

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE E FORESTALI

COMUNICATO

Proposta di riconoscimento della indicazione geografica protetta "Acciughe sotto sale del Mar Ligure"

(G.U.R.I. 03-04-2003, n. 78)

Il Ministero delle politiche agricole e forestali esaminata l'istanza intesa ad ottenere la protezione della indicazione geografica protetta "Acciughe sotto sale del Mar Ligure", ai sensi del regolamento (CEE) n. 2081/92, presentata dalla Cooperativa Pescatori Camogli, con sede in Camogli (Genova), via Repubblica n. 140, esprime parere favorevole sulla stessa e sulla proposta di disciplinare di produzione nel testo in appresso indicato.

Le eventuali osservazioni relative alla presente proposta, adeguatamente motivate, dovranno essere presentate dai soggetti interessati, nel rispetto della disciplina fissata dal decreto del Presidente della Repubblica 26 ottobre 1972, n. 642 "Disciplina dell'imposta di bollo" e successive modifiche al Ministero delle politiche agricole e forestali - Dipartimento della qualità dei prodotti agroalimentari e dei servizi - Direzione generale per la qualità dei prodotti agroalimentari e la tutela del consumatore - QTC III - via XX Settembre n. 20 - 00187 Roma, entro trenta giorni dalla data di pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana della presente proposta.

Decorso tale termine, in assenza delle predette osservazioni e dopo la loro valutazione ove pervenute, la predetta proposta, sarà notificata, per la registrazione ai sensi dell'art. 5 del regolamento (CEE) n. 2081/92, ai competenti Organi comunitari.

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA I.G.P. "ACCIUGHE SOTTO SALE DEL MAR LIGURE" DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

Art. 1.

Denominazione

L'indicazione geografica protetta "Acciughe sotto sale del Mar Ligure", è riservata alle acciughe salate, prodotte e lavorate nell'area geografica di cui all'art. 3, che abbiano i requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2.

Descrizione del prodotto

L'Indicazione geografica protetta (I.G.P.) "Acciughe sotto sale del Mar Ligure", viene riservata al prodotto ottenuto 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 i 150 metri di profondità.

La taglia massima è di 20 centimetri di lunghezza. Il prodotto definito maturo, cioè pronto per essere commercializzato dovrà presentare le seguenti caratteristiche:

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.

Art. 3.

Zona di produzione, lavorazione e confezionamento

La zona di pesca delle acciughe comprende l'area del Mare Mediterraneo denominata "Mar Ligure", da nord-ovest a nord-est è delimitata dal profilo della costa ligure-toscana, da Ventimiglia a Piombino; da sud-est dal Mar Tirreno attraverso la congiungente che va dal Promontorio di Piombino - l'Isola d'Elba - Isola di Capraia - Capo Corso, e a sud-ovest dalla linea che congiunge Ventimiglia a Capo Corso.

La zona di lavorazione delle acciughe interessa il territorio dei comuni della regione Liguria, che si affacciano sul versante tirrenico delimitato dalla linea dello spartiacque.

Art. 4.

Origine del prodotto

Le acciughe, specie ittica molto abbondante nel Mar Ligure, hanno rappresentato nel passato una fonte alimentare insostituibile per le popolazioni locali e oggi, un prodotto commerciale di elevato valore.

Le acciughe del Mar Ligure sono individuabili in una particolare razza della specie *Engraulis encrasicolus* L., che raggiunge la maturità sessuale ad un anno di età quando hanno una lunghezza di 12-13 centimetri e depongono le uova a partire da maggio, con massimi da giugno a settembre. Esse hanno trovato un ambiente ideale nel Mar Ligure, considerato un modello ridotto di oceano, dove riescono ad esprimere un'elevata produttività grazie ad una ideale catena trofica, ed ad un habitat naturale unico per limpidezza delle acque, profondità, omeotermia, e ridotta presenza di sostanze inquinanti.

L'abbondanza di prodotto disponibile soprattutto in determinati periodi ha determinato, sin da tempi immemorabili, la necessità di ricercare metodi di conservazione che permettessero di disporre del prodotto anche nei restanti periodi dell'anno. La metodologia di conservazione più antica è basata sulla salagione. Se il Mar Ligure è l'ambiente ideale per le acciughe, le condizioni climatiche dell'area di lavorazione insieme all'abilità e capacità professionale degli operatori sono gli elementi determinanti per condizionare positivamente il processo di conservazione del prodotto.

