

## **ART.1**

### **Denominazione**

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

## **ART.2**

### **Caratteristiche del prodotto**

Conserve di pomodori interi in contenitori metallici in banda stagnata e/o contenitori di vetro privati della pelle, di tipologia allungata, di colore rosso brillante uniforme senza difetti visibili, con aggiunta di succo di pomodoro ottenute utilizzando le cultivar allungate Docet, Eventus, Pretender, Taylor e Tyson e loro linee migliorate.

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 contenitori 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.

La zona di approvvigionamento della materia prima è limitata al 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", derivante da materia prima coltivata nelle zone di cui all'art. 3, 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.

#### 1 - Accettazione materia prima

Il pomodoro raccolto, ottenuto dalle cultivar di cui all'art.2, 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 meccanica

Dopo la pelatura, si passa alla cernita meccanica: i pomodori passano attraverso selezionatrici ottiche che scartano i pomodori interi con difetti cromatici, marciume, maturazione anomala, bruciatura solare, anomalie di misura e individuano ed eliminano eventuali corpi estranei.

#### 8 - Selezione manuale

I pomodori, dopo essere passati attraverso le selezionatrici meccaniche, vengono fatti scorrere su nastri trasportatori dove avviene la selezione 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 raccoglitore sottostante il tappeto di selezione.

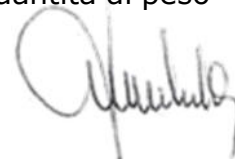
Nella fase di selezione è indispensabile un adeguato sistema di illuminazione ed un frequente avvicendamento del personale addetto, perché l'operazione affatica notevolmente la vista e rischia di far perdere la necessaria attenzione.

#### 9 - 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).

#### 10 - 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 selezione 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 nei contenitori, 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.

#### 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, vengono sottoposti 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

Specificità del Pomodoro Pelato di Napoli

Il Pomodoro Pelato di Napoli è ottenuto esclusivamente dalla lavorazione di pomodoro di varietà allungata, caratteristica propria delle cultivar tradizionalmente coltivate nelle zone di cui all'art. 3.

Tra la fine dell'Ottocento e gli inizi del Novecento in Campania, in particolare nell'Agro nocerino sarnese (tra le province di Napoli e Salerno, alle pendici del Vesuvio), grazie alla presenza di grandi estensioni di terreni fertili ricchi di carbonato di potassio dovuto all'accumulo di sedimenti vulcanici, comincia ad imporsi la coltivazione del pomodoro San Marzano: un pomodoro allungato, particolarmente adatto alla lavorazione industriale e alla pelatura, che per la sua forma è ideale per essere inscatolato come pelato.

Negli anni 70 del secolo scorso, la necessità di avere quantità sempre crescenti di materia prima allungata da destinare alla produzione industriale di pomodoro pelato porta allo sviluppo e alla coltivazione di varietà ibride sempre di forma allungata

derivanti dal genotipo San Marzano caratterizzate da una più elevata produttività, da una attitudine alla raccolta meccanica (a differenza del San Marzano che, coltivato su pali, doveva essere necessariamente raccolto a mano) e da una maturazione dei frutti contemporanea, non scalare come era per il San Marzano: caratteristiche indispensabili per una coltura di tipo industriale.

Con la diffusione delle varietà ibride si assiste all'allargamento dell'areale di coltivazione dalla Campania anche ad altre regioni: Puglia (dove oggi è coltivato l'80% del pomodoro allungato), Basilicata, Molise e Abruzzo. Oltre alla coltivazione, anche l'attività di trasformazione del Pomodoro Pelato di Napoli si è diffusa alle regioni limitrofe alla Campania individuate nel Disciplinare.

Essendo il pomodoro un prodotto ad alta deperibilità, che va lavorato mediamente entro le 12/24 ore dalla raccolta, solo il pomodoro allungato coltivato nelle aree su indicate (Abruzzo, Basilicata, Campania, Molise e Puglia) può essere utilizzato come materia prima per la produzione del Pomodoro Pelato di Napoli negli stabilimenti di trasformazione ubicati nelle regioni individuate nel Disciplinare.

Le cultivar ibride di pomodoro allungato Docet, Eventus, Pretender, Taylor e Tyson e loro linee migliorate, di cui all'Art. 2, evoluzioni di quelle ottenute negli anni 70 dalla linea pura San Marzano, sono destinate esclusivamente alla produzione di pomodoro pelato e sono caratterizzate da un fittone non pronunciato, da un'elevata attitudine alla pelabilità e da colore uniforme, caratteristiche indispensabili per la produzione del "Pomodoro Pelato di Napoli".

Dopo l'apertura del contenitore, il "Pomodoro Pelato di Napoli", immesso in un piatto o in un recipiente per la cottura, ha un sapore agrodolce e assenza di odori e sapori estranei e 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.

La norma prevede che i pomodori pelati interi in contenitori metallici in banda stagnata e/o contenitori di vetro 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 selezione manuale.

Si tratta di un'attività altamente specialistica affidata in particolare a maestranze femminili, provenienti dalle zone interessate dalla IGP, che la tramandano di generazione in generazione: i pomodori, dopo essere passati attraverso le selezionatrici ottiche, vengono fatti scorrere su nastri trasportatori, di larghezza di circa 80 cm che avanzano ruotando su sé stessi fra due file di operatrici, dove avviene la selezione manuale delle bacche.

