

DECISIONE DI ESECUZIONE DELLA COMMISSIONE**dell'8 aprile 2019****relativa alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea* della domanda di approvazione di una modifica non minore del disciplinare di produzione di cui all'articolo 53 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio per la denominazione «Pomodoro S. Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino» (DOP)**

(2019/C 138/02)

LA COMMISSIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,

visto il regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari ⁽¹⁾, in particolare l'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), in combinato disposto con l'articolo 53, paragrafo 2,

considerando quanto segue:

- (1) L'Italia ha trasmesso una domanda di approvazione di una modifica non minore del disciplinare di produzione del «Pomodoro S. Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino» (DOP) ai sensi dell'articolo 49, paragrafo 4, del regolamento (UE) n. 1151/2012. Le modifiche includono una modifica della denominazione da «Pomodoro S. Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino» a «Pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino».
- (2) A norma dell'articolo 50 del regolamento (UE) n. 1151/2012 la Commissione ha esaminato la domanda e ha concluso che soddisfa le condizioni stabilite in detto regolamento.
- (3) Al fine di consentire la presentazione di notifiche di opposizione a norma dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012, la domanda di approvazione di una modifica non minore del disciplinare di produzione di cui all'articolo 10, paragrafo 1, primo comma, del regolamento di esecuzione (UE) n. 668/2014 della Commissione ⁽²⁾, comprese le modifiche del documento unico e il riferimento alla pubblicazione del pertinente disciplinare di produzione, per la denominazione registrata «Pomodoro S. Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino» (DOP) dovrebbe essere pubblicata nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*,

DECIDE:

Articolo unico

La domanda di approvazione di una modifica non minore del disciplinare di produzione di cui all'articolo 10, paragrafo 1, primo comma, del regolamento di esecuzione (UE) n. 668/2014, comprese le modifiche del documento unico e il riferimento alla pubblicazione del pertinente disciplinare di produzione, per la denominazione registrata «Pomodoro S. Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino» (DOP) figura nell'allegato della presente decisione.

A norma dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012, la pubblicazione della presente decisione conferisce il diritto di opporsi alla modifica di cui al primo comma entro tre mesi dalla data di pubblicazione della presente decisione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

Fatto a Bruxelles, l'8 aprile 2019

Per la Commissione

Phil HOGAN

Membro della Commissione⁽¹⁾ GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.⁽²⁾ Regolamento di esecuzione (UE) n. 668/2014 della Commissione, del 13 giugno 2014, recante modalità di applicazione del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari (GU L 179 del 19.6.2014, pag. 36).

ALLEGATO

DOMANDA DI APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA NON MINORE DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DI UNA DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA/DI UN'INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

Domanda di approvazione di una modifica ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, primo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012

«Pomodoro S. Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino»

n. UE: PDO-IT-01524-AM04 – 29.12.2017

DOP (X) IGP ()

1. Gruppo richiedente e interesse legittimo

Consorzio di Tutela del Pomodoro S. Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino

Indirizzo: Via Lanzara, 27
84087 Sarno (Sa)
ITALIA

Email: info@consorziopomodorosanmarzanodop.it

Il Consorzio di Tutela del Pomodoro S. Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino è legittimato a presentare domanda di modifica ai sensi dell'articolo 13, comma 1, del *Decreto del ministero delle politiche agricole alimentari e forestali* n. 12511 del 14 ottobre 2013.

2. Stato membro o paese terzo

Italia

3. Voce del disciplinare interessata dalla modifica

- Denominazione del prodotto
- Descrizione del prodotto
- Zona geografica
- Prova dell'origine
- Metodo di produzione
- Legame
- Etichettatura
- Altro [Aggiornamenti normativi - Organismo di controllo]

4. Tipo di modifica

- Modifica a un disciplinare di una DOP o IGP registrata da considerarsi non minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, terzo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012.
- Modifica a un disciplinare di una DOP o IGP registrata, per cui il documento unico (o documento equivalente) non è stato pubblicato, da considerarsi non minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, terzo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012.

