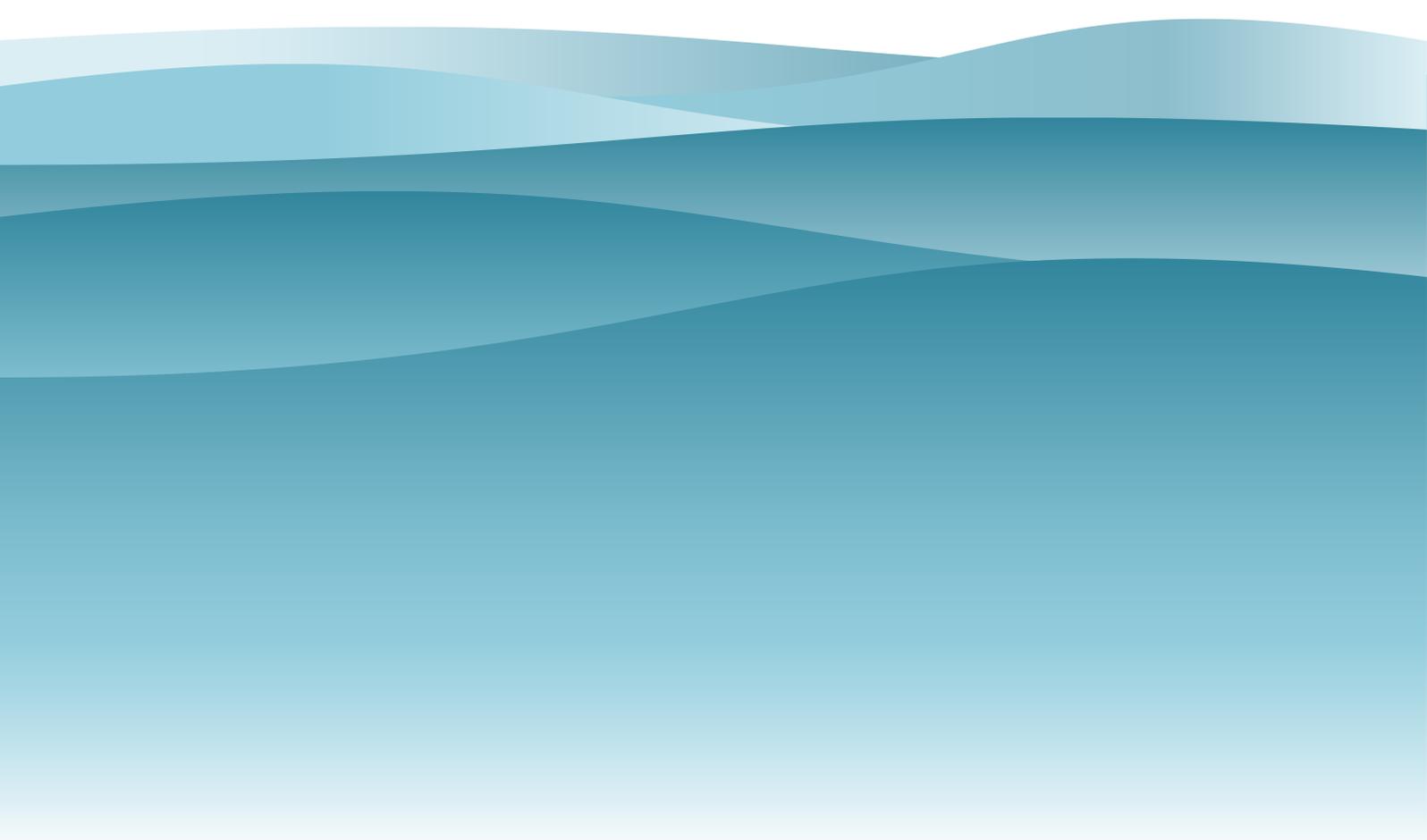




Camera di Commercio
Reggio Calabria



STUDIO DI FATTIBILITÀ PER IL RICONOSCIMENTO DI SPECIFICHE PRODUZIONI ITTICHE DELLA PROVINCIA DI REGGIO CALABRIA



CONSORZIO PER L'INNOVAZIONE
TECNOLOGICA

INDICE

0	PREMESSA.....	3
1	STRUMENTI PER LA SELEZIONE E VALUTAZIONE DEI PRODOTTI.....	4
1.1	Individuazione dei prodotti	4
1.2	Strumenti di valutazione	4
1.3	Modalità di attribuzione del punteggio.....	7
2	APPLICAZIONE DEGLI STRUMENTI PREDISPOSTI.....	10
3	STRATEGIE PER LA VALORIZZAZIONE COMMERCIALE DEI PRODOTTI ITTICI.....	25
3.1	Il contesto di riferimento nel settore ittico.....	25
3.2	Il marchio collettivo	27
4	CONCLUSIONI	30
5	APPENDICE.....	31
5.1	Disciplinare di produzione prodotti ittico trasformato	31
5.2	Piano dei controlli.....	38

0 PREMESSA

L'obiettivo del presente Studio di fattibilità è quello di individuare la migliore forma di riconoscimento per *“valorizzare dal punto di vista commerciale quei prodotti ittici che presentano particolari caratteristiche qualitative e/o di legame con il territorio della provincia di Reggio Calabria”*.

Lo Studio di fattibilità è così strutturato:

- **Cap. 1 – Strumenti per la selezione e valutazione dei prodotti:** questa prima parte del documento ha l'obiettivo di illustrare gli strumenti messi a punto per selezionare e valutare analiticamente i prodotti ittici reggini, più meritevoli di valorizzazione dal punto di vista commerciale.
- **Cap. 2 – Applicazione degli strumenti predisposti:** in questa sezione sono riportati i risultati ottenuti dall'applicazione degli strumenti di misurazione predisposti ai prodotti ittici reggini precedentemente selezionati con l'obiettivo di individuare le produzioni più meritevoli di tutela.
- **Cap. 3 – Strategie per la valorizzazione commerciale dei prodotti ittici:** in questa sezione vengono brevemente illustrati gli strumenti di valorizzazione commerciale più diffusi nel comparto ittico evidenziando come il marchio collettivo (ai sensi dell'art. 11 del Codice Proprietà Industriale) rappresenti lo strumento più idoneo ed applicabile data la tipologia di prodotti oggetto di intervento.
- **Cap. 4 - Conclusioni:** in questa sezione vengono presentati i prodotti ittici reggini che meglio si prestano a forme di riconoscimento commerciale; la scelta è stata effettuata sulla base dei risultati ottenuti (cfr. Cap. 2).
- **Appendice:** gli allegati contengono la personalizzazione dei documenti tecnici necessari all'attivazione di un sistema di riconoscimento basato sull'applicazione del marchio collettivo ai prodotti ittici reggini.

Lo scopo finale dello Studio di fattibilità è quello di fornire agli operatori della filiera ittica di Reggio Calabria, alle Associazioni di categoria, ai Gruppi di azione costiera, alle Amministrazioni locali nonché ad ulteriori soggetti potenzialmente interessati un modello operativo per la valorizzazione dei prodotti ittici reggini immediatamente applicabile e, se del caso, facilmente replicabile su altre produzioni sulla base delle specifiche esigenze commerciali della filiera.

1 STRUMENTI PER LA SELEZIONE E VALUTAZIONE DEI PRODOTTI

1.1 Individuazione dei prodotti

Il **campo di applicazione** dell'indagine ha riguardato i **prodotti ittici trasformati** (es. conserve ittiche, preparazioni a base di pesce, ecc.).

Ai fini della selezione dei prodotti sono state utilizzate le seguenti fonti bibliografiche:

- **Elenco nazionale dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali - PAT (regolamentato dal Decreto Ministeriale del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali del 18 luglio 2000) aggiornato il 17 giugno 2015.**
- **Elenco ufficiale delle De.Co. - Denominazioni Comunali – ovvero i marchi di garanzia nati in seguito alla legge n° 142 dell'8 Giugno 1990, che consente ai Comuni la facoltà di disciplinare, nell'ambito dei principi sul decentramento amministrativo, in materia di valorizzazione delle attività agroalimentari tradizionali.**

I prodotti iscritti nell'Elenco delle DOP/IGP non sono stati presi in considerazione in quanto già inseriti in un sistema di valorizzazione e tutela commerciale della denominazione.

1.2 Strumenti di valutazione

Per misurare la propensione dei prodotti ittici a forme di riconoscimento di natura commerciale, è stato messo a punto un set di 5 indicatori con l'obiettivo di misurare altrettanti ambiti distintivi afferenti al prodotto:

1. Reperibilità della materia prima;
2. Commerciabilità;
3. Diffusione territoriale;
4. Dimensionamento economico;
5. Rinomanza/tradizione.

La Tab. 1 riassume per ciascuno dei suddetti indicatori le finalità, gli strumenti di misurazione, il campo di applicazione e le fonti dati utilizzate.

Tabella 1 – Indicatori utilizzati per misurare la propensione dei prodotti ittici a forme di riconoscimento commerciale

INDICATORE	FINALITÀ	STRUMENTO DI MISURAZIONE	CAMPO DI APPLICAZIONE	FONTI DATI
1. REPERIBILITÀ	Misurare la facilità di accesso e reperimento del prodotto sul mercato da parte del consumatore.	Stagionalità della materia prima (specie ittica) utilizzata alla base del prodotto ittico trasformato.	- Prodotti ittici trasformati.	- Pubblicazione "Oggi pesce" MIPAAF - Calendario della stagionalità del pesce (Eataly).
2. COMMERCIALIZZABILITÀ	Misurare la presenza del prodotto nei canali distributivi (distribuzione semplice, organizzata, specializzata, ambulanti, ecc.).	Dati relativi alla ripartizione del prodotto tra le diverse tipologie di mercato.	- Prodotti ittici trasformati. - Prodotti dell'acquacoltura non trasformati.	- Pubblicazione "Lo stato della pesca e dell'acquacoltura nei mari italiani" (MIPAAF – 2011). - Check up ittico 2013, ISMEA.
3. DIFFUSIONE TERRITORIALE	Identificare l'origine e l'estensione geografica del territorio di produzione e conseguentemente le dimensioni economiche della filiera (vedi anche indicatore nr. 4).	Estensione del territorio di produzione/allevamento.	- Prodotti ittici trasformati. - Prodotti dell'acquacoltura non trasformati.	- Elenco P.A.T. del MIPAAF. - Portale De.Co. (www.infodeco.it). - Pubblicazione "Lo stato della pesca e dell'acquacoltura nei mari italiani" (MIPAAF – 2011). - Check up ittico 2013, ISMEA.
4. DIMENSIONAMENTO ECONOMICO	Quantificare il valore economico della produzione.	<i>Per i prodotti trasformati:</i> incidenza delle imprese della trasformazione sul totale della filiera ittica (dalla produzione primaria alla commercializzazione).	- Prodotti ittici trasformati.	- Banca dati Telemaco. - Andamento prezzi ISMEA 2014.
5. RINOMANZA/TRADIZIONE	Quantificare il legame del prodotto al territorio in termini storico, tradizionali, sociali, ecc.	Presenza del prodotto nei ricettari della cucina tradizionale, in fiere e sagre ad esso dedicate, nei menù della	- Prodotti ittici trasformati.	- P. Artusi – La scienza in cucina. - Piramide Alimentare – Fondazione Dieta Mediterranea di Barcellona.

