

ALLEGATO N. 1

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

SISTEMA DI CONTROLLO

Per la determinazione delle caratteristiche del pomodoro fresco, le parti concordano di avvalersi di centri qualità paritetici, composti da un rappresentante delle OO.PP. e da uno dell'industria, costituiti presso ogni stabilimento di lavorazione. 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 di controllo.

Gli operatori dei centri qualità opereranno in piena autonomia secondo manuali tecnico operativi concordati dalle parti (OO.PP. e Industrie).

Allo scopo di monitorare la corretta taratura degli apparecchi per la rilevazione del grado brix viene istituito dalle OO.PP. un gruppo di lavoro che potrà visitare in completa autonomia i centri di controllo qualità di tutte le Industrie.

I controlli potranno anche essere in contraddittorio con l'Industria ed eventuali difformità, se ripetute, saranno comunicate alle commissioni regionali arbitrali.

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 controllo 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 50.000 t;
2. Stabilimenti con volume di prodotto trasformato da 15.000 a 50.000 t;
3. Stabilimenti con volume di prodotto trasformato fino a 15.000 t.

Gli stabilimenti riconducibili alla tipologia 1.: devono essere dotati di adeguata e idonea attrezzatura per la realizzazione di un campione rappresentativo del carico di materia prima, sul quale determinare i dati reali delle voci dei punti da 1 a 4 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", e rifrattometro elettronico, per la rilevazione del grado brix del pomodoro, a lettura automatica con due decimali.
- Presenza costante e continua degli operatori, rappresentanti le parti, che operano nell'ambito dei compiti loro attribuiti nel capitolo "controllo qualità" e secondo le procedure concordate.

Gli stabilimenti riconducibili alla tipologia 2.: devono essere dotati di adeguata e idonea attrezzatura per la realizzazione di un campione rappresentativo del carico di

materia prima, sul quale determinare i dati reali delle voci dei punti da 1 a 4 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.
- Presenza costante e continua degli operatori, rappresentanti le parti, che operano nell’ambito dei compiti loro attribuiti nel capitolo controllo qualità e secondo le procedure concordate.

Gli stabilimenti riconducibili alla tipologia 3.: devono essere dotati di pesa a ponte e/o bilico, a norma CE con scala di lettura frazionata ai 20 kg. e del 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, nonché della presenza costante e continua degli operatori rappresentanti le parti.

Tuttavia, tutte le determinazioni per le voci che esprimono la qualità o i difetti, devono essere eseguite secondo le procedure concordate.

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 2010/2011:

- 1) l'industria di trasformazione deve definire e concordare con le OO.PP. 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 trasformazione deve essere indicato il periodo di ritiro, le tonnellate da consegnare e la stima delle superfici investite. A seconda degli accordi fra le parti può essere facoltativa l'indicazione dei dati relativi al produttore agricolo (numero d'iscrizione all'O.P. d'appartenenza, partita I.V.A., zona di coltivazione, ecc). In mancanza del calendario delle consegne, in caso di controversia sull'accettabilità o meno del carico, le parti potranno ricorrere alle commissioni regionali arbitrali;
- 2) i produttori agricoli dovranno raccogliere il pomodoro esclusivamente nelle quantità e nei tempi concordati;
- 3) per il pomodoro trasportato con automezzi l'altezza del carico non deve superare 120 cm.;
- 4) i carichi di pomodoro pervenuti agli stabilimenti di trasformazione devono essere sottoposti al controllo qualità entro 4 (quattro) ore dall'orario di presentazione concordato.

Nel caso d'interruzione dello scarico del pomodoro, per motivi non dipendenti o imputabili al produttore agricolo, si dovrà effettuare il campionamento della materia prima per la determinazione della qualità sui carichi presenti nello stabilimento, se arrivati nelle fasce orarie concordate, fino alla sopravvenuta interruzione.