5. Modifica (modifiche)

Denominazione del prodotto

1. Modifica all'articolo 1 del disciplinare di produzione

La denominazione «Pomodoro S. Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino» è modificata in «Pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino».

La richiesta di modifica è giustificata da un errore di trascrizione nel registro dell'UE del termine S. Marzano presente nel regolamento (CE) n. 1263/96 della Commissione. Al tempo della richiesta di registrazione, la documentazione trasmessa ai competenti uffici della CE riportava l'indicazione «Pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese Nocerino» e non «Pomodoro S. Marzano dell'Agro Sarnese Nocerino».

Fermo restando che l'uso comune nella lingua italiana del termine «S.» è sinonimo del termine «San», e che la commercializzazione del prodotto in oggetto è accompagnata dalla denominazione di vendita «Pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese Nocerino», la modifica punta a sanare quest'incongruenza e a evitare rischi di confusione legati a varietà registrate. L'indicazione della denominazione protetta nella versione registrata «Pomodoro S. Marzano dell'Agro Sarnese Nocerino» rischia infatti di indurre in confusione il consumatore stante la commercializzazione di varietà vegetali registrate quali S. Marzano 2 - sinonimi: S. Marzano Vesuvio 2 e S. Marzano lampadina 2, S. Marzano 3 - sinonimi: S. Marzano Vesuvio 3 e S. Marzano lampadina 3, S. Marzano gigante 2, S. Marzano gigante 3.

Inoltre, come è possibile riscontrare dalla documentazione storica presentata nel 1996 al momento della richiesta di registrazione, pubblicata sul portale Door della Commissione europea, la denominazione utilizzata per identificare nella storia e nella tradizione tale prodotto è sempre stata «Pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino».

Descrizione del prodotto

2. A) *Modifica all'articolo 2 del disciplinare di produzione:*

— La frase:

«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 KIROS (ex Selezione Cirio 3)»

è così modificata:

«La Denominazione d'Origine Protetta (DOP) «Pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino» senza altra qualificazione, è riservata al pomodoro pelato ottenuto da piante delle varietà S. Marzano 2 e/o KIROS (ex Selezione Cirio 3).»

B) *Modifica del punto 4.2 della scheda riepilogativa*

— La frase:

«Il prodotto che viene esitato sul mercato del consumo riguarda esclusivamente il pomodoro delle varietà S. Marzano 2 e KIROS (ex selezione Cirio 3)...»

è così modificata:

«Il prodotto che viene esitato sul mercato del consumo riguarda esclusivamente il pomodoro delle varietà S. Marzano 2 e/o KIROS (ex selezione Cirio 3)...»

— La frase:

«La pianta e le bacche del pomodoro delle varietà S. Marzano 2 e KIROS o di linee migliorate,...»

è così modificata:

«La pianta e le bacche del pomodoro delle varietà S. Marzano 2 e/o KIROS o di linee migliorate,...»

Tale modifica scaturisce dalla possibilità di utilizzare facoltativamente la varietà S. Marzano 2 e/o la varietà KiroS (ex Selezione Cirio 3). La modifica punta ad eliminare dubbi sull'utilizzo contemporaneo delle due varietà.

3. *Modifica all'articolo 5 del disciplinare di produzione e del punto 4.2 della scheda riepilogativa*

— Il primo trattino del punto 1) «Caratteristiche della pianta» che recita «sviluppo indeterminato di qualunque statura, con esclusione dei tipi indeterminati;» è modificato in «sviluppo indeterminato di qualunque statura, con esclusione dei tipi determinati;».

La modifica è finalizzata alla correzione di un palese errore di scrittura volta a chiarire l'esclusione dello sviluppo di tipo determinato delle piante.

— Si è introdotta la seguente frase:

«Per la preparazione del succo necessario al riempimento dei contenitori, i pomodori devono essere esclusivamente quelli conformi al disciplinare di produzione con esclusione dei parametri relativi alle dimensioni ed alla regolarità della forma.»

