

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELL'INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA "POMODORO PELATO DI NAPOLI IGP"

ART.1

Denominazione

L'Indicazione Geografica Protetta (IGP) "Pomodoro Pelato di Napoli IGP" è riservata alle conserve di pomodori allungati, interi, privati della buccia e che rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

ART.2

Caratteristiche del prodotto

Pomodori interi privati della pelle, di tipologia allungata, di colore rosso brillante uniforme senza difetti visibili, con aggiunta di succo di pomodoro. In caso di presenza di venature fibrovascolari giallastre, queste devono risultare appena visibili.

Caratteristiche organolettiche:

Peso sgocciolato: non inferiore al 63% del peso netto.

Colore in gradi Gardner (a/b): $\geq 2,0$ sul prodotto frullato.

Pelli: i residui di bucce con dimensioni maggiore o uguale a 5 mm devono essere inferiori o uguali a 2,2 cmq/100 g di peso netto del prodotto.

Interezza: 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 70% del peso sgocciolato per recipienti di contenuto netto non superiore a g 400 e non meno del 65% negli altri casi.

Sapore: agrodolce

Odore: assenza di odori e sapori estranei

Caratteristiche chimico fisiche e microbiologiche

Vuoto mmHg: non inferiore a 5 Millibar.

Residuo ottico rifrattometrico: non inferiore a 5,5%.

pH: 4,2-4,45

Acido lattico: \leq a 1% del residuo ottico rifrattometrico

Muffe Howard sul prodotto frullato: < 40 %

Corpi estranei di qualsiasi natura: Assenti

Macchie necrotiche: Assenti

Larve di parassiti: Assenti

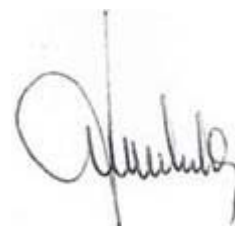
Frutti verdi: Assenti

Aree gialle/decolorate: < 3 % del peso sgocciolato

ART.3

Zona di produzione

La zona di trasformazione e confezionamento dell'Indicazione Geografica Protetta (IGP) "Pomodoro Pelato di Napoli" include il territorio amministrativo delle regioni: Abruzzo, Basilicata, Campania, Molise e Puglia.



ART.4

Prova dell'origine

Ogni fase del processo di trasformazione, descritto nel presente disciplinare, dovrà essere monitorata documentando per ognuna i prodotti in entrata ed i prodotti in uscita. In questo modo e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi dei trasformatori gestiti dalla struttura di controllo autorizzata, è garantita la tracciabilità di tutte le fasi del processo di produzione del prodotto Indicazione Geografica Protetta (IGP) "Pomodoro Pelato di Napoli IGP".

Tutti gli operatori, persone fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, dovranno assoggettarsi alle verifiche da parte della struttura di controllo di cui all'art. 7, secondo quanto disposto dal presente disciplinare di produzione e dal relativo piano dei controlli.

ART.5

Metodo di ottenimento

Le condizioni ed il sistema di produzione del "Pomodoro Pelato di Napoli IGP" devono essere quelli tradizionali dell'area di produzione e, comunque, atte a conferire al prodotto che ne deriva le specifiche caratteristiche qualitative di cui all'art. 2.

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

Si specifica che il confezionamento - così come definito dall'art. 2, comma 1, lettera j del Reg. CE 852/2004 "confezionamento: il collocamento di un prodotto alimentare in un involucro o contenitore posti a diretto contatto con il prodotto alimentare in questione, nonché detto involucro o contenitore" - deve necessariamente avvenire "in linea" e quindi nello stesso luogo in cui il Pomodoro Pelato di Napoli viene prodotto al fine di preservare e salvaguardare la qualità del prodotto, garantirne l'origine ed assicurare le attività di controllo.

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 seguendo i metodi di produzione integrata e/o biologica;
- 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, purchè 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, purchè non interessino più del 5% della partita.

Sono pertanto escluse tutte le varietà di pomodoro di forma tonda/prismatica.

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 24 ore dallo stoccaggio nei piazzali dello stabilimento.