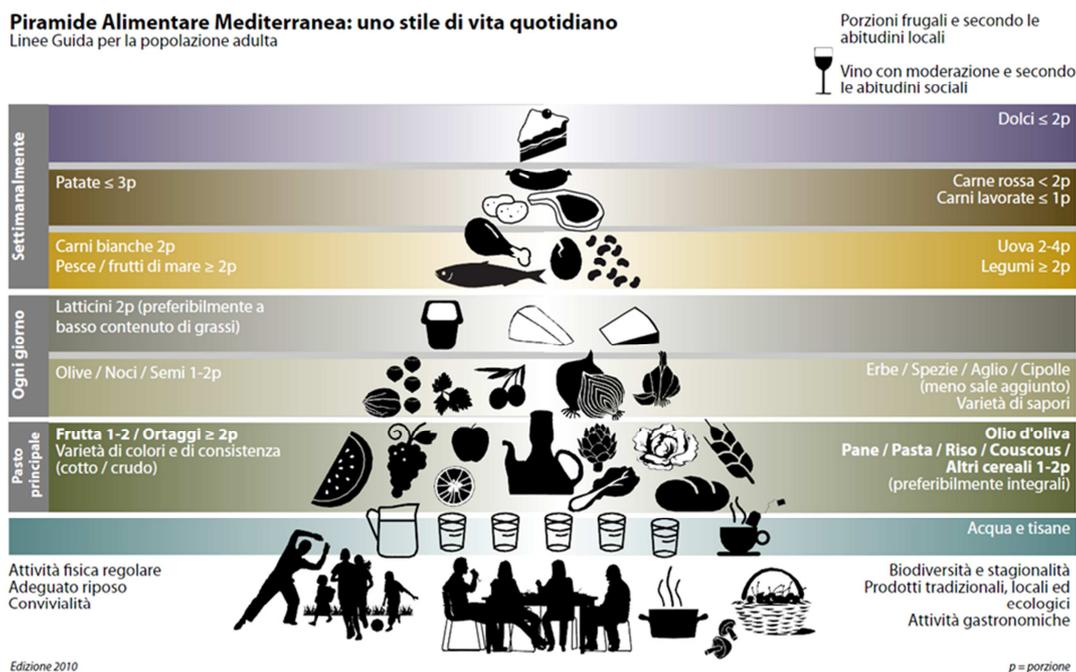
necessari ad attestarne l'effettiva rinomanza.

ristorazione locale; è stata inoltre valutata la compatibilità degli ingredienti al modello alimentare della Dieta Mediterranea (dal 2010 iscritta nella lista UNESCO dei Patrimoni Immateriali dell'Umanità).¹

- Collana "La cucina regionale italiana" (Newton e Compton Editori – 2003).
- Pubblicazione "Turismo gastronomico in Italia" – Touring Club Italia (2001);
- Siti internet di Comuni, Province e Regioni.

¹ Al fine di rendere più facilmente percepibile al consumatore quali siano gli alimenti compatibili ai principi della Dieta Mediterranea, la «*Fondazione Dieta Mediterranea*» con sede a Barcellona (Spagna) ha messo a punto il **grafico della piramide alimentare** (vedi Fig. 1), di seguito riportato. Il grafico è stato realizzato in collaborazione con numerosi enti internazionali e un ampio gruppo di esperti di varie discipline, dalla nutrizione all'antropologia, alla sociologia ed all'agricoltura; rispetto a precedenti versioni della piramide alimentare, elaborate da altri centri di ricerca e fondazioni, vengono inserite indicazioni strettamente legate allo stile di vita mediterraneo, all'ordine culturale e sociale sposando appieno il concetto di Dieta Mediterranea in senso lato, proclamato dall'Unesco. Questo non solo per dare priorità ad un certo tipo di cibo ma anche al modo di selezionarlo, cucinarlo e mangiarlo.

**Figura 1 – Piramide alimentare della Dieta Mediterranea
(Fondazione Dieta Mediterranea, Barcellona)**



1.3 Modalità di attribuzione del punteggio

Per ciascuno dei 5 indicatori è stato assegnato un valore numerico su una scala che va da 1 (punteggio minimo) a 5 (punteggio massimo) assegnato sulla base delle valutazioni di seguito descritte:

1° INDICATORE

DISPONIBILITÀ MATERIA PRIMA	CRITERIO DI VALUTAZIONE	PUNTEGGIO ASSEGNATO
ALTA	La materia prima (specie ittica) alla base del prodotto è reperibile nel corso di tutto l'anno.	5
MEDIA	La materia prima (specie ittica) alla base del prodotto è reperibile nel corso di 2 – 3 stagioni dell'anno.	3 – 4
BASSA	La materia prima (specie ittica) alla base del prodotto è reperibile nel corso di 1 stagione dell'anno o in periodi temporali estremamente limitati.	1 - 2

2° INDICATORE

COMMERCIALIZZABILITÀ	CRITERIO DI VALUTAZIONE	PUNTEGGIO ASSEGNATO
ALTA	Il prodotto si caratterizza per: - presenza nella distribuzione semplice, organizzata, on-line, specializzata ed attraverso la ristorazione; - termine minimo di conservazione (shelf life) ≥ a 18 mesi; - possibilità di essere commercializzato a	5

STUDIO DI FATTIBILITÀ PER IL RICONOSCIMENTO DI SPECIFICHE PRODUZIONI ITTICHE DELLA
PROVINCIA DI REGGIO CALABRIA

temperatura controllata (banchi frigorifero) e non.

MEDIA	Il prodotto si caratterizza per: - commercializzazione in specifici canali distributivi; - termine minimo di conservazione (shelf life) tra i 12 e i 18 mesi; - necessità di essere commercializzato a temperatura controllata (banchi frigorifero).	3 - 4
BASSA	Il prodotto si caratterizza per: - possibilità di commercializzazione limitate e riconducibili alla ristorazione tipica e tradizionale ed a sagre di livello locale.	1 - 2

3° INDICATORE

DIFFUSIONE TERRITORIALE	CRITERIO DI VALUTAZIONE	PUNTEGGIO ASSEGNATO
ALTA	Produzione diffusa a livello inter-regionale.	5
MEDIA	Produzione regionale o limitata ad alcune Province.	3 - 4
BASSA	Produzione limitata ad una sola provincia o specifici Comuni.	1 - 2

4° INDICATORE

DIMENSIONAMENTO ECONOMICO	CRITERIO DI VALUTAZIONE	PUNTEGGIO ASSEGNATO
ALTA	<i>Per i prodotti ittici trasformati</i> Le imprese della conservazione incidono per più del 7% sul totale della filiera ittica (dalla produzione primaria alla commercializzazione).	5
MEDIA	<i>Per i prodotti ittici trasformati</i> Le imprese della conservazione incidono tra il 3,1% e il 7% sul totale della filiera ittica (dalla produzione primaria alla commercializzazione).	3 - 4
BASSA	<i>Per i prodotti ittici trasformati</i> Le imprese della conservazione incidono per meno del 3% sul totale della filiera ittica (dalla produzione primaria alla commercializzazione).	1 - 2

5° INDICATORE

RINOMANZA TRADIZIONE	CRITERIO DI VALUTAZIONE	PUNTEGGIO ASSEGNATO
ALTA	Il prodotto è: - altamente diffuso in tutto il territorio regionale (cfr. anche indicatore nr. 3 "Diffusione territoriale"); - presente in numerose ricette tipiche; - valorizzato attraverso feste e sagre ad esso dedicate; - compatibile al modello alimentare della Dieta Mediterranea, sulla base della tipologia di ingredienti utilizzati e del metodo di preparazione (vedi Fig. 1).	5
MEDIA	Il prodotto è: - diffuso solo in alcune Province della Regione	3 - 4

STUDIO DI FATTIBILITÀ PER IL RICONOSCIMENTO DI SPECIFICHE PRODUZIONI ITTICHE DELLA
PROVINCIA DI REGGIO CALABRIA

	<p>oggetto di approfondimento (cfr. anche indicatore nr. 3 "Diffusione territoriale");</p> <ul style="list-style-type: none"> - presente in ricette tipiche <u>oppure</u> è valorizzato attraverso feste e sagre ad esso dedicate; - compatibile in parte al modello alimentare della Dieta Mediterranea, sulla base della tipologia di ingredienti utilizzati e del metodo di preparazione (vedi Fig. 1). 	
BASSA	<p>Il prodotto è:</p> <ul style="list-style-type: none"> - diffuso solo in alcuni Comuni della Regione oggetto di approfondimento; - presente in ricette tipiche oppure è valorizzato attraverso feste e sagre ad esso dedicate; - realizzato attraverso tecniche di preparazione non pienamente compatibili al modello alimentare della Dieta Mediterranea (vedi Fig. 1). 	1 - 2

Il punteggio totale di ciascun prodotto è stato ottenuto sommando i punteggi assegnati a ciascuno dei 5 indicatori ed ha consentito di valutare in termini numerici la sua propensione all'adozione di specifici strumenti di valorizzazione commerciale secondo la seguente classificazione:

PROPENSIONE A FORME DI RICONOSCIMENTO COMMERCIALE	PUNTEGGIO TOTALE RAGGIUNTO Prodotti ittici trasformati (ottenuto sul totale di 5 indicatori)
ALTA	21 - 25
MEDIA	16 - 20
BASSA	5 - 15

2 APPLICAZIONE DEGLI STRUMENTI PREDISPOSTI

Ai fini dell'individuazione dei prodotti ittici trasformati sono stati presi a riferimento la pubblicazione "**Elenco nazionale dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali - PAT**" (ai sensi del DM 18.07.2000), aggiornato al 17 giugno 2015, e l'"**Elenco ufficiale delle De.Co. – Denominazioni Comunali**" presente nel portale ufficiale delle De.Co.