Si è ritenuto opportuno inserire nel disciplinare di produzione che per la preparazione del succo necessario al riempimento dei contenitori, si utilizzano pomodori conformi al disciplinare fatta eccezione per i parametri di dimensione e regolarità della forma. La dimensione e la regolarità della forma, infatti, possono essere considerati parametri trascurabili quando i pomodori sono destinati alla produzione del succo.

4. *Modifica articolo 6 del disciplinare di produzione e del punto 4.2 della scheda riepilogativa*

— La seguente disposizione prevista per i pomodori pelati interi e pomodori pelati a filetti:

«peso del prodotto sgocciolato non inferiore al 65 % del peso netto»

è così modificata:

«peso del prodotto sgocciolato non inferiore al 60 % del peso netto»

e

— la seguente disposizione prevista per i pomodori pelati interi

«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;»

è così modificata:

«essere interi o comunque tali da non presentare lesioni che modifichino la forma o il volume del frutto per non meno del 60 % del peso del prodotto sgocciolato.»

Con le modifiche il peso del prodotto sgocciolato passa dal 65 al 60 %. Tale modifica, applicata sia per i pelati che per i filetti, scaturisce dal fatto che essendo il prodotto già di per sé poco consistente, un elevato peso del prodotto sgocciolato nella confezione determina di frequente una rottura del frutto che arriva a presentare un aspetto non certo tipico di un prodotto a denominazione di origine protetta.

Zona geografica

5. *Modifica articolo 3 del disciplinare di produzione*

— Il seguente paragrafo dell'articolo:

«Il pomodoro ottenuto dalle varietà S. Marzano 2 e KIROS 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 entrambe ricadenti nelle aree territoriali così delimitate:»

è stato così riformulato:

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

La modifica tiene conto delle modifiche di cui ai precedenti punti 1 e 2.

— I seguenti paragrafi relativi alla descrizione del territorio compreso nelle province di Salerno, Avellino, Napoli:

«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 Statale 88 - Località Cariti al di sopra della S.S. 88 - Casa Fumo - Casa Mari - Casal Siniscalchi - 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 Caprecano a sud da Casa Siniscalchi - Casa Napoli sotto Monticello - Casa Staccarulo - Stradina Comunale Staccarulo e abitato Caprecano. 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 - Caldo - 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 - Campo Manfoli 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 Cavaiola, 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 dei 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 P.zza 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 Mercatello, 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 P.zza di Pandola.

PROVINCIA DI NAPOLI:

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

Comune di Gragnano: da frazione S. Leone segue strada Prov.le Gragnano - Pimonte Castellamare 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, Brusciiano, Caivano, Casalnuovo, Camposano, Castelcisterna, Cicciano, 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 125.000 che fanno parte integrante del presente Disciplinare. Tutti i Comuni sono inclusi nell'Agro Sarnese Nocerino e zone viciniore 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.

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 125.000 che fanno parte integrante del presente Disciplinare.»

sono così modificati:

PROVINCIA DI SALERNO:

L'intero territorio dei comuni di San Marzano sul Sarno, Scafati, San Valentino Torio, Baronissi, Fisciano, Mercato San Severino, Siano, Castel San Giorgio, Roccapiemonte, Nocera Superiore, Nocera Inferiore, Sarno, Pagani, Sant'Egidio del Monte Albino, Angri.

PROVINCIA DI AVELLINO:

L'intero territorio del comune di Montoro.

PROVINCIA DI NAPOLI:

L'intero territorio dei comuni di Boscoreale, Poggioreale, Pompei, Sant'Antonio Abate, Santa Maria La Carità, Striano, Gragnano, Castellammare di Stabia, Acerra, Afragola, Brusciiano, Caivano, Casalnuovo, Camposano, Castello di Cisterna, Cicciano, Cimitile, Mariglianella, Marigliano, Nola, Palma Campania, Pomigliano D'arco, Scisciano, San Vitaliano.

