

Diario Oficial

de la Unión Europea

C 138



Edición
en lengua española

Comunicaciones e informaciones

62.º año

15 de abril de 2019

Sumario

IV Información

INFORMACIÓN PROCEDENTE DE LAS INSTITUCIONES, ÓRGANOS Y ORGANISMOS DE LA UNIÓN EUROPEA

Comisión Europea

2019/C 138/01	Tipo de cambio del euro	1
2019/C 138/02	Decisión de Ejecución de la Comisión, de 8 de abril de 2019, relativa a la publicación en el <i>Diario Oficial de la Unión Europea</i> de la solicitud de aprobación de una modificación que no se considera menor del pliego de condiciones a que se refiere el artículo 53 del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo con respecto al nombre «Pomodoro S. Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino» (DOP)	2

ES

IV

(Información)

INFORMACIÓN PROCEDENTE DE LAS INSTITUCIONES, ÓRGANOS
Y ORGANISMOS DE LA UNIÓN EUROPEA

COMISIÓN EUROPEA

Tipo de cambio del euro ⁽¹⁾

12 de abril de 2019

(2019/C 138/01)

1 euro =

Moneda	Tipo de cambio	Moneda	Tipo de cambio		
USD	dólar estadounidense	1,1321	CAD	dólar canadiense	1,5082
JPY	yen japonés	126,76	HKD	dólar de Hong Kong	8,8788
DKK	corona danesa	7,4643	NZD	dólar neozelandés	1,6748
GBP	libra esterlina	0,86290	SGD	dólar de Singapur	1,5318
SEK	corona sueca	10,4788	KRW	won de Corea del Sur	1 283,00
CHF	franco suizo	1,1326	ZAR	rand sudafricano	15,7631
ISK	corona islandesa	135,20	CNY	yuan renminbi	7,5939
NOK	corona noruega	9,6020	HRK	kuna croata	7,4350
BGN	leva búlgara	1,9558	IDR	rupia indonesia	15 954,12
CZK	corona checa	25,623	MYR	ringit malayo	4,6580
HUF	forinto húngaro	321,90	PHP	peso filipino	58,553
PLN	esloti polaco	4,2796	RUB	rublo ruso	72,6133
RON	leu rumano	4,7598	THB	bat tailandés	35,955
TRY	lira turca	6,5350	BRL	real brasileño	4,3884
AUD	dólar australiano	1,5771	MXN	peso mexicano	21,2360
			INR	rupia india	78,2915

⁽¹⁾ Fuente: tipo de cambio de referencia publicado por el Banco Central Europeo.

DECISIÓN DE EJECUCIÓN DE LA COMISIÓN**de 8 de abril de 2019**

relativa a la publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea* de la solicitud de aprobación de una modificación que no se considera menor del pliego de condiciones a que se refiere el artículo 53 del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo con respecto al nombre «Pomodoro S. Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino» (DOP)

(2019/C 138/02)

LA COMISIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea,

Visto el Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre de 2012, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios ⁽¹⁾, y, en particular, su artículo 50, apartado 2, letra a), leído en relación con su artículo 53, apartado 2,

Considerando lo siguiente:

- (1) Italia ha remitido una solicitud de aprobación de una modificación, que no se considera menor, del pliego de condiciones del «Pomodoro S. Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino» (DOP), de conformidad con el artículo 49, apartado 4, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012. Entre las modificaciones se incluye un cambio de nombre, que pasa de «Pomodoro S. Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino» a «Pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino».
- (2) De conformidad con el artículo 50 del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, la Comisión ha examinado la solicitud, llegando a la conclusión de que esta cumple las condiciones establecidas en dicho Reglamento.
- (3) Con el fin de permitir la presentación de notificaciones de oposición de conformidad con el artículo 51 del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, debe publicarse en el *Diario Oficial de la Unión Europea* la solicitud de aprobación de una modificación que no se considera menor del pliego de condiciones, tal como se contempla en el artículo 10, apartado 1, párrafo primero, del Reglamento de Ejecución (UE) n.º 668/2014 de la Comisión ⁽²⁾, junto con el documento único modificado y la referencia a la publicación del pliego de condiciones del producto correspondiente, del nombre registrado «Pomodoro S. Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino» (DOP).

