

Vista la domanda di ulteriore rinnovo dell'autorizzazione presentata dal laboratorio sopra indicato in data 14 luglio 2015;

Considerato che il laboratorio sopra indicato ha ottemperato alle prescrizioni indicate al punto c) della predetta circolare e in particolare ha dimostrato di avere ottenuto in data 18 giugno 2015 l'accreditamento relativamente alle prove indicate nell'allegato al presente decreto e del suo sistema qualità, in conformità alle prescrizioni della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025, da parte di un organismo conforme alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17011 ed accreditato in ambito EA - European Cooperation for Accreditation;

Considerato che con decreto 22 dicembre 2009 ACCREDIA - L'Ente Italiano di Accreditamento è stato designato quale unico organismo italiano a svolgere attività di accreditamento e vigilanza del mercato;

Ritenuti sussistenti le condizioni e i requisiti concernenti l'ulteriore rinnovo dell'autorizzazione in argomento;

Decreta:

Art. 1.

Il laboratorio LabAnalysis S.r.l., ubicato in Dolianova (CA), Via Zuddas n. 12, è autorizzato al rilascio dei certificati di analisi nel settore oleicolo limitatamente alle prove elencate in allegato al presente decreto.

Art. 2.

L'autorizzazione ha validità fino al 12 luglio 2018 data di scadenza dell'accreditamento.

Art. 3.

L'autorizzazione è automaticamente revocata qualora il laboratorio LabAnalysis S.r.l., perda l'accreditamento relativamente alle prove indicate nell'allegato al presente decreto e del suo sistema qualità, in conformità alle prescrizioni della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025, rilasciato da ACCREDIA - L'Ente Italiano di Accreditamento designato con decreto 22 dicembre 2009 quale unico organismo a svolgere attività di accreditamento e vigilanza del mercato.

Art. 4.

1. Il laboratorio sopra citato ha l'onere di comunicare all'Amministrazione autorizzante eventuali cambiamenti sopravvenuti interessanti la struttura societaria, l'ubicazione del laboratorio, la dotazione strumentale, l'impiego del personale ed ogni altra modifica concernente

le prove di analisi per le quali il laboratorio medesimo è accreditato.

2. L'omessa comunicazione comporta la sospensione dell'autorizzazione.

3. Sui certificati di analisi rilasciati e su ogni tipo di comunicazione pubblicitaria o promozionale diffusa, è necessario indicare che il provvedimento ministeriale riguarda solo le prove di analisi autorizzate.

4. L'Amministrazione si riserva la facoltà di verificare la sussistenza delle condizioni e dei requisiti su cui si fonda il provvedimento autorizzatorio, in mancanza di essi, l'autorizzazione sarà revocata in qualsiasi momento.

Il presente decreto è pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana ed entra in vigore il giorno successivo alla sua pubblicazione.

Roma, 21 luglio 2015

Il direttore generale: GATTO

ALLEGATO

Denominazione della prova	Norma / metodo
Acidità	Reg. CEE 2568/1991 allegato II + Reg. CE 702/2007
Numero di perossidi	Reg. CEE 2568/1991 allegato III

15A06355

PROVVEDIMENTO 27 luglio 2015.

Modifica temporanea del disciplinare di produzione della denominazione «Pomodoro S. Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino» registrata in qualità di Denominazione di origine protetta in forza del regolamento (CE) n. 1263 della Commissione del 1° luglio 1996.

IL DIRETTORE GENERALE
PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ
AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA

Visto il Regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento e del Consiglio del 21 novembre 2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari;

Visto l'art. 53, par. 3 del Regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento e del Consiglio che prevede la modifica temporanea del disciplinare di produzione di un prodotto DOP o IGP a seguito dell'imposizione di misure sanitarie o fitosanitarie obbligatorie da parte delle autorità pubbliche;



Visto il Regolamento Delegato (UE) n. 664/2014 del 18 dicembre 2013 che integra il Regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento e del Consiglio in particolare l'art. 6 comma 3 che stabilisce le procedure riguardanti un cambiamento temporaneo del disciplinare dovuto all'imposizione, da parte di autorità pubbliche, di misure sanitarie e fitosanitarie obbligatorie o motivate calamità naturali sfavorevoli o da condizioni meteorologiche sfavorevoli ufficialmente riconosciute dalle autorità competenti;

