

ALTRI ATTI

COMMISSIONE

Pubblicazione di una domanda a norma dell'articolo 6, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari

(2007/C 279/06)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla registrazione a norma dell'articolo 7 del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio ⁽¹⁾. Le dichiarazioni di opposizione devono pervenire alla Commissione entro un termine di sei mesi dalla data della presente pubblicazione.

SCHEDA RIEPILOGATIVA

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO**«ACCIUGHE SOTTO SALE DEL MAR LIGURE»**

N. CE: IT/PGI/005/0358/10.08.2004

AOP () IGP (X)

La presente scheda riepilogativa presenta a fini informativi gli elementi principali del disciplinare.

1. Servizio competente dello Stato membro:

Denominazione: Ministero Politiche agricole, alimentari e forestali
Indirizzo: Via XX Settembre, 20
I-00187 Roma
Tel. (39) 06 46 65 60 78
Fax (39) 06 42 01 31 26
E-mail: qpa3@politicheagricole.gov.it

2. Associazione richiedente:

Denominazione: Cooperativa Pescatori Camogli
Indirizzo: Via della Repubblica, 140
I-16032 Camogli (GE)
Tel. (39) 0185 77 26 00
Fax (39) 011 972 42 25
E-mail: —
Composizione: Produttori/trasformatori (X) altro ()

3. Tipo di prodotto:

Classe 1.7: Pesci, molluschi, crostacei freschi e prodotti derivati

⁽¹⁾ GUL 93 del 31.3.2006, pag. 12.

4. **Disciplinare:**

[sintesi delle condizioni di cui all'articolo 4, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006]

4.1. *Nome:* «Acciughe sotto sale del Mar Ligure»

4.2. *Descrizione:* L'Indicazione Geografica Protetta (I.G.P) «Acciughe sotto sale del Mar Ligure», viene riservata al prodotto ottenuto dalla pesca, dalla lavorazione e successiva conservazione sotto sale delle acciughe.

Le acciughe, riferite esclusivamente ad individui della specie *Engraulis encrasicolus* L., sono pesci migratori e gregari che transitano, dalla primavera all'autunno, in prossimità della costa ligure e in inverno si stanziano tra i 100 e 150 metri di profondità.

Il prodotto definito maturo, cioè pronto per essere commercializzato dovrà presentare le seguenti caratteristiche:

- *Taglia:* dimensioni corporee comprese tra un minimo di 12 ed un massimo di 20 centimetri.
- *Aspetto esterno:* le acciughe devono risultare intere; la pelle, molto fine deve risultare in parte ancora visibile.
- *Consistenza:* i filetti devono risultare morbidi ed aderenti alla lisca.
- *Colore:* differente a seconda della porzione del corpo varia dal rosa al bruno intenso.
- *Sapore:* asciutto, vivacemente sapido. Le carni risultano magre, poco untuose al palato.

4.3 *Zona geografica:* La zona di pesca, trasformazione e condizionamento della IGP «Acciughe sotto sale del Mar Ligure» interessa le acque prospicienti la costa ligure ed il territorio dei comuni della Regione Liguria, che si affacciano sul versante tirrenico delimitato dalla linea dello spartiacque.

In particolare l'area di pesca indicata ricade nella zona antistante la costa ligure, ad una distanza dalla costa in funzione della profondità di pesca (batimetria da 50 a 300 metri) con una distanza massima dalla costa di 20 km e della tecnica di pesca tradizionalmente utilizzata che è quella della lampara con reti a circuizione.

Il bisogno di delimitare la zona di pesca deriva dalla necessità di lavorare le «Acciughe sotto sale del Mar Ligure» entro le 12 ore dalla cattura.

4.4. *Prova di origine:* Ogni fase del processo produttivo deve essere monitorata, documentando per ognuna i prodotti in entrata e in uscita.

In questo modo e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi gestiti dall'organismo di controllo, dei pescatori, dei trasformatori e dei condizionatori nonché attraverso la denuncia tempestiva alla struttura di controllo delle quantità pescate e delle quantità condizionate è garantita la tracciabilità del prodotto.

In particolare la struttura di controllo effettuerà verifiche ispettive per accertare che la pesca avvenga nel mare prospiciente la costa ligure.

Tutti gli operatori, persone fisiche o giuridiche, iscritti nei relativi elenchi, saranno assoggettati al controllo da parte dell'organismo di controllo.

4.5. *Metodo di ottenimento:*

Metodi di cattura: Le «Acciughe sotto sale del Mar Ligure» devono essere pescate con il metodo tradizionale «della lampara» sulla base di quanto stabilito dalla normativa nazionale e comunitaria vigente. Il periodo di pesca è compreso fra il 1° aprile ed il 15 ottobre, quando l'acciuga ha raggiunto la maturità sessuale e dimensioni corporee fra un minimo di 12 ed un massimo di 20 centimetri. Ad ogni chilogrammo di prodotto deve corrispondere un numero di acciughe compreso fra 35 e 50 individui.

