



COMUNE DI SAN MARZANO SUL SARNO
PROVINCIA DI SALERNO

ORIGINALE DI DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA COMUNALE

N. 109 DEL 20 ottobre 2016

OGGETTO: DE. CO. SAN MARZANO SUL SARNO – APPROVAZIONE DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEL - POMODORO DI SAN MARZANO SUL SARNO -

L'anno duemilasedici il giorno venti del mese di ottobre alle ore 19:00 nella Sede Municipale, convocata nelle forme di legge, si è riunita la Giunta Comunale nelle persone dei Signori:

Pres. Ass.

COSIMO	ANNUNZIATA	X		SINDACO
COLOMBA	FARINA	X		VICESINDACO
FRANCESCA	BARRETTA	X		ASSESSORE
RAFFAELE	BELVEDERE	X		ASSESSORE
MARCO	IAQUINANDI	X		ASSESSORE
ANDREA	OLIVA	X		ASSESSORE

Presiede l'adunanza il sig. Cosimo Annunziata, nella qualità di Sindaco.

Partecipa con funzioni consultive, referenti, di assistenza e verbalizzazione il Segretario Generale dott.ssa Paola Pucci.

Il Presidente, riconosciuta la legalità dell'adunanza, invita i presenti a deliberare sulla proposta di cui all'oggetto.

LA GIUNTA COMUNALE

Vista l'allegata proposta di deliberazione;

Dato atto che sulla proposta suddetta è stato acquisito il parere di regolarità tecnica, ai sensi dell'art. 49 del D. Lgs. n. 267/2000, allegato;

Ad unanimità di voti,

DELIBERA

Di approvare la proposta di deliberazione allegata alla presente.

Con separata votazione unanime e palese di dichiarare la presente deliberazione immediatamente eseguibile ai sensi dell'art. 134, comma 4, del D. Lgs. N. 267/2000.

COMUNE S. MARZANO S/SARNO
ALBO ON-LINE
N°1313.....



COMUNE DI SAN MARZANO SUL SARNO

Provincia di Salerno

PROPOSTA DI DELIBERAZIONE N.120 DEL 20-10-2016

Oggetto: DE.CO. SAN MARZANO SUL SARNO - APPROVAZIONE DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEL - POMODORO DI SAN MARZANO SUL SARNO -

L'ASSESSORE ALLO SVILUPPO ECONOMICO

PREMESSO:

- che l'Amministrazione Comunale intende rafforzare sempre più il proprio impegno nell'azione di promozione dello sviluppo economico-sociale;
- che in tale ottica, pur in mancanza di qualsiasi obbligo di legge, l'Amministrazione comunale ha deciso di avviare concrete iniziative di tutela nel settore delle attività agro-alimentari tradizionali del territorio, che costituiscono una sicura risorsa di valore economico, culturale e turistico;

RICHIAMATO l'art. 3 del D. Lgs. 267/2000, comma 2, il quale dispone che "il comune è l'ente locale che rappresenta la propria comunità, ne cura gli interessi e ne promuove lo sviluppo", mentre il successivo art. 13, primo comma, aggiunge che "spettano al comune tutte le funzioni amministrative che riguardano la popolazione ed il territorio comunale, precipuamente nei settori organici dei servizi alla persona e alla comunità, dell'assetto ed utilizzazione del territorio e dello sviluppo economico, salvo quanto non sia espressamente attribuito ad altri soggetti dalla legge statale o regionale, secondo le rispettive competenze";

RICHIAMATA altresì la legge 8 giugno 1990 n. 142, laddove all'articolo 2 si ribadisce che il Comune "cura gli interessi e promuove lo sviluppo della propria comunità", principio che trova spazio anche all'interno dello Statuto Comunale vigente;

DATO ATTO che secondo quanto postulato dai citati articoli, che si ispirano con ogni evidenza al principio di sussidiarietà, il Comune è sicuramente legittimato ad assumere autonome iniziative, anche di tipo regolamentare, a sostegno delle produzioni tipiche locali dell'agricoltura e dell'artigianato e della pesca, purché non invadano la sfera di competenza di altri Enti;

EVIDENZIATO che nel territorio della Valle del Sarno ed in particolare nel territorio del Comune di San Marzano sul Sarno insistono piccole realtà produttive e di autoconsumo di elevatissimo valore nel campo dell'agro-alimentare legati prevalentemente ma non esclusivamente alla produzione del vero pomodoro San Marzano che in quest'area trova il suo luogo di originaria produzione e trasformazione;

CONSIDERATO che la tutela e la valorizzazione delle tradizioni e delle peculiarità nel campo dell'agroalimentare possono rappresentare elemento fondamentale per la crescita anche economica del territorio;

RITENUTO:

- sulla scorta di tali considerazioni e tali presupposti, di avviare il percorso per l'istituzione della Denominazione Comunale "De.Co." – SAN MARZANO SUL SARNO – con l'obiettivo di censire e valorizzare quei prodotti agroalimentari e le tradizioni legate alla storia e alla cultura del territorio comunale, così da promuoverle e garantirne la sopravvivenza, nonché di porle alla base dello sviluppo del territorio;
- che attraverso la De.Co. si possa mirare a valorizzare le risorse del territorio e a salvaguardare le peculiarità produttive locali, rappresentando un efficace strumento di promozione dell'immagine del Comune da cui possono derivare importanti occasioni di marketing territoriale con ricadute positive sull'intera comunità ed in particolare sul tessuto produttivo artigianale;

DATO ATTO che:

- con deliberazione di Giunta Comunale n. 72 del 20.10.2015 si è avviato il processo di tutela e valorizzazione delle attività agro-alimentari tradizionali locali – attraverso l'istituzione della De.Co. – SAN MARZANO SUL SARNO -;
- che con Deliberazione di Consiglio Comunale n. 43 del 23.09.2016 è stato approvato il "REGOLAMENTO COMUNALE DI ISTITUZIONE E GESTIONE DELLA DE.CO.";
- che con Deliberazione di Consiglio Comunale n. 44 del 23.09.2016 è stato approvato il "REGOLAMENTO COMUNALE DI USO E GESTIONE DEL MARCHIO DE.CO.";
- che con Deliberazione di Consiglio Comunale n. 45 del 23.09.2016 è stato approvato il "REGOLAMENTO COMUNALE DI USO E GESTIONE PER IL REGISTRO - ALBO DEI PRODUTTORI DE.CO.";
- che con deliberazione di Giunta Comunale n. 84 del 12.09.2016 è stato individuato il marchio grafico da utilizzare per i DE. CO. SAN MARZANO SUL SARNO;

EVIDENZIATO che si sono concluse le attività previste dalla Deliberazione di Giunta Comunale n. 72 del 20.10.2015 e che gli atti sono stati trasmessi in formato digitale con pec del 12.10.2016 prot. 15300 del 13.10.2016 all'Ente dalla Società Class Business network srl affidataria del servizio di supporto "tecnico specialistico" in materia;

RITENUTO:

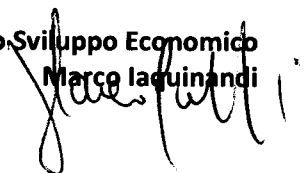
- necessario approvare, al fine di rendere operativo il sistema di certificazione dei DE. CO. SAN MARZANO SUL SARNO" approvare i disciplinari di produzione dei prodotti individuati nel corso delle attività sul territorio che risultano essere:
 - a) "POMODORO DI SAN MARZANO SUL SARNO" - nella variante secca e filetti;
 - b) "MELANZANA DI SAN MARZANO SUL SARNO";
 - c) "FAGIOLINO DI SAN MARZANO SUL SARNO";

VISTO l'allegato disciplinare di produzione del "POMODORO DI SAN MARZANO SUL SARNO" - nella variante secca e filetti:

PROPONE

- **APPROVARE** l'allegato disciplinare di produzione del "POMODORO DI SAN MARZANO SUL SARNO" formato da 5 articoli che forma parte integrante della presente deliberazione.

L'Assessore allo Sviluppo Economico
Marco Iaquinandi





Comune di San Marzano sul Sarno

"Assessorato allo sviluppo economico"

PROGETTO

DE.CO. – SAN MARZANO SUL SARNO

DISCIPLINARE DE.CO. DI PRODUZIONE DEL "POMODORO DI SAN MARZANO SUL SARNO"

ART. 1 – DENOMINAZIONE GEOGRAFICA E ZONA DI PRODUZIONE

La denominazione "Pomodoro di San Marzano sul Sarno" De.Co. è riservata al frutto della pianta *Solanum lycopersicum* della sola varietà indicata nel presente disciplinare, le cui fasi di coltivazione, trasformazione e conservazione devono rispettare le prescrizioni ivi indicate ed essere localizzate nel solo territorio di San Marzano sul Sarno.

ART. 2 – CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO FRESCO

La varietà di pomodoro tipica dell'areale locale viene chiamata "San Marzano": essa è di forma oblunga cilindrica con dimensione in lunghezza di 6-8 cm e colore rosso; nella parte terminale il frutto presenta il caratteristico "pizzetto" mentre internamente sono presenti due logge: è ammessa una tolleranza del 5% del totale dei frutti che presentano tre logge.

A maturazione si presenta morbido, con tendenza a staccarsi dal picciolo e di facile pelabilità.

ART. 3 – MODALITA' DI PRODUZIONE DEL PRODOTTO FRESCO

Le diverse fasi di coltivazione del prodotto fresco possono così sintetizzarsi:

a) Modalità e periodo di semina

La semina avviene tramite trapianto nel terreno. La messa a dimora avviene a febbraio, il trapianto avviene a partire dal mese di aprile. Sono ammessi i trapianti di sole piantine che si presentino sane e con buon radicamento.

b) Modalità di coltivazione

È ammessa la coltivazione del pomodoro sia in pieno campo sia in strutture protette. La pianta viene allevata verticalmente, utilizzando come tutori dei pali in legno, in ferro e spago in nylon. La crescita in verticale viene arrestata mediante cimatura.



Comune di San Marzano sul Sarno

"Assessorato allo sviluppo economico"

PROGETTO

DE.CO. – SAN MARZANO SUL SARNO

La distanza tra le piante è di 0,3-0,5 m, mentre tra le file è di 1 – 1,40 m: tali distanze devono avvicinarsi al limite superiore nel caso in cui le operazioni di scacchiatura siano meno accurate, in caso contrario è possibile mantenersi intorno al limite inferiore.

L'irrigazione è effettuata mediante ala gocciolante, ad esclusione di casi particolari in cui sono ammesse altre forme di irrigazione.

c) Interventi fitosanitari

Sono consentiti gli interventi di lotta biologica o integrata nel rispetto della normativa vigente.

d) Raccolta e stoccaggio

La raccolta è effettuata rigorosamente a mano con conferimento in cassetine in plastica e legno; lo stoccaggio temporaneo avviene in luogo fresco e asciutto. Il periodo di raccolta è compreso tra luglio e settembre.

e) Smaltimento dei residui agricoli

È consigliato eliminare completamente dal terreno gli scarti della pianta, al fine di eliminare eventuali virusi presenti nella pianta.

ART. 4 – MODALITA' DI TRASFORMAZIONE E CONSERVAZIONE

Le modalità di trasformazione del pomodoro ammesse per il riconoscimento del marchio De.Co. sono esclusivamente due:

- **Pomodoro a filetti/spicchi**
- **Pomodoro secco sott'olio**

Nei successivi sottoparagrafi si riportano le diverse fasi processuali.

Pomodoro a filetti/spicchi

a) Trattamenti preliminari



Comune di San Marzano sul Sarno

"Assessorato allo sviluppo economico"

PROGETTO

DE.CO. – SAN MARZANO SUL SARNO

Cernita iniziale con selezione dei frutti sani e con giusta maturazione, rimozione del picciolo e lavaggio.

b) Taglio

Il taglio viene effettuato suddividendo il pomodoro in 6/8 spicchi

c) Preparazione della passata

Una parte dei pomodori selezionati va a costituire la parte succosa del prodotto finito, che viene detta "passata". Tali pomodori vengono preliminarmente sbollentati per circa 15 minuti, poi riposti su di un panno permeabile, così da liberarsi dell'acqua, e quindi immessi in macchina spremipomodoro elettrica, che separa la buccia dalla polpa: in uscita si ottiene così la passata. Tale operazione può avvenire anche mediante setaccio.

d) Conservazione

La conservazione viene effettuata in vasetto o in bottiglia di vetro. Nel singolo recipiente va rispettata la seguente proporzione: circa il 60-70% del prodotto deve essere costituito da spicchi di pomodoro, mentre il 30-40% di passata.

I recipienti chiusi vengono messi in grossi contenitori riempiti d'acqua e bolliti per un tempo compreso tra quaranta minuti e un'ora dal raggiungimento del punto di ebollizione. A fuoco spento si lasciano raffreddare nei suddetti contenitori fino alla mattina seguente alla lavorazione.

Al fine di garantire la migliore qualità al prodotto finito l'intero processo deve avvenire nell'arco della stessa giornata.

Pomodoro secco sott'olio

a) Trattamenti preliminari

Cernita iniziale con selezione dei frutti sani e con giusta maturazione, rimozione del picciolo, lavaggio ed asciugatura.

b) Taglio

Il taglio viene effettuato suddividendo il pomodoro in due parti speculari applicando il taglio lungo la mediana principale.



Comune di San Marzano sul Sarno

"Assessorato allo sviluppo economico"

PROGETTO

DE.CO. – SAN MARZANO SUL SARNO

c) Essiccamento

I pomodori tagliati a metà vengono disposti su tavole di legno o reti zincate e plastificate, con la parte piana rivolta verso l'alto, vengono ricoperti di sale ed esposti al sole in condizioni tali da evitare il contatto con polveri, insetti e quant'altro possa contaminare il prodotto finito. L'esposizione al sole avviene per 4-6 giorni (in base alle condizioni climatiche), di notte viene posto in luogo asciutto e fresco.

d) Conservazione

Ad essiccamento completato, i pomodori secchi vanno immersi in acqua bollente e sale per pochi istanti e poi riasciugati, dopodiché vengono conservati in vasetto di vetro con olio EVO ed aglio.

Sono inoltre ammesse nella conservazione altre spezie.

ART. 5 – UTILIZZO DEL MARCHIO DE.CO.

Il marchio De.Co. viene attribuito esclusivamente al pomodoro fresco della varietà "San Marzano" che rispetta i requisiti indicati nell'art. 3 ed ai prodotti trasformati e conservati secondo le modalità indicate nell'art. 4.

Il marchio e la dicitura "Pomodoro di San Marzano sul Sarno" vengono apposti sull'etichetta dei prodotti suddetti con caratteri chiari e indelebili, nettamente distinti da ogni altra scritta.

ALLEGATI

Al presente disciplinare si allega:

Allegato A - Norme di produzione e commercializzazione del prodotto De.Co.



Comune di San Marzano sul Sarno

"Assessorato allo sviluppo economico"

PROGETTO

DE.CO. – SAN MARZANO SUL SARNO

ALLEGATO A

NORME DI PRODUZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE

DEL POMODORO DI SAN MARZANO SUL SARNO

Norme di produzione

Il produttore del "Pomodoro di San Marzano sul Sarno" è tenuto a:

Compilare e tenere aggiornato il Quaderno di Campagna Aziendale e trasmetterne copia alla commissione De.Co. e renderlo disponibile per le fasi di prima audit per l'iscrizione al Registro dei Produttori e per i successivi controlli.

Norme di Commercializzazione

Il produttore è tenuto a riportare sulle fascette di identificazione del prodotto De.Co.:

- La data di produzione
- Il lotto di produzione

Comune di San Marzano sul Sarno

Proposta di deliberazione n. 120 del 20-10-2016

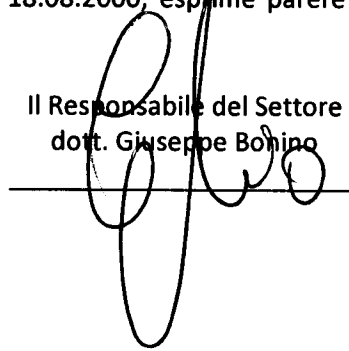
Oggetto: DE.CO. SAN MARZANO SUL SARNO - APPROVAZIONE DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEL -
POMODORO DI SAN MARZANO SUL SARNO -

PARERE DI REGOLARITA' TECNICA

Il sottoscritto dott. Giuseppe Bonino, nella sua qualità di Responsabile del Settore Finanze e Servizi alla persona, ai sensi dell'art. 49, comma 1, del D.Lgs. n.267 del 18.08.2000, esprime parere in ordine alla regolarità tecnica.

San Marzano sul Sarno, lì

Il Responsabile del Settore
dott. Giuseppe Bonino

A large, stylized handwritten signature in black ink, consisting of several loops and a long horizontal stroke at the bottom, positioned over a horizontal line.

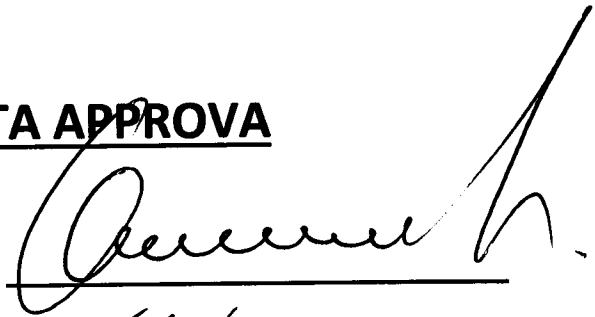


San Marzano sul Sarno

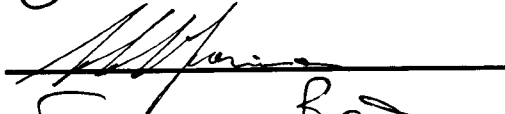
(Provincia di Salerno)

LA GIUNTA APPROVA

Sindaco: Cosimo Annunziata



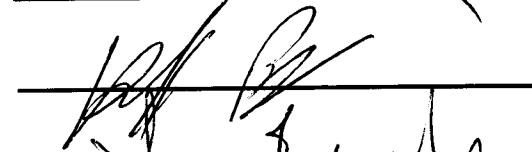
Vicesindaco: Colomba Farina



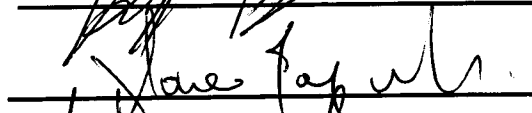
Assessore: Francesca Barretta



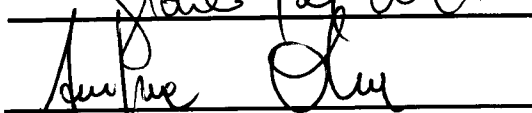
Assessore: Raffaele Belvedere



Assessore: Marco Iaquinandi



Assessore: Andrea Oliva





COMUNE DI SAN MARZANO SUL SARNO

PROVINCIA DI SALERNO

Letto, approvato e sottoscritto

IL SINDACO
Cosimo Annunziata



IL SEGRETARIO

Paola Pucci

RELATA DI PUBBLICAZIONE

Il Responsabile delle pubblicazioni, visti gli atti di ufficio

ATTESTA

Che la presente deliberazione è stata pubblicata, in data odierna, per rimanervi 15 giorni consecutivi nel sito web istituzionale di questo Comune (art. 32, comma 1, della legge 18 giugno 2009, n. 69).

San Marzano sul Sarno, li 24 OTT. 2016



Il Pubblicatore on-line
Giuseppe Franza

ESECUTIVITA' DELLA DELIBERAZIONE

Il Responsabile del Settore, visti gli atti di ufficio,

ATTESTA

Che la presente deliberazione:

- E' trasmessa in elenco ai Capigruppo Consiliari, ai sensi dell'art. 125 del D. Lgs. N. 267/2000;
- E' stata dichiarata immediatamente eseguibile (art. 134, comma 4, del D. Lgs. N. 267/2000);

San Marzano sul Sarno, li _____

Il Segretario Generale

Paola Pucci

su relazione del responsabile delle pubblicazioni, che copia della presente deliberazione è stata pubblicata nel sito web istituzionale di questo Comune per quindici giorni consecutivi dal 24 OTT. 2016 al 08 NOV. 2016 ed è divenuta esecutiva decorsi 10 giorni dalla pubblicazione (art. 134, comma 3, del D. Lgs. N. 267/2000).

San Marzano sul Sarno, li _____

Il Segretario Generale

Paola Pucci

Trasmessa al settore _____ in data _____ per l'esecuzione ai sensi dell'art. 107 del D. Lgs. N. 267/2000.

San Marzano sul Sarno, li 24 OTT. 2016



Il Segretario Generale

Paola Pucci

Per ricevuta _____