

D.P.R. 11 aprile 1975, n. 428.

Approvazione del regolamento di esecuzione della L. 10 marzo 1969, n. 96, concernente l'istituzione di un controllo qualitativo sulle esportazioni di pomodori pelati e concentrati di pomodoro ed estensione di determinate norme ai medesimi prodotti destinati al mercato interno.

(pubbl. in *Gazz. Uff.* n. 232 del 1 settembre 1975).

IL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA

Visto l'art. 87 della Costituzione;

Visto l'art. 11 della L. 10 marzo 1969, n. 96, concernente l'istituzione di un controllo qualitativo sulla esportazione di pomodori pelati e concentrati di pomodoro ed estensione di determinate norme ai medesimi prodotti destinati al mercato interno;

Udito il Consiglio di Stato;

Sentito il Consiglio dei Ministri;

Sulla proposta del Ministro per il commercio con l'estero, di concerto con i Ministri per l'industria, il commercio e l'artigianato, per l'agricoltura e le foreste, per la sanità e per le finanze;

Decreta

1. Ai fini della L. 10 marzo 1969, n. 96, la denominazione:

a) «Pomodori pelati» è riservata ai pomodori di tipo lungo privati della buccia con le eventuali aggiunte previste dal successivo art. 2;

b) «semi-concentrato di pomodoro» è riservata al succo di pomodoro sottoposto a processo di concentrazione ed il cui residuo secco, al netto di sale aggiunto, non sia inferiore al 12 per cento;

c) «concentrato di pomodoro», è riservata al succo di pomodoro sottoposto a processo di concentrazione ed il cui residuo secco, al netto di sale aggiunto, non sia inferiore al 18 per cento;

d) «doppio concentrato di pomodoro», è riservata al succo di pomodoro sottoposto a processo di concentrazione ed il cui residuo secco, al netto di sale aggiunto, non sia inferiore al 28 per cento;

e) «triplo concentrato di pomodoro», è riservata al succo di pomodoro sottoposto a processo di concentrazione ed il cui residuo secco, al netto di sale aggiunto, non sia inferiore al 36 per cento;

f) «sestuplo concentrato di pomodoro», è riservata al succo di pomodoro sottoposto a processo di concentrazione ed il cui residuo secco, al netto di sale aggiunto, non sia inferiore al 55 per cento.

Ai soli fini del presente decreto, deve intendersi per succo di pomodoro il liquido polposo, convenientemente separato da bucce e semi, ottenuto per triturazione e setacciamento dei frutti freschi di pomodoro. È vietato diluire con acqua i concentrati di pomodoro per ottenere succo di pomodoro ricostituito.

L'uso di tali denominazioni è obbligatorio per i prodotti ai quali esse si riferiscono.

2. I pomodori pelati debbono essere ottenuti da frutto fresco, sano, maturo e ben lavato e devono avere i seguenti requisiti minimi:

- a) presentare colore rosso caratteristico del pomodoro sano e maturo;
- b) avere odore e sapore caratteristici del pomodoro ed essere privi di odori e sapori estranei;
- c) essere privi di larve di parassiti e di alterazioni di natura parassitaria costituiti da macchie necrotiche di qualunque dimensione interessanti la polpa e non presentare in misura sensibile maculature d'altra natura (parti depigmentate, residui di lesioni meccaniche o cicatrici di accrescimento) interessanti la parte superficiale del frutto ed essere esente da marciumi interni lungo l'asse stilare;
- d) peso del prodotto sgocciolato non inferiore al 60 per cento del peso netto;
- e) essere interi o comunque tali da non presentare lesioni che modifichino la forma o il volume del frutto per non meno del 70 per cento del peso del prodotto sgocciolato per recipienti di contenuto netto non superiore a g 400 e non meno del 65 per cento negli altri casi;
- f) residuo secco, al netto di sale aggiunto, non inferiore al 4 per cento;
- g) media del contenuto in bucce, determinata su almeno 5 recipienti, non superiore a 3 cm quadrati per ogni 100 grammi di contenuto. In ogni recipiente il contenuto in bucce non deve superare il quadruplo di tale limite.

