



*Ministero delle politiche agricole  
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE,  
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE, IPPICHE E DELLA PESCA  
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA  
QUALITÀ AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA  
PQAI IV

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE  
PROTETTA "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 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 delle varietà S. Marzano 2 e/o 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 articolo 3 e presentino caratteristiche conformi allo standard di cui all'articolo 5.

ART. 3

Il pomodoro ottenuto dalle varietà S. Marzano 2 e/o KIROS o di 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 entrambi ricadenti nelle aree territoriali così delimitate:

#### PROVINCIA DI SALERNO:

L'intero territorio dei comuni di San Marzano sul Sarno, Scafati, San Valentino Torio, Baronissi, Fisciano, Mercato San Severino, Siano, Castel San Giorgio, Roccapiemonte, Nocera Superiore, Nocera Inferiore, Sarno, Pagani, Sant'Egidio del Monte Albino, Angri.

#### PROVINCIA DI AVELLINO:

L'intero territorio del comune di Montoro.

#### PROVINCIA DI NAPOLI:

L'intero territorio dei comuni di Boscoreale, Poggioreale, Pompei, Sant'Antonio Abate, Santa Maria La Carità, Striano, Gragnano, Castellammare di Stabia, Acerra, Afragola, Brusciiano, Caivano, Casalnuovo, Camposano, Castello di Cisterna, Cicciano, Cimitile, Mariglianella, Marigliano, Nola, Palma Campania, Pomigliano D'arco, Scisciano, San Vitaliano.

Tutti i comuni sono inclusi nell'Agro Sarnese-Nocerino. I terreni sono interessati per la parte di pianura, con destinazione seminativa irrigua o irrigabile.

#### ART. 4

Le condizioni ambientali e di coltura del territorio destinato alla produzione del pomodoro di cui all'articolo 3 devono essere quelle tradizionali e comunque atte a conferire al pomodoro le proprie caratteristiche descritte nel successivo articolo 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 dalla 1° quindicina del mese di Aprile fino al 25 Maggio. Il sesto di impianto deve essere tale da non superare la densità massima di 25.000 piante di pomodoro ad ettaro.

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 15 luglio ed il 15 ottobre 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 in contenitori di plastica e trasportati al centro di raccolta aziendale e/o collettivo o della cooperativa intermediaria. Per il trasporto all'industria di trasformazione i contenitori sono singolarmente identificati per produttore con un peso non superiore a 250 chilogrammi cadauno.

La resa massima è di 80 tonnellate per Ha e la resa in prodotto trasformato non è superiore al 70%.

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 - Marcatura del contenitore con sigla "SM" (oltre alle sigle dell'identificazione dell'azienda e del lotto) - 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 - Marcatura del contenitore con sigla "SM" (oltre alle sigle dell'identificazione dell'azienda e del lotto) - 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'articolo 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 determinati;
- fogliame 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) pH 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) pH 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.

Per la preparazione del succo necessario al riempimento dei contenitori, i pomodori devono essere esclusivamente quelli conformi al disciplinare di produzione con esclusione dei parametri relativi alle dimensioni ed alla regolarità della forma.

## ART. 6

La Denominazione d'Origine Protetta - DOP - "Pomodoro San 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 60% del peso netto;
- essere interi o comunque tali da non presentare lesioni che modificano la forma o il volume del frutto per non meno del 60% 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'area di produzione di cui all'articolo 3.

#### 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 60% 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, KIROK o di linee migliorate prodotti nell'area di produzione di cui all'articolo 3.

#### 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'articolo 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'articolo 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 San Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino;
- il Simbolo dell'UE;
- Denominazione di Origine Protetta e/o il suo acronimo;
- 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 San 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 San 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 dal regolamento (UE) n. 1151/2012. Tale struttura è l'Organismo di controllo Agroqualità S.p.A. – Viale Cesare Pavese n. 305 – 00144 Roma, telefono: +39-06-5422 8675, fax: +39-06-5422 8692 – e-mail: sanmarzano@agroqualita.it.

A tal fine i terreni idonei alla coltivazione del pomodoro per la produzione della DOP Pomodoro San 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 San Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino" devono essere iscritte in altro apposito Registro, tenuto, e aggiornato dal predetto organismo di controllo.