

## OTROS ACTOS

## COMISIÓN EUROPEA

**Publicación de una solicitud de modificación con arreglo al artículo 6, apartado 2, del Reglamento (CE) nº 510/2006 del Consejo sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios**

(2010/C 73/12)

La presente publicación otorga un derecho de oposición a la solicitud de modificación con arreglo al artículo 7 del Reglamento (CE) nº 510/2006 <sup>(1)</sup> del Consejo. Las declaraciones de oposición deben llegar a la Comisión en un plazo de seis meses a partir de la presente publicación.

## SOLICITUD DE MODIFICACIÓN

**REGLAMENTO (CE) Nº 510/2006 DEL CONSEJO****Solicitud de modificación en virtud del artículo 9****«POMODORO S. MARZANO DELL'AGRO SARNESE-NOCERINO»****Nº CE: IT-PDO-0117-1524-10.04.2003****IGP ( ) DOP ( X )****1. Apartado del pliego de condiciones afectado por la modificación:**—  Denominación del producto—  Descripción—  Zona geográfica—  Prueba del origen—  Método de obtención—  Vínculo—  Etiquetado—  Requisitos nacionales—  Otros (especifíquense)

<sup>(1)</sup> DO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

## 2. Tipo de modificación:

- Modificación del documento único o de la ficha resumen
- Modificación del pliego de condiciones de una DOP o IGP registrada de la que no se ha publicado ni el documento único ni el resumen
- Modificación del pliego de condiciones que no requiere la modificación del documento único publicado [artículo 9, apartado 3, del Reglamento (CE) n° 510/2006]
- Modificación temporal del pliego de condiciones que obedezca a medidas sanitarias o fitosanitarias obligatorias impuestas por las autoridades públicas [artículo 9, apartado 4, del Reglamento (CE) n° 510/2006]

## 3. Modificaciones:

### 3.1. Descripción:

Se modifica la descripción de las características del fruto, previendo dos grupos (categoría 1 y categoría 2) en relación con las características morfológicas y cualitativas de los tomates.

Se extiende también la protección a los tomates cortados en gajos, cuyas características morfológicas y cualitativas se describen.

### 3.2. Zona geográfica:

Se suprime el párrafo del pliego de condiciones relativo a la competencia de la región de Campania para valorar posibles extensiones de la superficie de producción a zonas limítrofes, ya que toda posible modificación de la zona geográfica sólo puede solicitarse según lo dispuesto en el artículo 9 del Reglamento (CE) n° 510/2006.

### 3.3. Método de obtención:

Las modificaciones aportadas, que respetan los usos locales, fieles a la tradición, y no tienen incidencia en el vínculo con el territorio, se refieren a una mejor determinación del marco de plantación y la época de recolección de los frutos, los límites de producción por unidad de superficie, el rendimiento de la transformación del producto y el porcentaje del producto escurrido. Además, se han adaptado los parámetros referentes al residuo óptico refractométrico del fruto y las disposiciones sobre el envasado del producto.

Para el tipo «en gajos» se han indicado las principales operaciones tecnológicas, a semejanza de lo que ya estaba previsto para los tomates pelados enteros. Asimismo, se ha añadido el ácido cítrico a los coadyuvantes tecnológicos, para su posible utilización. Finalmente, se ha reforzado el vínculo con el territorio precisando que las posibles actividades de mejora genética del ecotipo San Marzano, previstas en el pliego de condiciones en vigor, debían tener lugar exclusivamente en la zona en él delimitada.

Por otra parte, se suprime el apartado por el que se autoriza a la región de Campania a conceder autorizaciones de producción a las industrias de transformación.

Con el fin de proteger los cultivos del ataque de los parásitos e insectos nocivos, se permite el cultivo en medio protegido.

### 3.4. Etiquetado:

También se obliga a indicar en la etiqueta «pomodori pelati a filetti» para el producto en cuestión y se precisan las características y los índices colorimétricos del logotipo de la DOP, ya previstos en el pliego de condiciones actual.

