tra lunghezza dell'asse longitudinale e quella dell'asse trasversale maggiore nel piano equatoriale);
- d) assenza di peduncolo;
- e) colore rosso tipico della varietà, colore in gradi Gardner (a/b): $> 2,2$;
- f) facile distacco della cuticola;
- g) ridotta presenza di vuoti placentari;
- h) pH non superiore a 4,50;
- i) residuo rifrattometrico a 20° C uguale o superiore al 4,5%;
- j) limitata presenza di fasci vascolari ispessiti nella zona peziolare (fittone).

Sono ammesse le seguenti tolleranze:

al punto a) frutti di forma leggermente irregolare, ma tipica della varietà, purché non interessino più del 5% della partita;

al punto d): peduncoli: massimo l'1% dei frutti;

al punto e): area gialla fino ad un massimo di 2 cm² per frutto purché non interessino più del 5% della partita;

al punto i) è ammissibile per il residuo rifrattometrico a 20° C una tolleranza di -0,2.

Per la preparazione del succo necessario al riempimento dei contenitori, i pomodori devono essere esclusivamente quelli conformi al disciplinare di produzione con esclusione dei parametri relativi alle dimensioni ed alla regolarità della forma.

Per quanto riguarda il prodotto trasformato, il Pomodoro Pelato di Puglia DOP deve presentare i seguenti prerequisiti:

1) Caratteristiche chimico fisiche:

- a) vuoto: non inferiore a 10 cm Hg (0.13 Bar);
- b) peso sgocciolato non inferiore al 65% del peso netto;
- c) residuo ottico rifrattometrico $\geq 6,0\%$;
- d) pH: 4,30-4,45;
- e) colore rosso brillante uniforme ($^{\circ}\text{Gardner (a/b)} \geq 2,2$, sul succo);
- f) residui di bucce $\leq 2,2 \text{ cm}^2/100 \text{ g}$ di peso netto di prodotto;
- g) presenza di aree gialle/decolorate fino ad un massimo di 2 cm² per frutto purché non interessino più del 3% del peso sgocciolato;
- h) assenza di venature fibrovascolari giallastre (in caso di presenza, queste devono risultare appena visibili);
- i) assenza di frutti verdi.

2) Interezza:

- a) il prodotto deve essere intero o comunque tale da non presentare lesioni che modifichino la forma o il volume del frutto per non meno del 95% del peso sgocciolato per recipienti di contenuto netto non superiore a 400 g e non meno del 90% negli altri casi;
- b) assenza di corpi estranei e di larve di parassiti;
- c) assenza di macchie necrotiche.
- d) Caratteristiche microbiologiche ed organolettiche:
 - i) muffe su prodotto frullato $<32\%$, determinate con il metodo microscopico Howard;
 - ii) sapore armonico, tipico del pomodoro fresco, con note equilibrate di dolcezza e acidità che conferiscono al palato la sensazione di freschezza e gustosità;
 - iii) odore tipico del pomodoro.

È consentita:

- l'aggiunta di sale da cucina in misura massima del 0,3% del peso netto;
- l'aggiunta di foglie di basilico;
- l'aggiunta di acido citrico come coadiuvante tecnologico nel limite massimo 0.1% del peso del prodotto;

Articolo 3
Zona di produzione

Il pomodoro pelato, per avvalersi della Denominazione di Origine Protetta (DOP): "Pomodoro Pelato di Puglia" deve essere prodotto da aziende agricole e trasformato da aziende industriali entrambi ricadenti nelle aree territoriali così delimitate:

- PROVINCIA DI FOGGIA: l'intero territorio dei comuni di Foggia, Cerignola, Manfredonia, San Severo, Lucera, San Giovanni Rotondo, Orta Nova, Torremaggiore, San Nicandro Garganico, San Marco in Lamis, Apricena, Troia, Cagnano Varano, Carapelle, Lesina, Ascoli Satriano, Stornara, San Paolo di Civitate, Stornarella, Serracapriola, Deliceto, Zapponeta, Bovino, Ortona, Biccari, Candela, Poggio Imperiale, Pietra Montecorvino, Orsara di Puglia, Accadia, Castelluccio dei Sauri, Rignano Garganico, Sant'Agata di Puglia, Rocchetta Sant'Antonio, Chieuti, Casalnuovo Monterotaro, Castelnuovo della Daunia, Castelluccio Valmaggiore, Alberona, Motta Montecorvino.
- PROVINCIA DI BARLETTA-ANDRIA-TRANI: l'intero territorio dei comuni di Andria, Barletta, Trani, Bisceglie, Canosa di Puglia, Trinitapoli, San Ferdinando di Puglia, Margherita di Savoia, Minervino Murge, Spinazzola
- PROVINCIA DI BARI: l'intero territorio dei comuni di Monopoli, Mola di Bari.
- PROVINCIA DI BRINDISI: l'intero territorio dei comuni di Brindisi, Mesagne, San Pietro Vernotico, San Pancrazio, Francavilla Fontana, Latiano, Oria, Torre S. Susanna, Cellino San Marco, Tuturano, San Donaci.
- PROVINCIA DI TARANTO: l'intero territorio dei comuni di Manduria, San Marzano di San Giuseppe, Sava.
- PROVINCIA DI LECCE: l'intero territorio dei comuni di Lecce e Nardò.

Articolo 4 Prova dell'origine

Ogni fase del processo produttivo viene monitorata documentando per ognuna gli input e gli output. Attraverso l'iscrizione in appositi elenchi dei produttori di pomodori (aziende agricole), e dei trasformatori gestiti dalla struttura di controllo, è garantita la rintracciabilità del prodotto. Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, sono assoggettate al controllo da parte dell'Organismo di Controllo, secondo quanto disposto dal Disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

Articolo 5 Metodo di ottenimento

Di seguito si riportano le caratteristiche e le operazioni della fase agricola affinché il Pomodoro possa essere riconosciuto come idoneo per la trasformazione in Pomodoro Pelato di Puglia DOP.

a) Analisi preliminari e verifiche: sono necessarie le analisi del terreno ogni 5 anni e per aree omogenee. Le analisi devono presentare il dettaglio riguardante il contenuto di metalli pesanti al di sotto delle soglie di legge. Per le acque di irrigazione è necessaria un'analisi di idoneità all'uso irriguo almeno triennale, misurando i parametri chimici, fisici e microbiologici sulle fonti di approvvigionamento idrico sia consortili che di falda freatica (pozzi). Mentre in caso di approvvigionamento di acque ad uso irriguo in corsi d'acqua autorizzati, l'analisi deve essere effettuata annualmente prima della raccolta al fine di garantire l'idoneità all'uso.

b) Cultivar: la scelta della cultivar rappresenta un momento importante per il raggiungimento di un elevato standard qualitativo della produzione. Per questo, sono scelte quelle ad accrescimento determinato con foglie ben coprente le bacche, resistenti a fitopatie, ad alta produttività, con omogeneità di maturazione in campo, idonee alla raccolta meccanica e con bacche con colorazione rosso brillante. L'allegato 1 riporta l'elenco delle cultivar che attualmente sono utilizzate.

Si precisa che il Consorzio di Tutela del Marchio, al fine di migliorare gli standard quanti-qualitativi del prodotto e di aumentare la sostenibilità della sua coltivazione, aggiorna annualmente l'elenco delle cultivar riportato nell'Allegato 1 con le eventuali innovazioni varietali, che sulla base dei dati disponibili, siano consigliabili per caratteristiche qualitative e adattamento all'ambiente e che consentano il rispetto degli standard di prodotto del presente disciplinare.

c) Trapianto: la coltivazione del pomodoro lungo può essere realizzata a fila singola o binata. Le distanze utilizzate per la fila binata sono di 40-50 cm tra le fila della bina, di 30-50 tra le piante sulla fila e di 160-180 cm tra gli assi delle bine. Per gli impianti a fila singola sono di 30-40 cm tra le piante sulla fila e di 100-130 cm tra le file. Le densità, pertanto, variano da 25.000 a 35.000 piante/ha. Il trapianto, di norma, si esegue dai primi giorni del mese di Aprile fino alla prima metà di Giugno.