I PAT, come espressamente previsto dal DM che li istituisce, sono i prodotti "espressione del patrimonio culturale italiano" e vengono censiti annualmente dalle Regioni sulla base di specifici criteri di storicità e tradizionalità; in particolari i prodotti censiti sono "*ottenuti con metodi di lavorazione, conservazione e stagionatura consolidati nel tempo, omogenei per tutto il territorio interessato, secondo regole tradizionali, per un periodo non inferiore ai venticinque anni*". Nell'elenco non rientrano i prodotti insigniti del marchio DOP o IGP.

Le De.Co., invece, sono marchi di garanzia istituiti a fronte della Legge n° 142 del 08.06.1990 che conferisce ai Comuni la facoltà di disciplinare, nell'ambito dei principi sul decentramento amministrativo, in materia di valorizzazione delle attività agroalimentari tradizionali. A differenza dei PAT, che possono essere riconducibili ad un intero territorio regionale, le De.Co. sono prodotte all'interno di confini comunali e pertanto sono produzioni estremamente di nicchia. La Tab. 2 riportata di seguito riepiloga il numero e la tipologia di prodotti censiti all'interno delle regioni Obiettivo di Convergenza.

Tabella 2 – Riepilogo prodotti ittici trasformati oggetto di valutazione

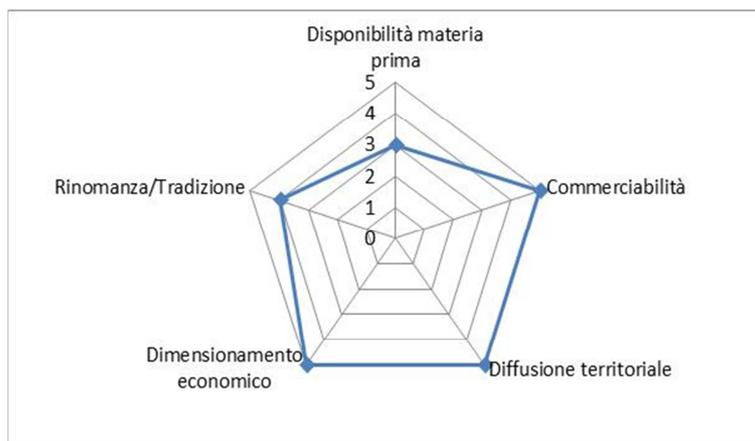
Regioni	PAT	De.Co.	Totale per regione
CALABRIA	13	1	14

Di seguito si riportano le schede di sintesi relative a ciascuna delle specie ittiche prodotte nella Regione Calabria e in particolare nella Provincia di Reggio Calabria con l'attribuzione dei relativi punteggi.

ACCIUGHE MARINATE

CATEGORIA MERCEOLOGICA		CONSERVA ITTICA
Zona di produzione	La zona di produzione interessa tutto il territorio costiero della Regione Calabria.	
Caratteristiche del processo produttivo	L'acciuga viene pulita, decapitata, sviscerata. Poi viene tolta la coda, la lisca e la parte dorata, quindi è posta nei contenitori (generalmente) di vetro con acqua corrente per ben tre volte. Fatta scolare, viene posta nel liquido di governo composto da: una parte di aceto ed una parte di sale e fatta marinare tra le 18 e le 24 ore. Il pesce deve essere freschissimo e lavorato non oltre le 5 o 6 ore dalla pesca. Successivamente viene fatto sgocciolare e messo in barattoli. Le acciughe possono essere variamente aromatizzate con oliva, capperi, pomodori secchi ed origano. La perdita di peso del prodotto lavorato, rispetto al fresco, arriva fino al 55% di cui il 45% nella fase di pulitura ed il restante 10% nella marinatura. Il periodo di lavorazione va da marzo a giugno.	
Riconoscimento attuale	PAT	
INDICATORI	VALUTAZIONE	PUNTEGGIO ATTRIBUITO
Disponibilità materia prima	Le acciughe sono reperibili nella maggior parte delle stagioni dell'anno.	3
Commerciabilità	Il prodotto può essere immesso sul mercato confezionato (sul banco frigorifero e non) presso la distribuzione semplice, organizzata, online, specializzata ma anche attraverso la ristorazione. Inoltre, presenta un termine di conservazione (shelf life) medio-lungo (maggiore di 18 mesi).	5
Diffusione territoriale	Diffuso a livello extra-regionale.	5
Dimensionamento economico	Le imprese della conservazione incidono per più del 7% sul totale della filiera ittica (dalla produzione primaria alla commercializzazione).	5
Rinomanza/Tradizione	Il prodotto: <ul style="list-style-type: none"> - è presente in alcune delle ricette tipiche della Regione e riportate all'interno dei ricettari (es. Zeppole con le acciughe, Tortino con le acciughe); - l'ingrediente principale rientra tra quelli più aderenti al modello alimentare della Dieta Mediterranea; - sono presenti sul territorio sagre dedicate al prodotto, anche se in via non esclusiva (es. Sagra del Pesce c/o Marina di Gioiosa, RC). 	4
TOTALE COMPLESSIVO		22
Propensione forme di riconoscimento		ALTA

STUDIO DI FATTIBILITÀ PER IL RICONOSCIMENTO DI SPECIFICHE PRODUZIONI ITTICHE DELLA PROVINCIA DI REGGIO CALABRIA

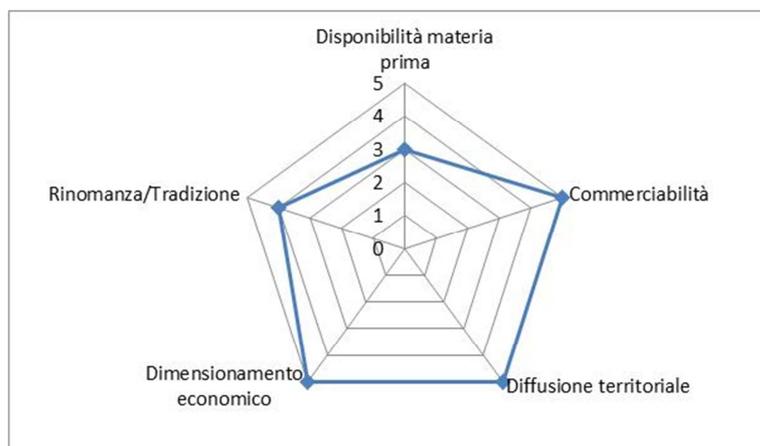


ACCIUGHE SALATE

CATEGORIA MERCEOLOGICA	CONSERVA ITTICA	
Zona di produzione	La zona di produzione interessa tutto il territorio costiero della Regione Calabria.	
Caratteristiche del processo produttivo	Il pesce fresco decapitato è messo in salamoia dentro grossi contenitori di vetro. Successivamente viene lavato in acqua e sale è collocato a strati sui contenitori ognuno dei quali viene messo del sale grosso. Dopo una settimana, durante la quale il pesce elimina acqua e grassi, le scatole vengono pressate e sistemate a torre una sopra l'altra. Inizia così la fase di spurgatura dei grassi, che la salamoia quotidianamente aggiunta, porta in superficie. Completato il ciclo, le scatole sono chiuse ermeticamente e messe in commercio. La stagionatura continua anche quando le scatole sono sigillate. Il periodo di lavorazione va da marzo a giugno.	
Riconoscimento attuale	PAT	
INDICATORI	VALUTAZIONE	PUNTEGGIO ATTRIBUITO
Disponibilità materia prima	Le acciughe sono reperibili nella maggior parte delle stagioni dell'anno.	3
Commerciabilità	Il prodotto può essere immesso sul mercato confezionato (sul banco frigorifero e non) presso la distribuzione semplice, organizzata, on-line, specializzata ma anche attraverso la ristorazione. Inoltre, presenta un termine di conservazione (shelf life) medio-lungo (maggiore di 18 mesi).	5
Diffusione territoriale	Diffuso a livello extra-regionale.	5
Dimensionamento economico	Le imprese della conservazione incidono per più del 7% sul totale della filiera ittica (dalla produzione primaria alla commercializzazione).	5
Rinomanza/Tradizione	Il prodotto: <ul style="list-style-type: none"> - è presente in alcune delle ricette tipiche della Regione e riportate all'interno dei ricettari (es. Stroncatura con acciughe e peperoncino, Broccoletti calabresi affogati); - l'ingrediente principale rientra tra quelli più aderenti al modello alimentare della Dieta Mediterranea; - sono presenti sul territorio sagre dedicate al prodotto, anche se in via non esclusiva (es. Sagra del Pesce c/o Marina di Gioiosa, RC). 	4

STUDIO DI FATTIBILITÀ PER IL RICONOSCIMENTO DI SPECIFICHE PRODUZIONI ITTICHE DELLA
PROVINCIA DI REGGIO CALABRIA

TOTALE COMPLESSIVO	22
Propensione forme di riconoscimento	ALTA



ALICI SALATE

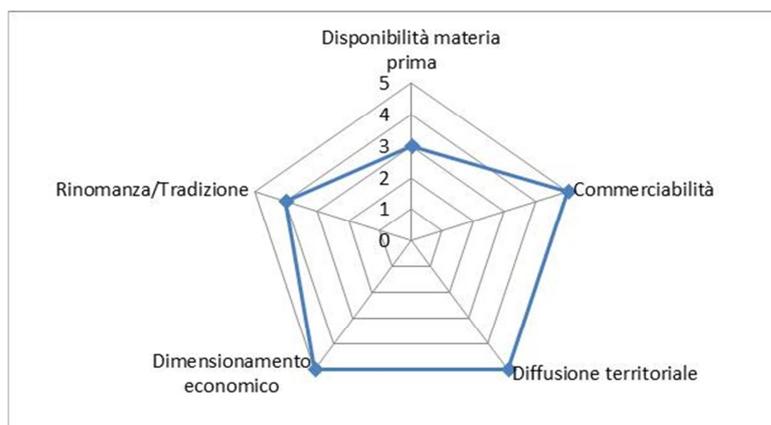
CATEGORIA MERCEOLOGICA	CONSERVA ITTICA	
Zona di produzione	La zona di produzione interessa tutto il territorio costiero della Regione Calabria.	
Caratteristiche del processo produttivo	Il pesce fresco decapitato è messo in salamoia dentro grossi contenitori di vetro. Successivamente viene lavato in acqua e sale è collocato a strati all'interno dei contenitori su ognuno dei quali viene messo del sale grosso. Dopo una settimana, durante la quale il pesce elimina acqua e grassi, le scatole vengono pressate e sistemate a torre una sopra l'altra per la fase di spurgatura dei grassi. Completato il ciclo, le scatole sono chiuse ermeticamente e messe in commercio. La stagionatura continua anche quando le scatole sono sigillate. Il periodo di lavorazione va da marzo a giugno.	
Riconoscimento attuale	PAT	
INDICATORI	VALUTAZIONE	PUNTEGGIO ATTRIBUITO
Disponibilità materia prima	Le alici sono reperibili nella maggior parte delle stagioni dell'anno.	3
Commerciabilità	Il prodotto può essere immesso sul mercato confezionato (sul banco frigorifero e non) presso la distribuzione semplice, organizzata, on-line, specializzata ma anche attraverso la ristorazione. Inoltre, presenta un termine di conservazione (shelf life) medio-lungo (maggiore di 18 mesi).	5
Diffusione territoriale	Diffuso a livello extra-regionale.	5
Dimensionamento economico	Le imprese della conservazione incidono per più del 7% sul totale della filiera ittica (dalla produzione primaria alla commercializzazione).	5
Rinomanza/Tradizione	Il prodotto: - è presente in alcune delle ricette tipiche della Regione e riportate all'interno dei ricettari (es. Tortino di alici);	4