### 3.5. Requisitos nacionales:

Se han suprimido del pliego de condiciones las sanciones nacionales a las personas que infringen sus disposiciones puesto que, de todas maneras, ya son aplicables por ley. Se ha adaptado a lo dispuesto en el artículo 10 del Reglamento (CE) n° 510/2006 el régimen de los controles efectuados por el organismo competente.

## FICHA RESUMEN

**REGLAMENTO (CE) Nº 510/2006 DEL CONSEJO****«POMODORO S. MARZANO DELL'AGRO SARNESE-NOCERINO»****Nº CE: IT-PDO-0117-1524-10.04.2003****DOP ( X ) IGP ( )**

La presente ficha resumen presenta a título informativo los principales elementos del pliego de condiciones.

**1. Servicio competente del Estado miembro:**

Nombre: Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali  
Dirección: Via XX Settembre 20  
00187 Roma RM  
ITALIA  
Tel. +39 0646655106  
Fax +39 0646655306  
Correo electrónico: sacco7@politicheagricole.gov.it

**2. Agrupación:**

Nombre: Consorzio per la Tutela del Pomodoro S. Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino  
Dirección: Via Piave 120  
84083 Castel San Giorgio SA  
ITALIA  
Tel. +39 0815161819  
Fax +39 0815162610  
Correo electrónico: info@consorziosanmarzano.it  
Composición: Productores/transformadores ( X ) otros ( )

**3. Tipo de producto:**

Clase 1.6. — Frutas, hortalizas y cereales

**4. Pliego de condiciones:**

[resumen de las condiciones del artículo 4, apartado 2, del Reglamento (CE) nº 510/2006]

**4.1. Nombre:**

«Pomodoro S.Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino»

**4.2. Descripción:**

El producto comercializado se obtiene exclusivamente a partir de tomates de las variedades S. Marzano 2 y KIROS (ex selección Cirio 3), o de sus líneas mejoradas, cultivados en el Agro Sarnese-Nocerino y transformados en tomate «pelado» gracias a un proceso de elaboración industrial efectuado en establecimientos situados en el territorio de cultivo. El producto se presenta generalmente en recipientes de vidrio o de latón.

Las plantas y los frutos del tomate de las variedades San Marzano 2 y KIROS o de sus líneas mejoradas, admitidas a la transformación para la producción de la denominación de origen protegida (DOP) «Pomodoro San Marzano dell' Agro Sarnese-Nocerino» deben presentar las características siguientes.

- 1) Características de la planta:
  - desarrollo indeterminado de cualquier talla,
  - con exclusión de los tipos indeterminados,
  - follaje que cubre bien los frutos,
  - maduración progresiva, — fruto no maduro con «dorso verde».
- 2) Características del tomate fresco adecuado para el pelado:
  - a) fruto con dos o tres cavidades locales, forma de paralelepípedo alargado característica, de una longitud de 60 a 80 mm., calculada de la inserción del pedúnculo a la cicatriz estilar, para la categoría 1; forma cilíndrico alargada tendiendo a piramidal, de una longitud de 60 a 80 mm., calculada de la inserción del pedúnculo a la cicatriz estilar, para la categoría 2;
  - b) sección transversal angular para la categoría 1; sección transversal redondeada para la categoría 2;
  - c) relación entre ejes: no inferior a  $2,2 + 0,2$  (relación entre la longitud del eje longitudinal y la del eje transversal mayor en el plano ecuatorial);
  - d) ausencia de pedúnculo;
  - e) color rojo típico de la variedad;
  - f) desprendimiento fácil de la cutícula;
  - g) escasa presencia de vacíos placentarios;
  - h) pH no superior a 4,50;
  - i) residuo refractométrico a 20 °C igual o superior a 4,0 %;
  - j) limitada presencia de haces vasculares espesados en la zona peciolar (raíz).

Para las dos categorías, se admiten las siguientes tolerancias:

En el caso del punto a), frutas de forma ligeramente irregular, pero característica de la variedad, siempre que no representen más de un 5 % del lote; en el caso del punto d), pedúnculos: como máximo un 1,1 % de los frutos; en el caso del punto e), superficie amarilla que cubre como máximo 2 cm<sup>2</sup> por fruto siempre que no se trate de más de un 5 % del lote; en el caso del punto i), se admite para el residuo refractométrico a 20 °C una tolerancia de -0,2.