La forma di allevamento esclusiva, in luce delle varietà ad accrescimento determinato, deve essere priva dell'uso di tutori o fili orizzontali. Non è consentita la coltivazione in ambienti protetti.

d) *Rotazioni e successioni*: si applica una rotazione minima triennale, ossia la coltivazione di pomodoro è possibile sullo stesso appezzamento solo dopo tre anni dalla precedente coltivazione. È vietato, inoltre, l'utilizzo di coltivazioni appartenenti alla famiglia delle Solanacee nella rotazione con il pomodoro lungo. Tale tecnica consente di ridurre notevolmente il pericolo della comparsa della flora di sostituzione, migliora il controllo dei fitofagi, delle virosi e delle crittogame, nonché si attenuano i fenomeni di stanchezza del terreno.

e) *Lavorazioni e sistemazione del terreno*: le operazioni colturali iniziano con una aratura principale ad una profondità di 30-35 cm, eseguita nel periodo estivo-autunnale precedente all'impianto. La preparazione del letto di trapianto viene realizzata con 2 o 3 interventi di frangizollatura e/o fresatura. Durante la coltivazione vengono svolti da 1 a 3 interventi di sarchiatura e/o fresatura.

f) *Fertilizzazione*: gli apporti di fertilizzanti sono gestiti tramite un piano di concimazione predisposto sulla base delle analisi chimico-fisiche del terreno e della precessione colturale. Il piano può essere redatto preliminarmente da un tecnico o fornito in tempo reale durante la coltivazione da adeguati sistemi di supporto alle decisioni. Gli apporti sono in media di 130, 130 e 200 kg/ha, con soglie massime di 170, 200 e 250 kg/ha, rispettivamente per l'azoto, l'anidride fosforica e l'ossido di potassio. Per quanto riguarda la concimazione azotata si realizza in più passaggi con apporti moderati in fase di pre-trapianto (20-30% del totale) soprattutto in forma organica, proseguendo poi con apporti tramite fertirrigazione durante la coltivazione. L'apporto azotato si concentra particolarmente durante le fasi di allegagione ed ingrossamento dei frutti e non sono mai superate le 40 unità di azoto per intervento, mentre gli apporti si concludono circa 1 mese prima della raccolta. I concimi fosfo-potassici sono prevalentemente distribuiti in fase di pre-trapianto. Altro elemento importante per il pomodoro allungato è la distribuzione di fertilizzanti contenenti calcio particolarmente in fase di ingrossamento dei frutti e in condizioni di terreni leggeri, per limitare l'insorgenza di marciumi apicali. A tal riguardo la concimazione azotata durante la fase di ingrossamento può prevedere parte dell'azoto fornito come nitrato di calcio per migliorare la disponibilità anche di quest'ultimo elemento e nei casi più a rischio può prevedere interventi fogliari con sali di Ca. In ogni caso, i livelli e le soglie seguiranno ogni anno gli aggiornamenti del disciplinare di produzione integrata della Regione Puglia.

g) *Fitoregolatori e ormoni della maturazione*: è vietata ogni pratica di forzatura tendente ad alterare il ciclo biologico naturale del pomodoro, con particolare riguardo alla maturazione, tra cui ormoni quali etilene.

h) *Irrigazione*: l'acqua, prima di essere utilizzata, è necessario sia soggetta ad analisi di idoneità all'uso irriguo. In particolare, si richiede che la sua salinità sia inferiore ai 3 dSm-1. Il metodo irriguo adottato è quello a microportata di erogazione, sia in quanto garantisce un'alta efficienza irrigua (>95%), sia in quanto in grado di ridurre i volumi irrigui stagionali rispetto agli altri metodi. L'irrigazione è particolarmente necessaria in corrispondenza di specifici momenti critici: subito dopo il trapianto, nella fase di sviluppo dell'apparato fogliare, durante l'emissione dei fiori e nella fase di ingrossamento dei frutti. Mentre per le tipologie tonde o prismatiche, è consuetudine sospendere gli interventi irrigui anche una settimana prima della raccolta, per la produzione di Pomodoro Pelato di Puglia DOP è necessario continuare a irrigare, anche con micro-sessioni di irrigazione fino a 36 ore dalla raccolta al fine di non far avviare il processo di degradazione dei frutti. Una stagione irrigua prolungata evita, infatti, che le alte temperature che normalmente si verificano nella fase finale del ciclo colturale, portino ad una accentuata disidratazione delle bacche, con conseguente perdita di consistenza e raggrinzimento dell'epicarpo. Tale evenienza rende più difficoltosa l'operazione meccanica di pelatura ed inoltre frutti con scarsa consistenza presentano maggiore suscettibilità a possibili danni meccanici subiti nelle fasi di raccolta, trasporto e trasformazione.