STUDIO DI FATTIBILITÀ PER IL RICONOSCIMENTO DI SPECIFICHE PRODUZIONI ITTICHE DELLA
PROVINCIA DI REGGIO CALABRIA

- l'ingrediente principale rientra tra quelli più aderenti al modello alimentare della Dieta Mediterranea;
- sono presenti sul territorio sagre dedicate al prodotto, anche se in via non esclusiva (es. Sagra del Pesce c/o Marina di Gioiosa, RC).

TOTALE COMPLESSIVO 22

Propensione forme di riconoscimento ALTA

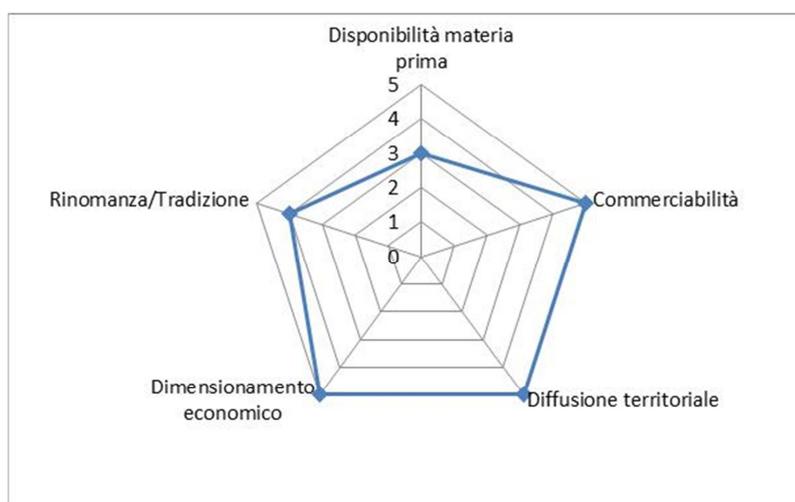


ALICI SALATE E PEPATE

CATEGORIA MERCEOLOGICA	CONSERVA ITTICA	
Zona di produzione	La zona di produzione interessa tutto il territorio costiero della Regione Calabria.	
Caratteristiche del processo produttivo	Il pesce fresco è decapitato ed eviscerato e lavato in acqua e sale è collocato a strati su ognuno dei quali viene messo del sale grosso e peperoncino che, a scelta, può essere dolce o piccante. Dopo una settimana, durante la quale il pesce elimina acqua e grassi, le scatole vengono pressate e sistemate a torre una sopra l'altra. Inizia così la fase di spurgatura dei grassi, che la salamoia quotidianamente aggiunta, porta in superficie. Dopo circa un periodo di 2 mesi, le alici vengono di nuovo accuratamente lavate per eliminare il sale precedente e poi successivamente risalate e pepate con pepe rosso e finocchio selvatico. Completato il ciclo, le scatole sono chiuse ermeticamente e messe in commercio. Il periodo di lavorazione va da marzo a giugno.	
Riconoscimento attuale	PAT	
INDICATORI	VALUTAZIONE	PUNTEGGIO ATTRIBUITO
Disponibilità materia prima	Le alici sono reperibili nella maggior parte delle stagioni dell'anno.	3
Commerciabilità	Il prodotto può essere immesso sul mercato confezionato (sul banco frigorifero e non) presso la distribuzione semplice, organizzata, on-line, specializzata ma anche attraverso la	5

STUDIO DI FATTIBILITÀ PER IL RICONOSCIMENTO DI SPECIFICHE PRODUZIONI ITTICHE DELLA
PROVINCIA DI REGGIO CALABRIA

	ristorazione. Inoltre, presenta un termine di conservazione (shelf life) medio-lungo (maggiore di 18 mesi).	
Diffusione territoriale	Diffuso a livello extra-regionale.	5
Dimensionamento economico	Le imprese della conservazione incidono per più del 7% sul totale della filiera ittica (dalla produzione primaria alla commercializzazione).	5
Rinomanza/Tradizione	Il prodotto: - è presente in alcune delle ricette tipiche della Regione e riportate all'interno dei ricettari (es. Alici in salmoriglio); - l'ingrediente principale rientra tra quelli più aderenti al modello alimentare della Dieta Mediterranea; - sono presenti sul territorio sagre dedicate al prodotto, anche se in via non esclusiva (es. Sagra del Pesce c/o Marina di Gioiosa, RC).	4
	TOTALE COMPLESSIVO	22
Propensione forme di riconoscimento		ALTA

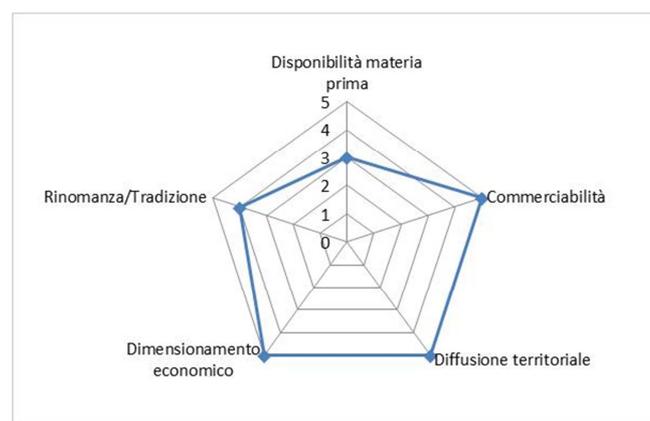


ALICI SOTT'OLIO

CATEGORIA MERCEOLOGICA	CONSERVA ITTICA	
Zona di produzione	La zona di produzione interessa tutto il territorio costiero della Regione Calabria.	
Caratteristiche del processo produttivo	Il pesce di provenienza locale viene riversato su un tavolo, decapitato e privato della parte terminale del corpo. Successivamente viene spruzzato con salamoia calda che lo libera dalle squame e dal sale. Dopodiché viene diliscato e confezionato in barattoli o vasetti di varia misura, condito con peperoncino e ricoperto di olio. Chiuso ermeticamente il prodotto è pronto per il consumo circa 3 mesi dopo. Il periodo di lavorazione va da maggio a luglio.	
Riconoscimento attuale	PAT	
INDICATORI	VALUTAZIONE	PUNTEGGIO ATTRIBUITO

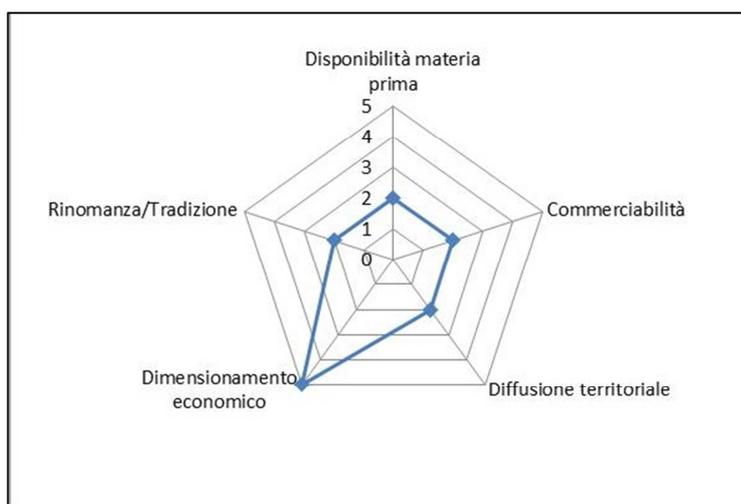
STUDIO DI FATTIBILITÀ PER IL RICONOSCIMENTO DI SPECIFICHE PRODUZIONI ITTICHE DELLA
PROVINCIA DI REGGIO CALABRIA

Disponibilità materia prima	Le alici sono reperibili nella maggior parte delle stagioni dell'anno.	3
Commerciabilità	Il prodotto può essere immesso sul mercato confezionato (sul banco frigorifero e non) presso la distribuzione semplice, organizzata, on-line, specializzata ma anche attraverso la ristorazione. Inoltre, presenta un termine di conservazione (shelf life) medio-lungo (maggiore di 18 mesi).	5
Diffusione territoriale	Diffuso a livello extra-regionale.	5
Dimensionamento economico	Le imprese della conservazione incidono per più del 7% sul totale della filiera ittica (dalla produzione primaria alla commercializzazione).	5
Rinomanza/Tradizione	Il prodotto: - è presente in alcune delle ricette tipiche della Regione e riportate all'interno dei ricettari (es. Pasta e alici); - l'ingrediente principale rientra tra quelli più aderenti al modello alimentare della Dieta Mediterranea; - sono presenti sul territorio sagre dedicate al prodotto, anche se in via non esclusiva (es. Sagra del Pesce c/o Marina di Gioiosa, RC).	4
TOTALE COMPLESSIVO		22
Propensione forme di riconoscimento		ALTA



