

CAMERA DEI DEPUTATI

N. 229

PROPOSTA DI LEGGE

D'INIZIATIVA DEI DEPUTATI

**PAOLO RUSSO, SARRO, PENTANGELO, CASCIELLO, FASANO,
FASCINA, FERRAIOLI, COSIMO SIBILIA**

Riconoscimento del pomodoro San Marzano dell'agro sarnese-nocerino a denominazione di origine protetta e dei siti di relativa produzione quali patrimonio culturale nazionale

Presentata il 23 marzo 2018

ONOREVOLI COLLEGHI! — La presente proposta di legge è il frutto del lavoro dell'Osservatorio dell'Appennino meridionale (consorzio costituito alla fine del 1999 dalla regione Campania e dall'università degli studi di Salerno) dopo un lungo approfondimento del panorama legislativo di settore e a seguito del concomitante monitoraggio delle dinamiche di mercato riferite al pomodoro San Marzano dell'agro sarnese-nocerino a denominazione di origine protetta (DOP).

Il testo del provvedimento è composto di due articoli. L'articolo 1 è rubricato « Patrimonio culturale nazionale ». Al comma 1 si indicano il pomodoro San Marzano dell'agro sarnese-nocerino a DOP e i siti destinati alla relativa produzione, che ricadono nell'area individuata dal disciplinare

di riferimento, come la rilevante espressione nazionale di un precioso elenco di elementi e di fattori che concorrono al riconoscimento di cui al comma 2, cioè: tradizioni e pratiche secolari, processi storici di industrializzazione legati all'elevata vocazione agroambientale di un territorio, insieme di saperi, competenze e tecniche umane, laboriosità popolare, straordinarie qualità e attrattività a livello mondiale dei prodotti agroalimentari italiani.

In primo luogo, il pomodoro San Marzano a DOP rimanda a uno dei pochi casi nella storia d'Italia in cui l'imprenditoria del nord ha scommesso sulla vocazione agroambientale dei terreni del sud. Fu il commendatore Francesco Cirio, originario di Nizza Monferrato, simbolo italiano dell'industria conserviera, a convogliare — dopo

l'incredibile sviluppo delle fabbriche aperte al nord – sforzi e investimenti nel meridione. Intuendo le straordinarie qualità dell'area, trasversale a Napoli e a Salerno, che è compresa tra i monti Picentini, i monti Lattari e il Vesuvio, in particolare l'elevata idoneità allo sviluppo delle colture per via delle favorevolissime condizioni pedoclimatiche, venne al sud per dare impulso agli agricoltori e per avviare stabilimenti per la trasformazione del pomodoro in pelato, acquisito che, tra tutti gli ortaggi autoctoni, il pomodoro San Marzano, per le proprietà organolettiche e morfologiche del frutto e delle bacche, rivelava peculiarità oltremodo pregiate. Altresì, l'elencazione di cui al comma 1 dell'articolo 1 rimanda alle altre connotazioni di siffatta DOP che concorrono all'unicità della stessa. Si tratta di una varietà orticola che necessita di molte cure colturali – esperite previo ricorso a tecniche secolari – e di un significativo impiego di mano d'opera. A tipizzarla sono l'allevamento delle piante con sostegni – tradizionalmente all'aria aperta – e la raccolta scalare dei frutti. E, come da ampia letteratura, l'allevamento in verticale delle piante con le bacche lontane da terra e con acqua di irrigazione (in quanto unite a fili di ferro zincato paralleli al terreno, su pali di legno in genere di castagno) ingenera una produzione eccellente. A ciò si aggiunga che, allorquando i frutti sono completamente maturati, viene effettuata la raccolta che è soltanto manuale, in più momenti intervallati di circa venti giorni a partire dalla metà di agosto, così che la resa industriale si rivela considerevole. E, sullo sfondo di tecniche e di pratiche ultra-datate che si rinnovano a ogni produzione, emergono con forza la laboriosità e la creatività di un'intera comunità territoriale, unitamente a tradizioni, saperi e competenze che collocano il fattore antropico nel novero degli elementi che promuovono il pomodoro San Marzano dell'agro sarnese-nocerino a DOP ad ambasciatore mondiale del *made in Italy* agroalimentare. Il comma 2 dell'articolo 1 riporta l'espreso riconoscimento del pomodoro San Marzano dell'agro sarnese-nocerino a DOP e dei siti destinati alla

relativa produzione quali patrimonio culturale nazionale e, in quanto tale, da salvaguardare, valorizzare e promuovere.