Possono essere dichiarati di qualità superiore i pomodori pelati che, unitamente agli altri requisiti minimi, presentino almeno:

- peso del prodotto sgocciolato non inferiore al 70 per cento del peso netto;
- residuo secco, al netto di sale aggiunto, non inferiore al 4,5 per cento;
- media del contenuto in bucce, determinata su almeno 5 recipienti, non superiore a 1,5 cm quadrati per ogni 100 grammi di contenuto. In ciascun recipiente il contenuto in bucce non deve superare il quadruplo di tale limite.

Ai pomodori pelati e ai pomodori di qualità superiore è consentita l'aggiunta di succo di pomodoro parzialmente concentrato, avente residuo secco non inferiore all'8 per cento.

Ai pomodori pelati e ai pomodori pelati di qualità superiore è consentita l'aggiunta di semi-concentrato di pomodoro in misura tale che il residuo secco del prodotto, al netto di sale aggiunto, sia non inferiore al 6 per cento.

Per i pomodori pelati ai quali siano state effettuate le aggiunte di cui ai due commi precedenti, viene stabilito un limite di muffe (determinate con il metodo microscopico Howard) nelle misure del:

- 30 per cento di campi positivi per la qualità superiore;
- 40 per cento di campi positivi per la qualità normale.

Possono inoltre essere aggiunti:

- cloruro di sodio in misura tale che la percentuale dei cloruri del prodotto finito, espressa come cloruro di sodio, non superi il 20 per cento di residuo secco;
- qualche foglia di basilico.

3. I prodotti di cui alle lettere b), c), d), e), f), dell'art.1 del presente decreto debbono avere i seguenti requisiti minimi:

- a) colore rosso, odore e sapore caratteristici del prodotto ottenuto da pomodoro sano e maturo ed essere privi di odore e sapore estranei;
- b) assenza di accentuata separazione di liquido, di formazione di grumi e di frammenti di pomodori;
- c) rapporto zuccheri (percentuale di zuccheri nel residuo secco al netto di sale aggiunto) non inferiore a 42 (non inferiore a 40 qualora il rapporto acidità non sia superiore a 8,5);

- d) rapporto acidità (percentuale di acidi nel residuo secco al netto di sale aggiunto, espressa come acido citrico monoidrato, non superiore a 9,5; non superiore a 10 qualora il rapporto zuccheri non sia inferiore a 44);
- e) acidità volatile, espressa in acido acetico in misura non superiore a 0,40 per cento di residuo secco, al netto di sale aggiunto;
- f) impurità minerali in misura non superiore a 0,10 per cento di residuo secco al netto di sale aggiunto;
- g) muffe (determinate con il metodo microscopico proposto da Howard) nei limiti non superiori ai valori sottoindicati:
 - 80 per cento di campi positivi per il primo triennio con decorrenza dalla data di entrata in vigore del presente decreto;
 - 70 per cento di campi positivi per il secondo triennio con decorrenza dal primo giorno successivo alla scadenza del primo triennio;
 - 60 per cento di campi positivi a decorrere dal primo giorno successivo alla scadenza del secondo triennio.

Gli stessi prodotti possono essere dichiarati di «qualità superiore» qualora, unitamente agli altri requisiti minimi prescritti, presentino almeno:

- a) rapporto zuccheri, in misura non inferiore a 48 (non inferiore a 46 qualora il rapporto acidità non sia superiore a 8);
- b) rapporto acidità, in misura non superiore a 8,5 (non superiore a 9 qualora il rapporto zuccheri non sia inferiore a 49);
- c) acidità volatile, espressa in acido acetico, in misura non superiore a 0,20 per cento di residuo secco al netto di sale aggiunto;
- d) impurità minerali, in misura non superiore a 0,05 per cento di residuo secco al netto di sale aggiunto;
- e) muffe (valutate mediante esame microscopico, secondo il metodo Howard): valore medio dei campi positivi nelle scatole costituenti il campione, non superiore al 50 per cento dei campi osservati.

