

Pubblicazione di una domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(2013/C 170/12)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾.

DOCUMENTO UNICO

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari ⁽²⁾

«COZZA DI SCARDOVARI»

N. CE: IT-PDO-0005-0981-12.03.2012

IGP () DOP (X)

1. Denominazione

«Cozza di Scardovari»

2. Stato membro o paese terzo

Italia

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare

3.1. Tipo di prodotto

Classe 1.7. Pesce, molluschi, crostacei freschi e prodotti derivati

3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1

La Cozza di Scardovari, appartenente alla specie «*Mytilus galloprovincialis*», è un mollusco bivalve dalla forma allungata, dotato di una conchiglia colore nero-violaceo. Le valve sono bombate, uguali di forma quasi triangolare e presentano sottili striature concentriche. Dal guscio escono filamenti bruni assai robusti, chiamati «bisso», mediante i quali l'animale si fissa alle reti dette «reste» o ad altri sostegni.

La Cozza di Scardovari è caratterizzata dai seguenti parametri fisici e organolettici:

- carni lucide che riempiono bene la cavità valvare (percentuale di carne su peso totale del mollusco — indice di condizione > 25 %),
- dolcezza peculiare delle carni (contenuto in sodio < 210 mg/100 g),
- carni particolarmente morbide e fondenti con elevata palabilità.

La Cozza di Scardovari, al momento della commercializzazione, deve presentare un guscio scuro e resistente alla percussione; essa è commercializzata viva in confezioni chiuse di rete, sottovuoto o in atmosfera protettiva, o surgelata con o senza guscio.

3.3. Materie prime (solo per i prodotti trasformati)

—

3.4. Alimenti per animali (solo per i prodotti di origine animale)

La fonte di cibo per la Cozza di Scardovari è costituita dagli elevati apporti di particelle organiche ed inorganiche e dall'elevata produttività di fitoplancton e zooplancton, aspetti peculiari della Sacca di Scardovari.

⁽¹⁾ GU L 343 del 14.12.2012, pag. 1.

⁽²⁾ GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12. Sostituito dal regolamento (UE) n. 1151/2012.

In particolare, infatti, i nutrienti organici ed inorganici sono favoriti dagli abbondanti contributi di acqua dolce dai rami del fiume Po, mentre lo sviluppo di una ricca popolazione fitoplanctonica e zooplanctonica è favorita dalla bassa profondità delle acque, dalla temperatura e dal tenore di ossigeno presenti nella Sacca di Scardovari. Non vengono somministrati alimenti aggiuntivi o integrativi ai bivalvi.

3.5. Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata

Le fasi di semina, accrescimento e raccolta della Cozza di Scardovari, devono essere effettuate solo in vivai all'interno della Sacca di Scardovari; le fasi della depurazione, lavaggio e selezione del prodotto, poiché prevedono l'utilizzo di acqua della Sacca di Scardovari pulita, devono essere svolte in impianti situati nel territorio delle frazioni di Scardovari, Ca' Mello e Santa Giulia nel comune di Porto Tolle.

3.6. Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento, ecc.

Il prodotto deve essere insacchettato nella zona prevista al punto 4, all'interno della catena di processo, subito dopo l'uscita dalle vasche di depurazione, al fine di garantire la vitalità, la freschezza del prodotto e le caratteristiche igienico-sanitarie nonché assicurare il controllo per evitare frodi legate al mescolamento con cozze provenienti da altre zone di produzione.

3.7. Norme specifiche in materia di etichettatura

Sulle confezioni deve essere apposto il sigillo di garanzia in maniera tale che l'apertura della confezione comporti la rottura dello stesso sigillo. In etichetta devono essere indicate le diciture: «Cozza di Scardovari» e «Denominazione d'Origine Protetta», eventualmente sostituibile con l'acronimo DOP. Deve inoltre essere riprodotto il logo della denominazione «Cozza di Scardovari D.O.P.» nonché il simbolo grafico dell'Unione europea per le DOP.



4. Delimitazione concisa della zona geografica

La Zona di produzione è la Sacca di Scardovari e i territori delle frazioni di Scardovari, Ca' Mello e Santa Giulia nel comune di Porto Tolle, in provincia di Rovigo.

Il termine «Sacca» individua l'insenatura marina formatasi per l'occlusione parziale di un braccio di mare, che rimane in comunicazione con il mare aperto attraverso una «bocca lagunare».

La Sacca di Scardovari è situata nell'area meridionale del Delta del Po, fra i rami del Po di Tolle a nord-est e del Po di Gnocca a sud-ovest, e delimitato a sud dalle seguenti coordinate geografiche Gauss-Boaga fuso ovest, che individuano i due punti foranei di delimitazione della Sacca del mare Adriatico:

— 4971445,99 N — 1773953,45 E,

— 4967536,31 N — 1770965,25 E.

5. Legame con la zona geografica

5.1. Specificità della zona geografica

La Sacca di Scardovari è un ambiente le cui caratteristiche sono il risultato dell'incontro delle correnti d'acqua dolce del fiume Po, ricche di nutrienti e particellato in sospensione, con le acque salate del mare, soggette ai cicli di marea.