Visto il Regolamento (CE) n. 1263 della Commissione del 1° luglio 1996, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* delle Comunità europee legge n. 163 del 2 luglio 1996, con il quale è stata iscritta nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette la denominazione di origine protetta «Pomodoro S. Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino»;

Visto il provvedimento della regione Campania - Dipartimento della Salute e delle Risorse Naturali n. 216 del 27 luglio 2015, che ha ufficialmente riconosciuto la necessità per l'annata agraria 2015 di anticipare al 27 luglio la raccolta dei pomodori della DOP «Pomodoro S. Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino» a causa di condizioni meteorologiche sfavorevoli;

Considerato che, dalla relazione tecnica allegata al provvedimento della regione Campania emerge con chiarezza che le particolari condizioni climatiche verificatesi durante l'anno hanno prodotto un anticipo della fase di maturazione dei frutti di destinati alla produzione della DOP «Pomodoro S. Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino»;

Considerato che il disciplinare di produzione all'articolo 4 prevede l'inizio della raccolta compresa tra il 30 luglio ed il 30 settembre e che il mantenimento di questa data, nell'annata agraria 2015, comprometterebbe la qualità dei frutti alterando sia i parametri chimico fisici che organolettici, comportando un grave danno economico ai produttori;

Ritenuto necessario provvedere alla modifica temporanea del disciplinare di produzione della DOP «Pomodoro S. Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino», ai sensi del citato art. 53 paragrafo 3 del Regolamento (UE) n. 1151/2012 e dell'art. 6, par. 3 del Regolamento Delegato (UE) n. 664/2014;

Ritenuto che sussista l'esigenza di pubblicare nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana la modifica temporanea apportata al disciplinare di produzione della DOP «Pomodoro S. Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino» attualmente vigente, affinché le disposizioni contenute nel predetto documento siano accessibili per informazione *erga omnes* sul territorio nazionale;

Provvede

Alla pubblicazione della modifica del disciplinare di produzione della denominazione «Pomodoro S. Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino» registrata in qualità di De-

nominazione di Origine Protetta in forza al Regolamento (CE) n. 1263 della Commissione del 1° luglio 1996.

La presente modifica del disciplinare di produzione della DOP «Pomodoro S. Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino» è temporanea e riguarda esclusivamente l'annata di raccolta 2015 a decorrere dalla data di pubblicazione della stessa sul sito internet del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali.

Roma, 27 luglio 2015

Il direttore generale: GATTO

ALLEGATO

MODIFICA TEMPORANEA

Disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Pomodoro S. Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino»

Art. 1.

La Denominazione di Origine Protetta (DOP) «Pomodoro S. Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino» è riservata al pomodoro che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dalle norme del presente disciplinare di produzione e trasformazione.

Art. 2.

La Denominazione d'Origine Protetta (DOP) «Pomodoro S. Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino», senza altra qualificazione, è riservata al pomodoro pelato ottenuto da piante delle varietà S. Marzano 2 e Kiroso (ex Selezione Cirio 3). Possono concorrere alla produzione di detto pomodoro anche linee ottenute a seguito di miglioramento genetico delle suddette varietà, sempre che, sia il miglioramento che la coltivazione, avvengano nell'ambito del territorio così come delimitato nel successivo art. 3 e presentino caratteristiche conformi allo standard di cui all'art. 5.

Art. 3.

