

v1/1518/36

REGULAMENTO (CEE) N° 2081/92 DO CONSELHO  
PEDIDO DE REGISTO : ART. 5° ( ) ART. 17° ( )

DOP (X) IGP ( )  
NÚMERO NACIONAL DO PROCESSO: 126

1. SERVIÇO COMPETENTE DO ESTADO-MEMBRO:

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

ENDEREÇO: via XX Settembre, 20 - ROMA

2. AGRUPAMENTO REQUERENTE:

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) COMPOSIÇÃO: produtores e transformadores

3. NOME DO PRODUTO: "Pomodoro S.Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino"

4. TIPO DE PRODUTO: (ver ANEXO): O produto que é vendido no mercado de consumo é unicamente o tomate do ecotipo S. Marzano, um tomate resultante de linhas melhoradas, cultivado na Agro Sarnese-Nocerino e transformado em "pelado" por um processo de transformação industrial em estabelecimentos existentes no mesmo território de cultivo. O produto é, geralmente, comercializado em frascos de vidro ou em latas de conserva.

5. DESCRIÇÃO DO PRODUTO:

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

b) DESCRIÇÃO:

b.1 - Características do fruto do produto fresco adequado para a transformação em tomate pelado.

A) Fruto essencialmente bilobado, com a forma alongada e paralelepípedica típica, com um comprimento variável entre 60 e 80 mm calculado a partir da base do pedúnculo até à cicatriz estilar;

B) Relação entre os eixos: não inferior a 2,2 +/- 0,2 (calculada entre o comprimento do eixo longitudinal e o do eixo transversal maior no plano equatorial);

C) Ausência de pedúnculo;

D) Cor vermelha típica da variedade;

E) Facilmente destacável da cutícula;

F) Presença reduzida de alvéolos placentares;

G) pH não superior a 4,50;

- H) Resíduo refractométrico a 20° C igual ou superior a 4%;
- I) Presença limitada de feixes vasculares espessos na zona do pecíolo (gavião).

b.2 - Características organoléptico-físico-químicas do produto transformado (tomate pelado):

Depois de terem sido transformados e enlatados, os frutos devem satisfazer as seguintes condições:

- A) Cor vermelha, razoavelmente uniforme, com uma relação a/b não inferior a 2,2;
- B) Ausência de aroma e de sabor estranhos;
- C) Ausência de larva de parasitas ou de alterações de natureza parasitária sob forma de mancha necrótica de qualquer dimensão que seja que afecte a polpa; ausência de podridão interna ao longo do eixo estilar;
- D) Peso do produto escorrido não inferior a 65% do peso líquido;
- E) Os frutos do tomate devem estar inteiros e, de qualquer modo, não devem apresentar lesões que alterem a sua forma e volume em pelo menos 60% do produto escorrido, no caso dos recipientes cujo conteúdo líquido não exceda 400 g, e de 80% nos outros casos;
- F) Resíduo óptico refractométrico líquido a 20° C não inferior a 5%;
- G) Média do conteúdo com pele, estabelecida em, pelo menos, 5 recipientes, não superior a 2 cm<sup>3</sup> por 100 g de conteúdo;
- H) O valor dos bolores do tomate conservado (tomate e meio de cobertura) não deve ser superior a 0,4 g/kg;
- L) O valor do pH deve ser compreendido entre 4,2 e 4,5;
- M) É permitida a adição de sal de cozinha na proporção de 3% do peso líquido, no máximo;
- N) É permitida a adição de sumo de tomate, sumo de tomate parcialmente concentrado, sumo de tomate semi-concentrado obtido exclusivamente de fruto de tomates do ecotipo S. Marzano ou de linhas melhoradas, produzidas na Agro Sarnese-Nocerino.

c) ÁREA GEOGRÁFICA:

A zona de produção denominada Agro Sarnese-Nocerino inclui as seguintes comunas:

PROVÍNCIA DE SALERNO

COMUNAS TOTALMENTE ABRANGIDAS: S.Marzano sul Sarno, S.Valentino Torio, Scafali.

