

Disciplinare di produzione del "NASELLO SAPORE DI CAMPANIA"

Art. 1

denominazione del prodotto

la dicitura "NASELLO SAPORE DI CAMPANIA" è riservata agli esemplari adulti della specie *Merluccius merluccius* L. provenienti da pesca in mare aperto, che rispettano preliminarmente la normativa cogente inerente tale attività, e che risponde alle condizioni e ai requisiti illustrati nel presente disciplinare.

Art. 2

descrizione del prodotto

la dicitura è riservata al prodotto fresco come appresso descritto. La lunghezza massima degli esemplari dopo la pesca è di 80 cm, dalla testa alla coda; le dimensioni medie sono comprese fra i 25-30 cm fino a 60 cm.

Gli esemplari dovranno essere di lunghezza tassativamente pari ad almeno 23 cm, presentare scaglie argentate, ben fissate, occhio vivo e carne soda ed elastica (assenza di depressioni permanenti dopo aver esercitato una pressione sull'esemplare pescato).

Il corpo è allungato e compresso lateralmente, la testa è allungata con la parte superiore appiattita con una prominenza carenata. Il muso è appuntito, la bocca ha leggero prognatismo, con denti su più file, sviluppati ed appuntiti.

Hanno colorazione grigio-acciaio sul dorso, argentea lungo i fianchi e bianca sul ventre, ed una sola pinna caudale triangolare di colore grigio argentato, rispetto alle tre del merluzzo (*Gadus Morhua*). Le pinne dorsali differiscono fra loro: la prima triangolare ha pochi raggi, la seconda di altezza inferiore si sviluppa per buona parte del dorso.

Il nasello predilige fondali fangosi e sabbiosi e profondità comprese tra i 50 e 700 metri. Gli adulti vivono sul fondo durante il giorno mentre, durante le ore notturne, risalgono in superficie.

Art. 3

metodo di cattura e conservazione

a) tipologia delle aree di pesca

Le aree di pesca del "NASELLO SAPORE DI CAMPANIA" ricadono nella zona antistante la costa tirrenica compresa fra le località di Pozzano (comune di Castellammare di Stabia) e la località Dino del comune di Scalea (CS) a sud; nelle zone antistanti le isole del golfo di Napoli (Ischia, Capri, Procida) e la costa compresa fra il Capo di Posillipo (comune di Napoli), fino alla località Torregaveta (Comune di Bacoli) a nord. Sono comunque escluse le aree interessate da agglomerati urbani e metropolitani e comunque le aree ad una distanza inferiore ad 1 Km da potenziali inquinanti (scarichi di depuratori di insediamenti umani, foci di fiumi con portata superiore a 20 mc/sec, etc). La distanza massima ammessa è di 40 miglia marine dalla costa, con fondale di profondità compresa fra i 70 ed i 700 metri.

b) metodo di cattura

I metodi di cattura ammessi sono i seguenti:

- con rete a strascico;
- con tremagli di profondità;
- con palangari o palamiti.

c) periodo di cattura

E' ammessa la cattura tutto l'anno.

d) conservazione a bordo

Il tempo massimo di permanenza dei naselli a bordo del peschereccio (dalla cattura all'attracco) è di dodici ore. I naselli dovranno essere posti in cassette di materiale plastico per alimenti, opportunamente sanificate prima di ogni ciclo di pesca, con ghiaccio tritato e sale in quantità opportuna. Sono ammesse la refrigerazione e l'eviscerazione a bordo.

e) conservazione a terra

Il tempo massimo di permanenza del prodotto dalla pesca alla vendita o alla eventuale trasformazione o utilizzazione nella ristorazione o nell'attività di pescaturismo è di diciotto ore complessive.

Art. 4

Marchiatura

Il logotipo "Sapore di Campania" con la dicitura "NASELLO SAPORE DI CAMPANIA" deve essere impresso sul contenitore di vendita e risultare conservabile fino all'atto della vendita e distribuzione del pescato.

