ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione di una domanda di modifica 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

(2017/C 146/10)

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

DOMANDA DI APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA NON MINORE DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DI UNA DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA/DI UN'INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

Domanda di approvazione di una modifica ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, primo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012

«**ACCIUGHE SOTTO SALE DEL MAR LIGURE**»

n. UE: PGI-IT-02177 — 15.9.2016

DOP ( ) IGP (X)

1. **Gruppo richiedente e interesse legittimo**

Maremosso srl
Via provinciale per Novano, 24/26
16030 Casarza Ligure (GE)
ITALIA

Tel. +39 0185470901
e-mail: info@pec.maremossosrl.it

L'azienda Maremosso srl, unico produttore di «Acciughe sotto sale del Mar Ligure» IGP, è legittimata a presentare domanda di modifica ai sensi dell'articolo 13, comma 1, del Decreto del ministero delle politiche agricole alimentari e forestali n. 12511 del 14 ottobre 2013.

2. **Stato membro o paese terzo**

Italia

3. **Voce del disciplinare interessata dalla modifica**

— ☐ Denominazione del prodotto

— ☒ Descrizione del prodotto

— ☒ Zona geografica

— ☒ Prova dell'origine

— ☒ Metodo di produzione

— ☐ Legame

— ☒ Etichettatura

— ☒ Altro [Aggiornamenti normativi]

4. **Tipo di modifica**

— ☒ Modifica a un disciplinare di una DOP o IGP registrata da considerarsi non minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, terzo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012.

([1]) GU L 343 del 14.12.2012, pag. 1.

— ☐ Modifica a un disciplinare di una DOP o IGP registrata, per cui il documento unico (o documento equivalente) non è stato pubblicato, da considerarsi non minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, terzo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012.

5. **Modifica (modifiche)**

Descrizione del prodotto

La frase del punto 4.2 della scheda riepilogativa (GU C 279/8 del 22.11.2007):

«Taglia: dimensioni corporee comprese tra un minimo di 12 ed un massimo di 20 centimetri.»

è allineata alla frase dell'articolo 2 del disciplinare di produzione:

«La taglia massima è di 20 centimetri di lunghezza.»

La modifica sana un'incongruenza tra il disciplinare di produzione e la scheda riepilogativa. La lunghezza minima e massima dell'acciuga si riferisce a quella al monento della cattura e non a quella lavorata. La taglia minima del pesce alla cattura rimane di 12 centimetri come già previsto dall'articolo 5 del disciplinare vigente.

Zona geografica

Articolo 3 del disciplinare di produzione — Punto 4.3 della scheda riepilogativa

La frase:

«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.»

è così modificata:

«La zona di pesca, trasformazione e confezionamento 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.»

Si sostituisce il termine «condizionamento» con «confezionamento» a seguito della modifica illustrata al successivo punto relativo alla prova di origine.

Prova dell'Origine

Articolo 4 del disciplinare di produzione

La frase:

«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.»

è così modificata:

«In questo modo e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dalla struttura di controllo, dei pescatori, trasformatori, confezionatori, e la tenuta di registri di produzione e di confezionamento, nonché attraverso la dichiarazione tempestiva alla struttura di controllo delle quantità pescate, trasformate e confezionate, è garantita la tracciabilità e la rintracciabilità del prodotto.»

Si ritiene opportuno sostituire il termine «condizionatori» con il più corretto «confezionatori». L'inclusione di tale figura permette una individuazione dei soggetti della filiera più precisa e facilita le attività di controllo.

Metodo di produzione

Articolo 5 del disciplinare di produzione

La frase:

«Dopo la cattura le acciughe devono essere sistemate nelle tradizionali cassette di legno (dimensioni cm. 50 × 33 × 10), che contengono circa 10 kg di prodotto.»

è soppressa.

Si ritiene opportuno eliminare i riferimenti alle cassette di legno in quanto il materiale in legno delle *cassette* è stato oggetto di una serie di restrizioni igienico sanitarie che ne rendono l'utilizzo complesso e non ecomonicamnte vantaggioso per gli operatori.

La frase:

«La pulizia delle acciughe deve essere effettuata a mano, asportando la testa.»

