

Visto il decreto del Presidente della Repubblica del 21 dicembre 2023, registrato alla Corte dei conti in data 16 gennaio 2024, n. 68, concernente il conferimento al dott. Marco Lupo dell'incarico di Capo del Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica;

Visto il decreto di incarico di funzione dirigenziale di livello generale conferito, ai sensi dell'art. 19, comma 4 del decreto legislativo n. 165/2001, alla dott.ssa Eleonora Iacovoni, del 7 febbraio 2024 del Presidente del Consiglio dei ministri, registrato dall'Ufficio centrale di bilancio al n. 116, in data 23 febbraio 2024, ai sensi del decreto legislativo n. 123 del 30 giugno 2011 dell'art. 5, comma 2, lettera d);

Visto il decreto del direttore della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare del 30 aprile 2024, n. 193350, registrato dalla Corte dei conti il 4 giugno 2024 n. 999, con il quale è stato conferito al dott. Pietro Gasparri l'incarico di direttore dell'Ufficio PQA I della Direzione generale della qualità certificata e tutela indicazioni geografiche prodotti agricoli, agroalimentari e vitivinicoli e affari generali della Direzione;

Visto il decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali 14 ottobre 2013, n. 12511, recante disposizioni nazionali per l'attuazione del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari in materia di DOP, IGP e STG;

Visto il regolamento (UE) n. 2020/1529 della Commissione, del 14 ottobre 2020, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale - Serie L 349 del 21 ottobre 2020, con il quale è stata registrata la denominazione di origine protetta «Colatura di alici di Cetara»;

Vista l'istanza presentata dal gruppo di produttori iscritti al sistema di controllo, che possiede i requisiti previsti dall'art. 13, comma 1 del decreto n. 12511/2013, intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Colatura di alici di Cetara»;

Visto il parere favorevole espresso dalla Regione Campania, competente per territorio, in merito alla domanda di modifica del disciplinare di che trattasi;

Visto il comunicato, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana - Serie generale n. 226 del 26 settembre 2024, con il quale è stata resa pubblica la proposta di modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Colatura di alici di Cetara» ai fini della presentazione di opposizioni e che, entro i termini previsti dal decreto 14 ottobre 2013, non sono pervenute opposizioni riguardo la proposta di modifica di cui trattasi;

Considerato che, a seguito dell'esito positivo della procedura nazionale di valutazione, conformemente all'art. 24, paragrafo 9, del regolamento (UE) n. 2024/1143, sussistono i requisiti per approvare le modifiche ordinarie contenute nella domanda di modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Colatura di alici di Cetara»;

Ritenuto di dover procedere alla pubblicazione del presente decreto di approvazione delle modifiche ordinarie del disciplinare di produzione in questione e del relativo documento unico consolidato, nonché alla comunicazione delle stesse modifiche ordinarie alla Commissione europea;

Decreta:

Art. 1.

1. È approvata la modifica ordinaria al disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Colatura di alici di Cetara», di cui alla proposta pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana - Serie generale n. 226 del 26 settembre 2024.

2. Il disciplinare di produzione consolidato della denominazione di origine protetta «Colatura di alici di Cetara», ed il relativo documento unico consolidato, figurano rispettivamente agli allegati A e B del presente decreto.

Art. 2.

1. Il presente decreto entra in vigore il giorno successivo alla sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

2. Le modifiche ordinarie di cui all'art. 1 sono comunicate, entro trenta giorni dalla data di pubblicazione del presente decreto, alla Commissione europea.

3. Il presente decreto e il disciplinare consolidato della denominazione di origine protetta «Colatura di alici di Cetara» saranno pubblicati sul sito internet del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste.

Roma, 4 novembre 2024

Il dirigente: GASPARRI

ALLEGATO A

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE
DI ORIGINE PROTETTA «COLATURA DI ALICI DI CETARA»

Art. 1.

Denominazione

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

Art. 2.

Caratteristiche del prodotto

La «Colatura di Alici di Cetara» è 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: 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 a 3 grammi per 100 grammi di prodotto
pH	da 5 a 7

Art. 3.

Zona di produzione

Il prodotto è 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 profondità 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

È 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, nonché attraverso la denuncia tempestiva alla struttura di controllo dei quantitativi prodotti, è garantita la tracciabilità 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 cianciole o pesca a circuizione, tradizionale modalità di cattura delle alici nel territorio di riferimento oppure con altro sistema di pesca autorizzato. Lo sbarco delle alici deve avvenire esclusivamente nei porti 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 dodici ore.

b) Metodo di trasformazione

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

1. Preparazione

Le alici pescate vengono decapitate ed eviscerate manualmente, cioè «scapezzate» a mano. È ammessa la «incrusatura» che consiste nel lasciare per massimo ventiquattro ore le alici già 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 è 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 otto ore dalla consegna al laboratorio di trasformazione.

3. Maturazione

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

c) Affinamento

Trascorsi nove mesi previsti per la maturazione delle alici nei terzigni o nelle botti, può aver luogo l'affinamento. L'affinamento può essere condotto nei laboratori di trasformazione o presso le attività 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 attività 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 può essere utilizzato esclusivamente nella propria attività 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 «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.

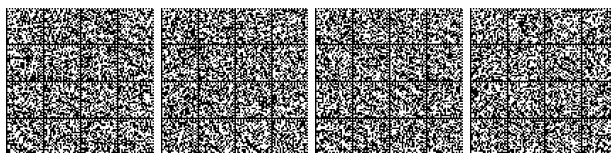
L'odore, persistente ed intenso è quello delle alici sotto sale e del profumo di salsedine. Il sapore è forte e con elevata sapidità.

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 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.

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'irrandimento 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 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, 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 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, 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, 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 più classica, quale ingrediente fondamentale degli spaghetti alla colatura di alici e nella sua veste di insaporitore naturale di altre pietanze semplici o più complesse. L'attenzione dei mezzi di comunicazione e la notorietà ottenuta con interventi in numerose trasmissioni televisive ha contribuito a favorire 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 è dunque nell'attualità 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 cachés saveurs érudites*.

Art. 7.

Controlli

L'autorità di controllo preposta alla verifica del presente disciplinare di produzione è individuata nella Agroqualità S.p.a. - 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 capacità 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:

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

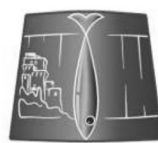
Qualora venga praticato l'affinamento, è consentito in etichetta la dicitura «invecchiata», seguita dal numero di mesi/anni di affinamento.

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

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



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

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

C 0 - M 70 - Y 100 - K 60

C 8 - M 54 - Y 98 - 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

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

ALLEGATO B

DOCUMENTO UNICO
«COLATURA DI ALICI DI CETARA»

N. UE: PDO-IT-02440
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 disgrega-



zione 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 a 3 grammi per 100 grammi di prodotto
pH	da 5 a 7

3.3. *Alimenti (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.

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 relative all'etichettatura*

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'irrandimento durante il periodo di maturazione delle alici sotto sale.

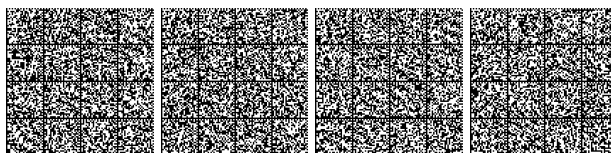
L'attività della pesca delle alici, condotta tradizionalmente in numerose località costiere della Provincia di Salerno, ha consentito lo sviluppo di una peculiare e diffusa abilità nell'attività della lavorazione e salagione delle stesse, che si è prima sviluppata presso le famiglie dei pescatori, poi 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.

Questa amministrazione ha attivato la procedura nazionale di opposizione, pubblicando la proposta di modifica del disciplinare di produzione della DOP «Colatura di alici di Cetara» nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana - Serie generale n. 226 del 26 settembre 2024.