COMUNAS PARCIALMENTE ABRANGIDAS: Baronissi, Fisciano, Mercato S.Severino, Castel S.Giorgio, Siano, Raccapiemonte, Nocera Superiore, Nocera Inferiore, Sarno, Pagani, Angri, S.Egidio del Monte Albino.

PROVÍNCIA DE NÁPOLIS

COMUNAS TOTALMENTE ABRANGIDAS: S. Antonio Abate, Pompei, S. Maria la Carità, Striano, Boscoreale, Poggioreale.

COMUNAS PARCIALMENTE ABRANGIDAS: Gragnano, Castellammare di Stabia, Acerra, Afragola, Brusciiano, Caivano, Camposano, Casalnuovo, Castelcisterna,

Cicciano, Cimitile, Mariglianella, Marigliaro, Nola, Palma Campania, Pomigliano, Scisciano, S.Vitaliano.

#### PROVÍNCIA DE AVELLINO

COMUNAS PARCIALMENTE ABRANGIDAS: Montoro Inferiore, Montoro Superiore.

##### d) PROVA DE ORIGEM:

É significativo que o primeiro tomate a ser utilizado para a produção de tomate pelado tenha sido precisamente o denominado "S. Marzano", outrora chamado "Lunga" (longo), devido à forma do fruto.

Documentos históricos testemunham que foi precisamente numa localidade do território da Agro Sarnese-Nocerino que foi criado, por hibridação entre tipos de tomate locais ou por mutação, o famoso tomate com uma forma alongada. Foi-lhe dado o nome de S. Marzano, dado que é no território da comuna de S. Marzano sul Sarno, na província de Salerno, que é mais amplamente cultivado. A indústria do tomate pelado foi sempre um motivo de orgulho na Campania, graças à cultura muito disseminada, nomeadamente no território da Agro Sarnese-Nocerino, do tomate local típico que, depois de transformado pelos vários estabelecimentos do território de origem e de cultura do S. Marzano, era comercializado no território nacional e exportado para diferentes países da Europa e da América desde o início do século.

##### e) OBTENÇÃO:

O tomate pelado denominado "Pomodoro S.Marzano del'Agro Sarnese-Nocerino" é obtido através da utilização exclusiva como matéria-prima de frutos provenientes de plantas do ecotipo S. Marzano ou de linhas melhoradas produzidas na região em causa, utilizando técnicas de cultivo adequadas. Os frutos colhidos são, em seguida, sujeitos a um processo de transformação efectuado nos estabelecimentos industriais do território.

As culturas de tomate S. Marzano são praticadas exclusivamente em terrenos planos, irrigados, de origem vulcânica, em princípio uniformes e naturalmente férteis, tanto devido às características físico-químicas das substâncias vulcânicas, como à presença de quantidades suficientes de matéria orgânica que caracterizam uma elevada fertilidade.

As superfícies consagradas ao cultivo do tomate S. Marzano são, geralmente, pequenos terrenos de cerca de 3 000 a 4 000 m<sup>2</sup>, no âmbito de explorações geridas directamente pelos agricultores, que são numerosas no território.

A transplantação é, geralmente, efectuada durante os primeiros 10 dias de Abril, embora se possa prolongar até aos primeiros dias de Maio. Uma característica típica da cultura do tomate S. Marzano é o crescimento vertical da planta, graças à instalação de filas de tutores feitos de madeira e de arame. Este tipo de crescimento contribui de forma notória para a obtenção de uma produção de qualidade, já que os frutos, não estando em contacto com o solo, permanecem intactos. Por outro lado, a colheita é feita apenas à mão, progressivamente, à medida que os frutos atingem a maturação completa. O rendimento médio é de cerca de 60 a 80 toneladas por hectare e o rendimento relativo em produto transformado atinge valores elevados, normalmente superiores a 70%. A transformação do tomate fresco em tomate pelado é efectuada em estabelecimentos conserveiros situados no território da Agro Sarnese-Nocerino.