A ciascun addetto sono 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. La selezione manuale, inoltre, consente, grazie alla capacità e all'esperienza delle maestranze, di verificare la consistenza delle bacche, selezionando quelle con una buona compattezza ed integrità e permettendo di ottenere un prodotto finito di qualità.

Nella fase di selezione manuale 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

Senza questa tecnica, nonostante l'utilizzo delle moderne selezionatrici ottiche, inevitabilmente nei contenitori finirebbero bacche verdi, con macchie necrotiche o

soprattutto con adesi all'endocarpo ancora residui di bucce più o meno grandi, senza riuscire a garantire il rispetto delle caratteristiche qualitative previste per il Pomodoro Pelato di Napoli.

Oltre al contenuto di bucce, nel "Pomodoro Pelato di Napoli" anche le altre caratteristiche qualitative sono diverse e migliori rispetto a quelle disciplinate dalla norma vigente per i pomodori pelati standard.

In particolare, 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 contenitori 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. Per quanto riguarda il peso sgocciolato, nel "Pomodoro Pelato di Napoli" 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.

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 domanda di registrazione della IGP "Pomodoro Pelato di Napoli" si basa sulla qualità e caratteristiche dovute ai fattori umani dell'area di produzione 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, grazie alla selezione manuale della materia prima, infatti, integralmente la loro forma originale dando al consumatore l'idea del frutto appena raccolto conservandone il buon sapore ed il caratteristico colore rosso. Il "Pomodoro Pelato di Napoli" gode anche di un'acquisita e diffusa reputazione sui mercati.

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, 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.

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 knowhow locale, tipico dell'area di produzione, dove è possibile trovare maestranze abili ed altamente specializzate.

Già nella prima metà del XIX secolo, a Napoli e nell'area più ampia delle pendici del Vesuvio erano stati creati piccoli e piccolissimi stabilimenti per la trasformazione dei pomodori allungati in pomodori pelati. Nel 1865 sono stati istituiti i primi impianti di trasformazione industriale per il "Pomodoro Pelato di Napoli" a Castellammare di Stabia — Napoli.

Il saper fare e le tecniche produttive tipiche del "Pomodoro Pelato di Napoli", in particolare la selezione manuale, nel secolo scorso si sono diffuse da Napoli e dalla Campania, dove hanno avuto origine, ad un'area vasta che comprende le regioni limitrofe Abruzzo, Basilicata, Molise e Puglia nelle quali si è assistito al proliferare di piccole e medie aziende di produzione di pomodoro pelato intero in contenitori metallici in banda stagnata e/o contenitori di vetro e ad una elevata specializzazione delle maestranze soprattutto di quelle preposte alla selezione manuale.

Tale tecnica produttiva, ancora oggi, rappresenta la fase più importante e insostituibile nel processo di trasformazione in cui le lavoratrici e i lavoratori, grazie al saper fare locale, con le loro abilità percettive operano la migliore selezione garantendo il mantenimento della forma originale del frutto e il rispetto delle caratteristiche qualitative del Pomodoro Pelato di Napoli che danno al consumatore l'idea del pomodoro appena raccolto che preserva sapore, colore e proprietà organolettiche.

I pomodori conservati seguendo questa tecnica di produzione legata a Napoli, diffusasi nel corso dei decenni nelle regioni limitrofe, sono stati storicamente commercializzati con questo nome.

#### La reputazione

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

Le bacche, anche dopo essere state sottoposte al processo industriale, grazie al know-how degli operatori delle regioni dell'area di produzione e, in particolare, alle operazioni di selezione manuale - attività fondamentale nella produzione di pomodoro pelato intero conservato - mantengono integralmente la loro forma originale dando al consumatore l'idea del frutto appena raccolto preservandone il buon sapore ed il caratteristico colore rosso del pomodoro sano e maturo.

Dal punto di vista reputazionale storicamente in Italia e nel mondo il "pomodoro pelato" è legato a Napoli anche grazie ai nostri emigrati che hanno contribuito a far conoscere questo alimento nei vari Paesi di destinazione.

Questo legame si evidenzia nell'uso consolidato nel tempo di tale denominazione come dimostrato da etichette storiche utilizzate da diversi produttori su contenitori spesso spediti 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.

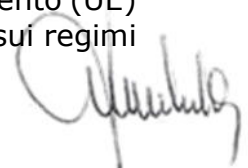
Tra la fine dell'Ottocento e l'inizio del Novecento, con il processo di trasformazione industriale, iniziato in stabilimenti di Napoli e Salerno, il pomodoro pelato intero conservato ha cominciato ad essere prodotto su larga scala e distribuito in tutto il mondo.

Negli ultimi anni è maturata sempre più la consapevolezza e l'esigenza di valorizzare 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. Numerose le pubblicazioni che si sono succedute negli anni, dalla intensa prosa di Domenico Rea con "Re Pomodoro" 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 contenitori metallici in banda stagnata, verniciati con lacca bianca o trasparente e/o contenitori di vetro di diverso formato. Per il contenitore 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 a quelli di banda stagnata o sui contenitori litografati o serigrafati e sui cartoni che le contengono, deve essere presente la dizione Pomodoro Pelato di Napoli IGP.

A handwritten signature in black ink, appearing to be 'A. M. S.', located in the lower right quadrant of the page.