Il pomodoro ottenuto dalle varietà S. Marzano 2 e Kiroso o di linee migliorate, per avvalersi della Denominazione di Origine Protetta (DOP): «Pomodoro S. Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino» deve essere prodotto da aziende agricole e trasformato da aziende industriali entrambi ricadenti nelle aree territoriali così delimitate:

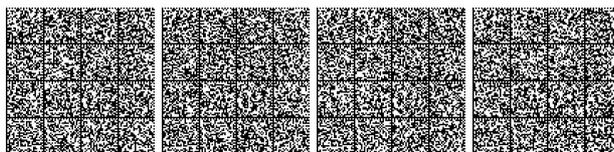
Provincia di Salerno:

L'intero territorio dei comuni di S. Marzano, Scafati, S. Valentino Torio;

Comune di Baronissi: a nord dal Km 10 della strada «S.S. 88» - confine territorio comune di Fisciano, Ponte S. Chirico - abitato Orignano, ad ovest dal Km 10 della Strada 88 - Località Cariti al di sopra della S.S. 88 - Casa Fumo - Casa Mari - Casal Siniscalco - 100 m. al di sopra della strada S.S. 88, ad est dell'abitato di Orignano - Masseria Petrone - Casa Faiella - S. Maria delle Grazie - Strada Comunale S. Agnese e Capreano a sud da Casa Siniscalchi - Casa Napoli sotto Monticello - Casa Staccarulo - Stradina Comunale Staccarulo e abitato Capreano.

Comune di Fisciano: da località Baliano, i territori, ad est del proprio confine al Km 12 della S.S. 88, segue limite comunale fino alla località Piazza di Pandola, Madonna del Soccorso, Canfora, Pizzolano, Bivio Strada Villa, La Sala, Bivio Strada Carpineta, Località Cappuccino, Borgo Penta, fino a località Bolano.

Comune di Mercato S. Severino: zona nord compresa all'interno della strada provinciale Cimitero - Pendino - Costa - Priscoli - Torello - Carifi - Galdo - Ciorani - Piedimonte - Torrente Lavinaro - Capocasale S. Vincenzo - Centro abitato Mercato San Severino - S.S. 88 - Pandola - Acigliano - S. Mango - Confine territorio Avellino - Ferrovia fino a



centro abitato Mercato S. Severino (territorio compreso tra la ferrovia e la strada S.S. Nazionale) fino a Grafone; zona sud compresa fra la frazione Curteri - S. Angelo - Ospizio - Piazza del Galdo - S. Eustachio (territorio compreso tra la Nazionale e la Provinciale Pendino) - Costa - Casa Lombardi.

Comune di Siano: da località Torello - Limite comunale - strada Castel S. Giorgio Siano - verso nord - centro abitato Siano - Cimitero - Campomanfoli fino a ricongiungersi con Torello.

Comune di Castel S. Giorgio: da Codola - lungo il confine comunale fino a S. Maria a favore - da qui per Aiello - Campo Manfoli - lungo il confine comunale fino a Torello. Da Frazione S. Croce tutta la zona a sud della S.S. 266 fino a ricongiungersi con Codola.

Comune di Roccapiemonte: intero territorio comunale con esclusione della zona ad est della strada provinciale Camerelle - S. Severino.

Comune di Nocera Superiore: zona nord - da Masseria La Starza - Strada Provinciale S. Maria delle Grazie - Sant'Onofrio - Croce Mallone - Iroma - Materdomini - ad ovest da Masseria La Starza per tutto il confine con il Comune di Nocera Inferiore fino a Croce S. Pietro. Ad est dalla frazione Materdomini - Strada Prov. le Materdomini - Casa Rinaldi - Pecorari - Linea Ferroviaria fino al confine territorio Cava dei Tirreni - Loc. Camerelle. A sud tutta la zona sottostante la S.S. 18 e Torrente Cavaioia, con inizio da confine territorio Nocera Inferiore e fino al confine con Cava dei Tirreni.

Comune di Nocera Inferiore: l'intero territorio comunale con esclusione del centro urbano e dell'intera zona a sud della S.S. 18.

Comune di Sarno: l'intero territorio comunale con esclusione della zona N.E. del tracciato: sorgente S. Marino, Masseria Scarola, Ponte Alaria, centro urbano, cimitero, S. Maria della Foce, La Marmora, fino al confine prov.le.

Comune di Pagani: l'intero territorio comunale con esclusione della zona sud della strada S. Lorenzo - Pagani.

Comune di S. Egidio Monte Albino: l'intero territorio comunale con esclusione della zona a sud della strada intercomunale Angri - Pagani.