Do ponto de vista da produção, as principais operações tecnológicas previstas para a preparação do produto industrial "tomate pelado", cuja denominação é "Pomodoro S.Marzano del'Agro Sarnese-Nocerino" são as seguintes:

Tomate pelado inteiro: Lavagem e selecção - Descasca - Separação da pele - Selecção do produto - Enlatamento - Adição do meio de cobertura à pressão atmosférica ou em vazio - Esterilização - Arrefecimento das latas - Armazenamento - Rotulagem - Embalagem em caixotes - Produto conforme às boas regras de produção.

#### f) RELAÇÃO:

Os terrenos da Agro Sarnese-Nocerino, tendo por origem as erupções vulcânicas do Vesúvio-Somma e as formações pré-apeninas circundantes, têm características físico-químicas que permitem classificá-los entre os melhores solos italianos. A propósito do clima, é de realçar que a Agro Sarnese-Nocerino sofre a influência benéfica do mar. As amplitudes térmicas são limitadas, e se o termómetro desce abaixo de zero, não é por muito tempo; o granizo é um acontecimento raro. Os ventos dominantes são o mistral do norte e o Scirocco do sul. As chuvas são abundantes no Outono, no Inverno e na Primavera, raras ou quase nulas no Verão. Embora as chuvas façam falta durante os meses do Verão, a humidade relativa do ar permanece relativamente elevada. O território é rico em recursos hídricos, devido à presença de numerosas fontes e de lençóis abundantes em diversas profundidades.

Os factores pedológicos, hidrológicos e climatológicos, a que se acrescentam os hábitos de trabalho dos trabalhadores agrícolas, constituem condições fundamentais e exclusivas que marcam fortemente toda a zona da planície, dominada a noroeste pelo grupo vulcânico do Vesúvio "Somma", e, no sul, pelo maciço dolomítico dos montes Lattari, que corresponde à Agro Sarnese-Nocerino.

A relação geográfica do tomate S. Marzano com o seu ambiente mais típico, isto é com a Agro Sarnese-Nocerino, é muito acentuada. Efectivamente, foi neste ambiente particular que o tomate S. Marzano encontrou a sua origem e que conheceu a maior disseminação nas pequenas explorações. Foi neste mesmo ambiente que foi, tradicionalmente, transformado em tomate pelado e foi a partir deste território que o produto transformado seguiu o caminho de todo o mundo até alegrar a mesa de centenas de consumidores durante décadas.

#### g) ESTRUTURA DE CONTROLO:

Os controlos são os previstos pela legislação comunitária e nacional em vigor que regulamenta o sector.

#### h) ROTULAGEM:

A rotulagem será efectuada em conformidade com as normas previstas no Decreto-Lei nº 109 de 27 de Janeiro de 1992. Para além disso, os rótulos a aplicar aos recipientes de vidro ou às latas e nos caixotes de embalagem devem ostentar as seguintes indicações:

- Pomodoro S.Marzano del'Agro Sarnese-Nocerino;
- DOP - Denominazione di Origine Protetta (denominação de origem protegida);
- o nome da exploração produtora;
- a quantidade de produto efectivamente contida, em conformidade com as regras em vigor;
- a campanha de colheita e transformação;
- o prazo de validade;
- o símbolo gráfico específico que será adoptado (logotipo).

Os caracteres em que estas indicações serão apresentadas devem ter a mesma dimensão, o mesmo grafismo e a mesma cor, ser agrupados no mesmo campo visual e apresentados de maneira clara e legível e ser suficientemente grandes para sobressaírem do fundo em que sejam reproduzidos de modo a que se distingam claramente do conjunto das outras indicações ou dos outros desenhos.

i) EXIGÊNCIAS LEGISLATIVAS NACIONAIS (eventualmente):

-----  
A PREENCHER PELA COMISSÃO

Nº CE: G/IT/01524/96.01.24

DATA DE RECEPÇÃO DO PROCESSO COMPLETO: