

Pubblicazione di una domanda di registrazione di una denominazione 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

(2020/C 208/05)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾ entro tre mesi dalla data della presente pubblicazione.

DOCUMENTO UNICO

«COLATURA DI ALICI DI CETARA»

N. UE: PDO-IT-02440 – 16.10.2018

DOP (X)IGP ()

1. Denominazione

«Colatura di alici di Cetara»

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

La «Colatura di Alici di Cetara» è un prodotto liquido ottenuto dalla maturazione delle alici (*Engraulis encrasicolus* L.) sotto sale e, all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche: limpidezza: limpido e brillante; colore: ambrato, tendente al bruno-mogano; odore: persistente, intenso che richiama il profumo delle alici sotto sale, delle alici fresche, del salmastro; sapore: umami, forte e con sapidità elevata dovuta all'utilizzo di alici e sale come materie prime;

La «Colatura di Alici di Cetara» risulta essere un estratto altamente proteico composto da aminoacidi liberi, immediatamente assimilabili dall'organismo. La presenza di grassi deriva dal processo di disgregazione cellulare che avviene nel corso della maturazione delle alici, a stretto contatto con il sale marino, all'interno dei terzigni e delle botti di legno. In tabella sono riportati i valori di riferimento della «Colatura di Alici di Cetara» al termine del processo di salagione-maturazione.

Parametro	Valore di riferimento
SALE	≥ 20 grammi per 100 grammi di prodotto
PROTEINE	≥ 8 grammi per 100 grammi di prodotto
GRASSI	da 0,1 a 3 grammi per 100 grammi di prodotto
pH	da 5 a 7

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

Alici (*Engraulis encrasicolus*) pescate nell'areale marino antistante la provincia di Salerno; sale medio o grosso di origine marina.

⁽¹⁾ GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

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

La fase di cattura delle alici avviene nell'areale marino antistante la provincia di Salerno, con una distanza massima dalla costa di 12 miglia. Le fasi di trasformazione, di maturazione, affinamento e spillatura della DOP «Colatura di Alici di Cetara» avvengono nei laboratori di trasformazione nella zona specifica delimitata al successivo punto 4. Le operazioni di affinamento e spillatura possono essere condotte anche presso le sole attività ristorative con sede nel comune di Cetara.

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

La commercializzazione della «Colatura di Alici di Cetara» D.O.P. deve avvenire, in appositi contenitori di vetro chiaro trasparente di capacità variabile da un minimo 50 ml ad un massimo di 1 000 ml.

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

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; b) il simbolo dell'Unione europea; c) le caratteristiche del contenitore: terzigno o botte.

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

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



4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

L'area di pesca ricade nella zona di mare antistante la provincia di Salerno, ad una distanza dalla costa in funzione della profondità di pesca (batimetria da 50 a 200 m) con una distanza massima dalla costa di 12 miglia. Tutte le fasi di lavorazione, trasformazione, affinamento e spillatura devono avvenire esclusivamente nel territorio dei Comuni della provincia di Salerno.

5. **Legame con la zona geografica**

La «Colatura di Alici di Cetara» per le sue caratteristiche di odore e sapore è utilizzata come condimento ed insaporitore naturale di pasta e di altre pietanze semplici o più complesse.

L'odore, persistente ed intenso è quello delle alici sotto sale e del profumo di salsedine. Il sapore è forte e con elevata sapidità.

Le caratteristiche di odore e sapore della «Colatura di Alici di Cetara» sono dovute alle particolari condizioni della zona di pesca antistante la provincia di Salerno e all'abilità nelle attività di lavorazione delle alici e di preparazione dei tradizionali contenitori nei quali avviene la fase di maturazione.

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 1 400 metri), e nella parte sud si completa con la costiera Cilentana aventi analoghe caratteristiche. Inoltre, la forte variabilità 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 profondità molto elevata già 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 profondità medie di circa 200 mt. In questo tratto di mare si rilevano livelli di salinità elevata di circa il 38 per mille, con minore sviluppo della componente vegetale fitoplanctonica, a cui si ricollega la minore e più lenta

crescita delle alici che pertanto si presentano con basso livello di grasso, elemento che rende più gradevole le alici sotto sale e la colatura che scaturisce dal processo di salagione prolungato. Il basso tenore lipidico riduce il rischio che si producano reazioni chimiche che provocano il fenomeno dell'irrancidimento durante il periodo di maturazione delle alici sotto sale.

L'attività della pesca delle alici, condotta tradizionalmente in numerose località costiere della provincia di Salerno, ha consentito lo sviluppo di una peculiare e diffusa abilità nell'attività della lavorazione e salagione delle stesse, che si è 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 realizzata in aziende di medie dimensioni, continua a mantenere i caratteri di una forte artigianalità legata all'abilità degli operatori locali.

Tra le principali abilità, si riscontra la capacità delle maestranze, soprattutto donne, dell'area di eseguire in modo ineccepibile e rapido l'attività di decapitazione ed eviscerazione delle alici, eseguita esclusivamente a mano, per ottenere la completa rimozione della testa e delle interiora, la cui assenza incide in senso positivo sulla qualità e le caratteristiche di odore e sapore della «Colatura di alici di Cetara», evitando l'insorgenza di possibili note di amaro.

Queste attività vengono eseguite subito dopo la cattura in modo tale da evitare lunghe ore di conservazioni in frigo o di congelamento, che determinerebbero un decadimento qualitativo della materia prima.

Inoltre, è rilevante anche l'abilità degli operatori nel preparare i tradizionali contenitori in legno per la salagione delle alici. La preparazione avviene esclusivamente in modo manuale, sistemando a strati alterni 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 per assicurare la pressione.

Il corretto riempimento del contenitore, l'ordinata e ravvicinata sistemazione delle alici nei singoli strati, completamente coperti dal sale, risultano necessari per evitare il rischio di alterazione con processi ossidativi indesiderati, causati dalla presenza di sacche di ossigeno, tutte condizioni che rivestono un ruolo importante poiché è all'interno del contenitore che la «Colatura di Alici di Cetara» origina e acquisisce nel corso della fase di maturazione delle alici sotto sale 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, costituisce l'elemento base delle celebrazioni vigiliari delle feste natalizie, per condire gli spaghetti o le linguine.

L'attenzione dei mezzi di comunicazione ha contribuito a favorirne la conoscenza.

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

La Colatura di alici di Cetara è un elemento molto apprezzato nella 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.

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 richiesta di registrazione della DOP «Colatura di Alici di Cetara» nella Gazzetta ufficiale della Repubblica Italiana n. 181 del 1° agosto 2018. Il testo consolidato del disciplinare di produzione è consultabile sul sito Internet:

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

Oppure

accedendo direttamente all'home page del sito del ministero delle politiche agricole alimentari e forestali (www.politicheagricole.it), cliccando su «Prodotti DOP, IGP» (in alto a destra dello schermo), poi su Prodotti DOP, IGP, STG (di lato, sulla sinistra dello schermo) ed infine su «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE».