Si è provveduto a semplificare la descrizione dell'area geografica indicando per ciascuna provincia solo i comuni compresi in essa, sopprimendo i riferimenti alle strade e alle frazioni locali. Tale modifica pur comportando un lieve aumento della superficie, stimabile nella percentuale del 5 %, non determina l'inclusione di terreni con caratteristiche pedoclimatiche diverse da quelle idonee alla coltivazione della DOP.

Inoltre, sono state recepite alcune modifiche di tipo amministrativo che vedono l'accorpamento dei comuni di Montoro Superiore e Montoro Inferiore in un unico comune Montoro e per i comuni interessati, si è provveduto a correggere l'abbreviazione «S.» con «San».

Si è provveduto ad correggere l'indicazione del Comune di Castello di Cisterna, erroneamente indicato come Castelcisterna.

— Si è provveduto ad correggere l'indicazione dei seguenti comuni *S. Marzano, Castellammare, Egidio Monte Albinio e Palma* in *San Marzano sul Sarno, Castellammare di Stabia, San Egidio Monte Albinio e Palma Campania*. La modifica è giustificata a seguito di un'incongruenza riscontrata tra i comuni citati nella scheda riepilogativa pubblicata sulla GU serie C 73 del 23 marzo 2017 e quelli citati nel disciplinare di produzione. Con questa modifica i due documenti sono ora allineati.

— Il seguente paragrafo:

«Tutti i Comuni sono inclusi nell'Agro Sarnese Nocerino e zone viciniore 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.»

è stato così riformulato:

«Tutti i comuni sono inclusi nell'Agro Sarnese-Nocerino. I terreni sono interessati per la parte di pianura, con destinazione seminativa irrigua o irrigabile.»

L'indicazione «zone viciniore» risulta superata avendo indicato, attraverso i confini amministrativi dei comuni, l'area destinata alla produzione della DOP. La dizione «*La parte collinare o a basso rilievo è naturalmente esclusa, non essendo irrigua*» viene eliminata in quanto superflua essendo già indicato in modo specifico ed evidente che i terreni sono interessati per la parte di pianura con destinazione seminativa irrigua o irrigabile.

Metodo di produzione

6. Modifica articolo 4 del disciplinare di produzione:

— La seguente frase:

«Il trapianto, di norma, si esegue nella 1° quindicina del mese di Aprile, però può protrarsi fino alla 1° decade di Maggio»

è così modificata:

«Il trapianto, di norma, si esegue dalla 1° quindicina del mese di Aprile fino al 25 Maggio.»

Relativamente ai tempi di trapianto, portando la data ultima per il trapianto dal 10 Maggio al 25 Maggio, si dà la possibilità agli agricoltori delle zone dell'area, dove le escursioni termiche sono più accentuate, di effettuare il trapianto in sicurezza, evitando rischi per le piantine. Prorogando di 15 giorni il termine ultimo per il trapianto si permette agli agricoltori di effettuare il trapianto nelle migliori condizioni climatiche per lo sviluppo della pianta.

— La seguente frase:

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

è così modificata:

«Il sesto di impianto deve essere tale da non superare la densità massima di 25 000 piante di pomodoro ad ettaro.»

Per quanto riguarda il sesto d'impianto la richiesta di modifica scaturisce dal fatto che le tecniche tradizionali di coltivazione su alcune aree tendono ad avvicinare i sestri d'impianto per evitare che l'irraggiamento solare possa compromettere la qualità del prodotto. Inoltre con la modifica i produttori agricoli hanno la possibilità di spazi maggiori per l'utilizzo di attrezzi e/o macchine agricole.

— La seguente frase:

«La raccolta dei frutti è compresa tra il 30 luglio ed il 30 settembre e deve essere eseguita esclusivamente a mano, in maniera scalare, quando essi raggiungono la completa maturazione, ed avviene in più riprese.»