Le caratteristiche ambientali della Sacca di Scardovari sono contraddistinte da una bassa salinità delle acque in quanto le acque del mare, con salinità attorno al 35 % unendosi a quelle dolci del fiume, permettono di mantenere la concentrazione salina dell'area a valori variabili tra i 10 % e i 30 % con una media intorno ai 20 %. Le acque del fiume inoltre garantiscono un cospicuo apporto di nutrienti e una ricchezza di particellato organico in sospensione.

I bassi fondali della Sacca con profondità massima di 3 m, consentono una buona diffusione della luce in tutta la colonna d'acqua e ideali condizioni di temperatura, mediamente più elevata rispetto alle zone di mare, nonché un'elevata produttività fitoplanctonica; inoltre i ricambi d'acqua, dovuti ai cicli di marea, consentono l'instaurarsi di ideali condizioni idrodinamiche e una buona ossigenazione delle acque, creando un ambiente favorevole alla crescita dei molluschi.

La prima Cooperativa di pescatori locali della Sacca di Scardovari è del 1936. La trasformazione del territorio nell'ultimo secolo è stata molto rapida, sia grazie alla mano dell'uomo, sia per effetto dei fattori antropici e naturali, e la configurazione attuale della Sacca di Scardovari si raggiunge dopo l'alluvione del 1966. È a partire da questo momento, che si iniziò la sperimentazione dell'allevamento di mitili in piccoli vivai all'interno della Sacca, come alternativa alla pesca in mare, come testimoniato anche dalla relazione del Consiglio di Amministrazione della cooperativa pescatori, in merito all'impianto di depurazione dei mitili di Scardovari degli anni '80. Anche la qualità del prodotto è anche il risultato del *savoir faire* degli operatori che, a partire dagli anni '60 iniziarono la sperimentazione dell'allevamento di mitili in piccoli vivai all'interno della Sacca, come alternativa alla pesca in mare. L'attività di allevamento, a carattere familiare o in forma associativa, prevede una tecnica tradizionale di preparazione dei vivai e di lavorazione del prodotto prevalentemente manuale, che consiste nelle operazioni di separazione e diradamento dei mitili, l'eliminazione dei parassiti e la selezione delle cozze differenziandole per dimensione nelle diverse «reste» per permettere un accrescimento più efficace.

5.2. Specificità del prodotto

La Cozza di Scardovari si caratterizza per un basso tenore di sodio nelle carni (inferiore a 210 mg/100 g di prodotto), che risulta nettamente inferiore a quello presente nei bivalvi allevati in mare aperto e che determina la particolare gradevolezza e delicatezza del prodotto al palato e la dolcezza delle carni.

La Cozza inoltre presenta un elevato indice di condizione, superiore al 25 %, che determina la peculiare pienezza delle carni nel guscio dovuta all'elevato metabolismo ed al notevole sviluppo della parte edibile. Tale sviluppo del mollusco che si esplica in soli otto, nove mesi dalla messa dimora del seme, consente una elevata produttività tipica della Cozza di Scardovari.

5.3. Legame causale tra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto (per le DOP) o una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (per le IGP)

Le caratteristiche qualitative, fisiche e organolettiche della Cozza di Scardovari sono il risultato delle peculiarità ambientali della Sacca da cui prendono il nome. In particolare la bassa salinità delle acque della Sacca dove sono prodotte le cozze di Scardovari, influenza la presenza di un basso tenore di sodio nelle loro carni — inferiore a 210 mg/100 g di prodotto — caratteristica che concorre a rendere particolarmente gradevole, delicato e dolce il gusto delle carni al palato.

La ricchezza di particolato organico in sospensione e l'elevata produttività fitoplanctonica nelle basse acque della Sacca, determinano l'elevato metabolismo del mollusco e il notevole sviluppo della parte edibile con indice di condizione superiore al 25 % nonché sulla rapidità di accrescimento tipico della Cozza di Scardovari.

Le caratteristiche geografiche e morfologiche della Sacca di Scardovari (basso livello d'acqua, costanti ricambi d'acqua dovuti ai cicli di marea, condizioni ideali di temperatura, ossigenazione e idrodinamismo), e la professionalità degli operatori nelle tradizionali tecniche di produzione e di allevamento, influenzano direttamente il benessere dei bivalvi, permettendo uno sviluppo maggiore e più uniforme dei mitili e un controllo della qualità degli stessi.

La reputazione del nome e del prodotto è documentata dalle foto sulla Festa della Cozza di Scardovari degli anni '80; oggi la produzione di cozze provenienti dalla Sacca di Scardovari è una realtà importante, che coinvolge molti operatori e aziende familiari e il prodotto è conosciuto dai consumatori sia in Italia che in altri paesi europei.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

[Articolo 5, paragrafo 7, del regolamento (CE) n. 510/2006 ⁽³⁾].

Questa amministrazione ha attivato la procedura nazionale di opposizione pubblicando la proposta di riconoscimento della DOP «Cozza di Scardovari» sulla Gazzetta ufficiale della Repubblica italiana n. 271 del 21 novembre 2011.

Il testo consolidato del disciplinare di produzione è consultabile sul sito Internet:

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

oppure:

accedendo direttamente all'home page del sito del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali (<http://www.politicheagricole.it>), cliccando su «Qualità e sicurezza» (in alto a destra dello schermo) ed infine su »Disciplinari di produzione all'esame dell'UE».

⁽³⁾ Cfr. nota 2.