È così *modificata*

«La pulizia delle acciughe deve essere effettuata a mano, asportando la testa e le viscere»

Si colma *un'imprecisione* del disciplinare di produzione, specificando che oltre alla testa vanno asportate anche le viscere, come normalmente avviene per la preparazione delle acciughe salate.

Il paragrafo:

«Le acciughe pulite devono quindi essere collocate a raggiera in barili di legno di castagno adatti ad uso alimentare, in strati sovrapposti. É 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 nel punto c) del presente articolo sul metodo di stagionatura».

è così modificato

«Le acciughe pulite devono quindi passare alla salagione ed essere collocate a raggiera in contenitori idonei al contatto con alimenti, in strati sovrapposti. È ammesso l'uso di contenitori in legno di castagno, terracotta, in plastica o in acciaio idonei al contatto con alimenti.»

La modifica è necessaria per permettere ai produttori l'utilizzo, nel corso della fase di salagione, di contenitori di materiale diverso dal legno e dalla terracotta. Questa previsione permette alle *piccole* aziende anche di ridurre i costi di produzione legati all'acquisto di contenitori di terracotta e dei barili in legno.

Il riferimento al periodo di maturazione è stato eliminato perché trattato al punto c) «metodo di stagionatura» dell'articolo 5 del disciplinare di produzione.

La frase:

«La pressione esercitata sulle acciughe dai pesi posti sopra i barili deve permettere la formazione dei liquidi di estrazione.»

è così modificata

«La pressione esercitata sulle acciughe dai pesi posti sopra i contenitori deve permettere la formazione dei liquidi di estrazione.»

La frase tiene conto della *modifica* di cui al punto 6.

Il paragrafo:

«La temperatura del locale di stagionatura può variare dal tipo di salamoia utilizzata che è compresa tra 20 e 28 °C nel caso si utilizzino salamoie forti, mentre è compresa tra 6 e 20 °C qualora si utilizzino salamoie medie. A maturazione avvenuta le acciughe salate devono essere trasferite dai barili in appositi contenitori cilindrici in vetro denominati "arbanelle".»

è così modificato

«La temperatura del locale di stagionatura può variare dal tipo di salamoia utilizzata che è compresa tra 20 e 28 °C nel caso si utilizzino salamoie forti, mentre è compresa tra 16 e 20 °C qualora si utilizzino salamoie medie. A maturazione avvenuta le acciughe salate devono essere trasferite dai contenitori in appositi contenitori cilindrici in vetro denominati "arbanelle".»

Con la modifica della prima frase del paragrafo, si corregge un errore materiale relativo alla temperatura minima prevista per le salamoie medie, trattasi infatti di 16 °C e non 6 °C, temperatura troppo bassa per il buon esito della stagionatura. La modifica della seconda frase tiene conto della modifica di cui al punto 6.

La frase:

«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.»

è cosi modificata:

«Nelle arbanelle, sopra l'ultimo strato di acciughe, deve essere posto un dischetto idoneo al contatto di alimenti che ha lo scopo di tenere pressate le acciughe sotto il livello di salamoia.»

La modifica è necessaria per permettere ai produttori l'utilizzo anche di dischetti di materiale diverso dall'ardesia. Inoltre la precisazione introdotta relativa al dischetto che deve essere posto «sotto il livello *della salamoia*» è una specifica voluta dai produttori perché ritenuta utile ai fini produttivi.

Si è provveduto ad inserire la frase:

«Le acciughe confezionate dovranno avere una lunghezza non inferiore a cm 10.»

Tale indicazione, oltre a tenere conto della lunghezza minima del pesce alla cattura successivamente *privato* della testa, garantisce la qualità delle caratteristiche del prodotto lavorato. L'azione del sale a contatto con un pesce di dimensioni inferiori a 10 cm nel corso della maturazione, porta ad una eccessiva disidratazione delle carni, pregiudicandone l'aspetto e le caratteristiche organolettiche.

La frase:

«La confezione deve essere sigillata per evitare versamenti di liquido o contaminazioni esterne.»

è cosi modificata

«La confezione deve essere sigillata per evitare versamenti di liquido, contaminazioni esterne e contenere l'evaporazione.»

L'inserimento di «e contenere l'evaporazione» migliora la precisione della disciplina produttiva.