Alle conserve di pomodoro di cui al presente articolo è consentita l'aggiunta di:
cloruro di sodio in misura tale che la percentuale di cloruri nel prodotto finito, espressa come cloruro di sodio, non superi il 10 per cento del residuo secco, solo per il sestuplo concentrato in pani la misura massima di cloruro di sodio può essere del 7 per cento;
qualche foglia di basilico;
per confezioni in tubetti e per altri di contenuto inferiore ai g 250 è consentita l'aggiunta di estratto di basilico ottenuto dal vegetale fresco.

4. *(Omissis)*⁽¹⁾

- 5. Le fatture e i documenti valutari relativi all'esportazione dei prodotti di cui all'art. 1 debbono recare il nome o la ragione sociale e la sede del produttore esportatore e tutte le indicazioni atte a individuare la partita di conserva a cui si riferisce il documento stesso. Gli estremi del certificato di idoneità all'esportazione, di cui al comma secondo dell'art. 7 della L. 10 marzo 1969, n. 96, devono essere riportati a cura dell'istituto di credito emittente sul benestare bancario nel caso in cui tale documento sia richiesto.

⁽¹⁾ Articolo abrogato dall'art. 27, comma 1 D.Leg.vo 27 gennaio 1992, n. 109.

Qualora trattasi di partite per le quali non è richiesto il benessere bancario all'esportazione, gli estremi del certificato di idoneità devono essere riportati, a cura dell'Istituto nazionale per le conserve alimentari, sulla relativa fattura.

.....^(II)

6. Agli effetti dell'art. 4 della legge i prodotti di cui agli artt. 2 e 3 del presente decreto non possono essere rilavorati e comunque utilizzati per l'alimentazione umana quando abbiano anche una sola delle seguenti caratteristiche:
 - a) rapporto zuccheri inferiore a 35;
 - b) rapporto acidità superiore a 12;
 - c) acidità volatile superiore a 0,80 per cento di residuo secco al netto di sale aggiunto;
 - d) impurità minerali superiore a 0,15 per cento di residuo secco al netto di sale aggiunto;
 - e) colore, od odore o sapore anormale.

7. 1. I contenitori dei prodotti di cui al presente decreto, fabbricati in Italia e destinati al consumatore, oltre alle menzioni obbligatorie prescritte dalle norme generali in materia di etichettatura dei prodotti alimentari, devono riportare:
 - a) il nome o la ragione sociale o il marchi depositato e la sede legale del fabbricante;
 - b) la sede dello stabilimento;
 - c) una dicitura di identificazione del lotto impressa o litografata o apposta in maniera indelebile sul contenitore o sul dispositivo di chiusura.2. Previa autorizzazione del Ministero dell'industria, del commercio e dell'artigianato, è consentito l'uso di una sigla per l'indicazione di cui al comma 1, lettera a) e di un numero per l'indicazione di cui alla lettera b).
3. Le sigle ed i numeri previsti al comma 2 sono comunicati dal Ministero dell'industria, del commercio e dell'artigianato al Ministero della sanità, al Ministero dell'agricoltura e foreste nonché all'Istituto nazionale per le conserve alimentari.
4. Le disposizioni di cui ai commi 1 e 2 si applicano anche ai prodotti destinati all'esportazione.^(III)

8. Il presente decreto entra in vigore un anno dopo la sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

^(II) Comma abrogato dall'art. 27, comma 1 D.Leg.vo 27 gennaio 1992, n. 109.

^(III) Articolo così sostituito dall'art. 27, comma 2 D.Leg.vo 27 gennaio 1992, n. 109.