Se la responsabilità è oggettivamente attribuibile allo stabilimento, il carico verrà accettato interamente, e pagato secondo le risultanze della valutazione qualitativa, effettuata al netto degli eventuali danni determinati dal ritardo nel controllo qualità;

In mancanza del rispetto del termine delle 4 (quattro) ore, la parte interessata potrà richiedere l'intervento dell'apposita commissione regionale arbitrale.

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 rottura dei frutti.

Commissioni Regionali Arbitrali

Vengono istituite Commissioni Regionali arbitrali, con il compito di monitorare il sistema pomodoro in tutte le fasi del processo produttivo e, per dirimere eventuali controversie che dovessero insorgere fra le parti, all'atto della consegna e della campionatura della materia prima.

CONTRATTO QUADRO AREA NORD ITALIA – RACCOLTO 2010

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 nell' Allegato 1 del contratto quadro (Sistema di Controllo);
2. La percentuale dei difetti maggiori e dei difetti minori, come da successive Tab. B e C;
3. Il peso lordo, il peso netto e il peso netto a pagamento al netto dei difetti maggiori;

Devono inoltre redigere apposito documento di qualità, riportante tutti i dati rilevati ai punti 1-2-3, sottoscritto dai rappresentanti di entrambe le parti contenente il dettaglio di tutti i valori riscontrati.

Carico non conforme:

Il pomodoro che alla verifica del controllo qualità, anche a seguito della ripetizione del campione, superi i limiti massimi percentuali indicati ai successivi punti B e C, deve essere reso al produttore agricolo. In tal caso 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.

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, con l'ausilio delle apposite tabelle (A-B-C), l'indice prezzo netto a pagamento, calcolato sottraendo dall'indice prezzo della tabella grado brix, la percentuale dei difetti maggiori e quella dei difetti minori.

A) - TABELLA GRADO BRUX PER LA DETERMINAZIONE DELL'INDICE PREZZO:

Grado BRUX VALORI	Indice prezzo
=/<4,19	80,00
4,20-4,29	82,50
4,30-4,39	85,00
4,40-4,49	87,50
4,50-4,59	90,00
4,60-4,69	92,50
4,70-4,79	95,00
4,80-4,89	97,50
4,90-4,99	100,00
5,00-5,09	102,50

5,10-5,19	105,00
5,20-5,29	107,50
5,30-5,39	110,00
5,40-5,49	112,50
5,50-5,59	115,00
5,60-5,69	117,50
=/ > 5,70	120,00

I carichi con valori di brix inferiore a 4,00 possono essere ritirati o respinti a discrezione delle aziende di trasformazione.

B) – TABELLA DEI DIFETTI MAGGIORI per la determinazione dello scarto e della % di riduzione dell'indice prezzo

In tale voce sono compresi:

- **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 maggiore di 30 mm e che si estende all'interno del frutto.

1. Scarto

La percentuale totale dei difetti maggiori sarà dedotta dal peso netto del carico fino ad un massimo del 8% con i seguenti limiti per ciascuna voce:

Voci	Limite max. consentito %
POMODORO MARCIO	5
POMODORO VERDE	3,5
INERTI O CORPI ESTRANEI	4

2. Riduzione indice prezzo

L'indice prezzo verrà ridotto fino ad un massimo del 5 %, sottraendo alla percentuale totale dei difetti maggiori una franchigia del 3%

Esempio tabella seguente:

% difetti (esempi)	Franchigia	Differenza	% di riduzione del prezzo (penalità)
3	3	0	0
4	3	1	1,00
5,20	3	2,20	2,20
8	3	5	5,00

C) – DIFETTI MINORI per la determinazione della % di riduzione 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 così come da seguente casistica:

- 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;
- 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 presentino muffe.

L'indice prezzo verrà ridotto fino ad un massimo del 6%, moltiplicando la percentuale totale delle bacche dequalificate (percentuale massima del 15%) per il coefficiente 0,4.