



Parc de Collserola

Consorci del Parc Natural
de la Serra de Collserola
C/ta. de l'Església 92. 08017 Barcelona
T: 932 800 672 F: 932 806 074
www.parcnaturalcollserola.cat

TOMÀQUET MANDÓ DE COLLSEROLA

El tomàquet Mandó de Collserola és una varietat tradicional del grup Marmande recuperada pels agricultors del Parc Natural de la Serra de Collserola mitjançant un procés participatiu de conservació i millora de la varietat endegat l'any 2011. El cultiu de la varietat data des de fa més de 60 anys a la zona, per bé que els cultius comercials s'han començat a desenvolupar a partir de l'any 2013. La varietat es caracteritza per presentar fruits de mida gran, coloració externa vermella, forma del fruit lleugerament aplanada i les cavitats locals plenes. A nivell sensorial, els fruits collits madurs presenten un perfil dominat per una textura amb baixa percepció de la pell i poca farinositat del pericarpi, atributs que afavoreixen la percepció dels nivells intermedis de dolçor, acidesa i gust. A nivell d'aroma el tomàquet Mandó de Collserola presenta una elevada intensitat aromàtica. Aquesta qualitat és assolida per la varietat quan és cultivada seguint pràctiques agronòmiques de baixa intensitat en parcel·les ubicades dins els límits del Parc Natural de la Serra de Collserola, en el cicle de cultiu de primavera-estiu.

L'objectiu d'aquest reglament és definir els estàndards de qualitat que han de presentar els fruits comercialitzats sota la marca Tomàquet Mandó de Collserola, així com les característiques del material vegetal i les pràctiques culturals que han de seguir els productors per garantir una qualitat ecològica i sensorial als consumidors.

REGLAMENT TÈCNIC ESPECÍFIC

Capítol 1 Generalitats

Article 1. Definició del producte

Aquestes normes s'apliquen sobre els fruits de l'espècie *Solanum lycopersicum* L. (tomàquet) de la varietat Mandó de Collserola produïts en parcel·les ubicades dins l'àmbit territorial del Parc Natural de la Serra de Collserola. Els fruits han de ser comercialitzats frescos o mínimament processats (conserves) als consumidors.

Article 2. Denominació

"Tomàquet Mandó de Collserola"

Capítol 2 Producció

Article 3. Sistema de producció

S'han d'emprar sistemes productius de baixa intensitat, que garanteixin la preservació de l'entorn natural del Parc Natural i el manteniment de la fertilitat i la biodiversitat de les parcel·les agrícoles on es cultiva la varietat.

Article 4. Material vegetal

Sota la marca de garantia "Tomàquet Mandó de Collserola" només es poden comercialitzar fruits de la varietat Mandó de Collserola, degudament certificada pel Consorci del Parc Natural de la Serra de Collserola.

Article 5. Creixement de la planta

Les plantes s'han de fer créixer sobre les seves pròpies arrels, no essent permès l'ús de la tècnica de l'empelt sobre altres cultivars. Les plantes han de ser conduïdes verticalment i poden ser conduïdes sobre una o, preferiblement, més d'una tija principal.



Diputació
Barcelona



AMB
Àrea Metropolitana
de Barcelona



Parc de Collserola

Consorci del Parc Natural de la Serra de Collserola
Crta. de l'Església 92. 08017 Barcelona
T: 932 800 672 F: 932 806 074
www.parcnaturalcollserola.cat

Article 6. Control de plagues i malalties i gestió de la fertilitat

El control de les plagues i malalties s'ha de realitzar seguint les indicacions de les Normes Tècniques per a la Producció Integrada d'Hortalisses i Llegums o del Quadern de les Normes Tècniques de la Producció Agroalimentària Ecològica. En qualsevol dels dos casos, cal que el productor estigui inscrit al registre corresponent i que disposi del Curs Bàsic d'Aplicador de Productes Fitosanitaris per fer qualsevol tractament sobre el cultiu.

Article 7. Època de cultiu

El cultiu s'ha de realitzar durant el cicle de primavera-estiu de producció de tomàquet a la zona, essent les sèmres més primerenques previstes pel mes de març. El període de collita perquè els fruits es puguin acollir sota la marca de garantia comprèn el període 1 de juny 1 d'octubre. Tot i que existeixen importants variacions climatològiques interanuals, després d'aquest període la temperatura i irradiació mitjanes es troben per sota el llindar a partir del qual es produeix una disminució en la qualitat organolèptica del tomàquet (principalment sucres, àcids i carotens)^{1,2}.