Tomates pelados enteros y tomates pelados en gajos:

- Color rojo característico de la variedad, evaluado visualmente; se admite una superficie amarilla que cubra como máximo 2 cm<sup>2</sup> por fruto siempre que no se trate de más de un 5 % de la muestra en cuestión; ausencia de olores y sabores extraños; ausencia de larvas de parásitos y de alteraciones de carácter parasitario consistentes en manchas necróticas de cualquier dimensión en la pulpa; ausencia de putrefacción a lo largo del eje estilar; peso del producto escurrido no inferior al 65 % del peso neto; tomates cortados longitudinalmente en el caso de los tomates pelados en gajos, tomates enteros o al menos sin lesiones que modifiquen la forma o el volumen de la fruta en al menos un 65 % del peso de producto escurrido en el caso de los tomates pelados enteros; residuo óptico refractométrico neto a 20 °C igual o superior al 5,0 % con una tolerancia de 0,2 %; media del contenido de pieles, determinada en al menos cinco recipientes, no superior a 2 cm<sup>2</sup> por 100 g de contenido; en todos los recipientes, el contenido de pieles no puede sobrepasar el cuádruple de este límite; el valor de los mohos de los tomates en conserva (tomates y líquido) no debe sobrepasar el 30 % de campos positivos para los productos con un residuo óptico refractométrico a 20 °C inferior al 6,0 %, y el 40 % de campos positivos para los productos con un residuo óptico refractométrico a 20 °C igual o superior a 6,0 %; el contenido total de los ácidos lácticos D y L de los tomates en conserva (tomate y líquido) no debe sobrepasar 0,4 g/kg; el valor del pH debe situarse entre 4,2 y 4,5; está permitida la adición de sal de cocina en una proporción que no supere el 3 % del peso neto (el contenido natural en cloruros se considera igual al 2 % del residuo óptico refractométrico); está permitido añadir hojas de albahaca; se admite también añadir ácido cítrico como coadyuvante tecnológico con un límite del 0,5 % del peso del producto; asimismo, está permitido añadir zumo de tomate, zumo de tomate parcialmente concentrado o semiconcentrado de tomate obtenido exclusivamente a partir de frutos de las variedades S. Marzano 2 y KIROS o de líneas mejoradas producidas en el Agro Sarnese-Nocerino.

#### 4.3. Zona geográfica:

Para llevar la denominación de origen protegida (DOP) «Pomodoro San Marzano dell' Agro Sarnese-Nocerino», el tomate debe ser producido por explotaciones agrarias y transformado por empresas industriales situadas, unas y otras, en la zona geográfica perteneciente a los siguientes municipios:

Provincia de Salerno

Municipios totalmente incluidos en la zona: S. Marzano sul Sarno, S. Valentino Torio y Scafati.

Municipios parcialmente incluidos en la zona: Baronissi, Fisciano, Mercato S. Severino, Castel San Giorgio, Siano, Roccapiemonte, Nocera Superiore, Nocera Inferiore, Sarno, Pagani, Angri y Egidio Monte Albino.

Provincia de Avellino:

Municipios parcialmente incluidos en la zona: Montoro Superiore y Montoro Inferiore.

Provincia de Nápoles:

Municipios totalmente incluidos en la zona: S. Antonio Abate, Pompei, S. Maria La Carità, Striano, Boscoreale y Poggiomarino.

Municipios parcialmente incluidos en la zona: Gragnano; Castellammare di Stabia, Acerra, Afragola, Bruscianno, Caivano, Camposano, Casalnuovo, Castelcisterna, Cicciano, Cimitile, Mariglianella, Marigliano, Nola, Palma Campania, Pomigliano, Scisciano y S. Vitaliano.

