

ALLEGATO N. 1

DISCIPLINARE PER LA VALUTAZIONE DELLA QUALITÀ DEL POMODORO DESTINATO ALLA TRASFORMAZIONE INDUSTRIALE E RELATIVE PROCEDURE DI CONTROLLO E PRELEVAMENTO CAMPIONI

SISTEMA DI CONTROLLO

Gli stabilimenti opereranno con centri di qualità paritetici composti da un rappresentante delle OP e da uno dell'industria, e saranno assoggettati ad un monitoraggio da parte del Gruppo di Controllo dell'O.I, di cui ai punti seguenti.

Gli stabilimenti dovranno essere dotati di rifrattometro elettronico, per la rilevazione del grado Brix del pomodoro, a lettura automatica con due decimali dopo la virgola. Tali strumenti saranno controllati ad ogni cambio di turno del personale.

Gli operatori del centro di controllo qualità opereranno in piena autonomia secondo manuali tecnico operativi concordati dalle parti.

Le OP ed il Gruppo di Controllo dell'O.I, potranno in ogni momento controllare la taratura dei rifrattometri presso i centri di controllo qualità di tutte le imprese di trasformazione. I controlli della taratura del rifrattometro potranno anche essere in contraddittorio con l'Industria ed eventuali difformità, se ripetute, saranno comunicate al Gruppo di Controllo dell'O.I .

Al fine di uniformare la valutazione sui parametri qualitativi, da parte dei soggetti che costituiscono i centri di qualità paritetici, le parti si impegnano ad attivare un percorso formativo congiunto presso la SSICA di Parma.

Allo scopo di creare un sistema di valutazione qualità standardizzato ed efficiente si rende necessario procedere ad una classificazione delle imprese di trasformazione in funzione del volume di pomodoro trasformato secondo lo schema che segue:

1. Stabilimenti con volume di prodotto trasformato oltre 80.000 t;
2. Stabilimenti con volume di prodotto trasformato da 25.000 a 80.000 t;
3. Stabilimenti con volume di prodotto trasformato fino a 25.000 t.

Gli stabilimenti riconducibili alla tipologia 1: devono essere dotati di adeguata e idonea attrezzatura per la realizzazione di un campione rappresentativo del carico (almeno 10 kg), sul quale determinare i dati reali delle voci dei punti da 1 a 2 del successivo Allegato 3) "Criteri per la valutazione qualitativa del pomodoro conferito" e precisamente:

- Pesa a ponte e/o bilico, a norma CE con scala di lettura frazionata ai 20 kg.
- Complesso strumentale per la determinazione della qualità e degli scarti, del tipo "Tomato Sampler o sistemi equivalenti", e rifrattometro elettronico, per la rilevazione del grado Brix del pomodoro, a lettura automatica con due decimali.
- Garantito l'accesso e la presenza costante degli operatori, rappresentanti le parti o individuati dalle stesse.

Gli stabilimenti riconducibili alla tipologia 2: devono essere dotati di adeguata e idonea attrezzatura per la realizzazione di un campione rappresentativo del carico (almeno 10 kg), sul quale determinare i dati reali delle voci dei punti da 1 a 2 del successivo Allegato 3) "Criteri per la valutazione qualitativa del pomodoro conferito" e precisamente:

- Pesa a ponte e/o bilico, a norma CE con scala di lettura frazionata ai 20 kg.
 - Complesso strumentale per la determinazione della qualità e degli scarti, anche differente dal tipo "Tomato Sampler" indicato per la tipologia precedente. Anche in tale caso, a questo deve essere abbinato il rifrattometro elettronico, per la
-

- rilevazione del grado Brix del pomodoro, a lettura automatica con due decimali.
- Garantito l'accesso e la presenza costante degli operatori, rappresentanti le parti o individuati dalle stesse

Gli stabilimenti riconducibili alla tipologia 3: devono essere dotati di adeguata e idonea attrezzatura per la realizzazione di un campione rappresentativo del carico (almeno 10 kg), sul quale determinare i dati reali delle voci dei punti da 1 a 2 del successivo Allegato 3) "Criteri per la valutazione qualitativa del pomodoro conferito" e precisamente:

- Pesa a ponte e/o bilico, a norma CE con scala di lettura frazionata ai 20 kg.
- Rifrattometro elettronico, per la rilevazione del grado Brix del pomodoro, a lettura automatica con due decimali.