DECIDE:

Artículo único

En el anexo de la presente Decisión figura la solicitud de aprobación de una modificación que no se considera menor del pliego de condiciones a que se hace referencia en el artículo 10, apartado 1, párrafo primero, del Reglamento de Ejecución (UE) n.º 668/2014, incluidos el documento único modificado y la referencia a la publicación del pliego de condiciones correspondiente, con respecto al nombre registrado «Pomodoro S. Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino» (DOP).

De conformidad con el artículo 51 del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, la publicación de la presente Decisión conferirá el derecho de oponerse a la modificación contemplada en el párrafo primero del presente artículo dentro de los tres meses siguientes a la fecha de publicación de la presente Decisión en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

Hecho en Bruselas, el 8 de abril de 2019.

Por la Comisión

Phil HOGAN

Miembro de la Comisión

⁽¹⁾ DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

⁽²⁾ Reglamento de Ejecución (UE) n.º 668/2014 de la Comisión, de 13 de junio de 2014, que establece las normas de desarrollo del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios (DO L 179 de 19.6.2014, p. 36).

ANEXO

SOLICITUD DE APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN QUE NO SE CONSIDERA MENOR DEL PLIEGO DE CONDICIONES DE LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN PROTEGIDAS O DE LAS INDICACIONES GEOGRÁFICAS PROTEGIDAS

Solicitud de aprobación de una modificación de conformidad con el artículo 53, apartado 2, párrafo primero, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012

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

N.º UE: PDO-IT-01524-AM04 – 29.12.2017

DOP (X) IGP ()

1. Agrupación solicitante e interés legítimo

Consorzio di Tutela del Pomodoro S. Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino

Dirección: Via Lanzara, 27
84087 Sarno (Sa)
ITALIA

Correo electrónico: info@consorziopomodorosanmarzanodop.it

El Consorzio di tutela del Pomodoro S. Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino ostenta un interés legítimo en presentar una solicitud de modificación con arreglo al artículo 13, párrafo primero, del *Decreto del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali* n.º 12511, de 14 de octubre de 2013.

2. Estado miembro o tercer país

Italia

3. Apartado del pliego de condiciones afectado por la modificación

- Nombre del producto
- Descripción del producto
- Zona geográfica
- Prueba del origen
- Método de obtención
- Vínculo
- Etiquetado
- Otros [actualizaciones normativas; estructura de control]

4. Tipo de modificación

- Modificación del pliego de condiciones de una DOP o IGP registrada que, a tenor del artículo 53, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, no se considera menor.
- Modificación del pliego de condiciones de una DOP o IGP registrada, cuyo documento único (o equivalente) no ha sido publicado y que, a tenor del artículo 53, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, no se considera menor.

5. Modificaciones

Nombre del producto

1. *Modificación del artículo 1 del pliego de condiciones*

El nombre «Pomodoro S. Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino» se sustituye por «Pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino».

La solicitud de modificación obedece a la necesidad de corregir un error de transcripción en el Registro de la Unión del término «S. Marzano», que aparece en el Reglamento (CE) n.º 1263/96 de la Comisión. En el momento de presentar la solicitud de registro, la documentación remitida a los servicios competentes de la Comisión Europea incluía la mención «Pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese Nocerino» y no «Pomodoro S. Marzano dell'Agro Sarnese Nocerino».

Dado que la abreviatura «S.», comúnmente utilizada en italiano, es sinónimo del término «San» y el producto en cuestión se comercializa con el nombre comercial de «Pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese Nocerino», con la modificación se pretende corregir la incoherencia mencionada y evitar el riesgo de confusión derivado de las diferentes variedades registradas. La mención de la denominación protegida, registrada con el nombre de «Pomodoro S. Marzano dell'Agro Sarnese Nocerino» podría inducir a error al consumidor, habida cuenta de la comercialización de variedades vegetales registradas con nombre tales como «S. Marzano 2» (sinónimos: «S. Marzano Vesuvio 2» y «S. Marzano lampadina 2»), «S. Marzano 3» (sinónimos: «S. Marzano Vesuvio 3» y «S. Marzano lampadina 3»), «S. Marzano gigante 2» y «S. Marzano gigante 3».

Además, como puede comprobarse en los documentos históricos presentados en 1996 con motivo de la solicitud de registro, publicada en el portal *Door* de la Comisión Europea, el nombre histórico y tradicionalmente utilizado para identificar este producto siempre ha sido «Pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino».

Descripción del producto

2. A) *Modificación del artículo 2 del pliego de condiciones*

— La frase:

«La denominación de origen protegida (DOP) “Pomodoro S. Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino”, sin ningún otro calificativo, está reservada para los tomates pelados obtenidos a partir de plantones de las variedades S. Marzano 2 y KIROS (ex Selezione Cirio 3)»

se modifica como sigue:

«La denominación de origen protegida (DOP) “Pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino”, sin ningún otro calificativo, está reservada para los tomates pelados obtenidos a partir de plantones de las variedades S. Marzano 2 y/o KIROS (ex Selezione Cirio 3)»

B) *Modificación del punto 4.2 de la ficha resumen*

— La frase:

«El producto comercializado se obtiene exclusivamente a partir de tomates de las variedades S. Marzano 2 y KIROS (ex Selezione Cirio 3) [...]».

se modifica como sigue:

«El producto comercializado se obtiene exclusivamente a partir de tomates de las variedades S. Marzano 2 y/o KIROS (ex Selezione Cirio 3) [...]».

— La frase:

«Las plantas y los frutos del tomate de las variedades San Marzano 2 y KIROS o de sus líneas mejoradas [...]»

se modifica como sigue:

«Las plantas y los frutos del tomate de las variedades San Marzano 2 y/o KIROS o de sus líneas mejoradas [...]»

Se ha introducido esta modificación para que sea posible utilizar indistintamente la variedad S. Marzano 2 y/o la variedad KIROS (ex Selezione Cirio 3). Se pretende eliminar cualquier duda en cuanto al uso simultáneo de estas dos variedades.

3. *Modificación del artículo 5 del pliego de condiciones y del punto 4.2 de la ficha resumen*

— El primer guión del punto 1) («Características de la planta»); a saber: «*desarrollo indeterminado de cualquier talla, con exclusión de los tipos indeterminados*», se modifica como sigue: «*desarrollo indeterminado de cualquier talla, con exclusión de los tipos determinados*».

La finalidad de esta modificación es corregir un error de transcripción material manifiesto y eliminar cualquier duda en cuanto a la exclusión del desarrollo de determinados tipos de plantas.

— Se añade la siguiente frase:

«Para la elaboración del zumo necesario para rellenar los recipientes, todos los tomates deberán ajustarse al pliego de condiciones, con excepción de los parámetros relativos al tamaño del fruto y a la regularidad de su forma.».

Se ha considerado oportuno señalar en el pliego de condiciones que, para preparar el zumo necesario para rellenar los recipientes, han de utilizarse tomates conformes al pliego de condiciones, con excepción de los parámetros relativos al tamaño del fruto y a la regularidad de su forma. El tamaño y la regularidad de la forma pueden considerarse parámetros poco significativos cuando los tomates se destinan a la producción de zumo.

4. *Modificación del artículo 6 del pliego de condiciones y del punto 4.2 de la ficha resumen*

— La siguiente disposición, relativa a los tomates pelados enteros y los tomates pelados en gajos:

«peso del producto escurrido no inferior al 65 % del peso neto»

se modifica como sigue:

«peso del producto escurrido no inferior al 60 % del peso neto»

y

— La siguiente disposición relativa a los tomates pelados enteros:

«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»

se modifica como sigue:

«tomates enteros o al menos sin lesiones que modifiquen la forma o el volumen del fruto en al menos un 60 % del peso del producto escurrido».

Como consecuencia de estas modificaciones, el peso del producto escurrido pasa de un 65 % a un 60 %. Esta modificación, que se aplica tanto a los tomates pelados como a los tomates en gajos, se debe al hecho de que, al ser el producto poco consistente, cuando el peso del producto escurrido envasado es elevado, suele desgarrarse la piel del fruto, que presenta un aspecto muy atípico para un producto con denominación de origen protegida.

Zona geográfica

5. *Modificación del artículo 3 del pliego de condiciones*

— El apartado siguiente de este artículo:

«Para llevar la denominación de origen protegida (DOP) “Pomodoro S. Marzano dell’Agro Sarnese-Nocerino”, el tomate obtenido de las variedades S. Marzano 2 y KIROS, o de sus líneas mejoradas, debe ser producido por explotaciones agrarias y transformado por empresas industriales situadas, unas y otras, en la zona geográfica definida del siguiente modo:»

queda redactado de la siguiente manera:

«Para llevar la denominación de origen protegida (DOP) “Pomodoro San Marzano dell’Agro Sarnese-Nocerino”, el tomate obtenido de las variedades San Marzano 2 y/o KIROS, o de sus líneas mejoradas, debe ser producido por explotaciones agrarias y transformado por empresas industriales situadas, unas y otras, en la zona geográfica definida del siguiente modo:»

Esta modificación permite incorporar las modificaciones contempladas en los puntos 1 y 2 *supra*.

— Los siguientes apartados, relativos a la descripción del territorio situado en las provincias de Salerno, Avellino y Nápoles:

«PROVINCIA DE SALERNO:

La totalidad de los términos municipales de S. Marzano, Scafati y S. Valentino Torio; municipio de Baronissi: al norte del km 10 de la carretera nacional S.S. 88 — límite del término municipal de Fisciano, Ponte S. Chirico — núcleo de población de Orignano al oeste del km 10 de la carretera nacional 88 — localidad de Cariti, sobre la S.S. 88 – Casa Fumo – Casa Mari – Casal Siniscalchi – 100 m sobre la carretera S.S. 88, al este del núcleo de población de Orignano – Masseria Petrone – Casa Faiella – S. Maria delle Grazie – camino municipal S. Agnese e Caprecano al sur de la Casa Siniscalchi – Casa Napoli sotto Monticello – Casa Staccarulo – camino municipal de Staccarulo y núcleo de población de Caprecano. Municipio de Fisciano: desde la localidad de Baliano, al este de su término situado en el km 12 de la S.S. 88, el límite del territorio en cuestión sigue el límite municipal hasta la localidad de Piazza di Pandola, Madonna del Soccorso, Canfora, Pizzolano, Bivio Strada Villa, La Sala, Bivio Strada Carpineta, localidad de Cappuccino, Borgo Penta, hasta la localidad de Bolano.

Municipio de Mercato S. Severino: zona norte situada en el perímetro formado por la carretera provincial Cimitero – Pendino – Costa – Priscoli – Torello – Carifi – Caldo – Ciorani – Piedimonte – Torrente Lavinaro – Capocasale S. Vincenzo – núcleo de población de Mercato San Severino – S.S. 88 – Pandola Acigliano – S. Mango – límite del término municipal de Avellino – vía férrea hasta el núcleo de población de Mercato S. Severino (territorio situado entre la vía férrea y la carretera nacional), hasta Grafone; zona sur situada en el perímetro formado por la aldea de Curteri — S. Angelo — Ospizio — Piazza del Galdo — S. Eustachio (territorio comprendido entre la carretera nacional y la carretera provincial de Pendino) – Costa — Casa Lombardi. Municipio de Siano: desde la localidad de Torello — límite del término municipal — carretera de Castel S. Giorgio Siano — dirección norte — núcleo de población de Siano — cementerio – Campomanfoli, hasta volver a Torello.

Municipio de Castel S. Giorgio: de Codola-a lo largo del límite del término municipal hasta S. Maria A Favore y, de ahí, en dirección a Aiello Campo Manfoli, a lo largo del límite del término municipal hasta Torello. Desde la aldea de S. Croce, toda la zona al sur de la S.S. 266 hasta Codola. Municipio de Roccapiemonte: todo el término municipal, con excepción de la zona situada al este de la carretera provincial Camerelle-S. Severino.

Municipio de Nocera Superiore: zona norte — desde Masseria La Starza — carretera provincial de S. Maria delle Grazie Sant’Onofrio — Croce Mallone – Iroma – Materdomini – al oeste, desde Masseria La Starza, todo el límite con el municipio de Nocera Inferiore, hasta Croce S. Pietro. Al este de la aldea de Materdomini — carretera provincial de Materdomini — Casa Rinaldi — Pecorari — vía férrea, hasta el límite del término municipal de Cava dei Tirreni — localidad de Camerelle. Al sur, toda la zona por debajo de la S.S. 18 y Torrente Cavaiola, desde el límite del término municipal de Nocera Inferiore hasta el de Cava dei Tirreni.

Municipio de Nocera Inferiore: todo el término municipal, con excepción del centro urbano y toda la zona situada al sur de la S.S. 18.

Municipio de Sarno: todo el término municipal, con excepción de la zona N.E. del trazado: de S. Marino, Masseria Scarola, Ponte Alarí, centro de la ciudad, cementerio, S. Maria della Foce, La Marmora, hasta el límite provincial.

Municipio de Pagani: todo el término municipal, con excepción de la zona situada al sur de la carretera S. Lorenzo-Pagani.

Municipio de S. Egidio Monte Albino: todo el término municipal, con excepción de la zona situada al sur de la carretera municipal Angri-Pagani.

Municipio de Angri: todo el término municipal, con excepción del conjunto de la zona situada al sur del acueducto de Ausino.

PROVINCIA DE AVELLINO:

Municipio de Montoro Superiore: desde el sur-aldea de Caliano — carretera hacia S. Eustachio, Casa Castello. Al este, hacia el cementerio — localidad de Mercatello. Al este, el límite de la zona en cuestión sigue el límite del término municipal hasta la localidad de Caliano.

Municipio de Montoro Inferiore: desde el sur — localidad de Piazza di Panola, a lo largo del límite provincial hacia el este, el límite del territorio en cuestión cruza la vía férrea, hasta la intersección con la S.S. 88. Sigue a continuación por la zona situada al oeste de la S.S. 88, hasta el límite del núcleo de población de Preturo – vía férrea. Zona oeste hasta Ponte di Borgo — el territorio en cuestión se extiende hasta el núcleo de población de Borgo — localidad de Marcatello y, a continuación, desde ahí hacia el sur a lo largo del límite del término municipal hasta cruzar la carretera municipal de Piano-S. Pietro. El territorio en cuestión se extiende a continuación hacia el sur, en dirección de Ponte Leone, hasta volver a Piazza di Pandola.

PROVINCIA DE NÁPOLES:

La totalidad de los términos municipales de Boscoreale, Poggiomarino, Pompei, S. Antonio Abate, S. Maria La Carità y Striano.

Municipio de Gragnano: desde la aldea de S. Leone, el límite del territorio en cuestión sigue la carretera provincial Gragnano — Pimonte Castellamare di Stabia Pompei — S. Antonio Abate-Lettere, para volver a la aldea de S. Leone.

Municipio de Castellammare: desde la carretera municipal Gragnano-Castellammare di Stabia, a partir del límite del territorio de Gragnano, en la localidad de Sommozzariello, el límite de la zona en cuestión sigue la vía férrea hasta la localidad de Muscariello, se bifurca al este hacia la localidad de Tavemola, hasta la granja de Somma, y sigue el límite municipal hasta volver a la localidad de Sommozzariello. Otros municipios: Acerra, Afragola, Brusciiano, Caivano, Casalnuovo, Camposano, Castelcisterna, Cicciano, Cimitile, Mariglianella, Marigliano, Nola, Palma, Pomigliano, Scisciano, S. Vitaliano. El territorio antes mencionado está representado en el mapa de la provincia de Salerno, con extensiones en las provincias de Nápoles y Avellino, y se ha delimitado en los mapas del IGMI, a escala 1/25 000, que forman parte integrante del presente pliego de condiciones. Todos estos municipios están incluidos en el Agro Sarnese-Nocerino y en 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.