Todos los municipios previamente mencionados están incluidos en el Agro Sarnese-Nocerino y las zonas limítrofes y forman parte de la superficie irrigada o irrigable de sus llanuras. Naturalmente, queda excluida la parte de colinas o con bajo relieve ya que no se irriga.

#### 4.4. Prueba del origen:

En todas las fases del proceso de producción debe efectuarse un seguimiento que consiste en la anotación de los productos a la entrada y a la salida. De este modo, mediante la inscripción de los agricultores, los intermediarios, los transformadores y los envasadores en los registros previstos al efecto, gestionados por el organismo de control, así como a través de la rápida declaración a la estructura de control de las cantidades producidas, se garantiza la rastreabilidad del producto. Todas las personas físicas o jurídicas inscritas en dichos registros están sujetas a los controles del organismo mencionado.

#### 4.5. Método de obtención:

El tomate de la DOP «Pomodoro S. Marzano dell' Agro Sarnese-Nocerino» se obtiene utilizando exclusivamente como materia prima los frutos procedentes de las plantas de las variedades S. Marzano 2 y KIROS, o de líneas mejoradas producidas en la zona del Agro Sarnese-Nocerino indicada en el punto 4.3. Los frutos recogidos están sometidos a un proceso de transformación que se desarrolla en plantas industriales situadas en este mismo territorio. Con el fin de proteger los cultivos del ataque de los parásitos e insectos nocivos, se permite la técnica del cultivo en medio protegido.

El cultivo del tomate San Marzano se efectúa exclusivamente en tierras llanas, irrigadas, constituidas en su mayoría de material piroclástico de origen volcánico, muy profundas, blandas, naturalmente fértiles, ricas en materia orgánica y con una gran cantidad de fósforo y potasio asimilables.

El trasplante se efectúa generalmente en la primera mitad del mes de abril, pero puede retrasarse hasta la primera década de mayo. El marco de plantación debe ser como mínimo de 40 cm dentro de una fila y de 110 cm entre filas. La única forma de cultivo autorizada es la vertical con tutores idóneos e hilos horizontales. Además de las prácticas de cultivo habituales, también se admiten el recorte y la eliminación de vástagos. Está prohibida toda práctica de forzamiento del cultivo que tienda a alterar el ciclo biológico natural del tomate, especialmente la maduración.

La recolección se efectúa entre el 30 de julio y el 30 de septiembre y tiene que hacerse exclusivamente a mano y de manera progresiva, cuando los tomates llegan a la maduración completa, efectuándose varias veces.

Los frutos recogidos deben colocarse y transportarse en contenedores de plástico de una capacidad que va de 25 a 30 kg. Para el transporte hacia la industria de transformación, los tomates llegados al centro de recogida de la explotación y/o al centro colectivo pueden colocarse a continuación en cajones identificados uno por uno, en cantidades máximas de 2,5 quintales.

El rendimiento máximo es de 80 toneladas/Ha. y el rendimiento en producto transformado no alcanza valores superiores al 80 %.

La transformación del tomate fresco en tomate «pelado» se efectúa en industrias situadas en el territorio del Agro Sarnese-Nocerino.

Desde el punto de vista de la producción, las principales operaciones tecnológicas previstas para la preparación de los productos industriales (tomates pelados) son las siguientes:

- tomates pelados enteros: lavado y selección, pelado, separación de las pieles, selección del producto, envasado en latas, adición de líquido a presión atmosférica o al vacío, cierre de las latas, esterilización, enfriamiento de las latas y almacenamiento, todo ello de acuerdo con las mejores normas de producción,
- tomates pelados en gajos: lavado y selección, pelado, separación de las pieles, selección del producto, corte en gajos, escurrido, envasado en latas, adición de líquido a presión atmosférica o al vacío, cierre de las latas, esterilización, enfriamiento de las latas y almacenamiento, todo ello de acuerdo con las mejores normas de producción.

#### 4.6. Vínculo:

Las tierras del Agro Sarnese-Nocerino, al tener su origen en las erupciones volcánicas del Somma-Vesuvio y en las formaciones preapenninas circundantes, poseen características fisicoquímicas tales que pueden clasificarse entre las mejores tierras de Italia.