Metodi di lavorazione: Dopo la cattura le acciughe devono essere sistemate nelle tradizionali cassette di legno, che contengono circa 10 kg di prodotto. Le acciughe devono essere avviate alla lavorazione entro le 12 ore dalla cattura del pescato.

È consentita una fase di presalagione, per un periodo non superiore alle 24 ore, al fine di consentire un ottimale spurgo del sangue presente in eccesso, nelle carni. La pulizia delle acciughe deve essere effettuata a mano, asportando la testa. Le acciughe pulite devono quindi essere collocate a raggiera in barili di legno di castagno o in vasi di terracotta che si deve protrarre per tutto il periodo necessario alla maturazione. Ogni strato di acciughe va coperto con sale alimentare marino comune di media grammatura; sull'ultimo strato va collocato un apposito disco in materiale ad uso alimentare di adeguato spessore e sopra di esso deve essere esercitata una pressione di circa 0,04 kg/cm², che deve rimanere costante per tutto il periodo di maturazione. Non sono consentiti pesi metallici.

Metodi di stagionatura: La stagionatura deve essere effettuata in locali in cui sia possibile tenere costante la temperatura per tutto il periodo della durata di 40/60 giorni. Dopo i primi 4/5 giorni di maturazione il liquido ottenuto deve essere sostituito con una salamoia. Per la maturazione del prodotto è ammesso l'utilizzo di salamoie di media (18-25 %) o forte (25-33 %) concentrazione. A maturazione avvenuta le acciughe salate devono essere trasferite dai barili in appositi contenitori cilindrici in vetro denominati «arbanelle».

I contenitori devono essere di dimensioni sufficienti a consentire un adeguato confezionamento senza danneggiare il prodotto. Sono possibili confezioni di dimensioni diverse ma le arbanelle cilindriche in vetro trasparente devono contenere acciughe salate con un peso netto complessivo tra 200 e 3 000 g.

Le acciughe devono essere disposte in strati successivi interponendo un lieve strato di sale marino comune, di media grammatura.

Al fine di prevenire l'ossidazione del prodotto l'ultimo strato di acciughe, deve essere completamente ricoperto dalla salamoia preparata appositamente per il confezionamento del prodotto.

Nelle arbanelle, sopra l'ultimo strato di acciughe, deve essere posto un dischetto di ardesia, di vetro o in plastica ad uso alimentare che ha lo scopo di tenere pressate le acciughe. La confezione deve essere sigillata per evitare versamenti di liquido o contaminazioni esterne.

I soggetti che intendono produrre l'Indicazione Geografica Protetta «Acciughe sotto sale del Mar ligure» devono attenersi al rigoroso rispetto del disciplinare depositato presso l'UE.

4.6 *Legame*: L'elemento fondamentale su cui si basa la richiesta di riconoscimento della IGP «Acciughe sotto sale del Mar Ligure» è la reputazione della denominazione.

La reputazione di cui godono le «Acciughe sotto sale del Mar Ligure» non soltanto sul mercato nazionale è cosa nota ed ampiamente dimostrata.

Storia

In Liguria già nel XVI secolo, la pesca dell'acciuga e il suo commercio, sia come prodotto fresco che conservato sotto sale, erano regolamentati nei vari statuti dei principali borghi marinari della costa ligure.

In effetti, il legame con l'acciuga, e l'indotto economico che ne derivava, era così importante da dover codificare norme che ne regolamentassero la tecnica di pesca, la trasformazione e la commercializzazione.

La Repubblica di Genova, era allora in grado di controllare tutto il percorso di approvvigionamento del pesce, i prezzi, la commercializzazione e le regole che dovevano osservare i pescatori.

La vendita del pesce era soggetta ad imposta, «la gabella piscium». Severe leggi dovevano essere osservate dai pescatori che per esercitare la professione dovevano essere iscritti all'arte ed osservare le norme che l'associazione imponeva. E questo valeva anche per i venditori di pesce, iscritti all'arte dei «Chiapparoli», in quanto vendevano il loro prodotto in un posto ben preciso della città di Genova, denominato «chiappa».

La salatura e la vendita di acciughe sotto sale rappresentava per molte famiglie una vera e propria attività artigianale, paragonabile a quella dei produttori di vino per le cure e le attenzioni richieste per controllare la salamoia.

La salatura veniva fatta da maggio ai primi di agosto e le acciughe migliori erano quelle di giugno e luglio. Per salare le acciughe e poterle vendere si doveva ottenere una specifica licenza di esercizio. Il consumo di pesce fresco era limitato alle zone costiere, ma del prodotto conservato la Liguria ne faceva un grande e proficuo commercio.

In particolare, lungo i passi montani della riviera di ponente, non si incontravano solo le carovane che trasportavano il sale, ma anche gli «acciugai»: così erano chiamati i commercianti di pesce conservato.

Nota era (ed è tuttora) la tradizionale qualità delle acciughe sotto sale del Mar Ligure da parte delle regioni limitrofe e soprattutto del Piemonte, dove le acciughe sotto sale del Mar Ligure diventarono l'ingrediente principale di uno dei più conosciuti piatti regionali: la *bagna cauda*.

Reputazione

Questa reputazione favorisce il consumatore nel riconoscere immediatamente l'unicità e l'autenticità del prodotto in argomento ed è strettamente collegata alla tradizione e alla comune cultura dell'arte conserviera delle marinerie liguri.

La conservazione delle acciughe sotto sale assume in Liguria una notevole importanza economica, per via del notevole indice di gradimento da parte dei consumatori, che si traduce in prezzi di vendita superiori a quello di prodotti analoghi di diversa provenienza.

Al di là di queste considerazioni di carattere economico, è da sottolineare che nelle case dei pescatori e delle persone che abitano nei centri urbani minori, rimangono vive le pratiche tradizionali di preparazione delle acciughe sotto sale, che si avvalgono di tecniche antiche tramandate di generazione in generazione.

Un'attività, quindi, fortemente radicata nella cultura degli abitanti del versante marittimo della Liguria, ma altresì presente come nota di colore nella memoria della moltitudine di turisti internazionali che visitano le località di mare della Liguria.

Le condizioni ambientali del versante tirrenico della Liguria sono tali da permettere temperature miti, ideali per garantire una naturale maturazione del prodotto. La ridotta escursione termica presente sul territorio costiero, condizionata dall'azione omeotermica del mare, favorisce una maturazione ottimale. Infatti, le catene montuose delle Alpi e degli Appennini che degradano rapidamente verso il mare, costituiscono una valida barriera alle correnti fredde del nord ed allo stesso tempo una struttura di isolamento dell'area litoranea. Non a caso la riviera ligure è, grazie a questo clima, famosa nel mondo.

4.7. *Struttura di controllo:*

Denominazione: Camera di comm., industria, artigianato e agricoltura di Genova

Indirizzo: Via Garibaldi, 4
I-16124 Genova

Tel. (39) 010 2704-1

Fax (39) 010 2704-300

E-mail: camera.genova@ge.camcom.it

Denominazione: Camera di comm., industria, artigianato e agricoltura di Savona

Indirizzo: Via Quarda Superiore, 16
I-17100 Savona

Tel. (39) 019 8314 233-218-234

Fax (39) 019 8514-58

E-mail: agricoltura@sv.camcom.it

Denominazione: Camera di comm., industria, artigianato e agricoltura di Imperia

Indirizzo: Viale Matteotti, 48
I-18100 Imperia

Tel. (39) 0183 79 31

Fax (39) 0183 27 50 21

E-mail: camera.imperia@im.camcom.it

Denominazione: Camera di comm., industria, artigianato e agricoltura della Spezia

Indirizzo: Via Vittorio Veneto, 28 — P.zza Europa, 16
I-19124 La Spezia

Tel. (39) 0187 72 81

Fax (39) 0187 77 79 08

E-mail: info@sp.camcom.it

Il controllo sulla conformità del prodotto verrà svolto dalle suddette Camere di Commercio che controlleranno l'intero processo produttivo sotto il coordinamento della Unione delle Camere di Commercio Liguri, il cui indirizzo è riportato di seguito:

Denominazione: Unioncamere Liguri
Indirizzo: Via S. Lorenzo, 15
I-16123 Genova
Tel. (39) 010 24 85 21
Fax (39) 010 24 71 522
E-mail: unione.liguria@lig.camcom.it

- 4.8. *Etichettatura*: La commercializzazione delle acciughe deve essere effettuata negli appositi contenitori in vetro denominati «arbanelle» con sovrapposta etichetta riportante, con caratteri di stampa doppi rispetto a quelli di altre indicazioni, la dicitura «Acciughe sotto sale del Mar Ligure» I.G.P. «Indicazione Geografica Protetta». Nella medesima etichetta deve comparire nome, ragione sociale e indirizzo del produttore e dell'eventuale confezionatore del prodotto, nonché il peso netto e sgocciolato del prodotto stesso. La dizione «Indicazione Geografica Protetta» può essere ripetuta in altra parte del contenitore o dell'etichetta anche in forma di acronimo I.G.P. deve essere indicata la composizione della salamoia e tutti gli ingredienti utilizzati cioè: Acciughe del Mar Ligure, acqua e sale. Deve inoltre essere indicata la data di confezionamento e la data di scadenza; quest'ultima non dovrà superare i 12 mesi dalla data di confezionamento. Sulle etichette verrà riportato il logo grafico, che riporta delle acciughe stilizzate e le cui caratteristiche sono dettagliatamente descritte nel disciplinare.
-