i) *Difesa fitosanitaria e controllo delle infestanti*: la difesa sanitaria ed il controllo delle infestanti sono effettuate in conformità ai criteri ed i principi generali delle Linee Guida Nazionali (LGN) per la produzione integrata relative alla difesa fitosanitaria e al controllo delle infestanti approvate dall'Organismo Tecnico Scientifico – gruppo di difesa (GDI) istituito presso il Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali con DM n.4890 del 8.5.2014.

j) *Raccolta*: la raccolta dei frutti è compresa tra il 15 Luglio ed il 30 Settembre. È eseguita in maniera meccanizzata e in un unico passaggio, e nel rispetto dell'etica del lavoro, garantendo l'assenza di ogni forma di sfruttamento. I frutti raccolti devono essere sistemati in contenitori di plastica (*bins*) con un peso non superiore a 300 chilogrammi cadauno. Nel rispetto dell'etica del lavoro, la raccolta non può essere effettuata nelle ore e nei giorni più caldi (orari e giorni in cui le temperature superano i 35 °C), e comunque indicati dal bollettino regionale. Tale norma aggiuntiva, inoltre, consente il mantenimento di una temperatura interna al frutto tale da non innescare processi degradativi, quindi conferisce al prodotto pronto per la lavorazione industriale maggiore qualità e freschezza, riscontrabile attraverso i parametri definiti nell'art. 6.

k) *Trasporto agli impianti di trasformazione*: le bacche raccolte devono essere trasportate direttamente agli impianti di trasformazione per garantire la lavorazione entro 15 ore dalla raccolta. Tale condizione è possibile grazie alla dimensione distrettuale della filiera del pomodoro in Puglia, caratterizzata da elevata prossimità tra areali di coltivazione ed impianti di trasformazione. Tale caratteristica dà la possibilità di avere attributi di sostenibilità

grazie alle distanze limitate da percorrere con trasporto su gomma, di qualità altissima e freschezza grazie al tempo ridotto tra raccolta e trasformazione.

Il prodotto trasformato deve essere ottenuto secondo il seguente metodo:

Le condizioni ed il sistema di produzione del Pomodoro Pelato di Puglia DOP devono essere quelli tradizionali dell'area di produzione e, comunque, atte a conferire al prodotto che ne deriva le specifiche caratteristiche qualitative di seguito descritte.

La trasformazione ed il confezionamento dovranno avvenire dal 20 luglio al 30 settembre di ciascun anno.

1) *Accettazione materia prima*: il pomodoro raccolto, all'arrivo nello stabilimento, deve essere sottoposto, da parte del trasformatore, a un controllo qualitativo che accerti la rispondenza ai seguenti requisiti:

- a) coltivato coerentemente con quanto dichiarato del presente disciplinare;
- b) forma allungata, con un rapporto tra gli assi, maggiore di 1,5+-10%. È ammessa la presenza di frutti con diverso rapporto tra gli assi, ma sempre allungati, purché non interessino più del 5% della partita;
- c) lunghezza variabile da 50 a 80 mm. È ammessa la presenza di frutti con diverse dimensioni, ma sempre allungati, purché non interessino più del 5% della partita

2) *Stoccaggio materia prima*: al fine di mantenere inalterate le caratteristiche organolettiche del pomodoro fresco verificato e risultato idoneo ad essere trasformato, la lavorazione deve avvenire entro 15 ore dalla raccolta.

3) *Svuotamento contenitori*: il pomodoro deve essere ribaltato, attraverso appositi macchinari, in vasche defangatrici, colme d'acqua idonea al consumo umano, nelle quali avviene la separazione dei materiali inerti dalla materia prima. Successivamente le bacche vengono avviate agli impianti di lavaggio, dando inizio al processo di trasformazione.

4) *Lavaggio*: il lavaggio del prodotto deve avvenire con acqua corrente idonea al consumo umano.

5) *Pre-cernita*: durante il lavaggio, la materia prima deve essere sottoposta alla rimozione di eventuali residui vegetali (rami, foglie etc...), a calibrazione ed all'eliminazione delle bacche fortemente danneggiate, marce, necrotiche, verdi e gialle non idonee alla trasformazione attraverso una selezionatrice ottica o una selezione manuale.

6) *Pelatura*: il pomodoro, che ha superato la pre-cernita, deve essere sottoposto a pelatura attraverso macchine pelatrici, dove si favorisce il distacco dell'epicarpo (buccia) dal mesocarpo (polpa). All'uscita dalla pelatrice le bacche devono attraversare le macchine «separapelli» che rimuovono le pelli rimaste sul mesocarpo. Non viene esclusa la possibilità di pelatura manuale.

7) *Cernita*: i pomodori, vengono cerniti prima attraverso le selezionatrici ottiche, e successivamente vengono fatti scorrere su nastri trasportatori in acciaio inox AISI 316 dove avviene la cernita manuale delle bacche da parte di operatori altamente specializzati: mentre quelle verdi rimanenti vengono eliminate, le bacche intere e di colore non rosso e con difettosità vengono scartate. Le restanti procedono verso l'inscatolamento. Nello specifico, le bacche procedono su un tappeto in acciaio inox AISI 316 di larghezza di circa 80 cm, che avanza ruotando su sé stesso fra due file di operatori formati. Generalmente a ciascun addetto vengono affidati compiti specifici: all'inizio del tappeto vengono tolte le bacche non perfettamente rosse e non intere, al centro quelle con eventuali macchie e/o necrotiche, infine, nella parte terminale si liberano le bacche di possibili particelle di pelli rimaste adese. Il prodotto scartato viene posto e allontanato su di un nastro raccogliatore sottostante il tappeto di cernita. Nella fase di cernita è indispensabile un adeguato sistema di illuminazione ed un frequente avvicendamento del personale addetto, perché l'operazione affatica notevolmente la vista e rischia di far perdere la necessaria attenzione.

8) *Riempimento*: dopo la cernita, il pomodoro, così selezionato, passa alla fase di riempimento. Tale attività può essere svolta sia a mano che con l'ausilio di macchine riempitrici volumetriche. La fase finale, detta «appareamento o pareggiamento», deve essere fatta manualmente e serve a garantire al consumatore un numero di bacche che assicuri la quantità di peso sgocciolato previsto, non inferiore al 65% del peso netto. Il prodotto può essere confezionato in contenitori di vetro e in scatole di banda stagnata di scelta standard D. R. F. (Doppia riduzione a freddo). Tali caratteristiche fanno salve future modifiche dei contenitori rispondenti ad esigenze tecnologiche e mercantili nuove o specifiche ma comunque idonee al prodotto in oggetto, nei limiti consentiti dalle vigenti norme comunitarie in materia.

9) *Colmatura e chiusura contenitori*: ai contenitori già riempiti di bacche, viene aggiunto il succo di pomodoro. In questa fase è consentita, se necessario, l'aggiunta, come correttore di acidità, esclusivamente di acido citrico (E 330) nel limite massimo 0,1% del peso del prodotto e l'aggiunta di sale da cucina in misura non superiore al 0,3% del peso netto. (Il tenore naturale dei cloruri deve essere pari o inferiore allo 0,2% del residuo ottico rifrattometrico). Per la produzione di succo può essere impiegato sia pomodoro fresco di tipologia allungata sia quello non perfettamente integro o di colore rosso meno intenso proveniente dalla cernita delle bacche destinate al riempimento. La preparazione del succo inizia con la triturazione delle bacche che, una volta frantumate grossolanamente, subiscono un trattamento termico (UHV: vuoto ultra-alto) che favorisce l'inattivazione enzimatica con l'applicazione di temperature comprese tra 75°-

