

PRODOTTI DI QUALITA'



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

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

CONSERVE DI FRUTTA

1. CAMPO DI APPLICAZIONE

Il presente disciplinare si applica alle confetture extra di frutta ed alle marmellate, così come definite dalla direttiva CE n. 113 del 2001, oltre che alle composte di frutta, preparazioni a base di frutta aventi tenore in sostanza secca solubile inferiore al 45%, 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 frutti 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 Varietà e caratteristiche qualitative delle materie prime

- Varietà

Possono essere impiegate le cultivar più diffuse nelle aree di produzioni a cui fa riferimento l'indicazione di origine delle specie fruttifere idonee alla produzione delle conserve di frutta.

La frutta deve essere coltivata nella stessa unità territoriale NUTS-2 (in Italia è la regione) in cui avviene la produzione delle conserve di frutta e fornita 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.

- Parametri qualitativi dei frutti

I frutti da impiegare per le preparazioni oggetto della presente disciplina dovranno presentare idoneo grado di maturazione espresso dai gradi Brix (°B) determinati mediante rifrattometria per i diversi frutti come di seguito riportato:

- | | |
|---------------------|----------|
| - Albicocca | 14-18 °B |
| - Ciliegia | 14-20 °B |
| - Fico | 18-26 °B |
| - Mela | 16-20 °B |
| - Pera | 14-18 °B |
| - Pesca e nettarine | 14-18 °B |
| - Susine | 15-20 °B |
| - Agrumi | 7-16 °B |

I frutti dovranno presentarsi privi di danneggiamenti superficiali e privi di muffe.

In conformità alla direttiva CE n. 113 del 2001, per la produzione delle confetture extra, i seguenti frutti mescolati ad altri non possono essere utilizzati per la produzione di confetture extra: mele, pere, prugne a nocciolo aderente, meloni, angurie, uva, zucche, cetrioli e pomodori. Per gli agrumi, la confettura extra può essere ottenuta dal frutto intero o tagliato e/o affettato. I prodotti disciplinati dal seguente disciplinare dovranno essere ottenuti da frutta fresca, è fatto divieto di impiegare semi-lavorati (polpa, purea, succo) concentrati e/o congelati. È fatto altresì divieto di utilizzare estratti acquosi dei relativi frutti.

2.1.2 Modalità di raccolta, trasporto e magazzinaggio dei frutti

La raccolta dei frutti destinati alla produzione delle confetture extra di frutta dovrà avvenire dalla pianta (con l'esclusione dei frutti caduti sul terreno precedentemente alla raccolta per sovraturazione o attacchi parassitari) manualmente o con l'impiego di ausili meccanici che non provochino danneggiamenti ai frutti.

Il trasporto dal luogo di raccolta a quello di trasformazione dovrà avvenire con modalità che rispettino l'integrità del frutto all'interno di contenitori (cassette o bins) di modeste capacità. Appena giunti nel luogo di trasformazione, i frutti saranno conservati a temperature di refrigerazione ($0^{\circ}\text{C} < T < 4^{\circ}\text{C}$) fino al momento della trasformazione.

3.2. Lavorazione e trasformazione

3.2.1 Materie prime ed ingredienti

Tutti i frutti impiegati per la preparazione delle conserve devono essere conformi ai disciplinari di produzione approvati nell'ambito del RQR.

La trasformazione dei frutti dovrà avvenire al massimo entro 96 ore dal ricevimento. È fatto divieto di impiegare semilavorati (polpa, purea, succo) concentrati e/o congelati per tutte le produzioni.

Per la produzione delle conserve extra di frutta, il quantitativo minimo di polpa da impiegare dovrà essere almeno pari al 55% (550g/1000g di prodotto finito). Per la produzione delle marmellate di agrumi, il quantitativo minimo di frutto intero da impiegare dovrà essere di 400g/1000g di cui almeno 150g provenienti dall'endocarpo. Per la produzione di conserve di frutta diverse da quelle disciplinate dalla direttiva CE n. 113 del 2001 (composte, mousse, topping) il quantitativo minimo di frutta da impiegare dovrà essere almeno pari all' 85% (550g/1000g di prodotto finito).

Gli altri ingredienti autorizzati per la produzione delle conserve di frutta sono gli zuccheri, così come definiti dalle disposizioni legislative di recepimento della direttiva 2001/111 CE, lo sciroppo di fruttosio, lo zucchero grezzo e lo zucchero di canna, gli zuccheri estratti dalla frutta. È autorizzato l'impiego di pectina (max 1%) quale gelificante e di acido citrico quale acidificante in quantitativi sufficienti a portare il pH a valori compresi tra 2,9 e 3,6. In nessun caso è ammesso l'impiego di anidride solforosa (E220) o dei suoi sali per tutte le tipologie di prodotti.

2.2.2. Tecnologia di trasformazione

- Operazioni preliminari

La trasformazione dei frutti dovrà avvenire al massimo entro 96 ore dal ricevimento. A seconda della tipologia di frutta da impiegare, la tecnologia di trasformazione dovrà prevedere l'esecuzione di alcune fasi preliminari consistenti nella cernita, lavaggio e/o pulitura, denocciolatura, pelatura, scottatura e riduzione in volume. Per la produzione delle confetture extra non è ammessa la fase di

setacciatura. La fase di scottatura sarà condotta in acqua o a vapore a temperature comprese tra 70 e 105°C per pochi minuti.

- Miscelazione, cottura e concentrazione.

La polpa, purea o altro semilavorato sarà miscelato con gli altri ingredienti autorizzati (zuccheri, pectina, acido citrico) e sottoposto a cottura e concentrazione. A seconda del tipo di concentrazione applicata (sottovuoto o a pressione atmosferica) si potrà procedere alla contemporanea miscelazione degli ingredienti (concentrazione sottovuoto) o alla miscelazione degli stessi in tempi successivi (concentrazione condotta a pressione atmosferica) allo scopo di evitare una eccessiva caramellizzazione degli zuccheri e degradazione della pectina.

- Riempimento e pastorizzazione

La fase di riempimento dovrà avvenire quando il prodotto si presenterà ancora caldo. Sul prodotto confezionato si procederà, quindi alla pastorizzazione che sarà condotta alla temperatura di 90°C per alcuni minuti. Tutta la lavorazione deve proseguire senza interruzioni all'interno dello stabilimento e non è consentito il differimento delle fasi di riempimento e pastorizzazione.

2.2.3 Caratteristiche prodotti

- *Caratteristiche organolettiche*

Le conserve di frutta così disciplinate dovranno presentarsi come una massa omogenea più o meno compatta dal colore, odore e sapore che richiama il prodotto fresco di origine. All'interno del vasetto non dovranno risultare evidenti fenomeni di cristallizzazione e caramellizzazione degli zuccheri, imbrunimenti della massa, nè sineresi con separazione del liquido zuccherino dalla massa.

- *Caratteristiche chimiche*

- Contenuto in solidi solubili >60%.
- Contenuto in solidi solubili < 45% per le conserve di frutta diverse da quelle disciplinate dal direttiva CE n. 113 del 2001 (composte, mousse, topping).
- pH compreso tra 2.9 e 3.6.

Per la verifica delle caratteristiche chimiche 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.

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. 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.