

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

DECRETO 11 agosto 2017

Applicazione dell'articolo 25 della legge 28 luglio 2016, n. 154, concernente la determinazione dei requisiti qualitativi minimi e dei criteri di qualità dei prodotti derivanti dalla trasformazione del pomodoro. (17A07548)

(GU n.264 del 11-11-2017)

IL MINISTRO DELLE POLITICHE AGRICOLE
ALIMENTARI E FORESTALI

di concerto con

IL MINISTRO
DELLO SVILUPPO ECONOMICO

Visto il regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004, concernente l'igiene dei prodotti alimentari;

Visto il regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo agli additivi alimentari;

Visto il regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio del 25 ottobre 2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, che modifica i regolamenti (CE) n. 1924/2006 e (CE) n. 1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio e abroga la direttiva 87/250/CEE della Commissione, la direttiva 90/496/CEE del Consiglio, la direttiva 1999/10/CE della Commissione, la direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 2002/67/CE e 2008/5/CE della Commissione e il regolamento (CE) n. 608/2004 della Commissione;

Visto il decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 109, relativo all'attuazione delle direttive 89/395/CEE e 89/396/CEE, concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari;

Visto il decreto legislativo 6 novembre 2007, n. 193, «Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore»;

Visti la legge 28 luglio 2016, n. 154 recante deleghe al Governo e ulteriori disposizioni in materia di semplificazione, razionalizzazione e competitività dei settori agricolo e agroalimentare, nonché sanzioni in materia di pesca illegale e in particolare il titolo V capo I che detta disposizioni in materia di prodotti derivanti dalla trasformazione del pomodoro;

Visti l'art. 24 della citata legge 28 luglio 2016, n. 154 che reca le definizioni dei prodotti derivati dalla trasformazione del pomodoro e l'art. 25 che stabilisce che i requisiti qualitativi minimi ed i criteri di qualità dei prodotti di cui all'art. 24, nonché gli ingredienti, sono definiti con decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali di concerto con il Ministro dello sviluppo economico, previo parere della Conferenza permanente

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

Pagina 1 di 9

per i rapporti tra lo Stato, le Regioni e le Province autonome di Trento e di Bolzano e previo perfezionamento, con esito positivo, della procedura di informazione di cui alla direttiva 98/34/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 22 giugno 1998;

Visto il decreto ministeriale 27 febbraio 1996, n. 209, «Regolamento concernente la disciplina degli additivi alimentari consentiti nella preparazione e per la conservazione delle sostanze alimentari in attuazione della direttiva n. 94/34/CE, n. 94/35/CE, n. 34/36/CE, n. 95/2/CE e n. 95/31/CE»;

Visti gli esiti positivi della procedura di informazione di cui alla direttiva (UE) 2015/1535 del Parlamento europeo e del Consiglio del 9 settembre 2015, che all'art. 10 abroga e modifica la citata direttiva 98/34/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 22 giugno 1998;

Acquisito il parere della Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato e le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano, nella seduta del 30 marzo 2017, sulla proposta del Ministro delle politiche agricole, alimentari e forestali, di concerto con il Ministro dello sviluppo economico;

Decreta:

Art. 1

Campo di applicazione

1. Il presente decreto disciplina:

a) le tipologie di concentrato di pomodoro come definito al comma 1, lettera b, dell'art. 24 della legge 28 luglio 2016, n. 154;

b) i requisiti qualitativi minimi e i criteri di qualità, nonché gli ingredienti dei prodotti derivati dalla trasformazione del pomodoro come definiti all'art. 24 della legge 28 luglio 2016, n. 154;

c) le condizioni per la rilavorazione dei prodotti non conformi ai requisiti di cui alla lettera b).

Art. 2

Denominazioni legali, requisiti qualitativi minimi, criteri di qualità, ingredienti e tipologie di concentrato

1. Fermi restando i requisiti di cui alle definizioni recate dall'art. 24 della legge 28 luglio 2016, n. 154, ulteriori requisiti che devono possedere i prodotti ivi indicati sono riportati negli allegati A, B, C, D ed E.