85°C, Tali temperature sono utili per garantire il mantenimento delle caratteristiche organolettiche e nutrizionali tipiche del pomodoro fresco. In seguito, procede nelle passatrici dove subisce una omogeneizzazione con allontanamento delle bucce e dei semi. Il succo derivante dalla passatrice viene immesso nell'evaporatore dove avviene la concentrazione a 7-9 °brix, per evaporazione della componente acquosa. Il prodotto ottenuto è pronto per essere aggiunto come liquido di governo alla porzione solida del pelato. Il succo concentrato, prima di essere immesso nelle scatole, deve essere riscaldato a 88°-94° in modo da creare, una volta raggiunto il contenitore, il necessario vuoto che assicura un'idonea conservazione del prodotto. Completata tale operazione, i contenitori devono essere chiusi in modo da garantire l'assoluta ermeticità.

10) *Confezionamento*: Il Pomodoro Pelato di Puglia DOP può essere confezionato in contenitori di vetro e in scatole di banda stagnata di scelta standard D. R. F. (Doppia riduzione a freddo). Tali caratteristiche fanno salve future modifiche dei contenitori rispondenti ad esigenze tecnologiche e mercantili nuove o specifiche ma comunque idonee al prodotto in oggetto, nei limiti consentiti dalle vigenti norme comunitarie in materia.

11) *Pastorizzazione*: dopo la chiusura dei contenitori, il prodotto finito deve essere sottoposto al trattamento di pastorizzazione, che gli conferisce la stabilizzazione microbiologica ed enzimatica. Le condizioni del trattamento varieranno in funzione del formato, delle caratteristiche del prodotto e del tipo di impianto.

12) *Raffreddamento*: dopo il trattamento di pastorizzazione, i contenitori, ancora caldi, sono sottoposti a raffreddamento utilizzando acqua a temperatura inferiore a 30° e trattata con prodotti a base di cloro la cui concentrazione non deve essere superiore a 1 ppm.

Articolo 6 **Legame con l'ambiente**

L'eccezionale vocazione del territorio e la rapidità nella trasformazione industriale, realizzata sullo stesso territorio di produzione, consente l'ottenimento di un Pelato di Puglia con qualità uniche, caratterizzanti le migliori produzioni di "pelati", che lo differenziano dallo standard di prodotti della stessa tipologia ottenuti fuori dalla zona. Il territorio, per la sua conformazione, per la coltivazione diffusa di pomodoro lungo, per la presenza di stabilimenti di trasformazione che danno luogo, quindi, a una realtà distrettuale dal punto di vista logistico e di *know-how* che genera un'unicità: la possibilità di ottenere pomodori pelati di elevatissima qualità e freschezza poiché dal campo al prodotto trasformato passano massimo 15 ore.

La peculiarità del Pomodoro Pelato di Puglia, inoltre, è dovuta alla giusta armonia tra i diversi elementi pedoclimatici che caratterizzano gli areali produttivi di questa regione. Dal punto di vista morfologico, il territorio di produzione del Pomodoro Pelato di Puglia DOP si estende in prevalenza su aree pianeggianti caratterizzate da suoli alluvionali, profondi, soffici, con un'elevata quantità di fosforo assimilabile, di potassio scambiabile e calcio, scarsamente dotati di sostanza organica, con pH neutro o sub-alcino. Presentano un buon drenaggio e sgrondo delle acque superficiali, una tessitura generalmente di medio impasto con casi in cui tende all'argilloso o al sabbioso e una buona capacità di ritenzione idrica e con una salinità inferiore ai 3 dSm⁻¹. L'idrologia del territorio è molto ricca grazie alla presenza di numerose sorgenti e di abbondanti falde a diversa profondità. L'acqua per uso irriguo, in genere, viene derivata da pozzi che si alimentano direttamente dalla falda freatica o dai consorzi di bonifica. Circa il clima, il territorio di produzione del Pomodoro Pelato di Puglia DOP risente della benefica influenza della ventosità che, riducendo l'umidità relativa, evita i marciumi, a cui generalmente il pomodoro allungato è esposto in altre aree di coltivazione Italiane. Inoltre, la caratteristica luminosità e fotoperiodo ne conferiscono il caratteristico colore rosso brillante, difficilmente ottenibile ad altre latitudini. Le escursioni termiche non sono notevoli e qualora il termometro scendesse sotto lo zero, non vi permane a lungo; la grandine è una meteora piuttosto rara. I venti dominanti sono il Maestro del nord e lo Scirocco del sud. Le piogge sono abbondanti in autunno, inverno e primavera; scarse o quasi nulle nell'estate, con media inferiori rispetto ad altri territori e latitudini.