3 - Svuotamento contenitori

Il pomodoro deve essere ribaltato, anche 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 - Precernita

Dopo il lavaggio, la materia prima deve essere sottoposta a precernita dove, manualmente, vengono rimossi gli ultimi, eventuali, residui vegetali (rami, foglie etc...), nonché le bacche fortemente danneggiate (marce e necrotiche).

Inoltre, manualmente o con selezionatrici meccaniche, si procede alla rimozione dei pomodori verdi e gialli non idonei alla trasformazione.

6 - Pelatura

Il pomodoro, che ha superato la precernita, 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 penzolanti sul mesocarpo. Non viene esclusa la possibilità di pelatura manuale.

7 - Cernita

I pomodori, dopo essere passati attraverso le selezionatrici meccaniche, vengono fatti scorrere su nastri trasportatori dove avviene la cernita manuale delle bacche da parte di operatori altamente specializzati: mentre quelle verdi, non intere e di colore non rosso e con difettosità vengono scartate, le restanti procedono verso l'inscatolamento.

Nello specifico, le bacche procedono su un piano/tappeto, di larghezza di circa 80 cm, che avanza ruotando su stesso fra due file di operatori.

Generalmente a ciascun addetto vengono affidati compiti specifici: all'inizio del tappeto vengono tolte le bacche non perfettamente rosse, al centro quelle non intere e/o con eventuali macchie necrotiche, infine, nella parte terminale si liberano le bacche di possibili particelle di pelli rimaste adese. Il prodotto scartato viene posto e allontanato in un 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 a dosaggio volumetrico. La fase finale, detta "apparatura" 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 63% del peso netto).

9 - Colmatura e chiusura contenitori

Ai contenitori già riempiti di bacche, si deve aggiungere il succo di pomodoro. In questa fase è consentita, se necessaria, l'aggiunta, come correttore di acidità, esclusivamente di Acido citrico (E 330).

È possibile aromatizzare il prodotto con l'aggiunta di almeno una foglia basilico.

Per la produzione di succo può essere impiegato sia pomodoro fresco di tipologia allungata o prismatica sia quello non perfettamente intero 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 più o meno finemente, raggiungono uno scambiatore di calore o scottatrice.



Nella scottatrice il prodotto sminuzzato viene sottoposto a un riscaldamento a temperatura compresa tra i 60°-75°, che ha lo scopo di agevolare il distacco della buccia nella successiva fase di raffinazione.

La poltiglia derivante viene inviata all'impianto di passatura/raffinazione dove subisce una omogeneizzazione con allontanamento delle bucce e dei semi. Il succo derivante dalla raffinazione viene raccolto in un serbatoio ed inviato al concentratore dove avviene la concentrazione per evaporazione della componente acquosa. Il prodotto ottenuto è pronto per essere aggiunto alla porzione solida del pelato (liquido di governo).

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'adeguata conservazione del prodotto.

Completata tale operazione, i contenitori devono essere chiusi in modo da garantirne l'assoluta ermeticità.

10 – *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.

11 – *Raffreddamento*

Dopo il trattamento di pastorizzazione, le scatole, ancora calde, vengono sottoposte a raffreddamento utilizzando acqua a temperatura inferiore a 30° sanificata con cloro la cui concentrazione non deve essere superiore a 1 p.p.m.

ART.6

Legame con la zona geografica

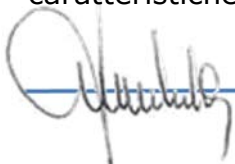
La domanda di registrazione della IGP "pomodoro pelato di Napoli" si basa sulla specificità che lo distingue, nettamente dagli altri derivati del pomodoro e dagli altri pomodori pelati: le bacche, anche dopo essere state sottoposte al processo industriale, mantengono, infatti, integralmente la loro forma originale dando al consumatore l'idea del frutto appena raccolto conservandone il buon sapore, le sostanze nutritive ed il caratteristico colore rosso, ma anche sull'acquisita e diffusa reputazione del prodotto sui mercati.

