

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

D.O.P.

COZZA DI SCARDOVARI

Art. 1

DENOMINAZIONE

“COZZA DI SCARDOVARI”

La Denominazione di Origine Protetta “Cozza di Scardovari DOP” è riservata al mitilo appartenente alla specie “*Mytilus galloprovincialis*” che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Caratteristiche biologiche

La “Cozza di Scardovari” è un mollusco bivalve dalla forma allungata e dotato di una conchiglia colore nero-violaceo. Le valve sono bombate, uguali di forma quasi triangolare e presentano sottili striature concentriche. All’interno il colore è viola-madreperlaceo e questo può variare in relazione al ciclo produttivo ed al sesso. Dal guscio escono filamenti bruni assai robusti, costituenti la ghiandola del “bisso”, mediante i quali l’animale si fissa alle reti dette “reste” o ad altri sostegni. Le valve si chiudono grazie a muscoli adduttori, ad una cerniera e ad un legamento elastico, stretto allungato di colore brunastro.

Caratteristiche chimico-fisiche e organolettiche

La Cozza di Scardovari presenta le seguenti peculiarità derivanti dall’ambiente di produzione quali:

- indice di condizione, che misura lo stato di pienezza della parte edibile del mollusco rispetto all’intero organismo, maggiore di 25%;
- dolcezza peculiare delle carni grazie al basso contenuto in sodio (< 210 mg/100 gr);
- carni particolarmente morbide e fondenti con elevata palabilità.

Tali caratteristiche peculiari distinguono la Cozza di Scardovari da prodotti simili, provenienti da altre zone e dagli allevamenti in mare aperto.

Art. 3

ZONA DI PRODUZIONE

La zona di allevamento della Cozza di Scardovari è la Sacca di Scardovari, ubicata 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 col 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 dal mare Adriatico:

- **4971445.99 N – 1773953.45 E**
- **4967536.31 N – 1770965.25 E**

Le fasi di depurazione, lavorazione e confezionamento poiché prevedono l'utilizzo di acqua della Sacca di Scardovari, devono essere svolti in impianti situati nel territorio nelle 3 frazioni di Scardovari, Ca' Mello e Santa Giulia del comune di Porto Tolle. Questo al fine sia di mantenere le peculiarità derivate dall'ambiente di produzione, sia di garantire la vitalità e la freschezza del prodotto e preservarne la qualità attraverso la rapidità dei tempi di esecuzione.

Art. 4

ELEMENTI COMPROVANTI L'ORIGINE GEOGRAFICA DEL PRODOTTO

Ogni fase del processo produttivo viene monitorata documentando per ognuna gli input e gli output. In questo modo, e attraverso l'iscrizione dei produttori, dei gestori degli impianti di depurazione e dei confezionatori in appositi elenchi gestiti dalla struttura di controllo, nonché attraverso la denuncia tempestiva alla struttura di controllo delle quantità prodotte, è garantita la tracciabilità del prodotto. Tutte le persone, fisiche e giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, sono assoggettate al controllo da parte della struttura di controllo, secondo quando disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

Art. 5

DESCRIZIONE DEL METODO DI OTTENIMENTO DEL PRODOTTO

Raccolta del seme

Il seme viene raccolto raschiando le superfici sommerse, pescando su banchi naturali nella Sacca di Scardovari o catturando la semina che si fissa su corde o appositi collettori posizionati negli allevamenti in mare prospiciente il Delta del Po. La nascita del seme destinato alla produzione della Cozza di Scardovari, proviene anche da altre aree lagunari o marine di raccolta naturale

della specie *Mytilus galloprovincialis*. Il seme deve essere selezionato per avere dimensioni comprese fra 1 e 3 cm.

Attività di semina e accrescimento del seme

La semina e l'accrescimento del seme possono essere effettuate solo in vivai all'interno della Sacca di Scardovari che, con le sue caratteristiche ambientali, determina le peculiarità del prodotto finale.

Ogni produttore predispose le reste con il seme e le posiziona in acqua in modo da avere una densità di 5 -15 unità per m². Le reste sono costituite da una rete a maglia variabile che funge da supporto per la cozza in modo che il "bisso" si fissi su una superficie stabile.

Le reste preparate vengono immerse in acqua ad una profondità di circa 1,5 m, sostenute da impalcature opportunamente sistemate per formare un vivaio.

Il rinnovo delle reti per formare una resta, avviene 2-4 volte nell'arco del periodo di accrescimento e tali operazioni sono condotte manualmente in modo da diradare i mitili, ripulirli dagli epibionti e selezionare le cozze differenziandole per dimensione per formare nuove reste.

Raccolta del prodotto

La raccolta delle Cozze di Scardovari avviene dal momento in cui il prodotto raggiunge la taglia minima commercializzabile di 5 cm.