Numerose fonti storiche testimoniano la lunga tradizione in materia di preparazione, nonché gli usi alimentari delle popolazioni locali molto legati all'acciuga sotto sale. Il processo di trasformazione, rimasto immutato nel tempo, ha assunto i caratteri di tradizionalità e tipicità cosa riconosciuta ed apprezzata anche oltre i confini regionali. Deve essere, pertanto, garantita l'origine certa del prodotto e la tracciabilità delle fasi del processo produttivo, mediante l'iscrizione in appositi elenchi dei pescatori ed elaboratori al fine di scongiurare il possibile uso fraudolento della indicazione geografica protetta per designare prodotto di altra provenienza.

Art. 5.

Metodo di ottenimento del prodotto

a) Metodi di cattura:

Le acciughe del Mar Ligure devono essere pescate con i metodi tradizionali "della lampara", "della manata", o con la rete "a cianciuolo" 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.

b) Metodi di lavorazione:

Dopo la cattura le acciughe devono essere sistemate nelle tradizionali cassette di legno (dimensioni cm. 50x33x10), che contengono circa 10 kg di prodotto; il periodo che si protrae fra la cattura ed il trasferimento presso il luogo di trasformazione non deve essere superiore a 24 ore.

Le acciughe devono essere avviate alla lavorazione nel più breve tempo possibile e comunque tale periodo non deve protrarsi oltre 12 ore.

È consentita una fase di presalagione, per un periodo non superiore a 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 adatti ad uso alimentare, in strati sovrapposti. È ammesso l'affinamento in barili di legno di castagno o in vasi di terracotta che si deve protrarre per tutto il periodo necessario alla maturazione, definito al punto c) del presente articolo "metodi di stagionatura".

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 corrisponde a titolo di esempio, per contenitori del diametro di 35 cm, ad un peso di circa 40 chilogrammi; la pressione deve rimanere costante per tutto il periodo della maturazione.

Non sono consentiti pesi metallici.

c) 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. Il sale deve consentire una lenta maturazione delle carni e il controllo delle fermentazioni.

La pressione esercitata sulle acciughe dai pesi posti sopra i barili, deve permettere la formazione del liquido di estrazione. Dopo i primi 4/5 giorni di maturazione il liquido ottenuto deve essere sostituito con una salamoia.

La salamoia deve essere controllata ed integrata per tutto il periodo della maturazione delle acciughe in modo da mantenere costante sia il livello sia la concentrazione della soluzione.

Per la maturazione del prodotto è ammesso l'utilizzo di salamoie di media (18-25%) o forte (25-33%) concentrazione.

La temperatura ideale del locale di stagionatura può variare dal tipo di salamoia utilizzata. Temperature intorno ai 20-25 (gradi)C sono indicate per utilizzo di salamoie forti, temperature più basse (16-18 (gradi)C) per salamoie medie. Considerato che i locali non sono di norma climatizzati, è possibile che nei periodi estivi si verifichino aumenti di temperatura, che comunque non devono superare i 30 (gradi)C.

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 compreso tra 500 e 3000 gr.

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 da una salamoia preparata appositamente per il confezionamento del prodotto le cui caratteristiche corrispondono a quanto indicato all'art. 5 del presente disciplinare.

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.

Art. 6.

Legame con l'ambiente

La conservazione delle acciughe sotto sale assume, in Liguria, una notevole importanza economica per via delle quantità prodotte e 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. La preparazione del prodotto coinvolge da tempi antichissimi una notevole percentuale della popolazione attiva, cosa che comporta così un vivo interesse nell'opinione pubblica e nelle istituzioni, per le sorti di questa rilevante attività. Al di là però di queste considerazioni di carattere economico, è da sottolineare che non c'è casa di pescatore così come di persone che abitano nei centri urbani minori, dove più vive sono le pratiche tradizionali, che non prepari in casa le acciughe sottosale, avvalendosi 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 cosa che favorisce un notevole flusso turistico e consente coltivazioni di pregio come quella dei fiori.

Art. 7.

Controlli

Il controllo sulla conformità del prodotto, verrà svolto da un organismo certificatore conforme al disposto dell'art. 10 del regolamento CEE n. 2081/92.

Art. 8.

Etichettatura e commercializzazione

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; tale data non dovrà superare i 24 mesi dalla data di confezionamento.

Sulle etichette verrà riportato il simbolo grafico di cui al successivo art. 9.

Art. 9.

Descrizione del logo e visualizzazione grafica

Il logo grafico riporta un disegno di acciughe stilizzate. Le indicazioni colorimetriche fanno riferimento ai colori CMYK e i caratteri True type per PC.

La scritta "Acciughe" in verdana grassetto pt. 61,078.

La scritta "sottosale del Mar Ligure" in verdana grassetto pt. 22,999.

(Si omette logo)