Possono essere esentati dal dotarsi del complesso strumentale per la determinazione della qualità e degli scarti del tipo "Tomato Sampler" o di tipo diverso, e dalla presenza costante e continua degli operatori rappresentanti le parti o individuati dalle stesse.

Certificazione di consegna

Ciascun carico in entrata nello stabilimento viene pesato determinando il peso netto, viene valutato qualitativamente (secondo l'Allegato 3), determinando la percentuale dei difetti maggiori, la percentuale dei difetti minori, del pomodoro spaccato ed il grado Brix e l'eventuale livello di colore.

Tali informazioni, insieme con la data e l'ora di scarico, l'identificazione precisa del mezzo di trasporto, il numero d'identificazione del contratto, vanno riportate nel documento di qualità e/o nel certificato di consegna (secondo il modello predisposto dall'OI) che viene contestualmente compilato dal trasformatore.

Il certificato di consegna viene firmato dal trasformatore o da un suo delegato e da un rappresentante dell'Organizzazione dei Produttori. Al certificato di consegna deve essere allegato il ticket pesa.

L'impresa di trasformazione si impegna a trasmettere, in via telematica, alle OP richiedenti il file di ogni certificato di consegna emesso il giorno precedente.

Organismi di controllo

Viene istituito un Gruppo di Controllo dell'OI con il compito di valutare costantemente e in modo autonomo, l'andamento corretto e coerente delle valutazioni qualitative, sia con verifiche dei certificati di consegna che con ispezioni, senza necessità di preavviso, direttamente presso i centri di controllo paritetici di qualità.

Al Gruppo di Controllo dell'OI andranno indirizzate eventuali segnalazioni di incongruenze o irregolarità nella gestione dei centri di controllo qualità ed inoltre interverrà, su richiesta di una delle parti, per sanare eventuali contenziosi che sorgessero nei centri stessi.

Il Gruppo di Controllo dell'OI riferirà eventuali problematiche riscontrate immediatamente al Comitato di Coordinamento.

Il Gruppo di Controllo dell'OI a fine campagna preparerà una relazione sull'andamento dei controlli e potrà fornire eventuali suggerimenti per la gestione della campagna successiva.

ALLEGATO N. 2

DIRETTIVE TECNICHE PER LA GESTIONE DELLA RACCOLTA, DEL TRASPORTO E DELLA CONSEGNA DEL POMODORO

Per le fasi di raccolta, trasporto e consegna, si concordano le seguenti direttive tecniche per la corretta gestione della campagna 2016:

- 1) l'industria di trasformazione deve definire e concordare con le OP i programmi di consegna giornalieri sia per la quantità globale da conferire, sia per la ripartizione temporale durante la giornata. A tal proposito, su ogni contratto di fornitura deve essere indicato il periodo di ritiro, le tonnellate da consegnare e la stima delle superfici investite. I quantitativi giornalieri di consegna saranno concordati fra le parti rispettando un principio di proporzionalità tra le varie OP fornitrici sulla base delle quantità contrattate;
 - 2) le OP forniranno su richiesta dell'industria l'elenco nominativo dei soci conferenti entro il 15 giugno 2016 con indicazione delle superfici e delle quantità impegnate. Entro il 30 giugno 2016 verrà fornito l'elenco definitivo con le giustificazioni nel caso di eventuali differenze fra i due elenchi;
 - 3) i produttori agricoli dovranno raccogliere il pomodoro esclusivamente nelle quantità e nei tempi concordati;
 - 4) l'altezza del carico di pomodoro non deve superare 120 cm e comunque il mezzo di trasporto non deve superare la portata massima di legge;
 - 5) le parti si attiveranno per implementare l'utilizzo di sistemi idonei alla copertura del carico per evitare perdite di prodotto nel corso del viaggio;
 - 6) l'uso di attrezzature intermedie di ribaltamento deve essere limitato ai casi di assoluta necessità e deve essere concordato con l'industria. L'utilizzo non autorizzato può costituire fattore di non accettazione del carico;
 - 7) i carichi di pomodoro pervenuti agli stabilimenti di trasformazione devono essere sottoposti al controllo qualità entro 4 (quattro) ore dall'orario di presentazione concordato. In caso di arrivo anticipato, il termine delle quattro ore decorrerà dall'ora prevista di arrivo. Nel caso di adozione concordata di sistemi di movimentazione interni con sosta dei mezzi sul piazzale, il termine delle quattro ore può essere fissato con accordo tra le parti con una decorrenza diversa dal momento dell'arrivo del carico in stabilimento, e comunque si stabilirà un termine orario entro il quale dovranno essere effettuati i campionamenti del programma giornaliero.
 - 8) In caso d'interruzione dello scarico del pomodoro (per motivi non dipendenti o imputabili al produttore agricolo), che comportino una sosta superiore alle 4 ore, si dovrà procedere ad effettuare il campionamento e la valutazione del carico entro i termini sopra stabiliti per tutti i carichi di pomodoro giacenti o in arrivo, fino al ripristino della corretta programmazione.
 - 9) Qualora il controllo qualità non avvenisse nelle modalità previste ai punti 7) e 8) la valutazione qualitativa dovrà essere eseguita senza considerare la percentuale di pomodoro spaccato e schiacciato.
 - 10) Le parti concordano sulla possibilità di consigliare agli agricoltori, nel caso di condizioni climatiche particolari, quali eccesso di temperatura, la sospensione della raccolta del pomodoro nelle ore più calde della giornata, per ridurre la possibilità di spaccature dei frutti.
-