Per ottenere il "Pomodoro pelato di Napoli", è necessario che nella trasformazione siano impiegate bacche che, oltre ad essere allungate, abbiano un contenuto cellulosico e pectinico capace di far sì, alla fine del processo, che il prodotto finito mantenga una adeguata consistenza ed una ottima integrità.

Proprio per le sue caratteristiche fisiche e organolettiche, la materia prima utilizzata per la produzione di "Pomodoro pelato di Napoli", ha un prezzo maggiore rispetto alle altre varietà.

Il saper fare degli operatori delle regioni dell'area di produzione, la giusta scelta della materia prima, l'abilità di tarare la velocità delle pelatrici ed i tempi di sterilizzazione in base al livello di maturazione e di acidità delle bacche da lavorare fanno in modo che il prodotto finito riesca a conservare il buon sapore, le sostanze nutritive ed il caratteristico colore rosso del pomodoro sano e maturo appena raccolto.

Per la buona pratica di produzione di "Pomodoro pelato di Napoli", oltre che un'adeguata tecnica di trasformazione è indispensabile un'opportuna tecnica di conservazione, visto che il prodotto finito, pur essendo pronto all'uso, presenta intatte la maggior parte delle caratteristiche morfologiche ed organolettiche iniziali della materia prima processata.



Dopo l'apertura della scatola, il "Pomodoro pelato di Napoli" immesso in un piatto o in un recipiente per la cottura, presenta ancora la polpa (mesocarpo) con un grado di consistenza che evidenzia la forma allungata, inoltre, l'assenza di epicarpo (buccia) rende visibile la struttura fibrosa della bacca formata da grosse cellule tondo-ovoidali. Inoltre, tagliando trasversalmente con una forchetta l'endocarpo è possibile vedere ancora le cavità interne (logge) delimitate da pareti radiali sulle quali sono fissati i semi.

Le valutazioni chimico-fisiche della materia prima impiegata e del prodotto finito ottenuto ci dimostrano che, con un adeguato processo di trasformazione, i valori restano molto vicini a quelli del pomodoro non trasformato.

Per questo, tra i fattori essenziali che distinguono il "Pomodoro pelato di Napoli", dagli altri derivati e dagli altri pomodori pelati, un ruolo fondamentale è assunto dal know-how aziendale, tipico dell'area di produzione, dove è possibile trovare maestranze abili ed altamente specializzate.

Nella produzione del pomodoro pelato di Napoli la cernita manuale delle bacche è infatti la fase più importante e insostituibile. Oltretutto, per quanto possa sembrare un lavoro facile, è, invece, altamente specialistico e può essere svolto solo da personale qualificato. Senza questa pratica, nonostante l'utilizzo delle moderne selezionatrici ottiche, inevitabilmente, nelle scatole finirebbero bacche con adesi all'endocarpo ancora residui di bucce più o meno grandi, dequalificando il prodotto finito.

La norma vigente Decreto del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali 11 agosto 2017 (Applicazione dell'articolo 25 della legge 28 luglio 2016, n. 154, concernente la determinazione dei requisiti qualitativi minimi e dei criteri di qualità dei prodotti derivanti dalla trasformazione del pomodoro.) all'Allegato B, lettera f, prevede che i pomodori pelati interi debbano avere una media del contenuto in bucce, determinata su almeno 5 recipienti, non superiore a 3 cm quadrati per ogni 100 grammi di contenuto. Per il Pomodoro Pelato di Napoli, tale valore è ridotto a 2,2 cmq/100 g di peso netto del prodotto. In ogni recipiente il contenuto in bucce non deve superare il quadruplo di tale limite.

Sarebbe impossibile ottenere questi valori senza l'ausilio delle operazioni di cernita manuale.

Oltre al contenuto di bucce, come detto in precedenza, per il Pomodoro pelato di Napoli anche gli altri parametri qualitativi sono diversi e più restrittivi rispetto a quelli disciplinati dalla norma vigente per i pomodori pelati standard.