A garanzia delle caratteristiche qualitative, dell'identificazione e della rintracciabilità, è prevista la utilizzazione del logotipo conforme a quello previsto dal regolamento del marchio "Sapore di Campania" anche nelle confezioni, ove il prodotto finale sia presente come trasformato.

Art. 5

Commercializzazione e somministrazione al pubblico

Il "NASELLO SAPORE DI CAMPANIA" può essere commercializzato fresco o in filetti nel rispetto della normativa comunitaria, nazionale, del presente disciplinare e dei corrispondenti allegati.

I laboratori di sfilettatura, pulitura-eviscerazione, confezionamento, gli esercizi di ristorazione anche agrituristica e di pescaturismo, nonché le pescherie devono essere iscritti nell'EROSC e sottoposti ai relativi controlli.

Nel punto vendita deve essere esposto, in modo ben visibile al consumatore, la documentazione relativa alla rintracciabilità, rispettando le norme cogenti in materia di etichettatura.

Il "NASELLO SAPORE DI CAMPANIA" ed i relativi trasformati nei punti vendita devono essere sempre fisicamente separati dagli altri prodotti della pesca.

Ogni punto vendita conserva, per almeno un anno, la documentazione relativa alla rintracciabilità, al fine di consentire le necessarie attività di verifica e di controllo.

L'etichetta reca, con caratteri di stampa chiari e leggibili, oltre a quanto previsto dalla normativa, le seguenti ulteriori indicazioni:

- il logotipo "Sapore di Campania" con la dicitura "NASELLO SAPORE DI CAMPANIA";
- la specie (*Merluccius merluccius L.* e/o "nasello");
- il nome, la ragione sociale, ed eventualmente l'indirizzo dell'azienda di pesca;
- il nome, la ragione sociale, ed eventualmente l'indirizzo del laboratorio di trasformazione e/o pulitura-eviscerazione e confezionamento.

Art. 6

Prodotti trasformati

I prodotti per la cui elaborazione e' utilizzata la dicitura "NASELLO SAPORE DI CAMPANIA" anche a seguito di processi di elaborazione e di trasformazione possono essere immessi al consumo in confezioni recanti il riferimento al suddetto marchio, a

condizione che:

- il prodotto con marchio “NASELLO SAPORE DI CAMPANIA”, certificato come tale, costituisca il 100% della categoria merceologica di appartenenza utilizzata nel processo di trasformazione;
- gli utilizzatori del marchio “NASELLO SAPORE DI CAMPANIA”, siano qualificati quali ristoratori, trasformatori e/o commercianti al dettaglio nell'EROSC.

Art. 7

Assistenza tecnica - Autocontrollo

Le imprese che aderiscono a quanto contemplato dal presente disciplinare devono rispettare quanto previsto dal regolamento d'uso del marchio “SAPORE DI CAMPANIA” ed attuare un piano di autocontrollo, avvalendosi dei servizi di assistenza tecnica dell'Assessorato all'Agricoltura della Regione Campania.

Art. 8

Vigilanza

La vigilanza per l'applicazione delle disposizioni del presente disciplinare di produzione è svolta dalla Regione Campania – Assessorato all'Agricoltura – SeSIRCA.

Disciplinare di produzione delle "ALICI SAPORE DI CAMPANIA"

allegato 1

disciplinare di produzione delle "ALICI SALATE SAPORE DI CAMPANIA"

Art. 1

denominazione del prodotto

la dicitura "ALICI SALATE SAPORE DI CAMPANIA" è riservata alle "ALICI SAPORE DI CAMPANIA" prodotte secondo il disciplinare relativo, che rispettano preliminarmente la normativa cogente inerente tale prodotto, e che risponde alle condizioni e ai requisiti illustrati nel presente allegato.