ALLEGATO N. 3

**CRITERI PER LA VALUTAZIONE QUALITATIVA DEL POMODORO CONFERITO CON
RELATIVA DIFFERENZIAZIONE DEL PREZZO IN FUNZIONE DEI PARAMETRI
QUALITATIVI**

I centri di controllo qualità paritetici costituiti presso lo stabilimento di trasformazione hanno il compito di prelevare e analizzare un campione rappresentativo per ogni carico di pomodoro fresco conferito, al fine di determinare:

1. il grado Brix con metodo rifrattometrico, secondo quanto previsto dal Contratto Quadro, come da successivo punto A;
2. la percentuale dei difetti maggiori e dei difetti minori, come da successivi punti B, C.

Carico non conforme:

Il carico di pomodoro che, alla verifica del controllo qualità, supera i limiti di accettabilità indicati ai punti B e C deve essere ricampionato. Se l'esito del secondo campionamento conferma il superamento dei limiti previsti, il carico può essere respinto e reso al produttore agricolo.

Nel caso in cui il risultato del secondo campionamento sia entro i limiti, si procede ad un terzo e ultimo campionamento. Dopodiché si calcola la media dei tre risultati: se la media dei tre campioni risulta entro i limiti, il carico è accettato, viceversa può essere respinto.

In caso di mancata accettazione, il documento con il dettaglio dei valori dei parametri qualitativi riscontrati fungerà da "verbale di carico respinto" e dovrà essere allegato al documento di trasporto, con apposta la dicitura RESO PER MERCE NON CONFORME. I riferimenti dei carichi non accettati verranno comunicati all'OI Pomodoro da Industria Nord Italia.

DIFFERENZIAZIONE DEL PREZZO IN FUNZIONE DEI PARAMETRI QUALITATIVI

Dall'analisi del campione rappresentativo di cui al punto precedente, si rilevano i valori dei 3 (tre) parametri qualitativi (grado Brix, difetti maggiori, difetti minori), che determinano in ragione dei seguenti punti A, B, C il peso netto a pagamento e l'indice prezzo finale (% di variazione del prezzo), calcolato sottraendo o sommando dall'indice prezzo della tabella grado Brix, le ulteriori variazioni relative ai difetti maggiori e minori così come di seguito specificate.

A) GRADO BRUX

Il grado Brix, rilevato con precisione centesimale e con le modalità indicate al punto 1, determina l'indice prezzo partendo da una base 100 in corrispondenza del valore pari a 5,00 °Bx e con un incremento/decremento dello 0,25% per ogni centesimo di scostamento con un valore minimo di 4,30 °Bx ed un valore massimo di 5,70 °Bx ($\pm 17,5\%$ max del prezzo). I carichi con valori di grado Brix inferiore a 4,00 possono essere ritirati o respinti a discrezione delle aziende di trasformazione.

