DISCIPLINARE DI PRODUZIONE E DI TRASFORMAZIONE DEL POMODORO A DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA

- DOP -

"POMODORO SAN MARZANO DELL'AGRO SARNESE-NOCERINO"

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE E DI TRASFORMAZIONE DEL POMODORO A DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA - DOP - "POMODORO SAN MARZANO DELL'AGRO SARNESE-NOCERINO"

ART. 1

La Denominazione di Origine Protetta (DOP) " Pomodoro San 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 di trasformazione.

ART. 2

La Denominazione d'Origine Protetta (DOP):" Pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino", senza altra qualificazione, è riservata al pomodoro pelato ottenuto da piante dell'ecotipo S. Marzano.

Possono concorrere alla produzione di detto pomodoro , linee ottenute a seguito di miglioramento genetico dell'ecotipo S. Marzano sempre che siano coltivate 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 dall'ecotipo S. Marzano o da 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:

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 strada S.S. 88 - Casa Fumo - Casa Mari - Casal Siniscalco - 100 m. al di sopra della strada S.S. 88, ad est dell'abitato di Origliano - 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 tessitori, 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 S. 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 Prov.le 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 della frazione Materdomini - Strada Prov.le Materdomini - Casa Rinaldi - Pecorari - Linea Ferroviaria fino al confine territorio Cava dei Tirreni - Loc. Camarelle. 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 a 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 Caliano - Strada per S. Eustachio - Casa Castello. Ad Est verso Cimitero - Località Marcatello. 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 e 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, 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 - Pompei - S. Antonio Abate - Lettere fino a ricongiungersi con la frazione S. Leone.

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

Altri Comuni: Acerra, Afragola, Brusciano, Caivano, Casalnuovo, Camposano, Cstelcisterna, Cicciano, Cimitile, Mariglianella, Marigliano, Nola, Palma, Pomigliano, Scisciano, S.Vitaliano.

L'area sopradetta 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. al 25.000 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.

Altre zone: qualora aree limitrofe del territorio indicato nell'Art. 3 del disciplinare, avanzino richiesta di estensione della protezione, la regione Campania é competente ad esprimersi al riguardo dopo aver esperito gli opportuni accertamenti e sentito il parere delle Associazioni dei Produttori e degli Industriali conservieri interessate.

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-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 cm. 50 sulla fila e cm. 120 tra le file; sono ammessi sesti più ampi.

La forma di allevamento esclusiva deve essere quella in verticale con tutori idonei e fili orizzontali. E' vietata la coltivazione a piano od a terra nonchè in ambiente protetto. Sono ammesse, oltre alle normali pratiche colturali, sia la spollonatura che la cimatura. E' vietata ogni pratica di forzatura tendente ad alterare il ciclo biologico naturale del pomodoro, con particolare riguardo alla maturazione.

La raccolta dei frutti dev'essere eseguita esclusivamente a mano, in maniera scalare, quando essi raggiungono la completa maturazione. Il numero delle raccolte varia da 2 a 4 . I frutti raccolti e destinati alla trasformazione industriale (pelati), devono essere sistemati e trasportati in contenitori di plastica la cui capienza è di circa Kg 25.

La resa massima è di circa 80 tonnellate per Ha e la resa in prodotto trasformato (pelato) può raggiungere valori normalmente superiori al 70%.

Tenuto conto dell'andamento stagionale e delle condizioni ambientali di coltivazione, la Regione Campania, sentito il parere delle organizzazioni professionali agricole e degli industriali, fissa annualmente entro il 15 luglio, in via indicativa, la produzione media unitaria del pomodoro S. Marzano.
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.

ART. 5

La pianta e le bacche del Pomodoro ecotipo S. Marzano o linee migliorate di esso, come precisato all'Art. 2, 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 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 prevalentemente biloba, forma allungata parallelepipeda tipica con lunghezza da 60 a 80 mm. calcolata dall'attacco al peduncolo alla cicatrice stilare;
   b) rapporto assi : non inferiore a 2,2 ± 0,2 (calcolato tra lunghezza dell'asse longitudinale e quella dell'asse trasversale maggiore nel piano equatoriale);
   c) assenza di peduncolo;
   d) colore rosso tipico della varietà;
   e) facile distacco della cuticola;
   f) ridotta presenza di vuoti placentari;
   g) pH non superiore a 4,50;
   h) residuo rifrattometrico a 20°C uguale o superiore al 4,0%;
   i) limitata presenza di fasci vascolari ispessiti nella zona peziolare (fittone).

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 c): peduncoli: massimo l'1,0% dei frutti;
al punto d): area gialla fino ad un massimo di 2 cmq per frutto purché non interessino più del 5% della partita;
al punto h): è ammissibile per il residuo refrattometrico a 20° C una tolleranza di -0,2.

ART. 6

La Denominazione d'Origine Protetta - DOP - "Pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino" designa i frutti interi 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:
- colore rosso, ragionevolmente uniforme con un rapporto a/b (misurato con colorimetro tristimolo impiegando una mattonella standard di riferimento con le seguenti caratteristiche L=25,9; a=28,5 e b=13,1) non inferiore a 2,2. La determinazione dovrà essere eseguita sul prodotto passato su setacci con luce di 0,4 mm. ed opportunamente disaerato;
- 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 70% del peso del prodotto sgocciolato, per recipienti di contenuto netto non superiore a g. 400 e non meno dell'80% degli altri casi;
- residuo ottico rifrattometrico netto a 20°C non inferiore al 5%;
- 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;
- 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 il 4,2 e il 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 succo di pomodoro, succo di pomodoro parzialmente concentrato, semiconcentrato di pomodoro ottenuto esclusivamente da frutti di pomodoro dell'ecotipo S. Marzano 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).
Le scatole devono essere di forma cilindrica con corpo cordonato e saldato elettricamente.
Le caratteristiche indicative delle scatole devono essere le seguenti:
corpo grezzo e fondelli verniciati sui due lati.
Spessore della banda stagnata in mm.:

FORMATTO SCATOLE IN g.	SPESSORE BANDA STAGNATA IN g.		COPERTURA BANDA STAGNATA IN g/mq
500	CORPO	0,16	D 11,2/2,8
	FONDELLO	0,18	2,8/2,8
1.000	CORPO	0,18	D 11,2/2,8
	FONDELLO	0,20	2,8/2,8
3.000	CORPO	0,20	D 11,2/2,8
	FONDELLO	0,29	2,8/2,8

Tali caratteristiche fanno salve future modifiche dei contenitori rispondenti ad esigenze tecnologiche e mercantili nuove o specifiche ma comunque idonee al prodotto in oggetto.

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 , dietro espressa autorizzazione concessa dalla regione Campania, dovranno 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 San Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino;
- Denominazione di Origine Protetta - DOP;
- 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).

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

La Regione Campania, direttamente o con l'ausilio di un'apposita "Struttura di Controllo" autorizzata ai sensi del Reg.(CEE) N° 2081/92, provvederà ad accertare la rispondenza del prodotto da trasformare e trasformato ai requisiti previsti dagli articolati del presente disciplinare.

Gli accertamenti delle caratteristiche del prodotto fresco possono essere eseguiti presso:

- le aziende agricole, durante la fase di estrinsecazione del processo produttivo;
- un centro di raccolta e/o presso lo stabilimento per la trasformazione,su di un campione prelevato seguendo le norme indicate per la campionatura.

L'accertamento dei requisiti del prodotto trasformato, dovrà essere effettuato presso l'industria che lo ha prodotto,su di un campione prelevato secondo i criteri della campionatura previsti dalle vigenti leggi.

Inoltre, la Regione Campania, tramite le proprie strutture tecniche, é tenuta a verificare la consistenza delle superfici investite , i relativi riferimenti catastali e l'esatta ubicazione nel territorio dettagliato nell'Art. 3, al fine di istituire un apposito albo dei terreni coltivati a pomodoro dell'ecotipo San Marzano che verrà aggiornato annualmente e pubblicato sul B.U.R.C..

Le richieste d'inclusione nell'albo verranno prodotte direttamente dalle aziende agricole interessate agli uffici regionali competenti per territorio.
Parimenti, la Regione Campania, in collaborazione colle Associazioni degli Industriali Conservieri, provvederà ad istituire un apposito albo degli industriali trasformatori ricadenti nel territorio, di cui al precedente Art.3, in possesso dei requisiti indispensabili per la produzione del "Pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino " a Denominazione d'Origine Protetta -DOP. Tale albo verrà pubblicato sul B.U.R.C. ed aggiornato periodicamente.Alla Regione Campania, inoltre, in via transitoria, nelle more che si costituisca il Consorzio per la valorizzazione e la tutela del "Pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino" - DOP -, sono demandati i seguenti compiti:

- di gestire l'attuazione nonché l'osservanza delle norme del presente disciplinare;
- di provvedere alla tutela dell'albo dei terreni coltivati a pomodoro S. Marzano con relativi dati catastali ed al relativo aggiornamento;
- di provvedere alla tenuta ed al relativo aggiornamento dell'albo dei trasformatori;
- di provvedere alla tenuta del registro di carico e scarico della materia prima e del prodotto finito.
- di sviluppare e diffondere il miglioramento delle tecniche di coltivazione;
- di promuovere il miglioramento genetico della pianta ed in particolare della bacca;
- di sviluppare la ricerca sulla rispondenza delle caratteristiche analitiche-composizionali, biochimiche e molecolari degli ecotipi San Marzano;
- di provvedere alla salvaguardia ed alla conservazione del germoplasma degli ecotipi di pomodoro San Marzano nonché alla loro selezione;
- di avviare lo sviluppo di una politica sementiera degli ecotipi e delle linee migliorate del pomodoro San Marzano al fine di razionalizzare la produzione del materiale di propagazione (seme e piantine);
- di promuovere il miglioramento dell'organizzazione economica dei produttori.
- di stabilire precise norme di qualità attraverso parametri oggettivi derivanti da opportuna attività di ricerca finalizzata, anche a rettifica dei parametri riportati negli articoli 5 -6 e 7 del presente disciplinare.

ART. 10

Chiunque, servendosi delle diciture sopradette produce, trasforma, pone in vendita e comunque distribuisce per il consumo una produzione di " Pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino:

- senza aver ricevuto l'apposita autorizzazione;

- che non corrisponde ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare, é punito a norma delle vigenti leggi in materia di frodi e sofisticazioni.
