

RICHIESTA REGISTRAZIONE

DOP (x) IGP ()

**comunicazione ai sensi dell'art.17 del Regolamento CEE
n. 2081/92 del Consiglio del 14 luglio 1992**

NUMERO NAZIONALE DEL FASCICOLO: N. 126.

1. AUTORITA' NAZIONALE COMPETENTE:

NOME: Ministero delle Risorse Agricole, Alimentari e Forestali
Direzione Generale delle Politiche Agricole ed Agroindustriali
Nazionali-
Divisione VI°-
Tel. 0039/6/46655113
fax: 0039/6/4825815
INDIRIZZO: via XX Settembre, 20 - ROMA

2. ASSOCIAZIONE RICHIEDENTE:

a) NOME:

- CON.CO.O.SA. - Via Nazionale - trav. Pontoni II - Angri (Salerno);
- A.P.O.P.A. - Loc. Pascarola - Zona Industriale - Caivano (Napoli);
- A.O.A. - Via delle Industrie - Loc. Rocchetta - Scafati (Salerno);
- I.C.A. - Via Cimitile, 15 - Nola (Napoli);
- A.P.O.C. - SALERNO - Via Piacenza, 76 - Salerno;
- A.P.O. - Via Strauss, 15 - Palazzo Capone - Battipaglia (Salerno);
- A.N.I.C.A.V. - Piazza dei Martiri, 58 - Napoli;
- Consorzio Conserve Campania s.r.l. - Via Piave, 120 - Castel S.Giorgio (Salerno);

c) COMPOSIZIONE: Produttore/Trasformatore (x) Altro ()

3. DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO: "Pomodoro S.Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino"

4. TIPO DI PRODOTTO:(cfr. allegato): il prodotto che viene esitato sul mercato del consumo riguarda esclusivamente il pomodoro dell'ecotipo S.Marzano, 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.

5. SINTESI DEGLI ELEMENTI DEL DISCIPLINARE:

a) NOME: "Pomodoro S.Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino"

b) DESCRIZIONE:

b.1 - Caratteristiche della bacca del prodotto fresco idoneo alla trasformazione "pelatura":

- A) bacca prevalentemente biloba, forma allungata parallelepipedica tipica, con lunghezza da 60 a 80 mm. calcolata dall'attacco del peduncolo alla cicatrice stilare;
- B) rapporto assi: non inferiore a 2,2 +/- 0,2 (calcolata tra la 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).

b.2 - Caratteristiche organolettiche-chimico-fisiche del prodotto trasformato ("pelato"):

Le bacche dopo aver subito il processo di trasformazione e messe nei barattoli, devono possedere i seguenti requisiti:

- A) colore rosso, ragionevolmente uniforme, con un rapporto a/b non inferiore a 2,2;
- B) assenza di odori e sapori estranei;
- C) assenza di larve di parassiti o di alterazioni di natura parassitaria costituite da macchie necrotiche di qualunque dimensione interessanti la polpa. Assenza di marciume interno lungo l'asse stilare;
- D) peso del prodotto sgocciolato non inferiore al 65% del peso netto;
- E) i frutti di pomodoro devono essere interi e comunque tali da non presentare lesioni che modifichino la forma e il volume di essi, 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% negli altri casi;
- F) residuo ottico rifrattometrico netto a 20 °C non inferiore al 5%;
- G) media del contenuto in bucce, determinata almeno su 5 recipienti, non superiore a 2 cmq per ogni 100 g. di contenuto;
- H) il valore delle muffe dei pomodori conservati (pomodori e liquido di governo) non deve essere superiore a 0,4 g/Kg;
- L) il valore del pH deve essere compreso tra il 4,2 e il 4,5;
- M) è consentita l'aggiunta di sale da cucina in misura non superiore al 3% del peso netto;
- N) 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.

c) AREA GEOGRAFICA:

Il territorio di produzione, denominato "Agro Sarnese-Nocerino", comprende i 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 S. Giorgio, Siano, Roccapiemonte, Nocera Superiore, Nocera Inferiore, Sarno, Pagani, Angri, S. Egidio del Monte Albino.

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, Brusciiano, Caivano, Camposano, Casalnuovo, Castelcisterna, Cicciano, Cimitile, Mariglianella, Marigliano, Nola, Palma Campania, Pomigliano, Scisciano, S. Vitaliano.

PROVINCIA DI AVELLINO

COMUNI PARZIALMENTE RICADENTI : Montoro Inferiore, Montoro Superiore.

d) Cronistoria

E' notorio che il primo pomodoro ad essere utilizzato per la produzione dei "pelati" è stato appunto il pomodoro denominato "S. Marzano", anticamente indicato anche come "Lunga" per la forma del frutto.

Documentazioni storiche attestano che proprio in una contrada ricadente nel territorio dell'Agro Sarnese-Nocerino, si originò, per ibridazione fra tipi di pomodoro locali o per mutazione, il famoso pomodoro a bacca allungata che prese il nome di "S. Marzano" in quanto ebbe la maggiore diffusione culturale nell'ambito del territorio del comune di S. Marzano sul Sarno in provincia di Salerno. L'industria dei "pelati" è stata sempre vanto della Campania grazie alla notevole presenza, soprattutto nel territorio dell'Agro Sarnese-Nocerino, del pomodoro tipico locale che, una volta trasformato dalle numerose industrie che erano sorte nell'ambito del bacino di origine e coltivazione del "S. Marzano", veniva commercializzato sul territorio nazionale ed esportato in diversi paesi dell'Europa e delle Americhe sin dall'inizio del secolo.

e) Ottenimento

Il pomodoro pelato denominato "Pomodoro S. Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino" si ottiene utilizzando esclusivamente, come materia prima, le bacche provenienti dalle piante dell'ecotipo "S. Marzano" o di linee

migliorate prodotte nel bacino sopradetto seguendo una tecnica di coltivazione appropriata. Successivamente le bacche raccolte vengono sottoposte ad un processo di trasformazione che viene eseguito nell'ambito degli stabilimenti industriali siti nel territorio.

Le coltivazioni del pomodoro "S. Marzano" sono realizzate esclusivamente su terreni pianeggianti, irrigui, di origine vulcanica, tendenzialmente uniformi e naturalmente fertili sia per le caratteristiche fisico-chimiche dei materiali vulcanici e sia per la presenza di sufficiente quantità di sostanza organica che caratterizzano ulteriormente la elevata fertilità.

Le superfici destinate alla coltivazione del pomodoro "S. Marzano" si svolgono, generalmente, su piccoli appezzamenti di terreno di circa 3.000-4.000 mq, nell'ambito delle aziende diretto-coltivatrici che, numerose, sono presenti sul territorio.

Il trapianto, di norma, viene eseguito nella 1^a decade di aprile ma può protrarsi fino ai primi di maggio. Una caratteristica tipica della coltivazione del pomodoro "S. Marzano" è quella dell'allevamento in verticale della pianta grazie alla messa in opera sui filari di impalcature costituite da paletti di legno e filo di ferro. Questo tipo di allevamento contribuisce notevolmente al conseguimento di una produzione di gran pregio perchè le bacche, non avendo alcun contatto con il terreno, restano integre. Inoltre, la raccolta dei frutti viene eseguita esclusivamente a mano, in maniera scalare, quando le bacche raggiungono la completa saturazione. La resa media è di circa 60-80 tonnellate per Ha e la relativa resa in prodotto trasformato raggiunge valori elevati, normalmente superiori al 70%.

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 del prodotto industriale (pelato), la cui denominazione è "Pomodoro S. Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino", 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 - Sterilizzazione - Raffreddamento scatole - Magazzinaggio - Etichettatura - Imballaggio in contenitori di cartone. Preparati in accordo alle buone norme di produzione.

f) Legame 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 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 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.

g) Controllo

I controlli sono quelli previsti dalla vigente normativa comunitaria e nazionale che regola il settore e la materia.

h) Etichettatura

L'etichettatura sarà eseguita conformemente alle norme di cui al Decreto Legislativo n.109 del 27 gennaio 1992. Inoltre, sulle etichette da applicare intorno ai barattoli di vetro o di latta e sui cartoni d'imballaggio, devono essere apposte le seguenti dizioni:

- Pomodoro S. Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino ;
- DOP - Denominazione di Origine Protetta ;
- 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 specifico che sarà adottato (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 e sufficientemente grandi da risultare sullo sfondo sul quale sono riprodotti, così da poter essere distinti nettamente dal complesso delle altre diciture o dagli altri disegni.

DA COMPILARSI DALLA COMMISSIONE

Numero CEE 6/IT/01524/96.01.24

Data di ricevimento del fascicolo completo alla
CEE / /