Alcuni esempi sono riportati nella tabella seguente:

Grado BRUX VALORI	Indice prezzo
$\leq 4,30$	82,50
4,40	85,00
4,50	87,50
4,75	93,75

4,85	96,25
4,90	97,50
4,93	98,25
4,95	98,75
4,98	99,50
5,00	100,00 indice base
5,03	100,75
5,04	101,00
5,07	101,75
5,10	102,50
5,15	103,75
5,25	106,25
5,35	108,75
5,50	112,50
≥5,70	117,50

B) DIFETTI MAGGIORI:

- **INERTI O CORPI ESTRANEI:** principalmente terra, sassi, piccioli, foglie ed altri corpi estranei;
- **POMODORO VERDE:** quello non maturo anche se perfettamente formato;
- **POMODORO MARCIO:** quello stramaturato, virosato, con macchie necrotiche o marciumi vari, la cui trasformazione determinerebbe un innalzamento delle muffe, misurato con il sistema Howard, nonché con presenza di attacchi di larve carpofaghe o malattie fungine su di una superficie di diametro maggiore di 3 cm e che si estende all'interno del frutto.

• ***CALCOLO DELLO SCARTO UTILE PER DETERMINARE IL PESO NETTO A PAGAMENTO:***

La percentuale dei difetti maggiori (arrotondata a 2 decimali), sarà dedotta dal peso netto del carico fino ad un massimo del 8,00% con i seguenti limiti massimi per ciascun difetto:

Difetti maggiori	Limite max. consentito %
POMODORO MARCIO (di cui per marciume apicale)	5,00 (1,00)
POMODORO VERDE	3,50
INERTI O CORPI ESTRANEI	4,00

I carichi con una percentuale totale o per ciascun difetto superiore al massimo consentito potranno essere respinti dalla azienda di trasformazione.

• ***TABELLA DIFETTI MAGGIORI PER DEFINIZIONE DELL'INDICE PREZZO:***

L'indice prezzo calcolato sul grado Brix sarà modificato in base alla percentuale dei difetti maggiori, così come di seguito specificato:

a) Fascia di neutralità:

la percentuale dei difetti maggiori compresa tra 3,00% e 4,00% non comporta alcuna variazione nel calcolo dell'indice prezzo.

b) Fascia di premio:

la percentuale dei difetti maggiori compresa fra 2,99% e 0% comporta un aumento dell'indice prezzo in ragione di 0,01 per ogni centesimo percentuale inferiore al 3,00%, fino ad un massimo di 3 con difetti 0%.

c) Fascia di penalizzazione:

la percentuale dei difetti maggiori compresa fra 4,01% e 8,00% comporta una penalizzazione dell'indice prezzo in ragione di 0,01 per ogni centesimo percentuale superiore al 4,00%, fino ad un massimo di 4 con difetti 8,00%.

Se occorre, il risultato del calcolo finale sarà arrotondato alla seconda cifra decimale.

Alcuni esempi sono riportati nella tabella seguente:

% totale dei difetti maggiori	Aumento o diminuzione dell'indice prezzo
0	+ 3,00
0,50	+ 2,50
1,26	+ 1,74
2,00	+ 1,00
2,55	+ 0,45
2,99	+ 0,01
3,00 - 4,00	0
4,01	-0,01
4,55	-0,55
5,00	-1,00
6,34	-2,34
7,53	-3,53
8,00	-4,00

C) DIFETTI MINORI e relativa variazione dell'indice prezzo:

Con tale voce s'intende valutare la difettosità secondaria delle bacche che, pur entrando nel ciclo di lavorazione, sono da considerarsi dequalificate.

Tali difetti verranno valutati così come da seguente casistica e conteggiati e indicati separatamente tra:

- Frutti spaccati e schiacciati

- Frutti schiacciati o spaccati in modo tale da presentare incisioni di lunghezza superiore a 2 cm, che incidono nel mesocarpo fino a penetrare nel tessuto placentare;

- Altri difetti

- Frutti immaturi di colore rosso/chiaro, con tracce di verde;
- Frutti con scottature da sole che presentino depigmentazioni di diametro superiore a 2,5 cm;
- Frutti con lesioni cicatrizzate di origine meccanica, che interessano almeno il 10% della superficie della bacca e non presentano muffe.

L'indice prezzo fin qui determinato (punto A e punto B) sarà diminuito ulteriormente in base alla percentuale dei difetti minori di 0,4 per ogni punto percentuale fino ad un massimo di 4,80 punti con il 12%. Se occorre il risultato del calcolo finale sarà arrotondato alla seconda cifra decimale. Oltre il limite del 12% i carichi potranno essere respinti.

COLORE:

Per le Imprese di Trasformazione dotate di idoneo misuratore di colore è possibile in via volontaria effettuare un pagamento differenziato sulla base del colore, con modalità da concordare con le OP.
