

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione di una domanda di modifica, a norma dell'articolo 6, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari

(2010/C 73/12)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di modifica, a norma dell'articolo 7 del regolamento (CE) n. 510/2006 ⁽¹⁾ del Consiglio. Le dichiarazioni di opposizione devono pervenire alla Commissione entro sei mesi dalla data della presente pubblicazione.

DOMANDA DI MODIFICA

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO**Domanda di modifica ai sensi dell'articolo 9****«POMODORO S. MARZANO DELL'AGRO SARNESE-NOCERINO»****N. CE: IT-PDO-0117-1524-10.04.2003****IGP () DOP (X)****1. Voce del disciplinare interessata dalla modifica:**

- Denominazione del prodotto
- Descrizione del prodotto
- Zona geografica
- Prova dell'origine
- Metodo di ottenimento
- Legame
- Etichettatura
- Condizioni nazionali
- Altro (da precisare)

⁽¹⁾ GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12.

2. Tipo di modifica:

- Modifica del documento unico o della scheda riepilogativa
- Modifica del disciplinare della DOP o IGP registrata per la quale né il documento unico né la scheda riepilogativa sono stati pubblicati
- Modifica del disciplinare che non richiede modifiche del documento unico pubblicato [articolo 9, paragrafo 3 del regolamento (CE) n. 510/2006]
- Modifica temporanea del disciplinare derivante dall'imposizione da parte delle autorità pubbliche di misure sanitarie o fitosanitarie obbligatorie [articolo 9, paragrafo 4, del regolamento (CE) n. 510/2006]

3. Modifica (modifiche):**3.1. Descrizione:**

È variata la descrizione delle caratteristiche del frutto (bacca), prevedendo due raggruppamenti (standard 1 e standard 2), in relazione alle caratteristiche morfologiche e qualitative delle bacche.

Si prevede l'estensione della protezione anche per il pomodoro a filetti del quale vengono descritte le relative caratteristiche morfologiche e qualitative.

3.2. Zona geografica:

È eliminato il paragrafo inserito nel disciplinare di produzione relativo alla competenza della Regione Campania nel valutare eventuali estensioni ad aree limitrofe della zona di produzione, in quanto una eventuale modifica della zona può essere richiesta solo ai sensi dell'art. 9 del reg. (CE) n. 510/2006.

3.3. Metodo di ottenimento:

Le variazioni apportate, nel rispetto degli usi locali, leali e costanti tradizionalmente osservati, non incidenti sul legame con il territorio, riguardano una migliore determinazione del sesto d'impianto, o dell'epoca di raccolta dalle bacche, la precisazione dei limiti produttivi unitari e della resa in prodotto trasformato e della percentuale di prodotto sgocciolato. Sono stati inoltre adeguati i parametri relativi al residuo ottico rifrattometrico della bacca e le disposizioni relative al confezionamento del prodotto.

Per la tipologia «a filetti» sono state indicate le principali operazioni tecnologiche, simmetricamente a quanto già previsto per i pomodori pelati interi. È stato inserito l'acido citrico tra i coadiuvanti tecnologici, per un suo eventuale uso. È stato rafforzato infine il legame con il territorio inserendo il vincolo che le eventuali attività di miglioramento genetico dell'ecotipo San Marzano, previste dal vigente disciplinare di produzione, avvengono esclusivamente nell'area in esso delimitata.

Viene depennato il paragrafo che consente alla Regione Campania di concedere alle industrie di trasformazione autorizzazioni produttive.

È consentita la coltivazione in ambiente protetto al fine di proteggere le coltivazioni dall'attacco di parassiti e insetti nocivi.

3.4. Etichettatura:

In aggiunta, viene previsto di indicare in etichetta «pomodori pelati a filetti», per il relativo prodotto. Vengono specificate in maniera precisa le caratteristiche e gli indici colorimetrici del logo della D.O.P., già previsti nell'attuale disciplinare.

3.5. Condizioni nazionali:

È stata soppressa la norma sanzionatoria nazionale da applicare ai trasgressori delle disposizioni del disciplinare, in quanto comunque applicabile. È stata adeguata al disposto dell'art. 10 del regolamento n. 510/2006 la disciplina dei controlli, effettuati dall'apposito Organismo.

SCHEDA RIEPILOGATIVA

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

«POMODORO S. MARZANO DELL'AGRO SARNESE-NO CERINO»

N. CE: IT-PDO-0117-1524-10.04.2003

DOP (X) IGP ()

La presente scheda riepilogativa presenta a 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 RM
ITALIA
Tel. +39 0646655106
Fax +39 0646655306
e-mail: sacco7@politicheagricole.gov.it

2. Associazione:

Nome: Consorzio per la Tutela del Pomodoro S. Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino
Indirizzo: Via Piave 120
84083 Castel San Giorgio SA
ITALIA
Tel. +39 0815161819
Fax +39 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'articolo 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 tondeggiante per lo standard 2;
- c) rapporto assi: non inferiore a $2,2 + 0,2$ (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: Gagnano; Castellammare di Stabia, Acerra, Afragola, Brusiano, Ciano, 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 vicine 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^o quindicina del mese di Aprile, però può protrarsi fino alla 1^o 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:*

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 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 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. Filipponi) «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 NA

ITALIA

Tel. +39 0817879789

Fax +39 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.