è così modificata:

«La raccolta dei frutti è compresa tra il 15 luglio ed il 15 ottobre e deve essere eseguita esclusivamente a mano, in maniera scalare, quando essi raggiungono la completa maturazione, ed avviene in più riprese.»

Si chiede di allargare il periodo di raccolta. Le date proposte tengono conto del verificarsi di condizioni climatiche favorevoli e/o avverse.

— La seguente frase:

«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.»

è così modificata:

«I frutti raccolti devono essere sistemati in contenitori di plastica e trasportati al centro di raccolta aziendale e/o collettivo o della cooperativa intermediaria. Per il trasporto all'industria di trasformazione i contenitori sono singolarmente identificati per produttore con un peso non superiore a 250 chilogrammi cadauno.»

La modifica riguarda la sistemazione del prodotto appena raccolto. Si è ritenuto opportuno diminuire la capacità dei contenitori di raccolta al fine di facilitare il passaggio degli stessi attraverso i filari durante la fase della raccolta.

L'inserimento del riferimento alle cooperative intermediarie è stato inserito per migliorare la precisione del disciplinare sull'identificazione dei soggetti che operano nella filiera del prodotto. Le cooperative intermediarie agiscono come centri di raccolta del prodotto, al pari di quelli aziendali e/o collettivi.

— La seguente frase:

«La resa in prodotto trasformato non raggiunge valori superiori all'80 %.»

è così modificata:

«La resa in prodotto trasformato è non superiore al 70 %.»

Tale modifica scaturisce dal fatto che la resa percentuale prevista dal disciplinare vigente dell'80 % risulta ormai sovrastimata. Infatti negli anni si è constatato che la percentuale del 70 % non è stata mai superata.

— Tra le operazioni tecnologiche previste per la preparazione dei pomodori pelati interi, pomodori pelati a filetti viene inserita la marcatura del contenitore con sigla «SM» (oltre alle sigle dell'identificazione dell'azienda e del lotto). Tale operazione è successiva all'aggraffatura e precede l'operazione di sterilizzazione della scatola.

L'ultimo paragrafo è quindi integrato con la seguente operazione «*Marcatura del contenitore con sigla "SM" (oltre alle sigle dell'identificazione dell'azienda e del lotto)*».

Tale modifica scaturisce dall'esigenza di identificare perfettamente i barattoli ottenuti e, quindi, di perseguire il fine di evitare imitazioni e/o contraffazioni e di migliorare la riconoscibilità del prodotto D.O.P. a tutela del consumatore finale e dell'intera filiera agricola.

Etichettatura

7. *Modifica articolo 8 del disciplinare di produzione e punto 4.8 della scheda riepilogativa*

— Viene modificato il logo in funzione della richiesta di modifica della denominazione in «Pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino».

Il logo è il seguente:



— Viene introdotta la previsione di inserire il Simbolo dell'UE sulle etichette dei contenitori e/o sui cartoni.

— Viene introdotta la possibilità di indicare l'acronimo DOP come alternativa alla dicitura per esteso Denominazione di origine Protetta.

«Denominazione di Origine Protetta — DOP;»

è sostituita da:

«La dicitura Denominazione di Origine Protetta e/o il suo acronimo DOP;»

— La seguente frase del punto 4.8 è stata soppressa:

«L'etichettatura sarà eseguita conformemente alle norme di cui al Decreto Legislativo n. 109 del 27 gennaio 1992.»

Il riferimento alla normativa generale in materia di etichettatura è stato soppresso in quanto non rientra nelle norme specifiche per l'etichettatura della D.O.P.

8. *Aggiornamenti normativi – Organismo di controllo*

Modifica articolo 9 del disciplinare di produzione:

I riferimenti al Reg. (CE) n. 2081/1992 sono sostituiti con il Reg. (UE) n. 1151/2012.

Si è provveduto ad aggiornare i riferimenti dell'organismo di controllo.