Etichettatura

Articolo 8 del disciplinare di produzione

La frase:

«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" IGP "Indicazione Geografica Protetta".»

è cosi modificata

«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" IGP o "Indicazione Geografica Protetta".»

Si prevede che l'acronimo IGP possa essere utilizzato in alternativa alla dicitura per esteso «Indicazione Geografica Protetta». Questa modifica consente una maggiore flessibilità ai produttori nella progettazione delle etichette di scegliere l'uno o l'altro riferimento.

La frase:

«Deve essere indicata la composizione della salamoia e tutti gli ingredienti utilizzati cioè: Acciughe del Mar Ligure, acqua e sale.»

è cosi modificata

«Devono essere indicati tutti gli ingredienti utilizzati cioè: Acciughe del Mar Ligure, sale, salamoia (acqua e sale).»

La modifica recepisce quanto disposto dal Reg. UE n. 1169/2011, Allegato VII, parte E, comma 1.

La frase:

«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.»

è cosi modificata

«Deve inoltre essere indicata la data di confezionamento e il termine minimo di coservazione (da consumarsi preferibilmente entro); tale data non dovrà superare i 24 mesi dalla data di confezionamento.»

Si allinea il *disciplinare* di produzione alla normativa generale in materia di etichettatura degli alimenti.

Punto 4.8 della scheda riepilogativa (GU C 279/8 del 22.11.2007):

La frase:

«Tale data non dovrà superare i 12 mesi dalla data di confezionamento.»

è allineata alla frase dell'articolo 8 del disciplinare di produzione:

«Tale data non dovrà superare i 24 mesi dalla data di confezionamento.»

La modifica sana un'incongruenza tra il disciplinare di produzione e punto 4.8 della scheda riepilogativa.

Aggiornamenti normativi

Articolo 7 del disciplinare di produzione

I riferimenti al regolamento CE n. 510/2006 sono stati sostituiti con il regolamento UE n. 1151/2012.

Si è provveduto ad indicare il nome e l'indirizzo dell'Autorità di controllo.

DOCUMENTO UNICO

«ACCIUGHE SOTTO SALE DEL MAR LIGURE»

n. UE: PGI-IT-02177 — 15.9.2016

DOP ( ) IGP (X)

1. **Denominazione**

«Acciughe sotto sale del mar Ligure»

2. **Stato membro o paese terzo**

Italia

3. **Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**

3.1. *Tipo di prodotto*

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

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

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 m di profondità.

La taglia massima è di 20 cm 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.

3.3. *Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

—

3.4. *Fasi specifiche della produzione che devono aver luogo nella zona geografica delimitata*

Le fasi di cattura del pesce e trasformazione della IGP «*Acciughe sotto sale del Mar Ligure*» avvengono nella zona specifica delimitata al successivo punto 4.

3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata*

Il confezionamento delle acciughe deve essere effettuato nella zona geografica di cui al punto 4 utilizzando gli appositi contenitori in vetro denominati «arbanelle».

I contenitori «arbanelle» 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.

3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata*

L'etichetta dei contenitori in vetro denominati «arbanelle» riporta, con caratteri di stampa doppi rispetto a quelli di altre indicazioni, la dicitura «Acciughe sotto sale del Mar Ligure» IGP o «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 IGP. Devono essere indicati tutti gli ingredienti utilizzati cioè: Acciughe del Mar Ligure, sale, salamoia (acqua e sale). Deve inoltre essere indicata la data di confezionamento e il termine minimo di conservazione; quest'ultima non dovrà superare i 24 mesi dalla data di confezionamento. Sulle etichette verrà riportato il logo grafico, che riporta delle acciughe stilizzate.

4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

La zona di pesca e di trasformazione 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 m) 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.

5. **Legame con la zona geografica**

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.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

(articolo 6, paragrafo 1, secondo comma, del presente regolamento)

Questa Amministrazione ha attivato la procedura nazionale di opposizione pubblicando la proposta di modifica della IGP «Acciughe sotto sale del Mar Ligure» nella *Gazzetta ufficiale della Repubblica Italiana* n. 180 del 3 agosto 2016.

Il testo del disciplinare di produzione modificato è consultabile all'indirizzo:

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