Por lo que se refiere al clima, hay que tener en cuenta que el Agro Sarnese-Nocerino goza de la influencia benéfica del mar. La amplitud térmica no es destacada y, cuando la temperatura desciende bajo cero, no permanece por debajo mucho tiempo; el granizo es una precipitación más bien rara. Los vientos dominantes son el mistral, que sopla del norte, y el siroco, que sopla del sur. Las lluvias son abundantes en otoño, invierno y primavera, y escasas, o incluso nulas, en verano. Aunque las lluvias estivales sean escasas, la humedad relativa se mantiene bastante elevada. La hidrología del territorio es muy rica, debido a la presencia de numerosas fuentes y abundantes capas freáticas a distintas profundidades.

La combinación de los factores edafológicos, hidrológicos y climáticos, y la laboriosidad de los agricultores constituye una condición esencial y exclusiva que deja su impronta en todo el llano del Agro Sarnese-Nocerino, dominado al noroeste por el complejo volcánico Somma-Vesuvio y al sur por el macizo dolomítico de los Montes Lattari.

El vínculo geográfico del Pomodoro S. Marzano con su entorno más típico, es decir, el Agro Sarnese-Nocerino, es muy fuerte. En efecto, es en este entorno particular donde nació el Pomodoro S. Marzano y donde su cultivo ha tenido la máxima difusión entre las pequeñas explotaciones agrarias y es aquí donde se ha transformado por tradición en tomate pelado. Desde esta tierra el producto transformado se ha difundido, a través de las décadas, por todos los caminos del mundo para alegrar las mesas de millones de consumidores. En una obra del profesor Luigi Leggieri, «I pomodori “S. Marzano e Lampadina” nell’ industria dei pelati» (Orto frutticoltura Italiana, diciembre de 1940), se lee con respecto a la variedad San Marzano: «Esta variedad se creó a partir de cultivos de tomate en el cantón de Fiano, entre Nocera Inferiore y Sarno, y luego se cultivó en San Marzano sul Sarno en un medio más propicio». Con la aparición del tomate San Marzano, la industria del tomate pelado comenzó también a ganar cada vez más importancia, hasta el punto de convertirse en «el orgullo de la Campania», como escribe el profesor Ferruccio Zago en su tratado «Nozioni di Orticoltura» (1934, Roma, Poligrafica R. Filipponi). La variedad de tomate utilizado, denominada San Marzano, se llama también «lunga» (tomate alargado) a causa de la forma del fruto, y se cultiva extensamente en el Agro Sarnese-Nocerino.

#### 4.7. Estructura de control:

Nombre: IS.ME.CERT. — Istituto Mediterraneo di Certificazione Agroalimentare  
Dirección: Via G. Porzio Centro Direzionale Isola G/1  
80143 Napoli NA  
ITALIA  
Tel. +39 0817879789  
Fax +39 0816040176  
Correo electrónico: info@ismecert.it

#### 4.8. Etiquetado:

El etiquetado se efectuará de acuerdo con las normas establecidas en el Decreto-ley nº 109 de 27 de enero de 1992. Las industrias de transformación que ejercen su actividad en el territorio indicado en el punto 4.3 deben hacer constar, en las etiquetas que deben colocarse sobre los recipientes de vidrio o las latas y las cajas que las contienen, las indicaciones siguientes:

- Pomodoro S. Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino,
- Denominazione di Origine Protetta — DOP,
- Tomates pelados enteros y tomates pelados en gajos,
- el nombre de la explotación productora,
- la cantidad del producto efectivamente contenido de conformidad con las normas vigentes,
- la campaña de recolección y transformación,
- la fecha de caducidad,
- el símbolo gráfico de la DOP Pomodoro S. Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino.

Los caracteres de las distintas indicaciones deben tener un tamaño, un grafismo y unos colores idénticos, agruparse dentro del mismo campo visual y presentarse de manera clara, legible e indeleble, siendo suficientemente grandes para resaltar del fondo sobre el que se reproducen, de tal manera que puedan distinguirse netamente de otras indicaciones o dibujos.