Ai suoli profondi e ricchi in potassio e calcio, si unisce la scarsa piovosità, l'elevata radiazione solare, la persistente ventosità e la bassa umidità relativa, che caratterizzano la fase di maturazione (fine giugno-metà agosto) nella regione. L'insieme di questi fattori determinano una maturazione ottimale del prodotto, consentendo un ottimo stato di salute delle piante, riducendo i rischi di insorgenza di fitopatie. Caratteristiche qualitative uniche difficilmente raggiungibili in altri areali, ovvero a maturazione, le bacche presentano un colore rosso intenso e brillante, un elevato residuo ottico, una elevata consistenza della polpa e un ottimo sapore. Questi risultati sono raggiunti anche grazie alla elevata professionalità dei coltivatori pugliesi che negli anni hanno perfezionato una tecnica di coltivazione sempre più specializzata con l'uso dell'irrigazione a microportata di erogazione, della fertirrigazione (in alcune aziende oggi entrambe le tecniche assistite da moderni sistemi di supporto alle decisioni) e delle file binate.

La raccolta è effettuata velocemente con macchine raccogliatrici semoventi dotate di selettori ottici, ciò consente di raccogliere il pomodoro tempestivamente e al momento ottimale di maturazione. La raccolta meccanica è una scelta

legata sia alla rapidità di esecuzione dell'operazione, sia in quanto consente di realizzare l'operazione in piena sicurezza, con maggiore confort e rispettando principi etici nei confronti dei lavoratori.

Dal campo il prodotto viene subito caricato su autocarri dedicati al trasporto ed avviato presso gli stabilimenti di trasformazione presenti sul territorio, in modo che possa essere lavorato entro 15 ore dalla raccolta. In Puglia sono attualmente operativi 3 impianti principali di trasformazione del pomodoro pelato [Conserve Italia, Mesagne (BR), Princes, Foggia (FG) e Rosso Gargano, Foggia (FG)]. Questi trasformano annualmente oltre 3.6 milioni di quintali di prodotto, di cui circa 1,4 milioni sono trasformati in pelati. Quest'ultima quota rappresenta circa lo 21% dell'intera produzione nazionale di pomodori pelati

La vicinanza tra campi di produzione e stabilimenti di trasformazione regionali, opportunamente centrati nelle più importanti aree di produzione, consente di ridurre al minimo i tempi di trasporto. La durata del periodo raccolta-trasformazione è critica ai fini della qualità del prodotto finito. Un prodotto raccolto meccanicamente, avendo subito diversi stress meccanici e manipolazioni, è infatti particolarmente aggredibile da funghi e batteri. Inoltre, le elevate temperature nel periodo della raccolta (frequentemente superiori a 35 °C), se associate a lunghi tempi di trasporto e di stazionamento (>24 h), che sono normali quando il prodotto viene destinato ad impianti di trasformazione fuori regione, accelerano la respirazione e il deterioramento microbiologico riducendo sensibilmente la qualità della materia prima e di conseguenza del prodotto finito.

L'eccezionale vocazione del territorio e la rapidità nella trasformazione industriale, realizzata sullo stesso territorio di produzione, consente l'ottenimento di un Pelato di Puglia con qualità uniche, caratterizzanti le migliori produzioni di "pelati", che lo differenziano dallo standard di prodotti della stessa tipologia ottenuti fuori dalla zona. In particolare, è la combinazione delle diverse caratteristiche qualitative a rendere il prodotto unico. Tra queste, il colore rosso vivo ($^{\circ}\text{Gardner} \geq 2,2$), il residuo ottico ($^{\circ}\text{Brix} \geq 4,5$) e la facile pelabilità (residui di bucce $\leq 2,2 \text{ cm}^2/100 \text{ g}$ di peso netto di prodotto lavorato), possono essere considerati gli indici principali e più significativi che lo caratterizzano.

