

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 KIROS (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 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 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 Statale 88 - Località Cariti al di sopra della S.S. 88 - Casa Fumo - Casa Mari - Casa 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 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 - 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 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 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:

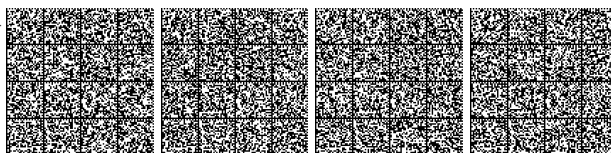
Comune di Montoro Superiore: da Sud - frazione di Caliano - Strada per S. Eustachio, casa Castello. Ad Est verso Cimitero - località Mercatello. Ad Est segue il confine comunale fino a ricongiungersi con località Caliano.

Comune di Montoro Inferiore: da Sud - località 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 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 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 - 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 ter-ritorio 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, NoIa, 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 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.

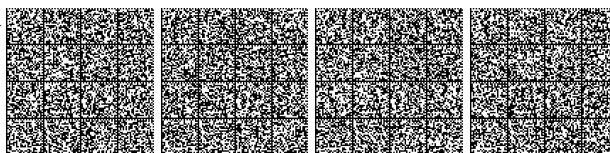
L'idrologia del territorio è molto ricca per la presenza di numerose sorgenti e di abbondanti falde a diversa profondità. L'acqua per uso irriguo, in genere viene derivata da pozzi che si alimentano direttamente dalla falda freatica.

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 sesto 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.

E' 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 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.

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, KIROS 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;
- foglie 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 parallelepipedica 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) p H 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) p H 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 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;
- 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, KIROS 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, KIROS 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."

E' 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

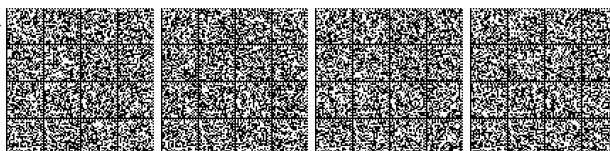
c: 100 m: 20 y: 0 k: 0

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 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.

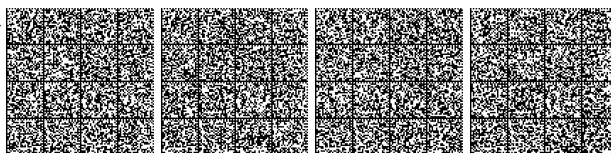


ART. 9

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 14/07/1992. 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.



SCHEMA RIEPILOGATIVA

Regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine

“Pomodoro S. Marzano dell’Agro Sarnese-Nocerino”

N° CE:

D.O.P. (X) I.G.P. ()

La presente scheda riepilogativa presenta ai fini informativi gli elementi principali del disciplinare.

1. Servizio competente dello Stato membro

Nome: Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali
 Indirizzo: Via XX Settembre, 20 – 00187 Roma
 Tel: 06 – 46655106
 Fax: 06 – 46655306
 E-mail: saco7@politicheagricole.it

2. Associazione

Nome: Consorzio per la Tutela del Pomodoro S. Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino
 Indirizzo: via Piave, n. 120 – 84083 Castel San Giorgio (SA)
 Tel: 0815161819
 Fax: 0815162610
 E-mail: info@consorziosanmarzano.it

Composizione: Produttori/Trasformatori (x) Altro ().

3. Tipo di prodotto:

Classe 1.6 – Ortofrutticoli e cereali

4. Disciplinare:

(sintesi dei requisiti di cui all’art.4, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006)

4.1 Nome: Pomodoro S. Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino

4.2 Descrizione:

Il prodotto che viene esitato sul mercato del consumo riguarda esclusivamente il pomodoro delle varietà S. Marzano 2 e 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.

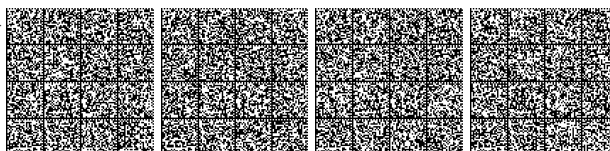
La pianta e le bacche del pomodoro delle varietà S. Marzano 2 e KIROS o di linee migliorate, ammesse alla trasformazione per la produzione del "Pomodoro S. Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino" a denominazione di Origine Protetta – DOP – devono presentare i seguenti requisiti:

1) Caratteristiche della pianta

- sviluppo indeterminato di qualunque statura, con esclusione dei tipi indeterminati; - fogliame 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 parallelepipedica 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 tondeggianti 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 65% 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 65% 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.