La raccolta delle Cozze nelle reste è manuale e viene svolta dal personale che gestisce in modo tradizionale il vivaio. Il prodotto viene sgranato e calibrato con l'ausilio di una macchina nelle tipiche "cavane", cassette su palafitte situate lungo l'arginatura della Sacca, e viene riposto in appositi sacchi ed identificato con un'etichetta posta all'interno del sacco stesso che riporta il numero identificativo del produttore.

Consegna del prodotto

La consegna del prodotto raccolto e insacchettato deve essere eseguita presso i punti di sbarco definiti, e situati nella zona di cui all'art. 3, al fine di poter verificare la qualità del prodotto consegnato.

Dai punti di sbarco il prodotto viene trasportato agli impianti di depurazione di cui all'art 3, con mezzi dotati di cassone isotermico di materiale liscio, lavabile, disinfettabile e gruppo frigorifero al fine di evitare che il prodotto possa subire sbalzi di temperatura o contaminazioni. La temperatura

di trasporto deve essere mantenuta inferiore ai 20 °C in modo da mantenere la vitalità del prodotto rendendo così efficace il successivo processo di depurazione.

Depurazione

Il processo di depurazione deve essere realizzato attraverso il passaggio di un flusso d'acqua a circuito semi-chiuso utilizzando appositi contenitori nei quali sono inserite le cozze, utilizzando l'acqua della Sacca di Scardovari depurata secondo la normativa vigente e mantenuta ad una temperatura inferiore ai 20 °C al fine di garantire l'ottenimento di un prodotto depurato, a basso contenuto di sodio e che mantiene la freschezza e le qualità derivate dall'ambiente di produzione.

Selezione del prodotto e confezionamento

Al termine della fase di depurazione il prodotto viene trasferito al confezionamento.

Il processo di confezionamento consiste in una serie di operazioni sia manuali che automatiche che prevedono:

- un sistema di lavaggio;
- un sistema di ispezione, controllo e eliminazione dei gusci vuoti e del materiale non idoneo;
- un sistema di pesatura e dosaggio del prodotto per ottenere i diversi formati.

Al fine di garantire la vitalità, la freschezza e le caratteristiche igienico-sanitarie del prodotto, preservarne la peculiare qualità, garantire il controllo per evitare frodi legate al mescolamento con cozze provenienti da altre zone di produzione, il prodotto viene da sempre confezionato all'interno della catena di processo dopo l'uscita dalle vasche di depurazione.

Stoccaggio e spedizione

Il prodotto così confezionato viene posto in cella ad una temperatura compresa tra 2 e 8°C e viene avviato alla spedizione entro le 48 ore. Il mezzo di trasporto può presentare sulla pavimentazione del vano di carico, al di sotto dei pallet, uno strato di ghiaccio in modo da garantire il mantenimento delle idonee condizioni di temperatura all'interno del mezzo. In ogni caso durante il trasporto l'autista è obbligato a controllare sul termostato la corretta temperatura di conservazione del prodotto (tra i + 2 e i + 6 °C).

Art. 6

ELEMENTI CHE COMPROVANO IL LEGAME CON L'AMBIENTE

Fattori Storici

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. E' 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.

Una relazione scientifica dell'Amministrazione provinciale di Rovigo del 1972 testimonia delle tecniche di produzione e sul particolare accrescimento dei mitili ottenuti nella Sacca di Scardovari.

Altre pubblicazioni scientifiche a partire dal 1977 e una tesi di laurea del 1979 attestano lo studio della dinamica di popolazione e delle peculiarità produttive della Cozza di Scardovari.

La rinomanza del nome e del prodotto, già dagli anni '80, è documentata da foto alle feste della Cozza di Scardovari. 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.

Fattori ambientali

La Sacca di Scardovari è situata nell'area meridionale del Delta del Po ed occupa una superficie di circa 3.000 ha con una profondità massima di 3 m. Il Delta del Po è la zona umida più vasta d'Italia la cui peculiarità e valore ambientale sono stati riconosciuti a livello internazionale (Convenzione di Ramsar, 1971). L'incontro delle correnti d'acqua dolce con il mare, soggetto ad elevati cicli di marea, è molto importante in quanto assicura il continuo apporto di ossigeno e il costante ricambio d'acqua utile per il benessere di questi bivalvi.

Le particolari condizioni ambientali della Sacca di Scardovari che nel periodo produttivo sono adatte alla crescita e caratterizzano la peculiarità della "Cozza di Scardovari", sono principalmente:

- I fondali poco profondi, originati dai detriti fluviali, che permettono di garantire:
 - una temperatura mediamente più elevata rispetto alle zone di mare;
 - una buona ossigenazione, anche grazie all'alternanza delle maree presenti nella zona;
 - una buona diffusione della luce in tutta la colonna d'acqua.

- L'immissione delle acque dolci del fiume Po che comportano un cospicuo apporto di nutrienti e riduce la concentrazione salina dell'area, abbassando il range di salinità presente nella Sacca di Scardovari a valori variabili tra i 10‰ e i 30‰ con una media intorno ai 20‰. Questo valore è ben inferiore alla salinità media dell'acqua di mare che si attesta attorno ai 35‰.