Capítol 3. Collita i emmagatzematge

Article 8. Estadi de maduresa

Els fruits s'han de collir com a mínim a l'estadi 4-*pink*, segons l'escala de maduresa de fruit proposada pel Departament d'Agricultura dels Estats Units (Figura 1). No està permesa la collita en estadis de maduresa anteriors, atenent a l'impacte negatiu sobre el perfil sensorial³.

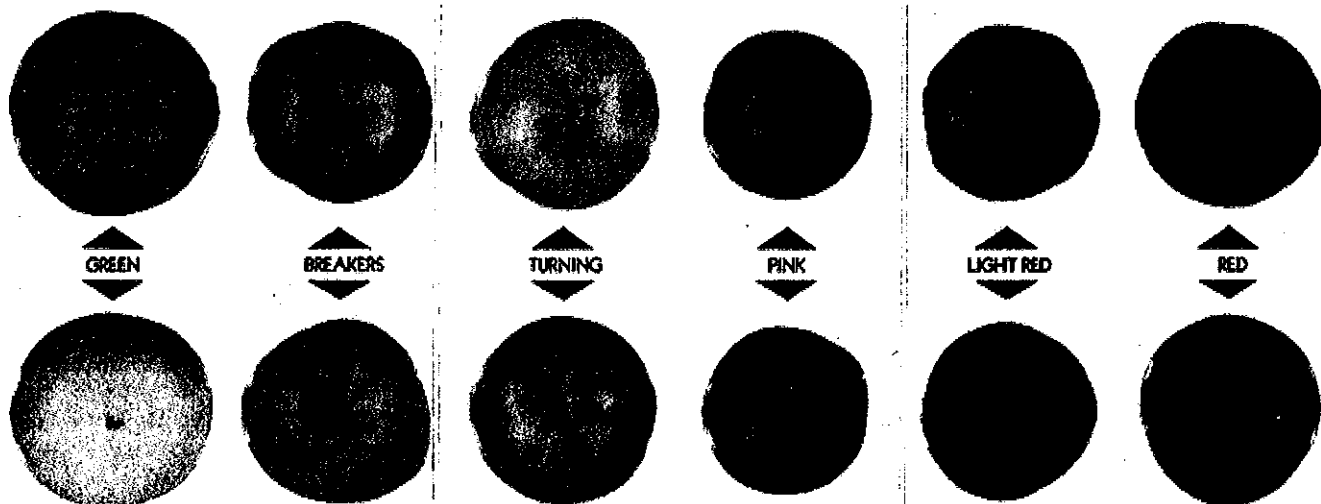


Figura 1. Graus de maduració del tomàquet (extret dels Requeriments de classificació del color en tomàquet del Departament d'Agricultura dels Estats Units d'Amèrica).

¹ Fleisher, H. David, et al. "Effect of temperature perturbations on tomato (*Lycopersicon esculentum* Mill.) quality and production scheduling." *The Journal of Horticultural Science and Biotechnology* 81.1 (2006): 125-131.

² Atherton, J., and Jehoshua Rudich, eds. *The tomato crop: a scientific basis for improvement*. Springer Science & Business Media, 2012.

³ Davies, Jack N., Graeme E. Hobson, and W. B. McGlasson. "The constituents of tomato fruit—the influence of environment, nutrition, and genotype." *Critical Reviews in Food Science & Nutrition* 15.3 (1981): 205-280.



Parc de Collserola

Consorci del Parc Natural
de la Serra de Collserola
Crta. de l'Església 92, 08017 Barcelona
T: 932 800 672 F: 932 806 074
www.parcnaturalcollserola.cat

Article 9. Maneig en post-collita

Els fruits han de ser comercialitzats en el termini màxim d'una setmana després de la collita. Un cop collits es permet l'ús de la refrigeració únicament per baixar la temperatura del fruit just després de la collita, emprant una temperatura mínima de 10°C i un temps màxim d'exposició a baixes temperatures de 2h. Els fruits han de ser emmagatzemats en un compartiment sense llum i a una temperatura propera als 15-18°C.

Article 10. Operacions culturals

Qualsevol operació cultural, ja sigui en pre-collita o post-collita, ha de garantir que no existeix un impacte negatiu sobre el perfil sensorial de la varietat, entenent aquests com el conjunt de característiques organolèptiques i els atributs d'aparença externa.