El territorio antes mencionado está representado en el mapa de la provincia de Salerno, con extensiones en las provincias de Nápoles y Avellino, y se ha delimitado en los mapas del IGMI, a escala 1/25 000, que forman parte integrante del presente pliego de condiciones.»

se modifican como sigue:

«PROVINCIA DE SALERNO:

La totalidad de los términos municipales de 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 y Angri.

PROVINCIA DE AVELLINO:

Todo el término municipal de Montoro.

PROVINCIA DE NÁPOLES:

La totalidad de los términos municipales de Boscoreale, Poggiomarino, 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 y San Vitaliano.»

Se ha simplificado la descripción de la zona geográfica: se han suprimido las referencias a las carreteras y aldeas y en cada provincia solo se mencionan los municipios incluidos en la zona geográfica. Esta modificación da lugar a un ligero aumento de la superficie en cuestión del orden de un 5 %, si bien no entraña la inclusión de tierras con características edafoclimáticas diferentes de las que resultan idóneas para el cultivo de la DOP.

También se han incorporado algunas modificaciones de carácter administrativo, como la fusión de los municipios de Montoro Superiore y Montoro Inferiore en un único municipio, y, en el caso de los municipios afectado, se ha sustituido la abreviatura «S.» por la versión completa «San».

Se ha corregido el nombre del municipio de Castello di Cisterna, que se había transcrito erróneamente por «Castelcisterna».

— Se han corregido los nombres de los municipios *S. Marzano*, *Castellammare*, *Egidio Monte Albinio* y *Palma*, que se han sustituido por los siguientes: *San Marzano sul Sarno*, *Castellammare di Stabia*, *San Egidio Monte Albinio* y *Palma Campania*. Esta modificación obedece a la incoherencia observada entre los nombres utilizados para designar esos municipios en la ficha resumen publicada en el DOUE serie C 73 de 23.3.2017 y los utilizados en el pliego de condiciones. Gracias a esta modificación, ambos documentos están ahora armonizados.

— El siguiente apartado:

«Todos estos municipios están incluidos en el Agro Sarnese-Nocerino y en 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.»

se ha redactado de la siguiente manera:

«Todos estos municipios están incluidos en el Agro Sarnese-Nocerino y forman parte de la superficie irrigada o irrigable de sus llanuras.»

La referencia a las «zonas limítrofes» ya no tiene razón de ser puesto que el territorio dedicado a la producción de la DOP se ha delimitado con los límites administrativos de los municipios afectados. Se suprime la frase «Naturalmente, queda excluida la parte de colinas o con bajo relieve ya que no se irriga» porque ya no es de utilidad, puesto que los terrenos de la superficie irrigada o irrigable de las llanuras ya se han definido de forma clara y precisa.

Método de obtención

6. *Modificación del artículo 4 del pliego de condiciones*

— La frase:

«El trasplante se efectúa generalmente en la primera mitad del mes de abril, pero puede retrasarse hasta la primera década de mayo.»

se modifica como sigue:

«El trasplante suele efectuarse entre la primera quincena de abril y el 25 de mayo.»

Al retrasar la fecha de los últimos trasplantes del 10 al 25 de mayo, se permite a los agricultores de la zona geográfica en cuestión, que es la que presenta el intervalo de temperaturas más pronunciado, llevar a cabo el trasplante con seguridad, sin que ello suponga un riesgo para las plantas. Al ampliarse 15 días el período de trasplante, este puede efectuarse en condiciones climáticas óptimas para el desarrollo de la planta.

— La frase:

«El marco de plantación debe ser como mínimo de 40 cm dentro de una fila y de 110 cm entre filas.»

se modifica como sigue:

«El marco de plantación será tal que la densidad de plantación no supere las 25 000 tomates por hectárea.»

La solicitud de modificación del marco de plantación obedece al hecho de que, en algunas zonas, las técnicas tradicionales de cultivo tienden a reducir el marco de plantación para evitar que la insolación comprometa la calidad del producto. Esta modificación también permite a los productores agrícolas disponer de zonas más amplias para el uso de sus herramientas o máquinas agrícolas.

— La frase:

«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.»

se modifica como sigue:

«La recolección se efectúa entre el 15 de julio y el 15 de octubre. Tiene que hacerse exclusivamente a mano y de manera progresiva, cuando los tomates llegan a la maduración completa, efectuándose varias veces.»

Se solicita la prolongación del período de recolección. Las fechas propuestas tienen en cuenta las condiciones climáticas favorables o desfavorables observadas.

— La frase:

«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.»

se modifica como sigue:

«Los frutos recogidos deben colocarse en contenedores de plástico y transportarse al centro de recogida agrícola y/o al centro colectivo, o al centro de la cooperativa intermedia. Para el transporte a la empresa de transformación, los contenedores, de un peso máximo de 250 kg por unidad, serán identificados uno por uno por los productores.»

La modificación se refiere a la colocación en contenedores del producto que acaba de recolectarse. Se ha considerado apropiado reducir la capacidad de los contenedores de recogida para facilitar el paso entre las filas durante la fase de recolección.

La referencia a las cooperativas intermedias se ha añadido para aumentar la precisión del pliego de condiciones en lo que se refiere a la identificación de los agentes de la cadena de producción. Las cooperativas intermedias actúan como centros de recolección del producto del mismo modo que los centros agrícolas y/o colectivos.

— La frase:

«el rendimiento en producto transformado no alcanza valores superiores al 80 %»

se modifica como sigue:

«el rendimiento en producto transformado no supera el 70 %».

Esta modificación obedece al hecho de que la tasa de rendimiento prevista en el pliego de condiciones actual —es decir, el 80 %— se considera hoy en día sobrestimada. Se ha observado a lo largo de los años que nunca se ha superado el 70 %.

— Entre las operaciones tecnológicas necesarias para la preparación de tomates pelados enteros y tomates pelados en gajos, se ha añadido el marcado del contenedor con la sigla «SM» (además de las siglas de identificación de la explotación y del lote). Esta operación se realiza después del cierre de las latas y antes de la esterilización de la caja.

El último apartado incluye ahora la siguiente operación: «*Marcado del recipiente utilizando la sigla “SM” (además de las siglas de identificación de la explotación y del lote)*».

Esta modificación se debe a la necesidad de poder identificar con precisión los recipientes obtenidos, y en consecuencia luchar contra las imitaciones o falsificaciones, así como de mejorar el carácter distintivo del producto DOP a fin de proteger al consumidor final y la cadena de suministro agrícola en su conjunto.

Etiquetado

7. *Modificación del artículo 8 del pliego de condiciones y del punto 4.8 de la ficha resumen*

— Se modifica el logotipo en respuesta a la solicitud de modificación del nombre, que pasa a ser «Pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino».

El logotipo es el siguiente:



— Se ha introducido una disposición para incluir el símbolo de la UE en las etiquetas de los envases o en las cajas.

— Se ha introducido la opción de indicar la sigla «DOP» en lugar de su forma larga, a saber, «Denominación de Origen Protegida».

«Denominación de Origen Protegida — DOP»

se sustituye por:

«La mención “Denominación de Origen Protegida” y/o su acrónimo “DOP”».

— Se suprime la siguiente frase del punto 4.8:

«El etiquetado se efectuará de acuerdo con las normas establecidas en el Decreto-ley n.º 109 de 27 de enero de 1992.»

Se ha suprimido la referencia a la legislación general en materia de etiquetado, ya que no entra en el ámbito de aplicación de las normas específicas de etiquetado del producto con DOP.

8. *Actualizaciones legislativas — Estructura de control*

Modificación del artículo 9 del pliego de condiciones

Las referencias al Reglamento (CE) n.º 2081/1992 se sustituyen por referencias al Reglamento (UE) n.º 1151/2012.

Se han actualizado las referencias a la estructura de control.