Art. 3

Modi di presentazione e denominazioni commerciali

1. Il modo di presentazione e le eventuali denominazioni commerciali non sostituiscono le denominazioni legali di cui all'art. 24 della legge 28 luglio 2016, n. 154.

Art. 4

Prodotti ottenuti da pomodori di varietà non rosse

1. I requisiti qualitativi minimi, i criteri di qualità, gli ingredienti dei prodotti derivati dalla trasformazione del pomodoro e le tipologie di concentrato di cui all'art. 2, si applicano anche ai prodotti derivati dalla trasformazione del pomodoro di colore diverso dal rosso.

2. Per i prodotti di cui al comma 1, le denominazioni legali di cui all'art. 24 della legge 28 luglio 2016, n. 154 devono essere completate con un riferimento al colore del prodotto.

Art. 5

Aggiunta di additivi e aromi

1. Gli additivi autorizzati sono quelli previsti dal regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio del 16 dicembre 2008.

2. Gli aromi e gli ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti autorizzati, sono quelli conformi al regolamento (CE) n. 1334/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio.

Art. 6

Divieto di rilavorazione

1. I prodotti che non raggiungono i requisiti minimi di cui al presente decreto e alla legge 28 luglio 2016, n. 154, 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 0,60 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, odore o sapore anormale.

Art. 7

Mutuo riconoscimento

1. Fatta salva l'applicazione della normativa comunitaria vigente, le disposizioni del presente decreto non si applicano ai derivati del pomodoro legalmente fabbricati e/o commercializzati in un altro Stato membro dell'Unione europea o in Turchia, né ai prodotti legalmente fabbricati in uno Stato dell'EFTA, parte contraente dell'accordo sullo Spazio economico europeo (SEE).

Art. 8

Clausola di invarianza finanziaria

1. Senza pregiudizio delle determinazioni da assumere ai sensi della legge 28 luglio 2016, n. 154, dall'attuazione delle disposizioni contenute nel presente decreto non devono derivare nuovi o maggiori oneri a carico della finanza pubblica.

2. Le Amministrazioni competenti provvedono con le risorse umane, finanziarie e strumentali disponibili a legislazione vigente.

Art. 9

Entrata in vigore

1. Il presente provvedimento entra in vigore decorsi 12 mesi dalla sua pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

Il presente provvedimento, e' trasmesso alla Corte dei conti per la registrazione ed e' pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

Roma, 11 agosto 2017

Il Ministro delle politiche agricole
alimentari e forestali
Martina

Il Ministro
dello sviluppo economico
Calenda

Registrato alla Corte dei conti l'11 settembre 2017
Ufficio controllo atti MISE e MIPAAF, reg.ne prev. n. 813

Allegato A

Pomodori non pelati interi

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

- a) presentare colore rosso caratteristico del pomodoro;
- b) avere odore e sapore caratteristici del pomodoro ed essere privi di odori e sapori estranei;
- c) essere privi di larve di parassiti, di alterazioni di natura parassitaria con un massimo di 3,5 cmq/kg di peso netto, di 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;
- d) peso del prodotto sgocciolato non inferiore al 55 per cento del peso netto nominale per i contenitori di capacita' superiore a 500 ml e 52 per cento per quelli di capacita' inferiore o uguale a 500 ml;
- e) essere interi o comunque tali da non presentare lesioni che modifichino la forma o il volume del frutto per non meno del 65 per cento del peso del prodotto sgocciolato;
- f) il valore del pH non deve essere superiore a 4,5;
- g) il valore di acido lattico non deve essere superiore all'1 per cento del residuo secco al netto del sale aggiunto.

I pomodori non pelati interi devono avere un residuo secco, al netto di sale aggiunto, non inferiore al 4 per cento.

Qualora ai pomodori non pelati interi e' aggiunto succo concentrato di pomodoro, o le tipologie di concentrato di pomodoro di cui all'allegato D, il residuo secco del prodotto, al netto di sale aggiunto, non e' inferiore al 6 per cento.

Per i pomodori non pelati interi viene stabilito un limite di muffe (determinate con il metodo microscopico Howard) nella misura del 50 per cento di campi positivi.