Comune di Angri: l'intero territorio comunale con esclusione dell'intera zona a sud dell'acquedotto dell'Ausino.

Provincia di Avellino:

Comune di Montoro Superiore: da Sud - frazione di Caliano - Strada per S. Eustachio, casa Castello. Ad Est verso Cimitero - località Mercatello. Ad Est segue il confine comunale fino a ricongiungersi con località Caliano.

Comune di Montoro Inferiore: da Sud - località piazza di Pandola seguendo limite prov.le verso Est, incrocio con linea ferroviaria fino all'incrocio con S.S. 88. Segue zona Ovest S.S. 88 fino al limite abitato, Preturo - strada ferrata. Zona Ovest fino a Ponte di Borgo - segue fino ad abitato Borgo - località Marcatello, e da qui verso Sud lungo confine territorio comunale fino ad incrocio strada comunale Piano - S. Pietro.

Prosegue a Sud per Ponte Leone fino a ricongiungersi con piazza di Pandola.

Provincia di Napoli:

L'intero territorio dei comuni di Boscoreale, Poggioreale, Pompei, S. Antonio Abate, S. Maria La Carità, Striano.

Comune di Gragnano: da frazione S. Leone segue strada Prov. le Gragnano - Pimonte - Castellammare di Stabia - Pompei - S. Antonio Abate - Lettere fino a ricongiungersi con la frazione S. Leone.

Comune di Castellammare: da strada comunale Gragnano - Castellammare di Stabia con inizio confine territorio Gragnano località Sommozzariello, segue linea ferroviaria fino a località Muscariello, devia a Est verso località Tavemola fino a masseria di Somma e continua lungo il confine comunale fino a ricongiungersi con località Sommozzariello.

Altri Comuni: Acerra, Afragola, Bruscianno, Caivano, Casalnuovo, Camposano, Castelcisterna, Ciciliano, Cimitile, Mariglianella, Marigliano, Nola, Palma, Pomigliano, Scisciano, S. Vitaliano.

L'area sopraddetta è riportata nella cartina della provincia di Salerno con propaggine nelle province di Napoli e Avellino ed è stata perimetrata sulle carte dell'I.G.M.I. a 1:25.000 che fanno parte integrante del presente Disciplina. Tutti i Comuni sono inclusi nell'Agro Sarnese-Nocerino e zone viciniori e sono interessati, per la parte di pianura e come utilizzazione, alla zona seminativa irrigua o irrigabile.

La parte collinare o a basso rilievo è naturalmente esclusa, non essendo irrigua.

Art. 4.

Le condizioni ambientali e di coltura del territorio destinato alla produzione del pomodoro di cui all'art. 3 devono essere quelle tradizionali e comunque atte a conferire al pomodoro le proprie caratteristiche descritte nel successivo art. 5.

Dal punto di vista morfologico, il comprensorio dell'Agro Sarnese-Nocerino si estende nella pianura del Sarno che è ricoperta per la maggior parte da materiale piroclastico di origine vulcanica.

Dal punto di vista strettamente pedologico, i terreni dell'Agro Sarnese-Nocerino si presentano molto profondi, soffici, con buona dotazione di sostanza organica ed un'elevata quantità di fosforo assimilabile e di potassio scambiabile.

L'idrologia del territorio è molto ricca per la presenza di numerose sorgenti e di abbondanti falde a diversa profondità. L'acqua per uso irriguo, in genere viene derivata da pozzi che si alimentano direttamente dalla falda freatica.

Circa il clima, l'Agro Sarnese-Nocerino risente della benefica influenza del mare. Le escursioni termiche non sono notevoli e qualora il termometro scende al disotto dello zero, non vi permane a lungo; la grandine è una meteora piuttosto rara. I venti dominanti sono il Maestro del Nord e lo Scirocco del Sud. Le piogge sono abbondanti in autunno, inverno e primavera; scarse o quasi nulle nell'estate. Sebbene le piogge difettino nei mesi estivi, l'umidità relativa dell'aria si mantiene piuttosto alta. Il trapianto, di norma, si esegue nella 1° quindicina del mese di Aprile, però può protrarsi fino alla 1° decade di Maggio.