L'articolo 2 è rubricato «Produzione e commercializzazione» e disciplina, dunque, due fasi delicate quanto complesse, avuto riguardo sempre ai profili valoriali che il prodotto esprime nonché a quanto previsto dalla legislazione dell'Unione europea e nazionale in tema di etichettatura, presentazione e pubblicità degli alimenti destinati al consumatore finale o alla collettività. L'intera produzione del pomodoro San Marzano dell'agro sarnese-nocerino a DOP è strumento di coesione e di integrazione sociali e assicura l'equilibrio tra crescita economica e sostenibilità ambientale. Essa concorre al contenimento dei fenomeni del consumo dei suoli e dell'abbandono dei terreni. Ciò posto, nell'intento di elaborare un progetto di legge che si ponga finanche l'obiettivo di rimuovere le distorsioni che attraversano l'intero comparto di riferimento, non si è qui trascurato che la filiera del pomodoro da industria sia storicamente e strutturalmente tra le più penetrate da fenomeni di illegalità e, in particolare, da episodi di sfruttamento dei braccianti agricoli mediante il sistema del caporalato. Come non si è tralasciato che da anni la maggior parte degli operatori economici del settore di riferimento invoca l'incremento dei quantitativi di produzione di tale ecotipo a vantaggio della maggiore competitività dello stesso sui grandi mercati. Al riguardo, nel 2016 l'area interessata dal pomodoro San Marzano a DOP è stata di 200 ettari – a fronte dei 120 del 2015 – e ne sono state prodotte 11.600 tonnellate – a fronte delle 7.500 del 2015 (dati ricavati dal Consorzio di tutela). Sicché, alla luce dell'enunciato del comma 1 dell'articolo 2, si giunge a profilare la filiera del pomodoro San Marzano dell'agro sarnese-nocerino a DOP in chiave etica e socialmente virtuosa, per poi richiedere a tutti gli attori che animano la stessa di assicurare l'armonizzazione degli obiettivi di sviluppo con quelli di salvaguardia ambientale, nel solco del principio di sostenibilità sancito a livello sovranazionale. Il comma 2 dell'articolo 2 stabilisce invece che la commer-

cializzazione del pomodoro San Marzano dell'agro sarnese-nocerino a DOP deve essere coerente con il quadro normativo in materia di certificazione dei prodotti a DOP, al fine di assicurare e tutelare la leale concorrenza sul mercato e il diritto del consumatore a fruire di informazioni precise, chiare e facilmente comprensibili. Qui ricorre l'intento sotteso all'intero articolo, vale a dire quello di approntare un intervento normativo che, nel sancire il dovuto riconoscimento come patrimonio

culturale del Paese, valga pure a fronteggiare le criticità del settore. Siffatta previsione nasce dalla rilevazione, nel tempo, di una grave asimmetria informativa, dovuta al modo di porsi di taluni produttori sul mercato: non pochi, infatti, promuovono il proprio pomodoro rivendicandone il titolo, improprio, di vero pomodoro San Marzano. Quel che mina di fatto la credibilità dell'intero sistema di certificazione della DOP e che l'enunciato del comma 2 dell'articolo 2 si prefigge di superare.

PROPOSTA DI LEGGE

ART. 1.

(Patrimonio culturale nazionale).

1. Il pomodoro San Marzano dell'agro sarnese-nocerino a denominazione di origine protetta (DOP) e i territori della relativa produzione sono la rilevante espressione nazionale di tradizioni e di pratiche secolari, di processi storici di industrializzazione legati all'elevata vocazione agroambientale di un territorio, dell'insieme di saperi, competenze e tecniche umane, della laboriosità e della creatività popolare, nonché delle straordinarie qualità e attrattività a livello mondiale dei prodotti agroalimentari italiani e rappresentano un patrimonio culturale nazionale che, in quanto tale, è necessario salvaguardare, valorizzare e promuovere.

ART. 2.

(Produzione e commercializzazione).

1. Avuto riguardo ai profili valoriali che il prodotto esprime, l'intera produzione del pomodoro San Marzano dell'agro sarnese-nocerino a DOP è strumento di coesione e d'integrazione sociali e assicura l'equilibrio tra crescita economica e sostenibilità ambientale. Essa concorre al contenimento dei fenomeni del consumo dei suoli e dell'abbandono dei terreni.

2. Fermo restando quanto previsto dalla legislazione dell'Unione europea e nazionale in tema di etichettatura, di presentazione e di pubblicità degli alimenti destinati al consumatore finale o alle collettività, la commercializzazione del pomodoro San Marzano dell'agro sarnese-nocerino a DOP deve essere coerente con il quadro normativo in materia di certificazione dei prodotti a DOP, al fine di assicurare e di tutelare la leale concorrenza sul mercato e il diritto del consumatore a fruire di informazioni precise, chiare e facilmente comprensibili.