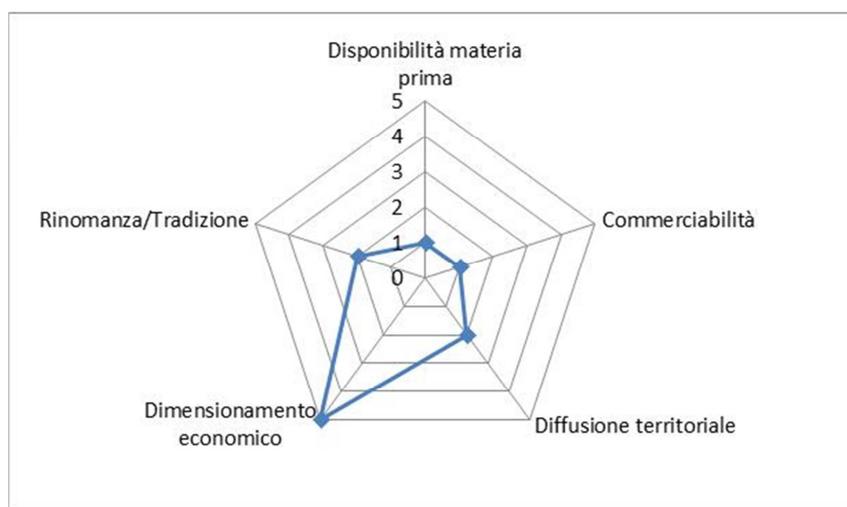
PESCE SCIABOLA – VELA - SPATOLA

CATEGORIA MERCEOLOGICA	PREPARAZIONE ALIMENTARE	
Zona di produzione	La zona di produzione interessa soprattutto la Provincia di Reggio Calabria, in particolare l'area della Costa Viola in Provincia di Reggio Calabria (da Villa S. Giovanni a Palmi).	
Caratteristiche del processo produttivo	La spatola o sciabola viene tagliata in rettangoli e vengono eliminate le spine, successivamente viene passata nella farina, frita in olio caldo e salata. Il periodo di lavorazione del prodotto fresco va di solito dal mese di giugno a quello di settembre.	
Riconoscimento attuale	PAT	
INDICATORI	VALUTAZIONE	PUNTEGGIO ATTRIBUITO
Disponibilità materia prima	Il pesce sciabola è reperibile solo in certi periodi dell'anno.	2
Commerciabilità	Il prodotto viene commercializzato esclusivamente attraverso la ristorazione tipica e tradizionale a livello locale.	2
Diffusione territoriale	Il prodotto è diffuso in specifici Comuni della zona costiera della Provincia di Reggio Calabria.	2
Dimensionamento economico	Le imprese della conservazione incidono per più del 7% sul totale della filiera ittica (dalla produzione primaria alla commercializzazione).	5
Rinomanza/Tradizione	Il prodotto è poco diffuso e poco presente all'interno dei ricettari regionali.	2
TOTALE COMPLESSIVO		13
Propensione forme di riconoscimento		BASSA



ROSAMARINA (in dialetto SARDELLA)

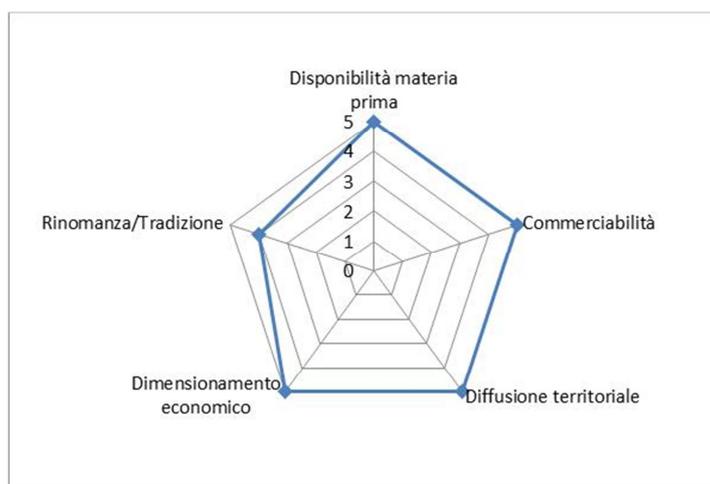
CATEGORIA MERCEOLOGICA	CONSERVA ITTICA	
Zona di produzione	La zona di produzione interessa tutto il territorio costiero della Regione Calabria.	
Caratteristiche del processo produttivo	I pesciolini appena pescati vengono lavati con acqua dolce e stesi su di un ripiano solitamente marmoreo. Viene aggiunto il sale ed il peperoncino che, a scelta, può essere dolce o piccante. Si procede quindi a mescolare gli ingredienti esclusivamente con le mani. Successivamente viene rimesso a sgocciolare per eliminare gli eccessi di sale per circa 2 giorni; l'impasto viene quindi posto in grossi mastelli di vetro lasciando che maturi naturalmente. Si conserva in frigorifero a 5°C. Il composto viene rimescolato e posto in commercio man mano che viene richiesto dal mercato. A seconda che si tratti di vendita diretta al consumatore o produzione per la vendita in altri punti vendita, il prodotto viene venduto o in vasetti di vetro sigillati o posto in vaschette di plastica trasparente. Il periodo di lavorazione va da marzo a giugno.	
Riconoscimento attuale	PAT	
INDICATORI	VALUTAZIONE	PUNTEGGIO ATTRIBUITO
Disponibilità materia prima	La materia prima è reperibile solo in specifici periodi dell'anno.	1
Commerciabilità	Il prodotto è reperibile esclusivamente presso la ristorazione tipica, tradizionale e locale.	1
Diffusione territoriale	Limitata ad alcuni Comuni/territori della zona costiera regionale.	2
Dimensionamento economico	Le imprese della conservazione incidono per più del 7% sul totale della filiera ittica (dalla produzione primaria alla commercializzazione).	5
Rinomanza/Tradizione	Il prodotto è poco diffuso e poco presente all'interno dei ricettari regionali.	2
TOTALE COMPLESSIVO		11
Propensione forme di riconoscimento		BASSA



SARDE SALATE

CATEGORIA MERCEOLOGICA		CONSERVA ITTICA
Zona di produzione	La zona di produzione interessa tutto il territorio costiero della Regione Calabria.	
Caratteristiche del processo produttivo	Il pesce fresco decapitato ed eviscerato viene messo in salamoia dentro grossi contenitori di vetro. Successivamente viene lavato in acqua e sale e collocato a strati su ognuno dei quali viene messo del sale grosso. Dopo una settimana, durante la quale il pesce elimina acqua e grassi, le scatole vengono pressate e sistemate a torre una sopra l'altra, per la fase di spurgatura dei grassi, che la salamoia, quotidianamente aggiunta, porta in superficie. Completato il ciclo, le scatole sono chiuse ermeticamente e messe in commercio. La stagionatura continua anche quando le scatole sono sigillate. Il periodo di lavorazione va da marzo a giugno.	
Riconoscimento attuale	PAT	
INDICATORI	VALUTAZIONE	PUNTEGGIO ATTRIBUITO
Disponibilità materia prima	Le sarde sono reperibili nel corso di tutto l'anno.	5
Commerciabilità	Il prodotto può essere immesso sul mercato confezionato (sul banco frigorifero e non) presso la distribuzione semplice, organizzata, on-line, specializzata ma anche attraverso la ristorazione. Inoltre, presenta un termine di conservazione (shelf life) medio-lungo (maggiore di 18 mesi).	5
Diffusione territoriale	Diffuso a livello extra-regionale.	5
Dimensionamento economico	Le imprese della conservazione incidono per più del 7% sul totale della filiera ittica (dalla produzione primaria alla commercializzazione).	5
Rinomanza/Tradizione	Il prodotto: - è presente in alcune delle ricette tipiche della Regione e riportate all'interno dei ricettari (es. Sarde alla beccafico); - l'ingrediente principale rientra tra quelli più aderenti al modello alimentare della Dieta Mediterranea; - sono presenti sul territorio sagre dedicate al prodotto, anche se in via non esclusiva (es. Sagra del Pesce c/o Marina di Gioiosa, RC).	4
TOTALE COMPLESSIVO		24
Propensione forme di riconoscimento		ALTA

STUDIO DI FATTIBILITÀ PER IL RICONOSCIMENTO DI SPECIFICHE PRODUZIONI ITTICHE DELLA PROVINCIA DI REGGIO CALABRIA



SARDE SALATE E PEPATE

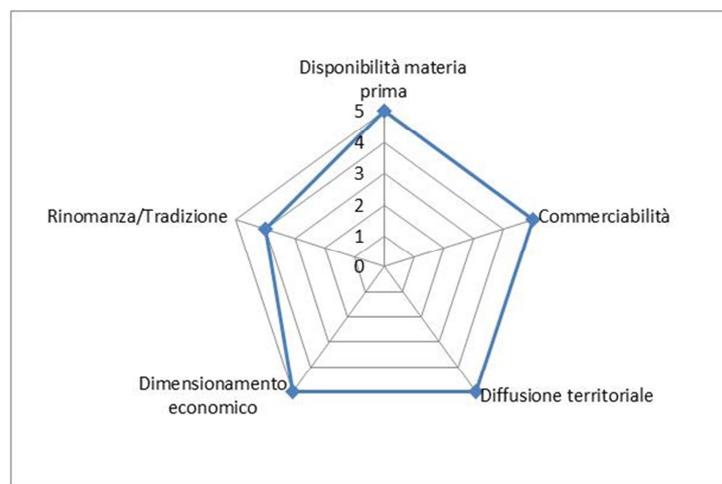
CATEGORIA MERCEOLOGICA	CONSERVA ITTICA	
Zona di produzione	La zona di produzione interessa tutto il territorio costiero della Regione Calabria.	
Caratteristiche del processo produttivo	Il pesce fresco viene messo in salamoia dentro grossi contenitori di vetro, viene decapitato e sviscerato. Una volta lavato in acqua e sale, viene collocato a strati su ognuno dei quali viene messo del sale grosso e peperoncino che, a scelta, può essere dolce o piccante. Dopo una settimana, durante la quale il pesce elimina acqua e grassi, le scatole vengono pressate e sistemate a torre una sopra l'altra per la fase di spurgatura dei grassi, che la salamoia quotidianamente aggiunta, porta in superficie. Dopo un periodo di circa 2 mesi, le sarde vengono di nuovo accuratamente lavate per eliminare il sale precedente e poi successivamente risalate e pepate con pepe rosso e finocchio selvatico. Completato il ciclo, le scatole sono chiuse ermeticamente e messe in commercio. Il periodo di lavorazione va dal mese di Marzo a quello di Settembre.	
Riconoscimento attuale	PAT	
INDICATORI	VALUTAZIONE	PUNTEGGIO ATTRIBUITO
Disponibilità materia prima	Le sarde sono reperibili nel corso di tutto l'anno.	5
Commerciabilità	Il prodotto può essere immesso sul mercato confezionato (sul banco frigorifero e non) presso la distribuzione semplice, organizzata, online, specializzata ma anche attraverso la ristorazione. Inoltre, presenta un termine di conservazione (shelf life) medio-lungo (maggiore di 18 mesi).	5
Diffusione territoriale	Diffuso a livello extra-regionale.	5
Dimensionamento economico	Le imprese della conservazione incidono per più del 7% sul totale della filiera ittica (dalla produzione primaria alla commercializzazione).	5
Rinomanza/Tradizione	Il prodotto:	4

STUDIO DI FATTIBILITÀ PER IL RICONOSCIMENTO DI SPECIFICHE PRODUZIONI ITTICHE DELLA
PROVINCIA DI REGGIO CALABRIA

- è presente in alcune delle ricette tipiche della Regione e riportate all'interno dei ricettari;
- l'ingrediente principale rientra tra quelli più aderenti al modello alimentare della Dieta Mediterranea;
- sono presenti sul territorio sagre dedicate al prodotto, anche se in via non esclusiva (es. Sagra del Pesce c/o Marina di Gioiosa, RC).

