

*Normativa nazionale*

**MINISTERO DELLE ATTIVITÀ PRODUTTIVE**

**Decreto 23 settembre 2005**

**Definizione di passata di pomodoro**

Publicato in GURI n. 232 del 5-10-2005

**IL MINISTRO DELLE ATTIVITÀ PRODUTTIVE**

di concerto con

i Ministri delle politiche agricole e forestali della salute  
e per le politiche comunitarie

Visto l'art. 5, paragrafo 1, lettere a), b) e c) della direttiva 2000/13/CE;

Visto l'art. 4 del decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 109;

Visto il decreto legislativo 3 marzo 1993, n. 123;

Visto l'art. 1 della legge 3 agosto 2004, n. 204;

Considerato che la passata di pomodoro e' un prodotto ottenuto  
direttamente da pomodoro fresco;

Ritenuta la necessita' di definire le condizioni d'uso della denominazione  
di vendita «passata di pomodoro», in particolare i requisiti che il prodotto  
deve possedere per rispondere alle aspettative del consumatore;

Valutato il metodo di analisi per la verifica dell'eventuale aggiunta di acqua;

Vista la notifica alla Commissione europea ai sensi e per gli effetti della  
direttiva 98/34/CE;

Acquisito il parere della Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le  
regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano, espresso nella seduta  
del 22 settembre 2005;

**Decreta:**

**Art. 1.**

**Definizione di passata di pomodoro**

1. La denominazione di vendita «Passata di pomodoro» e' riservata al  
prodotto ottenuto direttamente da pomodoro fresco, sano e maturo, avente il  
colore, l'aroma ed il gusto caratteristici del frutto da cui proviene, per  
spremitura, eventuale separazione di bucce e semi e parziale eliminazione  
dell'acqua di costituzione in modo che il residuo ottico rifrattometrico

risultati compreso tra 5 e 12 gradi Brix, con una tolleranza di 3%, al netto del sale aggiunto.

2. Per il prodotto definito al comma 1 può essere usata anche la denominazione di vendita «Passato di pomodoro».

3. Non è consentito concentrare il succo di pomodoro al di sopra di 12 gradi Brix e provvedere poi alla successiva diluizione per la preparazione della passata di pomodoro.

4. La passata di pomodoro, qualora non confezionata immediatamente, deve essere condizionata in asettico.

5. Il prodotto di cui al comma 1 possiede i seguenti requisiti:

a) zuccheri totali, espressi in zucchero invertito, in misura non inferiore a 42% del residuo ottico, al netto del sale aggiunto;

b) pH non superiore a 4,5;

c) limite di conteggio Howard (HMC): massimo 70 campi positivi; l'esame microscopico va effettuato sul prodotto diluito a residuo rifrattometrico 8% a 25°C se superiore e sul prodotto tal quale se inferiore: in quest'ultimo caso il limite del 70% è ridotto in proporzione;

d) impurezze minerali in misura non superiore allo 0,1% del residuo ottico;

e) acido lattico in misura non superiore a 1% del residuo ottico al netto del sale aggiunto.

6. La presenza di bucce e di semi non deve superare il limite del 4% in peso del prodotto finito.

7. È ammessa l'aggiunta dei seguenti ingredienti:

a) sale alimentare;

b) correttori di acidità previsti dal decreto del Ministro della sanità 27 febbraio 1996, n. 209;

c) spezie, erbe, piante aromatiche e relativi estratti.

8. Gli ingredienti di cui al comma 7, lettera c), devono essere evidenziati nell'etichettatura.

## **Art. 2.**

### **Metodo di analisi**

1. Per la determinazione dell'acqua aggiunta ai prodotti che riportano la denominazione di vendita «passata di pomodoro» o «passato di pomodoro» si applica il metodo di analisi UNI ENV 12141 (giugno 1997) e successive modifiche.

## **Art. 3.**

### **Controlli**

1. L'Ispettorato centrale per la repressione delle frodi effettua controlli a sondaggio in tutte le fasi della produzione e della commercializzazione della passata di pomodoro attraverso ispezioni e prelievi di campioni da sottoporre ad analisi.

2. Restano ferme le disposizioni concernenti i controlli ufficiali di cui al decreto legislativo 3 marzo 1993, n. 123.

**Art. 4.**

**Destinazione ad altri paesi**

1. I prodotti destinati ad altri Paesi riportano la denominazione di vendita prevista od ammessa in tali Paesi.

**Art. 5.**

**Mutuo riconoscimento**

1. Il prodotto avente la denominazione di vendita «passata di pomodoro» o «passato di pomodoro», legalmente fabbricato o commercializzato negli altri Stati dell'Unione europea o in Turchia e legalmente fabbricato negli Stati parti dell'accordo sullo Spazio economico europeo, puo' essere commercializzato nel territorio italiano.

Tuttavia e' vietato utilizzare la denominazione di vendita «passata di pomodoro» o «passato di pomodoro», anche se accompagnata da integrazioni o specificazioni, per designare un prodotto che si differenzi in modo sostanziale da quello indicato nel presente decreto dal punto di vista della sua composizione o della sua fabbricazione.

**Art. 6.**

**Sanzioni**

Per le violazioni alle disposizioni di cui all'art. 1, commi 1 e 5, del presente decreto si applicano rispettivamente le sanzioni amministrative pecuniarie previste dall'art. 18, commi 2 e 3, del decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 109 e successive modificazioni.

**Art. 7.**

**Entrata in vigore**

1. Il presente decreto entra in vigore il giorno successivo alla pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale.

2. I prodotti confezionati in conformita' alle norme precedentemente in vigore possono essere venduti fino ad esaurimento delle scorte e, comunque, non oltre il 31 dicembre 2006.

Roma, 23 settembre 2005

Il Ministro delle attivita' produttive

Scajola  
Il Ministro delle politiche agricole e forestali  
Alemanno  
Il Ministro della salute  
Storace  
Il Ministro per le politiche comunitarie  
La Malfa