Queste particolari condizioni ambientali influiscono sull'elevata produttività fitoplanctonica e la ricchezza di particolato organico in sospensione dell'area, fattore questo che maggiormente influenza il rapido accrescimento dei bivalvi tanto che solo dopo otto/nove mesi dalla messa dimora del seme, i molluschi raggiungono la taglia commerciale.

L'ambiente particolarmente idoneo permette inoltre di avere un prodotto di ottima qualità sia dal punto di vista organolettico e nutrizionale sia per l'ottimo rapporto peso totale/peso della carne.

Questi fattori ambientali sommati alle particolari tecniche di produzione e ai tradizionali metodi di allevamento, sono i presupposti ideali per la rapida crescita dei molluschi, il notevole sviluppo della parte edibile e quindi la peculiare pienezza delle carni nel guscio rilevato dall'elevato indice di condizione.

La bassa salinità delle acque della laguna permette di avere un prodotto con un tenore di sodio nelle sue carni, nettamente inferiore a quello presente in bivalvi allevati in mare (come mostrato dai confronti con i dati nazionali INRAN) e da ciò ne deriva un alimento con un sapore molto più delicato, meno salato di quello proveniente dagli allevamenti in mare e che concorre alla dolcezza delle carni.

Inoltre l'elevata disponibilità, nelle sostanze organiche e nutritive, di lipidi totali ed in particolare di acidi grassi saturi e monoinsaturi, determinano la particolare morbidezza e palabilità delle carni dei mitili allevati in Sacca di Scardovari.

Fattori umani

L'allevamento è a carattere familiare o in forma associativa e prevede una lavorazione prevalentemente manuale la cui tecnica tradizionale viene tramandata di padre in figlio, e caratterizza specialmente alcune fasi manuali del processo di produzione. Esse consistono essenzialmente nelle diverse operazioni di rinnovo delle reti, finalizzate in particolare alla separazione e diradamento dei mitili, alla eliminazione dei epibionti e alla selezione delle cozze differenziandole per dimensione allo scopo di formare nuove "reste". Tali operazioni permettono uno sviluppo maggiore e più uniforme dei mitili e un controllo della qualità degli stessi.

La professionalità degli operatori si esplica anche nella tradizionale preparazione dei vivai per l'allevamento delle cozze. I vivai sono strutture fisse più o meno rettangolari, costituiti da pali che

emergono dall'acqua, collegati con un cavo al quale vengono appese, con l'ausilio di corde, le calze di rete a maglia variabile, detta "resta". Nella "resta" vengono inseriti i piccoli mitili che tramite la ghiandola del "bisso" si fissano stabilmente e la utilizzano come supporto.

Art. 7

STRUTTURA DI CONTROLLO

Il controllo della conformità del prodotto al disciplinare é svolto da una struttura di controllo, come stabilito all'articolo 11 del regolamento CE n. 510/2006. Tale struttura è l'organismo di controllo CSQA Certificazioni Srl - Via San Gaetano, 74 – 36016 Thiene (VI) – ITALY - Tel. +39-0445-313012 - Fax +39-0445-313070 – e-mail: csqa@csqa.it.

Art. 8

CONFEZIONAMENTO ED ETICHETTATURA

Confezionamento e commercializzazione

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 trasformata (surgelata con o senza guscio).

Le confezioni per la "Cozza di Scardovari DOP" - sacchetti chiusi a rete o confezioni di plastica o altro materiale idoneo- dovranno essere sigillate in maniera tale che l'apertura della confezione ne comporti la rottura del sigillo o della confezione stessa.

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 DOP "Cozza di Scardovari" nonché il simbolo grafico comunitario della DOP.

Il logo distintivo della "Cozza di Scardovari DOP" é composto da una cozza aperta di colore blu posta all'interno di un cuore di forma irregolare coi margini di colore blu.

Nella valva di destra della cozza è disegnata la parte edibile di colore arancione.

Esternamente al cuore nella parte superiore sinistra vi è la scritta "D.O.P." di colore arancione, mentre nell'area esterna laterale sinistra vi è la scritta "COZZA DI SCARDOVARI" di colore blu.

Il font del carattere utilizzato nel logo è il "Trebuchet MS Bold", la percentuale della scritta rispetto al logo è circa del 40%.



Per la realizzazione del logo sono stati utilizzati i seguenti colori Pantone:



Solid Coated Pantone 2738 C



Solid Coated Pantone 1665 C



Solid Coated Pantone 2716 C



Solid Coated Pantone 1365 C

Per la realizzazione del logo in quadricromia la descrizione dei colori è la seguente:



C100% M87% Y2% K0%



C0% M68% Y100% K0%



C45% M29% Y0% K0%



C0% M29% Y72% K0%