

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI, FORESTALI E DEL TURISMO

COMUNICATO

Proposta di riconoscimento del disciplinare della denominazione di origine protetta «Colatura di alici di Cetara». (18A05205)

(GU n.181 del 6-8-2018)

Il Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo, esaminata la domanda intesa ad ottenere la protezione della denominazione «Colatura di alici di Cetara» come denominazione di origine protetta, ai sensi del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento e del Consiglio del 21 novembre 2012, presentata dall'Associazione per la valorizzazione della colatura di Alici di Cetara ed acquisito inoltre il parere della Regione Campania, esprime parere favorevole sulla stessa e sulla proposta di disciplinare di produzione nel testo di seguito riportato.

Le eventuali opposizioni, adeguatamente motivate, relative alla presente proposta, dovranno pervenire, al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali - Dipartimento delle politiche competitive della qualita' agroalimentare dell'ippica e della pesca - Direzione generale per la promozione della qualita' agroalimentare e dell'ippica - PQAI IV - via XX Settembre n. 20 - 00187 Roma - entro e non oltre 30 giorni dalla data di pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana della presente proposta, dalle sole persone fisiche o giuridiche aventi un interesse legittimo e residenti sul territorio nazionale.

Dette opposizioni sono ricevibili se pervengono al Ministero nei tempi sopra esposti, pena irricevibilita' nonche', se con adeguata documentazione, dimostrano la mancata osservanza delle condizioni di cui all'art. 5 e all'art. 7, paragrafo 1 del regolamento (UE) n. 1151/2012; dimostrano che la registrazione del nome proposto e' contraria all'art. 6, paragrafo 2, 3 o 4 del regolamento (UE) n. 1151/2012; dimostra che la registrazione del nome proposto danneggia l'esistenza di un nome omonimo o parzialmente omonimo o di un marchio, oppure l'esistenza di prodotti che si trovano legalmente sul mercato da almeno cinque anni prima della data di pubblicazione di cui all'art. 50, paragrafo 2, lettera a) del regolamento (UE) n. 1151/2012; forniscono elementi sulla cui base si puo' concludere che il nome di cui si chiede la registrazione e' un termine generico.

Il Ministero, ove le ritenesse ricevibili, seguira' la procedura prevista dal decreto ministeriale n. 12511 del 14 ottobre 2013, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana n. 251 del 25 ottobre 2013, prima dell'eventuale trasmissione della suddetta proposta di riconoscimento alla Commissione europea.

Decorso tale termine, in assenza delle suddette opposizioni o dopo la loro valutazione ove pervenute, la predetta proposta sara' notificata, per la registrazione ai sensi dell'art. 49 del regolamento (UE) n. 1151/2012, ai competenti organi comunitari.

Allegato

COLATURA DI ALICI DI CETARA
Proposta di disciplinare di produzione

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

Pagina 1 di 5

Art. 1.
Denominazione

La denominazione di origine protetta (D.O.P.) «Colatura di Alici di Cetara» e' riservata al prodotto che risponde ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2.
Caratteristiche del prodotto

La «Colatura di Alici di Cetara» e' un prodotto liquido ottenuto dalla maturazione delle alici (*Engraulis encrasicolus* L.) sotto sale.

La «Colatura di Alici di Cetara» all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- limpidezza: limpido e brillante;
- colore: ambrato, tendente al bruno-mogano;
- odore: caratteristico, persistente, intenso che richiama il profumo delle alici sotto sale;
- sapore: caratteristico, forte e con sapidita' elevata dovuto all'utilizzo di alici e sale come materie prime;
- salinita' del prodotto «spillato»: minimo 20 gr per 100 ml.

Art. 3.
Zona di produzione

Il prodotto e' ottenuto da alici pescate durante tutto l'anno. In particolare l'area di pesca indicata ricade nella zona antistante la provincia di Salerno, ad una distanza dalla costa in funzione della profondita' di pesca (batimetria da 50 a 200 m) con una distanza massima dalla costa di 12 miglia. Le alici devono essere lavorate e trasformate esclusivamente nel territorio dei Comuni della provincia di Salerno.

