Ref. Ares(2018)5333622 - 17/10/2018

DOCUMENTO UNICO

"Colatura di alici di Cetara"

n. UE:

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: caratteristico, persistente, intenso che richiama il profumo delle alici sotto sale; sapore: caratteristico, forte e con sapidità elevata dovuto all'utilizzo di alici e sale come materie prime; salinità del prodotto "spillato": minimo 20 gr per 100 ml.

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

Non pertinente

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

La fase di cattura delle alici avviene nella zona 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.

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

Le operazioni di affinamento e spillatura possono essere condotte anche presso le sole attività ristorative con sede nel comune di Cetara.

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 1000 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 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





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

4. DELIMITAZIONE CONCISA DELLA ZONA GEOGRAFICA

L’area di pesca ricade nella zona antistante la provincia di Salerno, ad una distanza dalla costa in funzione della profondità di pesca (batimetria da 50 a 200m) 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 copiosa documentazione storica dimostra il peculiare legame della Colatura di alici di Cetara con il territorio in cui il prodotto è stato rilevato e descritto fin dal

1807. La storia di questo luogo è 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 Costiera 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 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.

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 prodotto 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. Tale abilità 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, è rilevante anche l'abilità 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 poiché è 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.

L'attenzione dei mezzi di comunicazione e la notorietà ottenuta con interventi in numerose trasmissioni televisive 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, dunque, nell'attualità 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. 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 cachés saveurs érudites.*

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

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

Questa Amministrazione ha attivato la procedura nazionale di opposizione pubblicando la richiesta di registrazione della DOP "Colatura di Alici di Cetara" sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana n. 181 del 1 agosto 2018. Il testo consolidato del disciplinare di produzione è consultabile sul sito internet:

http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/6910

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.