Il setto di impianto deve essere minimo di 40 cm sulla fila e 110 cm tra le file;

La forma di allevamento esclusiva deve essere quella in verticale con tutori idonei e fili orizzontali. Sono ammesse, oltre alle normali pratiche colturali, sia la spollonatura che la cimatura. È consentita la coltivazione in ambienti protetti al fine di proteggere le coltivazioni dall'attacco di parassiti e insetti nocivi.

È vietata ogni pratica di forzatura tendente ad alterare il ciclo biologico naturale del pomodoro, con particolare riguardo alla maturazione.

La raccolta dei frutti è compresa tra il 27 luglio ed il 30 settembre e deve essere eseguita esclusivamente al centro di raccolta aziendale e/o collettivo possono successivamente essere trasferite in cassoni, singolarmente identificati, in quantità non superiore a 2,5 quintali.

I frutti raccolti devono essere sistemati e trasportati in contenitori di plastica, la cui capienza va da 25 a 30 Kg. Per il trasporto all'industria di trasformazione, le bacche arrivate al centro di raccolta aziendale e/o collettivo possono successivamente essere trasferite in cassoni, singolarmente identificati, in quantità non superiore a 2,5 quintali.

La resa massima è di 80 tonnellate per Ha e la resa in prodotto trasformato non raggiunge valori superiori all'80%.

Dal punto di vista produttivo le principali operazioni tecnologiche previste per la preparazione dei prodotti industriali (pelati) sono le seguenti:

pomodori pelati interi: Lavaggio e Cernita - Pelatura - Separazione pelli - Cernita prodotto - Inscatolamento - Aggiunta liquido di governo a pressione atmosferica o sotto vuoto - Aggraffatura - Sterilizzazione - Raffreddamento scatole - Magazzinaggio. Preparati in accordo alle buone norme di produzione.

pomodori pelati a filetti: Lavaggio e Cernita - Pelatura - Separazione pelli - Cernita prodotto - filettatura - sgrondatura - Inscatolamento - Aggiunta liquido di governo a pressione atmosferica o sotto vuoto - Aggraffatura - Sterilizzazione - Raffreddamento scatole - Magazzinaggio. Preparati in accordo alle buone norme di produzione.

Art. 5.

La pianta e le bacche del pomodoro della varietà S. Marzano 2, Kiroso o di linee migliorate, come precisato all'art. 2, ammesse alla trasformazione per la produzione del «Pomodoro S. Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino» a denominazione di Origine Protetta - DOP - devono presentare i seguenti requisiti:

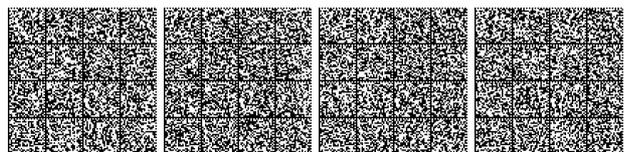
1) Caratteristiche della pianta:

sviluppo indeterminato di qualunque statura, con esclusione dei tipi indeterminati;

folgiame ben ricoprente le bacche;

maturazione scalare;

bacche acerbe con «spalla verde».



2) Caratteristiche della bacca del prodotto fresco idoneo alla pelatura:

Standard 1:

a) bacca con due o tre logge, forma allungata parallelepipeda tipica con lunghezza da 60 a 80 mm. calcolata dall'attacco del peduncolo alla cicatrice stilare;

b) sezione trasversale angolata;

c) rapporto assi: non inferiore a $2,2 \pm 0,2$ (calcolato tra lunghezza dell'asse longitudinale e quella dell'asse trasversale maggiore nel piano equatoriale);

d) assenza di peduncolo;

e) colore rosso tipico della varietà;

f) facile distacco della cuticola;

g) ridotta presenza di vuoti placentari;

h) pH non superiore a 4,50;

i) residuo rifrattometrico a 20°C uguale o superiore al 4,0%;

l) limitata presenza di fasci vascolari ispessiti nella zona peziolare (fittone).