Art. 4.
Prova dell'origine

E' necessario monitorare ogni fase del processo produttivo documentando per ognuna gli input e gli output. Attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dalla struttura di controllo, dei pescatori, trasformatori e affinatori, nonche' attraverso la denuncia tempestiva alla struttura di controllo dei quantitativi prodotti, e' garantita la tracciabilita' del prodotto. Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, saranno assoggettate al controllo da parte della struttura di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

Art. 5.
Metodo di ottenimento

a) Metodo di cattura

Le alici per la produzione della «Colatura di Alici di Cetara», riferite esclusivamente ad individui della specie *Engraulis encrasicolus* L., devono essere pescate con il cianciolo o pesca a circuizione, tradizionale modalita' di cattura delle alici nel territorio di riferimento oppure con altro sistema di pesca autorizzato.

Lo sbarco delle alici deve avvenire esclusivamente nei porti

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

della provincia di Salerno. Il periodo che va dal momento della cattura delle alici fino alla consegna finale nei laboratori di trasformazione deve essere non superiore a 12 ore.

b) Metodo di trasformazione

La lavorazione delle alici destinate alla produzione della «Colatura di Alici di Cetara» e' costituita dalle seguenti fasi:

1. Preparazione

Le alici pescate vengono decapitate ed eviscerate manualmente, cioe' «scapezzate» a mano. E' ammessa la «incruscatura» che consiste nel lasciare per massimo 24 ore le alici gia' decapitate ed eviscerate in salamoia (minimo rapporto sale/acqua 1:5) per favorire la prima disidratazione della materia prima.

2. Salagione

Le alici sono sistemate a mano, a strati alterni con sale marino, in contenitori di legno detti terzigni (un terzo di botte) da 20 kg o botti in legno di dimensioni superiori, fino a un massimo di 200 kg di contenuto. Il rapporto in peso alici/sale e' minimo di 2:1. I terzigni o le botti, precedentemente marchiati a fuoco con la dicitura «Cetara» al completamento manuale degli strati, sono coperti con un disco di legno, detto tompagno, sul quale si collocano dei pesi, per consentire la maturazione.

Le fasi di preparazione e salagione delle alici devono avvenire al massimo entro 8 ore dalla consegna al laboratorio di trasformazione.

3. Maturazione

La durata del periodo di maturazione e' di 9 mesi, in questa fase i terzigni o le botti devono essere tenuti in ambienti freschi e areati.

c) Affinamento

Trascorsi 9 mesi previsti per la maturazione delle alici nei terzigni o nelle botti, puo' aver luogo l'affinamento.

L'affinamento puo' essere condotto nei laboratori di trasformazione o presso le attivita' ristorative con sede nel comune di Cetara. Infatti, in linea con una consolidata tradizione che ha visto e vede tuttora l'utilizzo della colatura nell'ambito della gastronomia locale, le attivita' ristorative, aventi sede nel comune di Cetara, possono, acquistando i terzigni dai produttori iscritti al sistema di certificazione, affinare il prodotto e utilizzare, per la ristorazione, la «Colatura di Alici di Cetara», ottenuta attraverso la fase di spillatura citata al punto d.1). Il prodotto ottenuto puo' essere utilizzato esclusivamente nella propria attivita' ristorativa.

d) Spillatura

Al termine del processo di maturazione delle alici o di affinamento, se praticato, il liquido presente nei terzigni o nelle botti, ove le alici sono rimaste in maturazione/affinamento, viene fatto fuoriuscire:

1) Nei terzigni, attraverso un apposito foro praticato nel fondo dello stesso con attrezzo detto «vriale» e raccolto in un contenitore;

2) Nelle botti, attraverso la procedura di cui al punto precedente oppure mediante lo svuotamento manuale delle stesse e il trasferimento del contenuto per il filtraggio in appositi teli, detti «cappucci», da cui il liquido «cola» nei contenitori.

Art. 6.

Legame con la zona geografica

La copiosa documentazione storica dimostra il peculiare legame della Colatura di alici di Cetara con il territorio in cui il

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

prodotto e' stato rilevato e descritto fin dal 1807. La storia di questo luogo e' strettamente legata all'economia ittica e, in particolare alla tradizione di pesca delle alici eseguita in tutto il mare prospiciente la zona di produzione.