In particolare per il Pomodoro pelato di Napoli il peso sgocciolato è non inferiore al 63% del peso netto, mentre per lo standard il limite è 60%; il residuo ottico è non inferiore al 5,5%, contro il 4% dello standard. Per quanto riguarda l'interezza, nel Pomodoro pelato di Napoli il prodotto è intero o comunque tale da non presentare lesioni che modifichino la forma o il volume del frutto per non meno del 70% del peso sgocciolato per recipienti di contenuto netto non superiore a g 400, mentre per il pelato standard i frutti devono essere interi o comunque tali da non presentare lesioni che modifichino la forma o il volume del frutto per non meno del 65% del peso del prodotto sgocciolato. Valori più restrittivi anche per le muffe, che per il Pomodoro pelato di Napoli devono essere inferiori al 40%, mentre per il prodotto standard è stabilito un limite nella misura del 50%.

La denominazione Pomodoro Pelato di Napoli IGP è dunque storicamente associata ad una consolidata reputazione legata ad un prodotto di particolari caratteristiche qualitative e al forte legame con Napoli.

Questo legame si evidenzia nell'uso consolidato nel tempo di tale denominazione come dimostrato da etichette storiche utilizzate da diversi produttori su scatole spesso spedite oltre oceano (Pianeta Rosso, 1997 e 1999 - Giovanni Pacifico editore) e da etichette attualmente in uso.

Infatti, è a Napoli che, dalla seconda metà del 1700, si diffuse tra la popolazione l'utilizzo del pomodoro pelato nelle preparazioni culinarie.

Ovviamente Napoli è da intendersi non solo come città ma come simbolo del Mezzogiorno d'Italia e delle potenzialità che esso racchiude e come una filosofia e uno stile di vita tipico delle regioni del Bacino del Centro Sud. Basti pensare che dovunque nel mondo, volendo parlare del Mezzogiorno d'Italia, si fa riferimento a Napoli.

A conferma del forte legame territoriale, dal 2011 il "Pomodoro pelato di Napoli" è stato inserito nell'elenco dei Prodotti agroalimentari tradizionali, istituito dal D.M. 350/99 del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali:

<http://www.agricoltura.regione.campania.it/tipici/tradizionali/pomodoro-pelato.html>

Negli ultimi anni è maturata sempre più la consapevolezza e l'esigenza di recuperare il Pomodoro pelato di Napoli e la sua autenticità, sviluppando un dibattito, non solo a livello territoriale ma anche nazionale, che ha generato una serie di iniziative, in particolare legate alla pizza, in cui il Pomodoro pelato di Napoli è stato protagonista accompagnando anche l'iter che, nel 2017, ha portato al riconoscimento de "L'Arte tradizionale del pizzaiuolo napoletano" come parte del patrimonio culturale dell'umanità dell'UNESCO, fino ad arrivare alla recente pubblicazione del volume "Il re di Napoli. La grande storia del pomodoro da Napoli alla conquista del mondo" di Angelo Forgione.

ART. 7

Controlli

Il controllo per l'applicazione delle disposizioni del presente disciplinare di produzione è svolto da un Organismo autorizzato, conformemente a quanto stabilito dall'art. 3 del DM 14 ottobre 2013 recante disposizioni nazionali per l'attuazione del Regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari in materia di DOP, IGP e STG.

Tale struttura è l'Organismo di controllo CSQA, via S. Gaetano 74, Thiene (VI) tel. 0445 313011, Fax: 0445 313070, e-mail: csqa@csqa.it

ART.8

Confezionamento ed Etichettatura

Il confezionamento deve avvenire in scatole metalliche in banda stagnata, verniciate con lacca bianca o trasparente e/o contenitori di vetro di diverso formato. Per la scatola da 0,5 Kg si adotta il coperchio con apertura a strappo. Tutti gli imballi devono essere conformi alle vigenti norme comunitarie in materia.

Per quanto riguarda l'etichettatura, alla denominazione di cui all'art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi aggettivo qualificativo.

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.

Sulle etichette da applicare ai contenitori di vetro o alle scatole di banda stagnata o sulle scatole litografate o serigrafate e sui cartoni che le contengono, deve essere presente la dizione Pomodoro Pelato di Napoli IGP.