Gli unici ingredienti che possono essere aggiunti ai pomodori non pelati interi sono i seguenti:

- 1) acqua;
- 2) succo di pomodoro;

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

- 3) succo concentrato di pomodoro;
- 4) le tipologie di pomodoro concentrato di cui all'allegato D;
- 5) sale da tavola (cloruro di sodio), anche iodato;
- 6) spezie naturali, erbe aromatiche e relativi estratti, aromi naturali;
- 7) gli additivi autorizzati di cui all'art. 5 del presente decreto.

Il quantitativo di sale da tavola addizionato non deve superare il 2 per cento del peso netto; ove si aggiunga cloruro di calcio, il tenore complessivo di ioni calcio non deve superare lo 0,045 per cento. Nel determinare il quantitativo di sale da tavola addizionato, il tenore naturale di cloruri e' considerato pari al 2 per cento del residuo secco.

Allegato B

Pomodori pelati interi.

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

- a) presentare colore rosso caratteristico del pomodoro;
- b) avere odore e sapore caratteristici del pomodoro ed essere privi di odori e sapori estranei;
- c) essere privi di larve di parassiti, di alterazioni di natura parassitaria con un massimo di 3,5 cmq/kg di peso netto, di macchie necrotiche di qualunque dimensione interessanti la polpa e presentare in misura inferiore al 5 per cento del peso sgocciolato maculature d'altra natura (parti depigmentate, residui di lesioni meccaniche o cicatrici di accrescimento) interessanti la parte superficiale del frutto;
- d) peso del prodotto sgocciolato non inferiore al 60 per cento del peso netto nominale per i contenitori uguali o superiori a 500 ml e al 56 per cento per quelli inferiori a 500 ml;
- e) essere interi o comunque tali da non presentare lesioni che modifichino la forma o il volume del frutto per non meno del 65 per cento del peso del prodotto sgocciolato;
- f) media del contenuto in bucce (con dimensioni ≥ 5 mm), 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. Per «bucce» si intendono sia la buccia aderente alla polpa del pomodoro, sia quella trovata sciolta nel recipiente;
- g) il valore del pH non deve essere superiore a 4,5;
- h) il valore di acido lattico non deve essere superiore all'1 per cento del residuo secco al netto del sale aggiunto.

I pomodori pelati interi devono avere un residuo secco, al netto di sale aggiunto, non inferiore al 4 per cento.

Qualora ai pomodori pelati interi e' aggiunto succo concentrato di pomodoro, o le tipologie di pomodoro concentrato di cui all'allegato D, il residuo secco del prodotto, al netto di sale aggiunto, non e' inferiore al 6 per cento.

Per i pomodori pelati interi viene stabilito un limite di muffe (determinate con il metodo microscopico Howard) nella misura del 50 per cento di campi positivi.

Gli unici ingredienti che possono essere aggiunti ai pomodori pelati interi sono i seguenti:

- 1) acqua;
- 2) succo di pomodoro;
- 3) succo concentrato di pomodoro;
- 4) le tipologie di pomodoro concentrato di cui all'allegato D;

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

- 5) sale da tavola (cloruro di sodio), anche iodato;
- 6) spezie naturali, erbe aromatiche e relativi estratti, aromi naturali;
- 7) gli additivi autorizzati di cui all'art. 5 del presente decreto.

Il quantitativo di sale da tavola addizionato non deve superare il 2 per cento del peso netto; ove si aggiunga cloruro di calcio, il tenore complessivo di ioni calcio non deve superare lo 0,045 per cento. Nel determinare il quantitativo di sale da tavola addizionato, il tenore naturale di cloruri e' considerato pari al 2 per cento del residuo secco.

Allegato C

Pomodori in pezzi

I pomodori in pezzi devono essere ottenuti da frutto fresco, sano, maturo e ben lavato e devono avere i seguenti requisiti minimi:

- a) presentare colore rosso caratteristico del pomodoro;
- b) avere odore e sapore caratteristici del pomodoro ed essere privi di odori e sapori estranei;
- c) essere privi di larve di parassiti, di alterazioni di natura parassitaria con un massimo di 3,5 cmq/kg di peso netto di 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;
- d) peso del prodotto sgocciolato non inferiore al 50 per cento del peso netto nominale;
- e) quando l'etichetta di tali prodotti reca le parole «pelato», «senza buccia» o equivalenti, i medesimi devono avere residui di buccia (con dimensioni ≥ 5 mm), non superiore a un totale di 12,5 cmq/100 g netti di prodotto, determinati su almeno 5 recipienti. In ogni recipiente il contenuto in bucce non deve superare il quadruplo di tale limite. Per «bucce» si intendono sia la buccia aderente alla polpa del pomodoro, sia quella trovata sciolta nel recipiente;
- f) per i prodotti quali polpa fine, polpa rustica, polpa estrusa, e simili, ottenuti da pomodoro preventivamente pelato, ma sottoposto ad un processo di fine triturazione, non va determinata la presenza di bucce;
- g) il valore del pH non deve essere superiore a 4,5;
- h) il valore di acido lattico non deve essere superiore allo 1 per cento del residuo secco al netto del sale aggiunto.

I pomodori in pezzi devono avere un residuo secco, al netto di sale aggiunto, non inferiore al 4 per cento.

Qualora ai pomodori in pezzi e' aggiunto succo concentrato di pomodoro, o le tipologie di pomodoro concentrato di cui all'allegato D, il residuo secco del prodotto, al netto di sale aggiunto, non sia e' inferiore al 6 per cento.

Per i pomodori in pezzi viene stabilito un limite di muffe (determinate con il metodo microscopico Howard), nella misura del 50 per cento di campi positivi.

Gli unici ingredienti che possono essere aggiunti ai pomodori in pezzi sono i seguenti:

1. acqua;
2. succo di pomodoro;
3. succo concentrato di pomodoro;
4. le tipologie di pomodoro concentrato di cui all'allegato D;
5. sale da tavola (cloruro di sodio), anche iodato;
6. spezie naturali, erbe e piante aromatiche e relativi

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

estratti, aromi naturali;

7. gli additivi autorizzati di cui all'art. 5 del presente decreto.

Il quantitativo di sale da tavola addizionato non deve superare il 2 per cento del peso netto; ove si aggiunga cloruro di calcio, il tenore complessivo di ioni calcio non deve superare lo 0,080 per cento. Nel determinare il quantitativo di sale da tavola addizionato, il tenore naturale di cloruri e' considerato pari al 2 per cento del residuo secco.

Allegato D

Pomodoro concentrato: tipologie e relativi requisiti

Le tipologie di pomodoro concentrato sono cosi' definite:

a) «semi-concentrato di pomodoro» e' 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;

b) «concentrato semplice di pomodoro», e' 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;

c) «doppio concentrato di pomodoro», e' 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;

d) «triplo concentrato di pomodoro», e' 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;

I prodotti di cui alle lettere a) b), c), e d), debbono avere i seguenti requisiti minimi:

1) colore rosso, odore e sapore caratteristici del prodotto ottenuto da pomodoro sano e maturo ed essere privi di odore e sapore estranei, in particolare dal gusto di bruciato o di caramello;

2) esenti da ogni presenza visibile di sostanze vegetali estranee, ad eccezione dei residui di semi e bucce del pomodoro stesso;

3) un'acidita' totale, espressa in acido citrico monoidrato cristallizzato, non superiore al 10 per cento in peso, del residuo secco, diminuito del sale da tavola addizionato;

4) un'acidita' volatile, espressa in acido acetico, non superiore allo 0,4 per cento, in peso, del residuo secco, diminuito del sale da tavola addizionato;

5) impurita' minerali in misura non superiore a 0,10 per cento di residuo secco al netto di sale aggiunto;

6) tenore di zucchero, espresso in zucchero invertito pari almeno al 42 per cento, in peso, del residuo secco, diminuito del sale da tavola addizionato e comunque non inferiore al 40 per cento in peso, qualora il rapporto acidita' non sia superiore a 8,5;

7) muffe (determinate con il metodo microscopico Howard) nei limiti non superiori al 70 per cento di campi positivi determinato nel prodotto diluito a 8 °Brix;

8) valore di pH non superiore a 4,5;

9) il valore di acido lattico non deve essere superiore all'1 per cento del residuo secco al netto del sale aggiunto.

Nel caso in cui la presenza di bucce e/o di semi supera il 4 per cento del peso del prodotto finito, i prodotti di cui alle lettere a), b), c) e d) devono riportare denominazioni specifiche conformemente a quanto previsto all'art. 24, par. 1, lett. b) della legge 28 luglio 2016, n. 154.