Molto singolari si presentano le caratteristiche fisiche dell'area di produzione che nella parte a Nord si chiude con la catena dei Monti Lattari, spina dorsale delle Costiere Amalfitana e Sorrentina, con escursioni altimetriche notevoli (dal livello del mare a oltre 1400 metri), e nella parte sud si completa con la costiera Cilentana aventi analoghe caratteristiche. Inoltre, la forte variabilita' dell'areale marino concorre a determinare condizioni ambientali specifiche in cui si sviluppano le specie ittiche oggetto di pesca: vi sono tratti di mare con profondita' molto elevata gia' a poche miglia dalla costa con la conseguenza che nella zona la pesca delle alici si svolge fino ad una distanza massima di 12 miglia, a profondita' medie di circa 200 mt.

L'attivita' della pesca delle alici, condotta tradizionalmente in numerose localita' costiere della provincia di Salerno, ha consentito lo sviluppo di una peculiare e diffusa abilita' nell'attivita' della lavorazione e salagione delle stesse, che si e' prima sviluppata presso le famiglie dei pescatori, poi nella creazione di piccoli laboratori e a seguire in aziende industriali di medie dimensioni. La produzione della «Colatura di Alici di Cetara», anche quando prodotto in aziende di medie dimensioni continua a mantenere i caratteri di una forte artigianalita' legata all'abilita' degli operatori locali.

Tra le principali abilita', si riscontra la capacita' delle maestranze, soprattutto donne, dell'area di eseguire in modo ineccepibile e rapido l'attivita' di decapitazione ed eviscerazione delle alici. Tale abilita' consente di lavorare le alici tempestivamente ed evitare lunghe ore di conservazioni in frigo o di congelamento, che determinerebbero un decadimento qualitativo della materia prima.

Inoltre, e' rilevante anche l'abilita' degli operatori nel preparare i contenitori per la salagione delle alici. La preparazione avviene manualmente sistemando a strati le alici e il sale marino. Una volta completati gli strati il contenitore viene coperto con un disco sul quale poi vengono collocati dei pesi.

Il corretto riempimento del contenitore riveste un ruolo importante poiche' e' all'interno di questo che la «Colatura di Alici di Cetara» origina e acquisisce nel corso della fase di maturazione le sue caratteristiche organolettiche di odore e sapore.

Per secoli la Colatura di alici di Cetara ha trovato una limitata diffusione esclusivamente nel territorio della costa amalfitana e, soprattutto, a Cetara, luogo in cui, secondo una consolidata tradizione, costituiva l'elemento base delle celebrazioni vigiliari delle feste natalizie.

Secondo un'antica tradizione ogni famiglia si procura la «Colatura di Alici di Cetara» per condire gli spaghetti o le linguine, immancabili nelle cene vigiliari. Una tradizione vera, molto sentita, che ogni anno ricorda ai cetaresi la propria storia di popolo marinaro.

La diffusione e la conoscenza della «Colatura di Alici di Cetara» sono state favorite, in primo luogo dalla ristorazione cetarese che ha iniziato a proporre, a partire dagli anni Ottanta del secolo scorso, il peculiare condimento nella versione piu' classica, quale ingrediente fondamentale degli spaghetti alla colatura di alici e nella sua veste di insaporitore naturale di altre pietanze semplici o piu' complesse. L'attenzione dei mezzi di comunicazione e la notorieta' ottenuta con interventi in numerose trasmissioni

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

televisive ha contribuito a favorirne la conoscenza.

La commercializzazione del prodotto, prima sul mercato locale e poi su piu' larga scala, risulta avviata dalla seconda meta' degli anni ottanta del secolo ventesimo.

La colatura di alici e' dunque nell'attualita' un elemento molto apprezzato in gastronomia in tutta Italia e in molti casi ha varcato i confini nazionali quale ingrediente peculiare della cucina locale della costa d'Amalfi e di Cetara in particolare. A titolo di esempio si citano alcuni articoli di quotidiani italiani ed esteri: Il Mattino, 16 Luglio 2000, Colatura, Cetara conquista Brest, di Erminia Pellecchia; The Sydney Morning Herald, September 27, 2003, A taste of celebration, Rob Dunlop; Le Monde (supplement), n. 18875 du 30 septembre 2005, Produits caches saveurs erudites.

Art. 7.