Art. 2

metodi di lavorazione

Le alici devono essere lavorate entro dodici ore dal momento della pesca.

a) pulizia delle alici

Le alici verranno private della testa e delle interiora, a mano, spezzando il pesce con le mani a livello delle branchie e tirando la testa, con contemporanea pressione dell'area addominale onde permettere la contemporanea fuoriuscita delle interiora.

b) preparazione

le alici eviscerate verranno poste in contenitori che potranno essere in legno (procedura tradizionale); in terracotta smaltata; in vetro. I pesci non vanno lavati né asciugati.

Si alternano strati di pesce con strati di sale marino per uso alimentare di media grammatura facendo attenzione a non lasciare vuoti; a preparazione ultimata sarà utile comprimere la massa ponendo sul recipiente un coperchio di dimensioni opportune e quindi un peso che resterà per il periodo della maturazione (pressione pari a 0,04 Kg/cm²).

c) maturazione

Il pesce per effetto del sale (osmosi) e della pressione nei primi 4 - 5 giorni perderà liquidi organici che si accumuleranno nella parte superiore del contenitore di maturazione; tali liquidi vanno allontanati e sostituiti con salamoia di concentrazione compresa fra il 18 ed il 33%.

la salamoia andrà aggiunta per tutto il periodo della maturazione evitando accuratamente che la superficie del prodotto affiori.

La maturazione durerà fra i 40 ed i 60 giorni ed avverrà al buio in un locale fresco, asciutto, ad una temperatura compresa fra i 16 °C (salamoia poco concentrata) ed i 28 °C (salamoia a forte concentrazione).

d) confezionamento

avverrà in contenitori di vetro, con chiusura ermetica, sigillati, ove saranno poste le alici alternate a sale marino di media grammatura ad uso alimentare; l'ultimo strato sarà ricoperto di salamoia preparata secondo quanto descritto al punto c). Sull'ultimo strato dovrà essere posto un dischetto di vario materiale, idoneo all'uso alimentare, allo scopo di mantenere pressate le alici nella salamoia.

Art. 3

Marchiatura

Il logotipo "Sapore di Campania" con la dicitura "ALICI SALATE SAPORE DI CAMPANIA" deve essere impresso sul contenitore di vendita.

A garanzia delle caratteristiche qualitative, dell'identificazione e della rintracciabilità, è prevista la utilizzazione del logotipo conforme a quello previsto dal regolamento del marchio "Sapore di Campania" anche nelle confezioni, ove il prodotto finale sia presente come ingrediente, nella descrizione degli ingredienti, oppure, qualora il prodotto finale ne sia fortemente caratterizzato, nella denominazione del prodotto (ad esempio "pizza alle ALICI SALATE SAPORE DI CAMPANIA").

Art. 5

Commercializzazione e somministrazione al pubblico

Le "ALICI SALATE SAPORE DI CAMPANIA" possono essere commercializzate nel rispetto della normativa comunitaria, nazionale, del disciplinare delle "ALICI SAPORE DI CAMPANIA" e de l presente allegato a tale disciplinare.

Nel punto vendita deve essere esposto, in modo ben visibile al consumatore, la documentazione relativa alla rintracciabilità, rispettando le norme cogenti in materia di etichettatura.

Le "ALICI SALATE SAPORE DI CAMPANIA" ed i relativi trasformati nei punti vendita devono essere sempre fisicamente separate dagli altri prodotti della pesca.

Ogni punto vendita conserva, per almeno un anno, la documentazione relativa alla rintracciabilità, al fine di consentire le necessarie attività di verifica e di controllo.

L'etichetta reca, con caratteri di stampa chiari e leggibili, oltre a quanto previsto dalla normativa, le seguenti ulteriori indicazioni:

- il logotipo "Sapore di Campania" con la dicitura "ALICI SALATE SAPORE DI CAMPANIA";
- la specie (*Engraulis encrasicolus* L. e/o "alici");
- l'area di provenienza del pescato;
- il nome, la ragione sociale, ed eventualmente l'indirizzo dell'azienda di pesca;
- il nome, la ragione sociale, ed eventualmente l'indirizzo del laboratorio di trasformazione e/o pulitura-eviscerazione e confezionamento.