La quantita' di sale da tavola addizionato non deve superare il 2 per cento, del peso netto.

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

Per determinare la quantità di sale da tavola addizionato, il tenore naturale di cloruri va considerato pari al 2 per cento del residuo secco.

Gli unici ingredienti che possono essere aggiunti al concentrato di pomodoro sono i seguenti:

- a. sale da tavola (cloruro di sodio), anche iodato;
- b. spezie naturali, erbe aromatiche e relativi estratti, aromi naturali;
- c. gli additivi autorizzati di cui all'art. 5 del presente decreto.

Allegato E

Pomodori disidratati

E.1 Pomodoro in fiocchi o fiocchi di pomodoro

I fiocchi di pomodoro devono avere i seguenti requisiti minimi:

- a) avere un caratteristico colore rosso;
- b) avere un odore gradevole, caratteristico di un prodotto lavorato in condizioni corrette di processo;
- c) essere esenti da sapori e odori estranei;
- d) non presentare in misura sensibile alterazioni di natura parassitaria costituite da macchie necrotiche interessanti la polpa, tuttavia, e' tollerata la presenza di parti scolorite dovute alla depigmentazione occasionale del prodotto fresco o al processo di essiccazione;
- e) il residuo secco dei fiocchi di pomodoro deve essere pari almeno al 93 per cento;
- f) il tenore di impurità minerali e vegetali non deve superare complessivamente l'1 per cento in peso del prodotto. Per «impurità vegetali», si intendono sostanze vegetali, visibili ad occhio nudo, non appartenenti al frutto o che, pur facendo parte del pomodoro fresco, avrebbero dovuto essere rimosse durante la lavorazione: in particolare, foglie, piccioli, brattee fiorali;
- g) nei fiocchi di pomodoro, quando siano omogeneizzati in acqua fino a raggiungere un residuo secco pari all'8 per cento, il valore delle muffe non deve superare il 70 per cento dei campi positivi, secondo il metodo Howard;
- h) il valore del pH non deve essere superiore a 4,5;
- i) il valore di acido lattico non deve essere superiore all'1 per cento del residuo secco al netto del sale aggiunto;

E.2 Polvere di pomodoro

La polvere di pomodoro deve avere i seguenti requisiti minimi:

- a) essere praticamente priva di materiali vegetali estranei ad eccezione di semi e bucce del pomodoro stesso;
- b) avere impurità minerali in misura non superiore a 0,10 per cento di residuo secco al netto di sale aggiunto;
- c) un rapporto zuccheri (percentuale di zuccheri nel residuo secco al netto di sale aggiunto) non inferiore a 42;
- d) muffe (determinate con il metodo microscopico Howard) nei limiti non superiori al 70 per cento di campi positivi;
- e) il valore del pH non deve essere superiore a 4,5;

E.3 Pomodori semi-dry o semi-secchi

Il pomodoro semi-dry deve avere i seguenti requisiti minimi:

- a) avere un caratteristico colore rosso;
- b) avere un odore gradevole, caratteristico del pomodoro;
- c) essere esenti da sapori e odori estranei;
- d) non presentare in misura sensibile alterazioni di natura parassitaria costituite da macchie necrotiche interessanti la polpa;
- e) e' tollerata la presenza di parti scolorite dovute alla

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

depigmentazione occasionale del prodotto fresco o al processo di essiccazione;

f) essere praticamente priva di materiali vegetali estranei ad eccezione di semi bucce e piccioli del pomodoro stesso;

g) avere impurità minerali in misura non superiore a 0,10 per cento di residuo secco al netto di sale aggiunto;

h) un residuo secco non inferiore al 10 per cento;

i) un rapporto zuccheri (percentuale di zuccheri nel residuo secco al netto di sale aggiunto) non inferiore a 42;

j) il valore del pH non deve essere superiore a 4,5;

k) il valore di acido lattico non deve essere superiore all'1 per cento del residuo secco al netto del sale aggiunto.

Al pomodoro semidry possono essere aggiunti gli additivi autorizzati di cui all'art. 5 del presente decreto.