Ciò ha permesso alla Puglia di guadagnare il primo posto a livello mondiale sia per l'entità delle produzioni, che per gli aspetti qualitativi del prodotto, tant'è che oggi la sua specializzazione nella produzione di "pelati all'italiana" le conferiscono una indiscussa posizione di leadership mondiale.

Articolo 7 Controlli

Il controllo per l'applicazione delle disposizioni del presente disciplinare di produzione è svolto da un Organismo autorizzato, conformemente a quanto stabilito dal regolamento (UE) n. 1151/2012. Tale struttura è CSQA – Via S. Gaetano, 7436016, Thiene (VI), telefono: 0445/313011, fax: 0445/313070 – Email: csqa@csqa.it, PEC: csqa@pec.csqa.it. buongiorno Ra

Articolo 8 Etichettatura

Alla denominazione di cui all'articolo 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quella prevista nel presente disciplinare ivi compresi gli aggettivi "extra, scelto, selezionato, superiore, tipo".

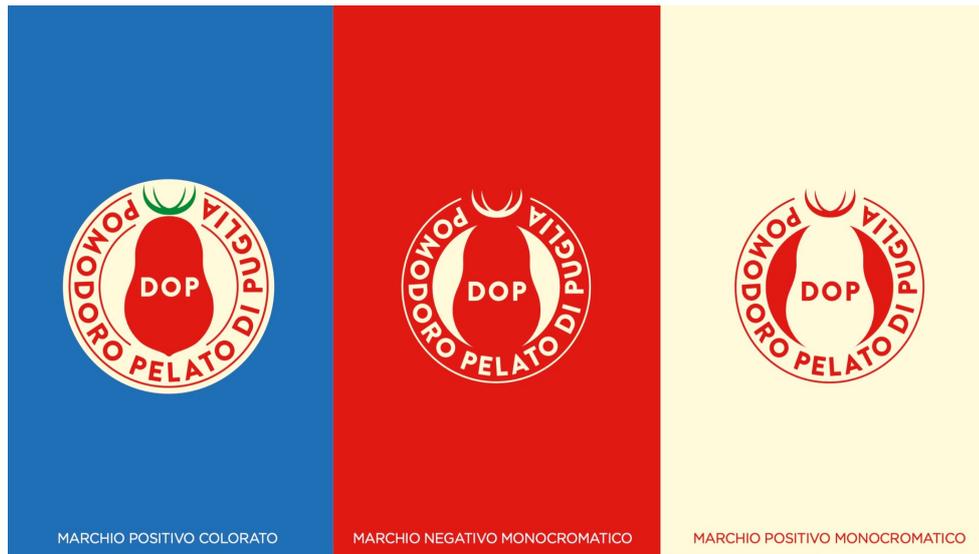
È consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno l'acquirente e consumatore.

Le industrie di trasformazione che esercitano la propria attività nel territorio di cui all'articolo 3, devono includere, sulle etichette da applicare intorno ai contenitori di vetro o alle scatole di banda stagnata e sui cartoni che le contengono, le apposite dizioni:

- ❖ Pomodoro Pelato di Puglia;
- ❖ il Simbolo dell'UE;
- ❖ Denominazione di Origine Protetta e/o il suo acronimo;
- ❖ Pomodori pelati interi, pomodori pelati a filetti;
- ❖ il nome dell'azienda produttrice;

- ❖ la quantità di prodotto effettivamente contenuto in conformità alle norme vigenti;
- ❖ la campagna di raccolta e trasformazione;
- ❖ la data di scadenza.

Deve altresì figurare il simbolo grafico specifico (Logo) di seguito presentato, anche eventualmente con sfondo bianco, monocromatico e scritto in altri colori, così come nella figura che segue:



Il logo si presenta circolare ed esternamente presenta una band al cui interno è riportata la scritta in maiuscolo: POMODORO PELATO DI PUGLIA. Nella parte centrale superiore è riportato in maniera stilizzata il calice del pomodoro, di colore verde nella versione policromatica, a simboleggiare una corona. La parte centrale del logo riporta la stilizzazione del profilo di una bacca di pomodoro con la scritta DOP al centro.