DOCUMENTO UNICO

«POMODORO SAN MARZANO DELL'AGRO SARNESE-NOCERINO»

n. UE: PDO-IT-01524-AM04 – 29.12.2017

DOP (X) IGP ()

1. Denominazione

«Pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino»

2. Stato membro o paese terzo

Italia

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare

3.1. Tipo di prodotto

Classe 1.6. Ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati

3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1

Il prodotto che viene esitato sul mercato del consumo riguarda esclusivamente il pomodoro delle varietà S. Marzano 2 e/o KIROS (ex selezione Cirio 3), o di linee migliorate, coltivato nell'Agro Sarnese-Nocerino e trasformato in «pelato» attraverso un procedimento di lavorazione industriale operato dagli stabilimenti esistenti nello stesso territorio di coltivazione. La presentazione commerciale del prodotto avviene di norma in barattoli di vetro o di latta.

La pianta e le bacche del pomodoro delle varietà S. Marzano 2 e/o KIROS o di linee migliorate, ammesse alla trasformazione per la produzione del «Pomodoro San 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 determinati,
- foglie ben ricoprente le bacche,
- maturazione scalare,
- bacche acerbe con «spalla verde».

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

- 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 per lo standard 1; forma allungata cilindrica tendente al piramidale con lunghezza da 60 a 80 mm. calcolata dall'attacco del peduncolo alla cicatrice stilare per lo standard 2;
- b) sezione trasversale angolata per lo standard 1; sezione trasversale tondeggiante per lo standard 2;

- 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 %;
- j) 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 1,1 % 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.

Pomodori pelati interi e 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 60 % del peso netto; — tagliati longitudinalmente a spicchi se pomodori pelati a filetti, mentre interi o comunque tali da non presentare lesioni che modifichino la forma o il volume del frutto per non meno del 60 % del peso del prodotto sgocciolato se pomodori pelati interi; — 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 delle varietà S. Marzano 2 e KIROS o di linee migliorate, prodotti nell'Agro Sarnese-Nocerino.

Per la preparazione del succo necessario al riempimento dei contenitori, i pomodori devono essere esclusivamente quelli conformi al disciplinare di produzione con esclusione dei parametri relativi alle dimensioni ed alla regolarità della forma.

3.3. Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)

—

3.4. Fasi specifiche della produzione che devono aver luogo nella zona geografica delimitata

La coltivazione del pomodoro e la sua trasformazione in pomodoro pelato, dal lavaggio del pomodoro alla sterilizzazione dei contenitori (essendo il prodotto finito pomodoro in scatola) devono aver luogo nell'area geografica delimitata.

3.5. Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata

—

3.6. Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata

Sulle etichette da applicare intorno ai contenitori di vetro o alle scatole di banda stagnata e sui cartoni che le contengono, devono essere apposte le seguenti dizioni:

- Pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino;
- il Simbolo dell'UE;
- Denominazione di Origine Protetta e/o il suo acronimo;
- 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;
- il simbolo grafico della D.O.P. Pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino



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

4. Delimitazione concisa della zona geografica

Il pomodoro per avvalersi della Denominazione di Origine Protetta (DOP): «Pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino» deve essere prodotto da aziende agricole e trasformato da aziende industriali entrambi ricadenti nelle aree territoriali appartenenti ai seguenti comuni:

PROVINCIA DI SALERNO:

L'intero territorio dei comuni di San Marzano sul Sarno, Scafati, San Valentino Torio, Baronissi, Fisciano, Mercato San Severino, Siano, Castel San Giorgio, Roccapiemonte, Nocera Superiore, Nocera Inferiore, Sarno, Pagani, Sant'Egidio del Monte Albino, Angri.

PROVINCIA DI AVELLINO:

L'intero territorio del comune di Montoro.