TOTALE COMPLESSIVO 24

Propensione forme di riconoscimento ALTA

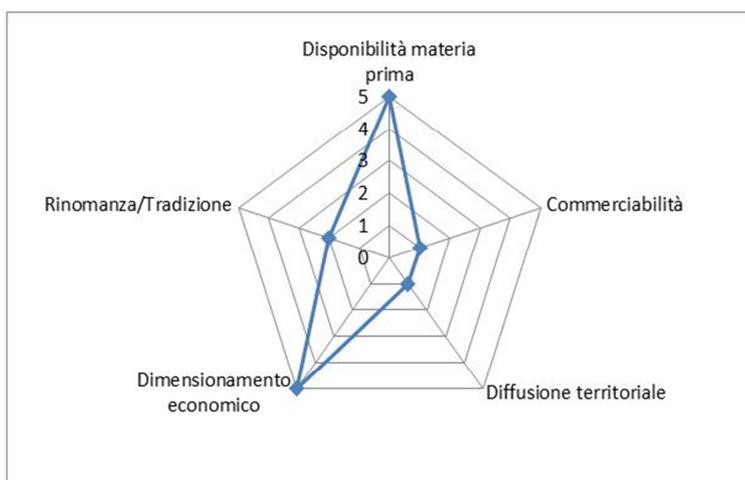


STOCCO DI CITTANOVA

CATEGORIA MERCEOLOGICA	CONSERVA ITTICA	
Zona di produzione	La zona di produzione interessa il Comune di Cittanova in Provincia di Reggio Calabria.	
Caratteristiche del processo produttivo	Lo stocco essiccato costituisce la base di molti piatti tipici della cucina calabrese diffuso nella provincia di Reggio Calabria. Si presenta di colore bianco e sapore corposo, di forma caratteristica del merluzzo. Lo Stocco è un alimento concentrato e gustoso; è altamente digeribile e adatto a qualunque dieta, povero di grassi, è ricco di proteine, vitamine e sali minerali. La lavorazione è esclusivamente manuale.	
Riconoscimento attuale	De.Co.	
INDICATORI	VALUTAZIONE	PUNTEGGIO ATTRIBUITO
Disponibilità materia prima	Lo stocco è reperibile nel corso di tutto l'anno.	5
Commerciabilità	Il prodotto è reperibile esclusivamente presso la ristorazione tipica, tradizionale e locale.	1
Diffusione territoriale	Limitata al solo Comune di Cittanova in Provincia di Reggio Calabria.	1
Dimensionamento	Le imprese della conservazione incidono per più del 7% sul totale	5

STUDIO DI FATTIBILITÀ PER IL RICONOSCIMENTO DI SPECIFICHE PRODUZIONI ITTICHE DELLA
PROVINCIA DI REGGIO CALABRIA

economico	della filiera ittica (dalla produzione primaria alla commercializzazione).	
Rinomanza/Tradizione	Il prodotto è diffuso solo nel Comune di Cittanova e valorizzato attraverso la "Festa Nazionale dello Stocco" dello Stocco che si tiene ad Agosto a Cittanova.	2
		TOTALE COMPLESSIVO 14
Propensione forme di riconoscimento		BASSA

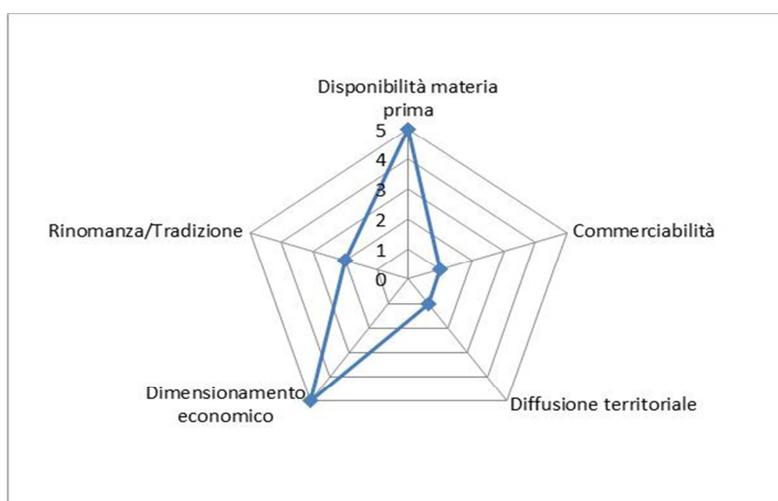


STOCCO DI MAMMOLA

CATEGORIA MERCEOLOGICA	CONSERVA ITTICA
Zona di produzione	La zona di produzione interessa il Comune di Mammola in Provincia di Reggio Calabria.
Caratteristiche del processo produttivo	Lo stocco di Mammola è di colore bianco, ha sapore corposo ed ha forma caratteristica del merluzzo spugnato e aperto. Nello specifico, la lavorazione inizia nel comprare il merluzzo, importato dai paesi nordici in Italia per essere trasformato, da prodotto duro e secco in alimento commestibile (pesce stocco o stoccafisso). La lavorazione è esclusivamente artigianale ed è suddivisa in varie fasi. Inizialmente si tranciano le pinne esterne e quindi il merluzzo essiccato viene immesso in acqua corrente nella prima di una serie di vasche comunicanti. Il giorno successivo viene aperto, con la roncola, nella parte inferiore e superiore. Il terzo giorno viene aperto completamente, il quarto vengono estratte le lische e le ventresche. Il quinto giorno si rimuove il velo ed il giorno successivo, completamente spugnato, è pronto per essere venduto. È evidente che l'acqua assume una particolare rilevanza per la buona riuscita del prodotto finale: le acque che sgorgano dalle numerose sorgenti montane della catena Aspromonte-Serre di Mammola hanno infatti una particolare composizione chimico-fisica. Sono ricche di sostanze oligominerali, che combinandosi tra loro determinano una perfetta maturazione dello "stocco" in ammollo e ne esaltano il gusto.
Riconoscimento attuale	PAT
INDICATORI	VALUTAZIONE PUNTEGGIO

STUDIO DI FATTIBILITÀ PER IL RICONOSCIMENTO DI SPECIFICHE PRODUZIONI ITTICHE DELLA
PROVINCIA DI REGGIO CALABRIA

		ATTRIBUITO
Disponibilità materia prima	Lo stocco è reperibile nel corso di tutto l'anno.	5
Commerciabilità	Il prodotto è reperibile esclusivamente presso la ristorazione tipica, tradizionale e locale.	1
Diffusione territoriale	Limitata al solo Comune di Mammola in Provincia di Reggio Calabria.	1
Dimensionamento economico	Le imprese della conservazione incidono per più del 7% sul totale della filiera ittica (dalla produzione primaria alla commercializzazione).	5
Rinomanza/Tradizione	Il prodotto è diffuso solo nel Comune di Mammola e valorizzato attraverso la sagra dello Stocco che si tiene a Mammola.	2
TOTALE COMPLESSIVO		14
Propensione forme di riconoscimento		BASSA

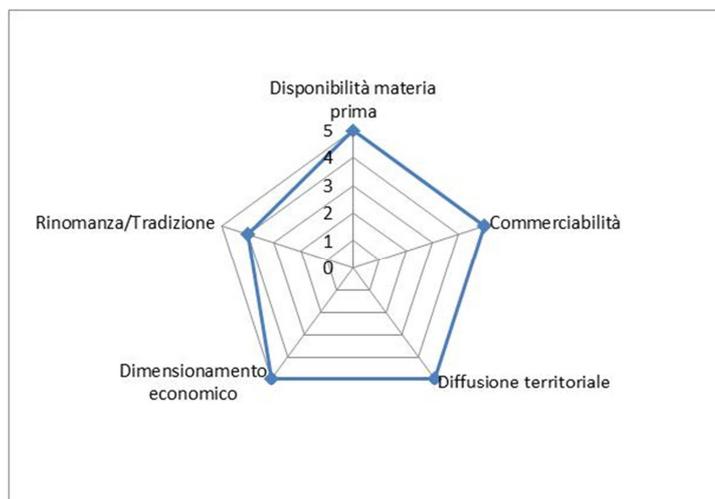


TONNO SOTT'OLIO – PESANTONO SOTT'OLIO

CATEGORIA MERCEOLOGICA	CONSERVA ITTICA	
Zona di produzione	La zona di produzione interessa tutto il territorio costiero della Regione Calabria.	
Caratteristiche del processo produttivo	Il pesce viene lasciato per alcune ore sotto l'acqua corrente. Successivamente viene messo a bollire in acqua salata e, una volta cotto, viene tolta prima la pelle e le spine, e poi tagliato a filetti. I filetti vengono quindi fatti asciugare su un panno e fatti raffreddare, per poi essere conservati in barattoli di vetro sott'olio. Il periodo di lavorazione va da Settembre al mese di Ottobre.	
Riconoscimento attuale	PAT	
INDICATORI	VALUTAZIONE	PUNTEGGIO ATTRIBUITO
Disponibilità materia prima	Il tonno, materia prima di questa conserva ittica, è reperibile nel corso di tutto l'anno.	5
Commerciabilità	Il prodotto può essere immesso sul mercato confezionato (sul banco	5

STUDIO DI FATTIBILITÀ PER IL RICONOSCIMENTO DI SPECIFICHE PRODUZIONI ITTICHE DELLA
PROVINCIA DI REGGIO CALABRIA

	frigorifero e non) presso la distribuzione semplice, organizzata, on-line, specializzata ma anche attraverso la ristorazione. Inoltre, presenta un termine di conservazione (shelf life) medio-lungo (maggiore di 18 mesi).	
Diffusione territoriale	Diffuso a livello extra-regionale.	5
Dimensionamento economico	Le imprese della conservazione incidono per più del 7% sul totale della filiera ittica (dalla produzione primaria alla commercializzazione).	5
Rinomanza/Tradizione	Il prodotto: - è presente in alcune delle ricette tipiche della Regione e riportate all'interno dei ricettari (es. Melanzane ripiene con tonno sott'olio); - l'ingrediente principale rientra tra quelli più aderenti al modello alimentare della Dieta Mediterranea; - sono presenti sul territorio sagre dedicate al prodotto, anche se in via non esclusiva (es. Sagra del Pesce c/o Marina di Gioiosa, RC).	4
TOTALE COMPLESSIVO		24
Propensione forme di riconoscimento		ALTA



3 STRATEGIE PER LA VALORIZZAZIONE COMMERCIALE DEI PRODOTTI ITTICI

3.1 Il contesto di riferimento nel settore ittico

La crescente e inarrestabile globalizzazione dei mercati nel settore agroalimentare ha comportato, da un lato, l'ampliamento della gamma di prodotti accessibili al consumatore ma, dall'altro, all'indebolimento del legame tra prodotto e luogo di origine e, conseguentemente, la **perdita di caratterizzazione**.