Article 11. Requeriments mínims de la qualitat sensorial

En el cas de la comercialització de fruits frescos, en el moment de la comercialització els tomàquet han de ser:

- intactes,
- ferms, aquells fruits que presentin un fort reblaniment no poden ser comercialitzats,
- nets, lliures de qualsevol matèria estrangera,
- frescos en aparença,
- lliures de plagues i malalties,
- lliures de símptomes de necrosi apical (*blossom end rot*); en el cas de presència de clivellat radial o concèntric, està permesa la comercialització, sempre i quan aquesta fisiopatia no afecti visiblement a la qualitat organolèptica i la capacitat de conservació dels fruits.

Els fruits poden ser comercialitzats amb el peduncle o sense. En cas de comercialitzar el fruit amb el peduncle aquest ha de presentar un aspecte fresc.

Article 12. Requeriments mínims de la forma i mida del fruit

El tomàquet Mandó de Collserola presenta un fruit de mida gran (mitjana=466g), no obstant existeix una gran variació dins de planta (rang màxim-mínim: 898-116g). Atenent a aquesta heterogeneïtat dins de planta, no es disposen límits de pes per a la comercialització dels fruits, sempre i quant aquests presentin la forma externa típica de la varietat.

Capítol 4 Comercialització

Article 13 Envasat

No existeixen especificacions respecte a l'envasat, podent-se comercialitzar els fruits a doll.

Article 14. Etiquetatge

Els tomàquets que compleixin els requisits inclosos en aquestes "Normes de producció i comercialització del Tomàquet Mandó de Collserola" podran ésser comercialitzats sota la marca "Tomàquet Mandó de Collserola" i podran portar les etiquetes corresponents, a més de l'etiquetatge obligatori que preveu la legislació agroalimentària vigent.

Capítol 5 Promoció i certificació

Article 15. Promoció

Els certificats i/o etiquetes, i qualsevol informació publicitària relativa a la marca "Tomàquet Mandó de Collserola" haurà de ser autoritzada prèviament per la Comissió de Seguiment de la marca de garantia "Producte de Collserola".



Parc de Collserola

Consorci del Parc Natural de la Serra de Collserola
Crta. de l'Església 92. 08017 Barcelona
T: 932 806 672 F: 932 806 074
www.parcnaturalcollserola.cat

Article 16. Registre

Els productors del 'Tomàquet Mandó de Collserola' hauran d'estar inscrits al 'Registre de productors, elaboradors, transformadors i comerciants de la marca de garantia Producte de Collserola'. Els productors notificaran a la Comissió de Seguiment els punts de venda i restaurants on comercialitzin el 'Tomàquet Mandó de Collserola'.

Els punts de venda i restaurants que comercialitzin 'Tomàquet Mandó de Collserola' es podran inscriure al 'Registre de productors, elaboradors, transformadors i comerciants de la marca de garantia Producte de Collserola'.

Article 17. Comissió de seguiment

La Comissió de Seguiment de la marca de garantia "Producte de Collserola" haurà de vetllar pel compliment d'aquestes Normes tècniques de producció i comercialització de la marca i treballarà per la promoció d'aquest producte de qualitat.

La Comissió de Seguiment de la marca de garantia "Producte de Collserola" podrà contractar els serveis d'una entitat de certificació per implantar un mecanisme de control i certificació del "Tomàquet Mandó de Collserola" des de l'origen fins al punt de venda. El contracte amb l'entitat de certificació indicarà els elements que formen part dels controls i la seva freqüència per tal de garantir que es compleixin totes les condicions que s'anomenen en aquestes Normes tècniques i garanteixin el control de tota la cadena des de l'origen fins al punt de venda.

Si hi ha alguna explotació que, a més a més de complir amb el reglament per a la producció de "Tomàquet Mandó de Collserola", també compleixi altres reglaments de qualitat, podrà posar a les etiquetes també del logotip d'aquest altre tipus de certificació.

Article 18. Registre de productors i plantacions

Es crea el Registre de Productors i Plantacions del Tomàquet Mandó de Collserola, gestionat pel Consorci del Parc Natural de la Serra de Collserola. Al Registre s'hi inscriuran tots els productors situats a la zona de producció, la producció dels quals es pugui acollir a la marca de garantia. A la inscripció figuraran el nom i el NIF del productor. Anualment els productors comunicaran al Registre les coordenades geogràfiques de les parcel·les subjectes a inscriure's a la marca de garantia, amb indicacions sobre el recinte, el terme municipal en què està situada la parcel·la, la superfície de producció, el número de plantes i la data de plantació.

Article 19. Infraccions

L'incompliment de les normes que estableix aquest reglament serà sancionat d'acord amb el Reglament d'ús de la marca de garantia "Producte de Collserola".

7