Standard 2:

a) bacca con due o tre logge, forma allungata cilindrica tendente al piramidale con lunghezza da 60 a 80 mm. calcolata dall'attacco del peduncolo alla cicatrice stilare;

b) sezione trasversale tondeggiante;

c) rapporto assi: non inferiore a $2,2 \pm 0,2$ (calcolato tra lunghezza dell'asse longitudinale e quella dell'asse trasversale maggiore nel piano equatoriale);

d) assenza di peduncolo;

e) colore rosso tipico della varietà;

f) facile distacco della cuticola;

g) ridotta presenza di vuoti placentari;

h) pH non superiore a 4,50;

i) residuo rifrattometrico a 20°C uguale o superiore al 4,0%;

l) limitata presenza di fasci vascolari ispessiti nella zona peziolare (fittone).

Per entrambi gli standard sono ammesse le seguenti tolleranze:

al punto a) frutti di forma leggermente irregolare, ma tipica della varietà, purché non interessino più del 5% della partita;

al punto d): peduncoli: massimo l'1% dei frutti;

al punto e): area gialla fino ad un massimo di 2 cmq per frutto purché non interessino più del 5% della partita;

al punto i) è ammissibile per il residuo rifrattometrico a 20°C una tolleranza di -0,2.

Art. 6.

La Denominazione d'Origine Protetta - DOP - «Pomodoro S. Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino» designa i frutti interi o a filetti ottenuti dalla pelatura di bacche aventi le caratteristiche previste dall'articolo 5 punto 2) provenienti dalle coltivazioni effettuate nelle zone tipiche indicate nell'articolo 3. Il prodotto trasformato deve, inoltre, possedere i seguenti requisiti minimi:

Pomodori pelati interi:

colore rosso tipico della varietà, valutato con metodo visivo; è ammessa una presenza di area gialla fino ad un massimo di 2 cmq per frutto purché non interessino più del 5% del campione considerato;

assenza di odori e sapori estranei;

assenza di larve di parassiti e di alterazioni di natura parassitaria costituiti da macchie necrotiche di qualunque dimensione interessanti la polpa. Assenza di marciume interno lungo l'asse stilare;

peso del prodotto sgocciolato non inferiore al 65% del peso netto;

essere interi o comunque tali da non presentare lesioni che modifichino la forma o il volume del frutto per non meno del 65% del peso del prodotto sgocciolato;

residuo ottico rifrattometrico netto a 20°C uguale o superiore a 5,0% con una tolleranza di 0,2 %;

media del contenuto in bucce, determinata almeno su cinque recipienti non superiore a 2 cmq per ogni g 100 di contenuto. In ogni

recipiente il contenuto in bucce non deve superare il quadruplo di tale limite;

il valore delle muffe, dei pomodori conservati (pomodori e liquido di governo) non deve superare il 30% dei campi positivi per prodotti con un residuo ottico rifrattometrico a 20°C inferiore al 6,0% e, il 40% dei campi positivi per prodotti con un residuo ottico rifrattometrico a 20°C uguale o superiore al 6,0%;

il contenuto totale degli acidi D ed L lattico dei pomodori conservati (pomodori e liquido di governo) non deve essere superiore a 0,4 g/Kg;

il valore del pH deve essere compreso tra 4,2 e 4,5;

è consentita l'aggiunta di sale da cucina in misura non superiore al 3% del peso netto. (Il tenore naturale dei cloruri è considerato pari al 2% del residuo ottico rifrattometrico);

è consentita l'aggiunta di foglie di basilico;

è consentita l'aggiunta di acido citrico come coadiuvante tecnologico nel limite massimo di 0.5% del peso del prodotto;

è consentita l'aggiunta di succo di pomodoro, succo di pomodoro parzialmente concentrato, semi-concentrato di pomodoro ottenuto esclusivamente da frutti di pomodoro della varietà S. Marzano 2, Kiroso o di linee migliorate, prodotti nell'Agro Sarnese-Nocerino.