Sebbene la normativa comunitaria nel settore ittico, più che in altri settori del comparto alimentare, abbia cercato di limitare questa "spersonalizzazione" garantendo la massima tutela e chiarezza verso il consumatore in merito al prodotto acquistato (vedi ad esempio l'obbligo di indicazione della zona FAO di pesca), l'adozione di **percorsi di certificazione** risulta essere una strategia commerciale sempre più diffusa tra le imprese per **valorizzare e differenziare il prodotto sul mercato**. La certificazione è uno strumento che spinge le aziende al miglioramento delle proprie "performance" perché, da un lato, implica il rispetto di requisiti di processo/prodotto più stringenti rispetto a quelli previsti dalla normativa cogente e, dall'altro, consente di valorizzare aspetti qualitativi legati al prodotto (ad esempio sicurezza igienico-sanitaria, sostenibilità del processo produttivo, origine delle materie prime, e via dicendo) che consentono di recuperare un rapporto diretto e di fiducia con il consumatore.

Nel settore ittico, come negli altri settore della produzione agro-alimentare, si sono andati via via diffondendo strumenti di certificazione in ambito **regolamento e volontario**.

Appartengono all'ambito regolamentato i riconoscimenti che valorizzano l'origine territoriale dei prodotti come, ad esempio, le *DOP/IGP* istituite ai sensi del Regolamento Ue n. 1151/2012. La situazione attuale evidenzia sostanzialmente che tali strumenti di valorizzazione commerciale si prestano maggiormente per le produzioni "di nicchia" strettamente legate ad uno specifico territorio geografico che ne influenza direttamente o indirettamente la qualità e le caratteristiche finali. Esempi più comuni in tal senso sono le esperienze di qualificazione dei 5 prodotti ittici italiani iscritti nel Registro comunitario delle DOP/IGP e tutti appartenenti alle Regioni del nord Italia: "Acciughe sotto sale del Mar Ligure IGP" (Liguria), "Cozza di Scardovari DOP" (Veneto), "Salmerino del Trentino IGP" (Prov. Aut. Trento, Lombardia), "Tinca Gobba Dorata del Pinalto di Poirino DOP" (Piemonte), "Trote del Trentino IGP" (Prov. Aut. Trento, Lombardia). Parallelamente si sono diffusi in questi anni sistemi di qualificazione promossi da Amministrazioni pubbliche locali, da sole o congiuntamente, da Associazioni di categoria e/o Consorzi di produttori che utilizzano il marchio collettivo ai sensi dell'art. 11 del Codice della Proprietà Industriale. Solo per citare alcuni casi, si menziona il "*Prodotto certificato Alto Adriatico*" relativo ai prodotti ittici dell'alto Adriatico, il marchio collettivo "*Tradizioni Reggine*" applicato alla produzione di stoccafisso in provincia di Reggio Calabria, il marchio collettivo "*QM – Qualità Garantita delle Marche*" applicato alla filiera ittica marchigiana, il marchio collettivo "*Tuscia Viterbese*" applicato ai prodotti ittici del Lago di

Bolsena, nonché i vari marchi di qualità relativi prodotti ittici promossi dai principali retailers (es. Conad, Coop).

Appartengono all'ambito volontario, oltre i ben noti standard internazionali trasversali a diversi settori produttivi, le certificazioni specificatamente applicabili al settore ittico come, ad esempio, la certificazione *Marine Stewardship Council* o la *Friend of the Sea*. Tali certificazioni sono prevalentemente adottate e preferite da aziende che effettuano produzioni massive in quanto sono finalizzate ad attestare l'impegno verso un processo di produzione e di trasformazione sostenibile sotto l'aspetto ambientale, economico e sociale. Lo dimostra anche il fatto che le aziende certificate a fronte di questi standard sono di dimensioni medio-grandi e che effettuano le operazioni di pesca/cattura anche in acque marine internazionali.

Data la tipologia di produzioni oggetto di analisi, nel presente Studio di fattibilità è stato ritenuto necessario individuare uno strumento di certificazione che tenesse conto di alcuni elementi fondamentali necessari ad assicurare la diffusione dell'iniziativa:

- ☞ **Capacità di valorizzare l'origine:** elemento distintivo dei prodotti individuati è il forte radicamento ad una zona geografica delimitata, afferente in alcuni casi a pochi comuni e in altri all'intera regione; questo elemento, che lo strumento di qualificazione prescelto deve riuscire a ben valorizzare, è una caratteristica distintiva dei prodotti ittici selezionati;
- ☞ **Possibilità di essere applicato a diverse tipologie di prodotti:** lo strumento di valorizzazione prescelto deve essere in grado di garantire applicabilità anche a prodotti ittici diversi purché riconducibili ad un unico territorio geografico;
- ☞ **Rigorosità nel sistema dei controlli:** il sistema di riconoscimento deve basarsi su un sistema di controlli imparziale, indipendente e realizzato da personale competente in modo da fornire fiducia al cliente (sia esso consumatore finale che operatore della distribuzione) in merito alla certificazione rilasciata;
- ☞ **Facilità di applicazione tra gli operatori:** nell'ottica di favorire l'applicazione e la diffusione del sistema di riconoscimento tra gli operatori, elementi questi determinanti per il successo dell'iniziativa, lo strumento individuato deve essere snello, basato su requisiti di prodotto/processo di facile attuazione ma al contempo rigorosi e che siano in grado di differenziare il prodotto "certificato" dal prodotto "convenzionale"; a ciò si aggiunge che i costi a carico degli operatori relativi all'adozione del sistema di riconoscimento devono essere contenuti ed in grado di assicurare un ritorno economico per gli operatori aderenti all'iniziativa.

Sulla base dei requisiti sopra elencati si è ritenuto che il marchio collettivo sia lo strumento di valorizzazione commerciale più idoneo e rispondente alle caratteristiche dei prodotti ittici oggetto del presente Studio di fattibilità.

3.2 Il marchio collettivo

Il marchio collettivo (art. 11 Codice della Proprietà Industriale) garantisce **l'origine, la qualità o la natura di un prodotto** (o di un servizio) e si differenzia dal marchio d'impresa (art. 7 Codice della Proprietà Industriale) perché non contraddistingue il prodotto di un singolo imprenditore, bensì il prodotto realizzato da più imprese.

La sua registrazione può essere richiesta solo da soggetti che adottano un Regolamento in base al quale svolgono, direttamente o avvalendosi di soggetti terzi e imparziali, i controlli di conformità dell'originalità, della natura e della qualità dei prodotti associati al marchio stesso.

Il marchio collettivo è uno strumento di valorizzazione che presenta numerosi vantaggi per gli operatori:

- ☞ *natura dei prodotti*: il marchio collettivo garantisce la possibilità di valorizzare prodotti diversi (c.d. "paniere" di prodotti) contrariamente a quanto previsto dalla normativa in materia di DOP/IGP che contempla la possibilità di valorizzazione di una sola tipologia di prodotti;
- ☞ *iter di attivazione*: il marchio collettivo prevede procedure di attivazione piuttosto snelle ed immediate mentre l'iter di riconoscimento di una DOP/IGP necessita di valutazioni a livello regionale, nazionale e comunitario che rendono i tempi di registrazione lunghi (mediamente non inferiori ai 2 anni);
- ☞ *costi*: connessi al punto precedente sono, infine, i costi di attivazione che nel caso di un marchio collettivo sono piuttosto contenuti mentre per una DOP/IGP devono "coprire" i costi di gestione dell'istruttoria a livello nazionale e comunitario;
- ☞ *sistema dei controlli rigoroso*: il marchio collettivo, come le DOP/IGP, assicura tutte le garanzie di tutela per il consumatore in quanto il suo rilascio è conseguente alle verifiche condotte sugli operatori da parte di un organismo terzo e indipendente.

