

## **PRODOTTI DI QUALITA'**



**REGIME DI QUALITA' RICONOSCIUTO DALLA REGIONE PUGLIA**  
**CON DGR N. 2210 del 09/12/2015 AI SENSI DEL REG. (CE) N. 1305/2013**

### **DISCIPLINARE DI PRODUZIONE**

**PRODOTTI DOLCI, SALATI E BEVANDE A BASE DI MANDORLE.**

## **1. CAMPO DI APPLICAZIONE**

Il presente disciplinare si applica ai prodotti dolci, salati e alle bevande a base di mandorle ottenuti in conformità al Regime di Qualità (RQR) "Prodotti di Qualità" riconosciuto dalla Regione Puglia, ai sensi del reg. (UE)1305/2013, con Deliberazione di Giunta Regionale n. 2210 del 09/12/2015 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 alle fasi di produzione, trasformazione, commercializzazione e vendita dei prodotti di seguito elencati:

- Dolci a base di mandorle;
- Prodotti salati a base di mandorle (mandorle tostate);
- Bevande a base di mandorle.

Il disciplinare include alcuni requisiti e specifiche riguardanti le fasi di produzione e attività svolte da operatori della filiera diversi da coloro che operano la trasformazione in prodotto. Esso 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 delle mandorle.*

- Varietà

Sono ammesse varietà di mandorle autoctone coltivate nella stessa unità territoriale NUTS-2 (in Italia è la regione) in cui sono ottenuti i prodotti a base di mandorla.

- Materie prime

Le mandorle devono essere fornite da aziende agricole che aderiscono 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.

- Tecniche di coltivazione

Sono ammesse esclusivamente le tecniche di produzione riportate nello specifico disciplinare (mandorlo) afferente allo stesso regime di Qualità riconosciuto dalla Regione Puglia, quelle relative alla produzione biologica di cui al reg. (CE) n. 834/2007 e ai regimi di qualità istituiti a norma del regolamento (UE) n. 1151/2012.

- Caratteristiche qualitative della mandorla:

- Peso frutto in guscio:  $\geq 5$  g
- Peso seme: 0,9 - 1,5 g
- Semi doppi: max 30%

- Umidità: < 7 %
- Contenuto di olio: 58-60%
- Acidità dell'olio: 0,15 – 0,20 %
- Acido oleico: ≥ 55 %

## **2.1. Lavorazione e trasformazione**

La preparazione e la lavorazione devono avvenire in locali con attrezzature idonee a garantire igiene e sicurezza mentre la conservazione deve avvenire in luogo fresco, asciutto e lontano da fonti di calore.

### **Dolci di pasta di mandorle**

La fase iniziale del processo di produzione dei dolci di pasta di mandorla consiste nella raffinatura che prevede "pelatura" (rimozione dei tegumenti del seme), macinatura/triturazione delle mandorle aggiunte allo zucchero fino all'ottenimento di dimensioni medio-piccole (1-3 mm). La fase successiva di impastamento prevede l'aggiunta di sostanze aromatizzanti, scorza di limone ed albume d'uovo. Essa termina con l'ottenimento di un impasto non troppo molle. In tale impasto la percentuale di mandorle non deve essere inferiore al 35%. La formatura dell'impasto, tradizionalmente eseguita a mano, favorisce l'ottenimento di dolci di dimensioni e forme diverse che sono successivamente spolverati di zucchero e lasciati asciugare per ca. 5-6 ore. Dopo la cottura, i dolci sono lasciati raffreddare all'aria per ca. 1 ora. I dolci di pasta di mandorla si presentano come pasticcini da dessert, di consistenza friabile e con aroma mandorlato intenso, del peso minimo di 20-30 g ciascuno.

### **Mandorle tostate**

Le mandorle, dopo essere state sottoposte a pelatura, sono condite con olio di oliva, esclusivamente di tipo extravergine, sale e, eventualmente, albume d'uovo, e quindi sottoposte a tostatura. Dopo la tostatura, le mandorle sono lasciate raffreddare e successivamente confezionate. Le Mandorle tostate si presentano con colore avorio, hanno odore e sapore caratteristico e consistenza croccante.

### **Bevande a base di mandorle**

La fase iniziale del processo di produzione del latte di mandorla consiste nella raffinatura che prevede "pelatura", macinatura/triturazione delle mandorle; dopo si procede con l'estrazione del latte di mandorla, il quale dopo l'aggiunta di saccarosio (ad una dose pari alla metà rispetto a quella delle mandorle), viene pastorizzato, imbottigliato e conservato a temperatura ambiente.

## **2.1 Commercializzazione e vendita**

### **2.3.1 Confezionamento**

Identificazione del prodotto commercializzato/confezionato attraverso il marchio PdQ, al fine di permetterne la rintracciabilità e renderlo immediatamente distinguibile rispetto ad altri prodotti.

### **2.3.2 Vendita**

Il prodotto confezionato può essere venduto dalla pasticceria, dal panificio, dal biscottificio certificato o da dettaglianti/commercianti.

Il prodotto sfuso deve essere sempre distinto e correttamente identificato rispetto al prodotto non marchiato.

I commercianti/dettaglianti che vendono prodotto sfuso devono essere assoggettati al sistema di controllo previsto dalla Regione Puglia.

I commercianti/dettaglianti che vendono prodotto confezionato in unità di vendita, non manipolabile, marchiato PdQ non sono assoggettati al sistema di controllo.

### **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 risalire alle 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. superficie coltivata;
3. capacità produttiva;
4. quantitativi di prodotto conferiti e lavorati;
5. quantitativi di prodotto immessi in commercio a Marchio.

### **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. 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.