24A06200

DECRETO 5 novembre 2024.

Modifiche ordinarie al disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Reggiano».

IL DIRIGENTE DELLA PQA I
DELLA DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE

Visto il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio del 17 dicembre 2013, recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i regolamenti (CEE) n. 922/72, (CEE) n. 234/79, (CE) n. 1037/2001 e (CE) n. 1234/2007 del Consiglio, così come modificato con regolamento (UE) 2021/2117 del 2 dicembre 2021;

Visto in particolare la Parte II, Titolo II, Capo I, Sezione 2, del citato regolamento (UE) n. 1308/2013, recante norme sulle denominazioni di origine, le indicazioni geografiche e le menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo;

Visto il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio dell'11 aprile 2024 relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonché alle specialità tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità per i prodotti agricoli, che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e che abroga il regolamento (UE) n. 1151/2012;

Visto il regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione del 17 ottobre 2018 che integra il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le domande di protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo, la procedura di opposizione, le restrizioni dell'uso, le modifiche del disciplinare di produzione, la cancellazione della protezione nonché l'etichettatura e la presentazione;

Visto il regolamento delegato (UE) 2023/1606 della Commissione del 30 maggio 2023 che modifica il regolamento delegato (UE) 2019/33 per quanto riguarda al-

cune disposizioni sulle denominazioni di origine protette e sulle indicazioni geografiche protette dei vini e sulla presentazione delle indicazioni obbligatorie dei prodotti vitivinicoli nonché norme specifiche relative all'indicazione e alla designazione degli ingredienti dei prodotti vitivinicoli e il regolamento delegato (UE) 2018/273 per quanto riguarda la certificazione dei prodotti vitivinicoli importati;

Visto il regolamento di esecuzione (UE) 2019/34 della Commissione del 17 ottobre 2018 recante modalità di applicazione del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le domande di protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo, la procedura di opposizione, le modifiche del disciplinare di produzione, il registro dei nomi protetti, la cancellazione della protezione nonché l'uso dei simboli, e del regolamento (UE) n. 1306/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda un idoneo sistema di controlli;

Visto il regolamento di esecuzione (UE) 2023/1607 della Commissione del 30 maggio 2023 che modifica il regolamento di esecuzione (UE) 2019/34 per quanto riguarda l'adeguamento di taluni riferimenti giuridici;

Vista la legge 12 dicembre 2016, n. 238, pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 302 del 28 dicembre 2016, e successive modifiche ed integrazioni, recante la disciplina organica della coltivazione della vite e della produzione e del commercio del vino;

Visto il decreto ministeriale 6 dicembre 2021, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 83 dell'8 aprile 2022, recante «Disposizioni nazionali applicative dei regolamenti (UE) n. 1308/2013, n. 33/2019 e n. 34/2019 e della legge n. 238/2016 concernenti la procedura per la presentazione e l'esame delle domande di protezione delle DOP, delle IGP, delle menzioni tradizionali dei prodotti vitivinicoli, delle domande di modifica dei disciplinari di produzione e delle menzioni tradizionali e per la cancellazione della protezione»;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica del 22 luglio 1971, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 223 del 4 settembre 1971, con il quale è stata riconosciuta la denominazione di origine controllata dei vini «Reggiano» ed approvato il relativo disciplinare di produzione;

Visto il decreto ministeriale 30 marzo 2015, pubblicato nel sito ufficiale del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, sezione Qualità - Vini DOP e IGP, con il quale è stato da ultimo modificato il disciplinare della denominazione di origine controllata dei vini «Reggiano»;

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle amministrazioni pubbliche ed in particolare l'art. 16, comma 1, lettera d);

Visto il decreto-legge 11 novembre 2022, n. 173, coordinato con la legge 16 dicembre 2022, n. 204, recante «Disposizioni urgenti in materia di riordino delle attribuzioni dei Ministeri», con il quale il Ministero delle poli-