4.3 Zona geografica:

Il pomodoro 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 appartenenti ai seguenti comuni:

Provincia di Salerno

Comuni totalmente ricadenti: S. Marzano sul Sarno, S. Valentino Torio, Scafati.

Comuni parzialmente ricadenti: Baronissi, Fisciano, Mercato S. Severino, Castel San Giorgio, Siano, Roccapiemonte, Nocera Superiore, Nocera Inferiore, Sarno, Pagani, Angri, Egidio Monte Albino;

Provincia di Avellino

Comuni parzialmente ricadenti: Montoro Superiore, Montoro Inferiore.

Provincia di Napoli

Comuni totalmente ricadenti: S. Antonio Abate, Pompei, S. Maria La Carità, Striano, Boscoreale, Poggioreale.

Comuni parzialmente ricadenti: Gragnano; Castellammare di Stabia, Acerra, Afragola, Brusciano, Caivano, Camposano, Casalnuovo, Castelcisterna, Cicciano, Cimitile, Mariglianella, Marigliano, Nola, Palma Campania, Pomigliano, Scisciano, S. Vitaliano.



Tutti i suddetti comuni sono inclusi nell'Agro Sarnese-Nocerino e zone vicinore 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.

4.4 Prova dell'origine:

Ogni fase del processo produttivo viene monitorata documentando per ognuna gli input e gli output. In questo modo, e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi gestiti dalla struttura di controllo, degli agricoltori, degli intermediari, dei trasformatori e dei confezionatori, nonché attraverso la denuncia tempestiva alla struttura di controllo delle quantità prodotte, è garantita la tracciabilità del prodotto. Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, sono assoggettate al controllo da parte della struttura di controllo.

4.5 Metodo di ottenimento:

Il Pomodoro S. Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino D.O.P. si ottiene utilizzando esclusivamente, come materia prima, le bacche provenienti dalle piante della varietà S. Marzano 2 KIROS, o di linee migliorate, prodotte nel comprensorio dell'Agro Sarnese-Nocerino indicato al punto 4.3. Successivamente le bacche raccolte vengono sottoposte ad un processo di trasformazione che viene eseguito nell'ambito degli stabilimenti industriali siti sempre nel medesimo territorio. È consentita la tecnica di coltivazione in ambiente protetto al fine di proteggere le coltivazioni dall'attacco di parassiti e insetti nocivi.

Le coltivazioni del pomodoro S. Marzano sono realizzate esclusivamente su terreni pianeggianti, irrigui, costituiti per la maggior parte da materiale piroclastico di origine vulcanica, molto profondi, soffici, naturalmente fertili, con buona dotazione di sostanza organica ed un'elevata quantità di fosforo assimilabile e di potassio scambiabile.

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

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.

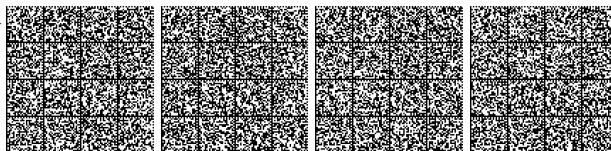
La resa massima è di 80 tonnellate per Ha e la resa in prodotto trasformato non raggiunge valori superiori all'80%.

La trasformazione del pomodoro fresco in pomodoro trasformato "pelato", si realizza all'interno degli stabilimenti conservieri situati nel territorio dell'Agro Sarnese-Nocerino.

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.



4.6 Legame con l'ambiente geografico:

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 S. Marzano al suo ambiente più tipico, e cioè all'Agro Sarnese-Nocerino, è molto accentuato. Difatti, è in questo particolare ambiente che il Pomodoro S. Marzano ha avuto origine ed ha avuto la massima diffusione colturale 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 S. 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"*.

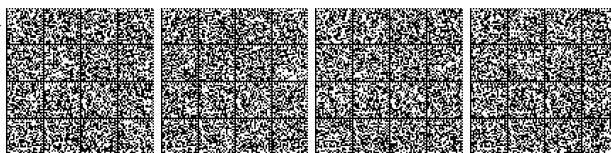
4.7 Organismo di controllo:

Nome: IS.ME.CERT. – Istituto Mediterraneo di Certificazione Agroalimentare
Indirizzo: via G. Porzio Centro Direzionale Isola G/1 – 80143 Napoli
Tel.: 0817879789
Fax: 0816040176
E-mail: info@ismecert.it

4.8 Etichettatura:

L'etichettatura sarà eseguita conformemente alle norme di cui al Decreto Legislativo n.109 del 27 gennaio 1992. Le industrie di trasformazione che esercitano la propria attività nel territorio di cui al punto 4.3, 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;
- il simbolo grafico della D.O.P. Pomodoro S. 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.



10A15581