Pomodori pelati a filetti:

colore rosso tipico della varietà, valutato con metodo visivo; è ammessa una presenza di area gialla fino ad un massimo di 2 cmq per frutto purché non interessi più del 5% del campione considerato;

assenza di odori e sapori estranei;

assenza di larve di parassiti e di alterazioni di natura parassitaria costituiti da macchie necrotiche di qualunque dimensione interessanti la polpa. Assenza di marciume interno lungo l'asse stilare;

peso del prodotto sgocciolato non inferiore al 65% del peso netto;

tagliati longitudinalmente a spicchi;

residuo ottico rifrattometrico netto a 20°C uguale o superiore a 5,0% con una tolleranza di 0,2 %;

media del contenuto in bucce, determinata almeno su cinque recipienti non superiore a 2 cmq per ogni g 100 di contenuto. In ogni recipiente il contenuto in bucce non deve superare il quadruplo di tale limite;

il valore delle muffe, dei pomodori conservati (pomodori e liquido di governo) non deve superare il 30% dei campi positivi per prodotti con un residuo ottico rifrattometrico a 20°C inferiore al 6,0% e, il 40% dei campi positivi per prodotti con un residuo ottico rifrattometrico a 20°C uguale o superiore al 6,0%;

il contenuto totale degli acidi D ed L lattico dei pomodori conservati (pomodori e liquido di governo) non deve essere superiore a 0,4 g/Kg;

il valore del pH deve essere compreso tra 4,2 e 4,5;

è consentita l'aggiunta di sale da cucina in misura non superiore al 3% del peso netto. (Il tenore naturale dei cloruri è considerato pari al 2% del residuo ottico rifrattometrico);

è consentita l'aggiunta di foglie di basilico;

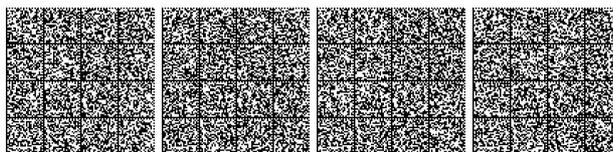
è consentita l'aggiunta di acido citrico come coadiuvante tecnologico nel limite massimo di 0.5% del peso del prodotto;

è consentita l'aggiunta di succo di pomodoro, succo di pomodoro parzialmente concentrato, semi-concentrato di pomodoro ottenuto esclusivamente da frutti di pomodoro della varietà S. Marzano 2, Kiroso o di linee migliorate prodotti nell'Agro Sarnese-Nocerino.

Art. 7.

Il «Pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino» - DOP - può essere confezionato in contenitori di vetro e in scatole di banda stagnata di scelta standard D. R. F. (Doppia riduzione a freddo).

Tali caratteristiche fanno salve future modifiche dei contenitori rispondenti ad esigenze tecnologiche e mercantili nuove o specifiche ma comunque idonee al prodotto in oggetto, nei limiti consentiti dalle vigenti norme comunitarie in materia.



Art. 8.

Alla denominazione di cui all'art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quella prevista nel presente disciplinare ivi compresi gli aggettivi «extra, scelto, selezionato, superiore, tipo, ecc.».

È consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno l'acquirente e consumatore.

Le industrie di trasformazione che esercitano la propria attività nel territorio di cui all'art. 3, devono includere, sulle etichette da applicare intorno ai contenitori di vetro o alle scatole di banda stagnata e sui cartoni che le contengono, le apposite dizioni:

Pomodoro S. Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino;

Denominazione di Origine Protetta - DOP;

Pomodori pelati interi, pomodori pelati a filetti;

il nome dell'azienda produttrice;

la quantità di prodotto effettivamente contenuto in conformità alle norme vigenti;

la campagna di raccolta e trasformazione;

la data di scadenza.

Deve altresì figurare il simbolo grafico specifico (Logo) di seguito descritto:

Descrizione del Logo:

Cerchio di stile grafico a tratto semplice e curvilineo affinché le immagini siano di facile comunicazione. I colori sono primari e forti: il rosso del pomodoro, il verde delle foglie ed il bianco che contorna il marchio richiama i colori della bandiera nazionale e sono in primo piano. Ad essi sono aggiunte sfumature di marrone per il tratto stilizzato del Vesuvio, fino ad arrivare ad un forte giallo per dare solarità all'immagine tutta; dal basso verso l'alto, infine, il blu che teorizza l'abbraccio del mare a tutto il nostro territorio. La dicitura «Pomodoro S. Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino» è stata posizionata intorno ad un primo cerchio usando i colori verde su bianco.