DOCUMENTO ÚNICO

«POMODORO SAN MARZANO DELL'AGRO SARNESE-NOCERINO»

N.º UE: PDO-IT-01524-AM04 – 29.12.2017

DOP (X) IGP ()

1. **Nombre**

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

2. **Estado miembro o tercer país**

Italia

3. **Descripción del producto agrícola o alimenticio**

3.1. *Tipo de producto*

Clase 1.6. Frutas, hortalizas y cereales frescos o transformados

3.2. *Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1*

El producto comercializado se obtiene exclusivamente a partir de tomates de las variedades S. Marzano 2 y/o KIROS (ex Selezione Cirio 3), o de sus líneas mejoradas, cultivadas en el Agro Sarnese Nocerino y transformadas en tomates «pelados» 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 en latas.

Las plantas y los frutos del tomate de las variedades San Marzano 2 y/o 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 determinados,
- 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 lobulares, 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 $2,2 \pm 0,2$ (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 de la letra a), frutos de forma ligeramente irregular, pero característica de la variedad, siempre que no representen más de un 5 % del lote; en el caso de la letra d): pedúnculos: como máximo, el 1,1 % de los frutos; en el caso de la letra e): superficie amarilla que cubre como máximo 2 cm² por fruto, siempre que no se trate de más de un 5 % del lote; en el caso de la letra 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 cm² 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 60 % 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 del fruto en al menos un 60 % del peso del 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 cm² 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 la adición de 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.

Para la elaboración del zumo necesario para rellenar los recipientes, todos los tomates deberán ajustarse al pliego de condiciones, con excepción de los parámetros relativos al tamaño del fruto y a la regularidad de su forma.

3.3. *Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados)*

—

3.4. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

El cultivo de tomates y su transformación en tomates pelados, desde el lavado de los tomates hasta la esterilización de los recipientes (el producto terminado se presenta en conserva), deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida.

3.5. *Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc., del producto al que se refiere el nombre registrado*

—

3.6. Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado

En las etiquetas que vayan a utilizarse en los recipientes de vidrio o latas, así como en las cajas de cartón que los contengan, figurarán las siguientes menciones:

- «Pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino»;
- el símbolo de la UE;
- «Denominazione di Origine Protetta» (Denominación de Origen Protegida) y/o su acrónimo;
- «Pomodori pelati interi», «Pomodori pelati a filetti» (tomates pelados enteros y tomates pelados en gajos);
- el nombre de la explotación productora;
- la cantidad de 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 San 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.

4. Descripción sucinta de la 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:

La totalidad de los términos municipales de 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 y Angri.

PROVINCIA DE AVELLINO:

Todo el término municipal de Montoro.

PROVINCIA DE NÁPOLES:

La totalidad de los términos municipales de 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 y San Vitaliano.

Todos estos municipios están incluidos en el Agro Sarnese-Nocerino y forman parte de la superficie irrigada o irrigable de sus llanuras.

5. Vínculo con la zona geográfica

Las tierras del Agro Sarnese-Nocerino, al tener su origen en las erupciones volcánicas del Somma-Vesuvio y en las formaciones preapeninas 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 las temperaturas permanecen poco tiempo por debajo de cero; el granizo es una precipitación más bien rara. Los vientos dominantes son el *maestro* (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 inexistentes, 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 de la variedad de tomate San Marzano con su entorno más típico, es decir, el Agro Sarnese-Nocerino, es muy estrecho. En efecto, en este entorno particular nació la variedad de tomate San Marzano y en él 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 de la variedad de tomate San Marzano, la industria del tomate pelado comenzó también a cobrar cada vez más importancia, hasta el punto de convertirse en «el orgullo de Campania», como escribe el profesor Ferruccio Zago en su tratado *Nozioni di Orticultura* (Roma, Poligrafica R. Filippini, 1934): «El sector del tomate pelado es el orgullo de Campania. 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.»

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

(artículo 6, apartado 1, párrafo segundo, del Reglamento)

Esta Administración ha activado el procedimiento nacional de oposición publicando la propuesta de modificación de la DOP «Pomodoro S. Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino» en la *Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana* n.º 268 de 16 de noviembre de 2017.

El texto consolidado del pliego de condiciones puede consultarse en el siguiente sitio web:
<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