PROVINCIA DI NAPOLI:

L'intero territorio dei comuni di Boscoreale, Poggioreale, Pompei, Sant'Antonio Abate, Santa Maria La Carità, Striano, Gragnano, Castellammare di Stabia, Acerra, Afragola, Brusciano, Caivano, Casalnuovo, Camposano, Castello di Cisterna, Cicciano, Cimitile, Mariglianella, Marigliano, Nola, Palma Campania, Pomigliano D'arco, Scisciano, San Vitaliano.

Tutti i comuni sono inclusi nell'Agro Sarnese-Nocerino. I terreni sono interessati per la parte di pianura, con destinazione seminativa irrigua o irrigabile.

5. Legame con la zona geografica

I terreni dell'Agro Sarnese-Nocerino, avendo avuto origine dalle eruzioni vulcaniche del Somma-Vesuvio e dalle formazioni preappenniniche circostanti, posseggono caratteristiche fisico-chimiche tali da farli classificare tra i migliori terreni d'Italia. Circa il clima, va notato che l'Agro Sarnese-Nocerino risente della benefica influenza del mare. Le escursioni termiche non sono notevoli e se il termometro scende al di sotto dello zero, non vi permane a lungo; la grandine è una meteora piuttosto rara. I venti dominanti sono il Maestro dal Nord e lo Scirocco del Sud. Le piogge sono abbondanti in autunno-inverno-primavera; scarse o quasi nulle nell'estate. Sebbene le piogge difettino nei mesi estivi, l'umidità relativa dell'aria si mantiene piuttosto elevata. L'idrologia del territorio è molto ricca per la presenza di numerose sorgenti e di abbondanti falde a diversa profondità. L'insieme dei fattori pedologici, idrologici, climatologici nonché quelli riferibili alla laboriosità degli operatori agricoli, costituiscono un presupposto fondamentale ed esclusivo che connota fortemente tutta la zona pianeggiante, dominata a Nord-Ovest dal gruppo vulcanico del Somma-Vesuvio ed a Sud dal massiccio dolomitico dei Monti Lattari, che s'identifica con l'Agro Sarnese-Nocerino. Il legame geografico del Pomodoro San Marzano al suo ambiente più tipico, e cioè all'Agro Sarnese-Nocerino, è molto accentuato. Difatti, è in questo particolare ambiente che il Pomodoro San Marzano ha avuto origine ed ha avuto la massima diffusione culturale presso le piccole aziende coltivatrici, è in questo stesso ambiente che per tradizione è stata operata la sua trasformazione in «pelato», ed è da questa terra che il prodotto trasformato ha preso le vie di tutto il mondo per rallegrare le mense di centinaia di milioni di consumatori attraverso i decenni. Da una pubblicazione del Prof. Luigi Leggieri (I pomodori «S. Marzano e Lampadina» nell'industria dei pelati, Orto frutticoltura Italiana, dicembre 1940) a proposito della varietà «S. Marzano» si legge «questa varietà è stata isolata da colture di pomodoro in contrada Fiano, tra Nocera Inferiore e Sarno, e coltivata successivamente a San Marzano sul Sarno, in condizioni di ambiente più propizie». Con la comparsa del S. Marzano anche l'industria dei pelati cominciò ad assumere sempre più importanza tanto da divenire «vanto della Campania», come scrive il Prof. Ferruccio Zago nel suo trattato «Nozioni di Orticoltura» (1934, Roma, Poligrafica R. Filippini): «L'industria dei pelati è vanto della Campania. La varietà di pomodoro impiegato è conosciuta col nome di S. Marzano, chiamata anche "lunga", dalla forma della bacca, estesamente coltivata nell'Agro sarnese nocerino».

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

(articolo 6, paragrafo 1, secondo comma, del presente regolamento)

Questa Amministrazione ha attivato la procedura nazionale di opposizione pubblicando la proposta di modifica della DOP «Pomodoro S. Marzano dell'Agro Sarnese Nocerino» nella Gazzetta ufficiale della Repubblica Italiana n. 268 del 16 novembre 2017.

Il testo consolidato del disciplinare di produzione è consultabile sul sito Internet:
<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>