Al centro del primo cerchio, in primo piano, troviamo l'immagine del classico grappolo di pomodoro S. Marzano.



Caratteristiche Tecniche:

Font usato per il testo: Gill Sans MT Condensed.

Colori Nominati:

c: 24 m: 99 y: 97 k: 0

c: 100 m: 0 y: 100 k: 100

c: 4 m: 16 y: 83 k: 0

c: 32 m: 45 y: 99 k: 1

c: 100 m: 20 y: 0 k: 0

c: 15 m: 4 y: 15 k: 0

c: 7 m: 12 y: 18 k: 0

c: 16 m: 7 y: 7 k: 0

I caratteri con cui sono indicate le dizioni, devono essere della medesima dimensione, grafica e colore, raggruppati nel medesimo campo visivo e presentati in modo chiaro, leggibile, indelebile e sufficiente-

mente grandi da risaltare sullo sfondo sul quale sono riprodotti, così da poter essere distinti nettamente dal complesso delle altre diciture o dagli altri disegni.

Art. 9.

Il controllo per l'applicazione delle disposizioni del presente disciplinare di produzione è svolto da un Organismo autorizzato, conformemente a quanto stabilito dall'art. 10 del Regolamento CEE n. 2081 del 14 luglio 1992. Tale struttura è l'Organismo di controllo IS.ME. CERT - Istituto mediterraneo di Certificazione Agroalimentare, via G. Porzio centro Direzionale Isola G/1 - 80143 Napoli, tel. 0817879789, Fax: 0816040176, e-mail: infosmecert.it

A tal fine i terreni idonei alla coltivazione del pomodoro per la produzione della DOP «Pomodoro S. Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino», sono iscritti nell'apposito registro, attivato, tenuto e aggiornato dal citato Organismo di controllo.

Le aziende di trasformazione della DOP «Pomodoro S. Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino» devono essere iscritte in altro apposito Registro, tenuto e aggiornato dal predetto organismo di controllo.

15A06353

DECRETO 30 luglio 2015.

Conferma dell'incarico al Consorzio di tutela della Cipolla Rossa di Tropea Calabria IGP a svolgere le funzioni di cui all'articolo 14, comma 15, della legge 21 dicembre 1999, n. 526 per la IGP «Cipolla Rossa di Tropea Calabria».

IL DIRETTORE GENERALE
PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ
AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA

Visto il Regolamento (CE) n. 1151/2012 del Consiglio del 21 novembre 2012 relativo ai regimi di qualità dei prodotti agricoli ed alimentari;

Vista la legge 21 dicembre 1999, n. 526, recante disposizioni per l'adempimento degli obblighi derivanti dall'appartenenza dell'Italia alla Comunità europea - legge comunitaria 1999;

Visto l'art. 14 della citata legge 21 dicembre 1999 n. 526, ed in particolare il comma 15, che individua le funzioni per l'esercizio delle quali i Consorzi di tutela delle DOP, delle IGP e delle STG possono ricevere, mediante provvedimento di riconoscimento, l'incarico corrispondente dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali;

Visti i decreti ministeriali 12 aprile 2000, pubblicati nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana - serie generale n. 97 del 27 aprile 2000, recanti disposizioni generali relative ai requisiti di rappresentatività dei Consorzi di tutela delle denominazioni di origine protette (DOP) e delle indicazioni geografiche protette (IGP) e individuazione dei criteri di rappresentanza negli organi sociali dei Consorzi di tutela delle denominazioni di origine protette (DOP) e delle indicazioni geografiche protette (IGP), emanati dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali in attuazione dell'art. 14, comma 17 della citata legge n. 526/1999;

Visto il decreto 12 settembre 2000, n. 410 pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana - serie generale n. 9 del 12 gennaio 2001 con il quale, in attuazione dell'art. 14, comma 16, della legge n. 526/1999, è