Controlli

L'autorita' di controllo preposta alla verifica del presente disciplinare di produzione e' individuata nella Agroqualita' Spa - Viale Cesare Pavese 305 - 00144 Roma - tel. 06.54228575 - fax 06.54228692 - posta elettronica: agroqualita@legalmail.it-agroqualita@agroqualita.it

Art. 8.

Confezionamento ed etichettatura

La commercializzazione della «Colatura di Alici di Cetara» D.O.P. deve avvenire nei confronti dei consumatori finali, in appositi contenitori di vetro chiaro trasparente di capacita' variabile da un minimo 50 ml ad un massimo di 1000 ml.

L'etichetta da apporre sui contenitori in vetro deve riportare, con caratteri di stampa chiari, indelebili, nettamente distinguibili da ogni altra scritta che compare sulle stesse, la dicitura «Colatura di Alici di Cetara» D.O.P.

Nella medesima etichetta devono essere riportate le seguenti indicazioni:

- a) il logotipo della denominazione descritta all'art. 9;
- b) il simbolo dell'Unione europea;
- c) le caratteristiche del contenitore: terzigno o botte.

Qualora venga praticato l'affinamento, e' consentito in etichetta la dicitura «invecchiata», seguita dal numero di mesi/anni di affinamento.

Art. 9.

Logotipo

Il logotipo della «Colatura di Alici di Cetara» D.O.P. racchiude quattro elementi tutti stilizzati: un terzigno all'interno della quale si evidenzia la torre di Cetara, poi in primo piano un'alice ed infine la goccia di colatura.

Descrizione tecnica e caratteristiche tipografiche



Colatura di Alici
di Cetara DOP



Per la realizzazione del logo sono stati utilizzati i colori ottenuti da quadricromia CMYK

1 - Sfumatura del terzigno (botte) da sx a dx

da C 12 - M 70 - Y 100 - K 60
C 8 - M 54 - Y 96 - K 34
C 5 - M 44 - Y 85 - K 12
C 11 - M 65 - Y 100 - K 55
C 15 - M 69 - Y 100 - K 70

2 - Bordo del terzigno (botte) e della goccia

C 0 - M 35 - Y 35 - K 90

3 - Goccia

C 0 - M 70 - Y 100 - K 6

1 - Sfumatura Alice da sx a dx

da C 58 - M 40 - Y 9 - K 5
C 32 - M 19 - Y 1 - K 2
C 66 - M 47 - Y 20 - K 18
C 100 - M 76 - Y 14 - K 37

F FONT utilizzato per il logo.
Partenza base dal font
"Kaffeesatz" poi rasterizzato
e modificato

18A05205

Autorizzazione all'etichettatura transitoria delle proposte di modifica dei disciplinari di produzione dei vini DOCG «Colli Euganei Fior d'Arancio» o «Fior d'Arancio Colli Euganei» e DOC «Colli Euganei».

Si comunica che sono stati pubblicati sul sito internet del Ministero - Sezione qualità - Vini DOP e IGP - i seguenti decreti ministeriali, concernenti l'autorizzazione per consentire ai suddetti vini l'etichettatura transitoria, ai sensi dell'art. 72 del reg. (CE) n. 607/2009 e dell'art. 13 del decreto ministeriale 7 novembre 2012:

DOCG «Colli Euganei Fior d'Arancio» o «Fior d'Arancio Colli Euganei» - Decreto n. 53591 del 19 luglio 2018;

DOC «Colli Euganei» - Decreto n. 53596 del 19 luglio 2018;

Il testo dei citati decreti e dei relativi disciplinari di produzione, aggiornati con le proposte di modifica, sono consultabili accedendo al sito del Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo al seguente indirizzo: <https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/12093>

oppure: accedendo al sito del Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo (www.politicheagricole.it) e seguendo il percorso: Qualità → Vini DOP e IGP → domande di riconoscimento vini DOP e IGP e modifica disciplinari → anno 2018 → Autorizzazioni nazionali all'etichettatura transitoria ai sensi dell'art. 72 del Reg. 607/2009 - 2018».

18A05206

LEONARDO CIRCELLI, *redattore*

DELIA CHIARA, *vice redattore*

(WI-GU-2018-GU1-181) Roma, 2018 - Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato S.p.A.