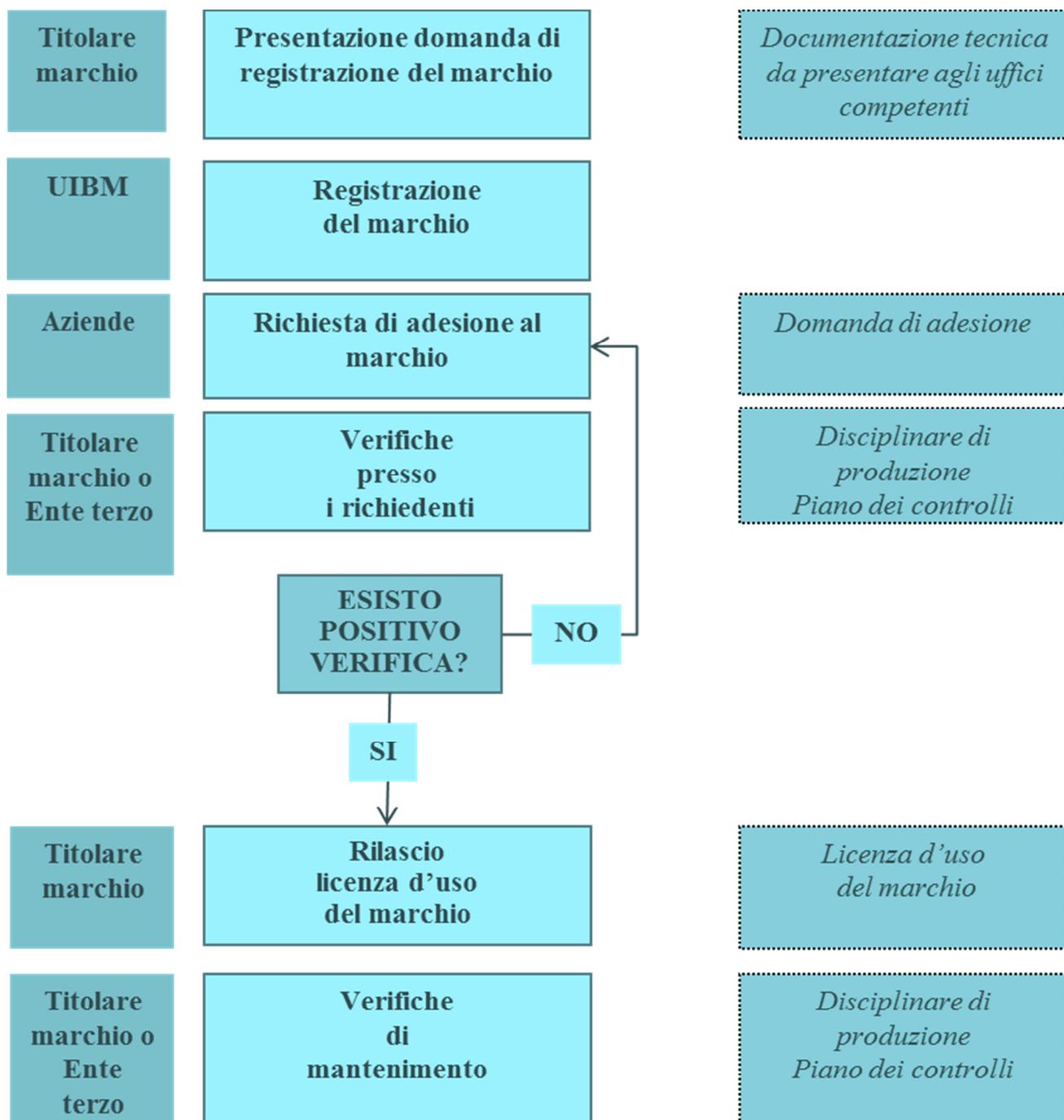
Accanto al Regolamento d'uso del marchio, per rendere il sistema di riconoscimento rigoroso e affidabile è opportuno predisporre anche la seguente documentazione:

- **Disciplinare di produzione**, nel quale sono definiti i requisiti di prodotto/processo produttivo dei prodotti contraddistinti con il marchio (cfr. appendice 5.1);
- **Piano dei controlli**, ove riportare i criteri di verifica presso i diversi soggetti della filiera produttiva atti a dimostrare la conformità del prodotto/processo produttivo ai requisiti stabiliti nel Disciplinare (cfr. appendice 5.2).

Esempi della suddetta documentazione, personalizzati sui prodotti ittici selezionati, sono contenuti nell'Appendice 5 del presente Studio di fattibilità.

STUDIO DI FATTIBILITÀ PER IL RICONOSCIMENTO DI SPECIFICHE PRODUZIONI ITTICHE DELLA
PROVINCIA DI REGGIO CALABRIA

Figura 2 - Iter per ottenere il riconoscimento a marchio collettivo



4 CONCLUSIONI

Sulla base delle analisi condotte, illustrate al Cap. 2, emerge che i prodotti ittici reggini che presentano le caratteristiche più idonee ad essere valorizzati commercialmente attraverso l'adozione di un marchio collettivo sono:

- 1. CONSERVA A BASE DI SARDINA**
- 2. CONSERVA A BASE DI TONNO**

Per i suddetti prodotti è stata realizzata la documentazione necessaria all'attivazione di un **sistema di riconoscimento attraverso l'applicazione del Marchio Collettivo**, ai sensi del D. Lgs. nr. 30 del 10.02.2005, in quanto come illustrato al precedente § 3.2 rappresenta lo strumento di valorizzazione commerciale più idoneo alle tipologie di prodotti individuati.

La documentazione necessaria all'attivazione del Marchio Collettivo è riportata in Appendice 5.

PRINCIPALI BENEFICIARI DEL MARCHIO COLLETTIVO



5 APPENDICE

5.1 Disciplinare di produzione prodotti ittico trasformato

OBIETTIVI E STRUTTURA DEL DOCUMENTO

Il presente documento, realizzato per la provincia di Reggio Calabria, rappresenta un Disciplinare di produzione "tipo" ovvero un modello operativo che gli operatori potranno prendere a riferimento per stabilire e codificare regole di qualità relative alla produzione di **Conserva a base di sardina** e **Conserva a base di tonno** destinati ad essere valorizzati sul mercato attraverso lo strumento del marchio collettivo (ai sensi del D. Lgs. nr. 30 del 10.02.2015).

Il documento ha l'obiettivo di guidare gli operatori a stabilire almeno i seguenti elementi:

- specificità del prodotto finale: sono riportati i parametri più significativi e oggettivamente quantificabili dei prodotti quali, ad esempio, caratteristiche chimiche, fisiche, organolettiche;
- peculiarità delle metodiche di produzione: è stato preso in considerazione il metodo di ottenimento del prodotto finale ponendo l'enfasi sui requisiti che possono influenzarne positivamente la qualità;
- criteri per l'etichettatura e la presentazione del prodotto.

Le informazioni ed i suggerimenti di seguito riportati hanno, dunque, l'obiettivo di guidare gli operatori nella predisposizione di un Disciplinare di produzione facilmente applicabile da parte delle aziende di produzione e, al contempo, rigoroso nell'individuazione dei requisiti di qualità riferiti al prodotto/processo produttivo.

**MODELLO DI DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DI
CONSERVE A BASE DI SARDINE E CONSERVE A BASE DI TONNO**

Art. 1 Denominazione

In questa sezione deve essere riportata la denominazione dell'alimento con la quale esso viene commercializzato.

*Se presenti, possono essere utilizzate anche denominazioni aggiuntive, termini dialettali, ecc. (es. "tipico", "tradizionale", "alla maniera di"). Le **menzioni aggiuntive** possono servire a differenziare, nell'ambito dello stesso prodotto, tipologie di prodotto diverse. Possono, infine, essere aggiunti dei riferimenti geografici riconducibili a Comuni o Province e che devono trovare corrispondenza nell'effettiva zona di produzione stabilita al successivo art. 2. (es. "_____"). Le modalità e le condizioni d'uso di queste menzioni devono essere indicate nel Disciplinare di produzione. Di seguito si riporta una possibile definizione dell'art. 1 "Denominazione".*

Il nome "_____" o il termine dialettale "_____", è attribuito esclusivamente al prodotto che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente Disciplinare di produzione.

Art. 2 Zona di produzione

In questa sezione deve essere riportata l'area di produzione del prodotto. E' opportuno che essa sia quanto più possibile dettagliata e rappresentativa dell'effettiva area di lavorazione/trasformazione del prodotto, eventualmente indicando i Comuni nei quali si realizzano le produzioni più tipiche e di nicchia. E' da valutare l'opportunità/fattibilità di delimitare anche la zona di pesca dalla quale deve provenire la materia prima, se tale requisito può avere un impatto diretto sulla qualità del prodotto finito. Tuttavia è importante evidenziare che i requisiti riportati nel Disciplinare di produzione possono essere oggetto di verifica da parte dell'Organismo di Controllo; pertanto inserire dei requisiti relativi alla zona di origine della materia prima implica estendere il campo di applicazione delle verifiche anche ai pescatori o agli operatori coinvolti nella "produzione primaria".

Di seguito si riporta una possibile definizione dell'art. 2 "Zona di produzione".

L'area di produzione di "_____" è costituita dall'intero territorio amministrativo delle province di _____ e dei comuni di _____.

Art. 3 Caratteristiche del prodotto

In questa sezione deve essere descritto il prodotto definito in termini merceologici, ovvero così come viene immesso in commercio. Devono, pertanto, essere specificati i parametri fisici (quali forma, dimensione, peso, colore, ecc.) ed organolettici (colore, consistenza, sapore, profumo, ecc.); possono

inoltre essere inseriti parametri chimici (es. calorie, grassi saturi ed insaturi, composizione chimica del prodotto, ecc.) e/o microbiologici che lo caratterizzano e lo distinguono da produzioni analoghe in virtù delle particolari condizioni di produzione/trasformazione/condizionamento; i parametri chimici e/o microbiologici, per poter essere accertati, richiedono il ricorso a prove di laboratorio che possono innalzare i costi di certificazione a carico dei produttori; si consiglia pertanto di inserirli solo dopo aver valutato la sostenibilità dei costi da parte degli operatori interessati ad aderire al marchio. Le caratteristiche del prodotto devono essere oggettive ed avere il requisito della misurabilità. In questa sezione è importante essere il più precisi possibile nella descrizione del prodotto in quanto la "regola implicita" è che tutto ciò che non è indicato sul Disciplinare è permesso. Inoltre, è consigliato inserire delle "tolleranze" nell'indicazione dei valori al fine di favorire l'applicabilità del Disciplinare anche alle produzioni artigianali che sono meno standardizzate; infatti, il superamento dei valori indicati potrebbe di fatto comportare una non conformità del prodotto al Disciplinare e quindi la sua possibile esclusione dal sistema di riconoscimento.

Infine, si ricorda che non è necessario riportare tutte le caratteristiche, ma è opportuno inserire solo quelle che sono effettivamente distintivi ovvero utili a determinare le peculiarità del prodotto.

Di seguito si riporta una possibile definizione dell'art. 3 "Caratteristiche del prodotto".

Caratteristiche fisiche:

Forma: _____, (es. tonda, cilindrica, allungata ecc.);

Dimensioni: _____ (es. lunghezza compresa tra ___ e ___ cm);

Peso: tra ___ g e ___ g.

Caratteristiche organolettiche

Colore _____ (es. rosato carneo, ecc.);

Consistenza: _____ (es. tenera, ecc.);

Profumo: _____ (es. intenso, con fragranza di _____);

Sapore: _____ (es. deciso, piccante, pieno, ecc.).

Caratteristiche chimiche

es. *Grassi saturi* _____ (in peso o in percentuale);

es. *Grassi insaturi* _____ (in peso o in percentuale);

es. *Proteine* _____.

Eventuali altre caratteristiche: es. microbiologiche.

Art. 4 Descrizione del metodo di ottenimento

In questo articolo devono essere riportate le modalità di produzione specifiche, dettagliando tutti i passaggi del ciclo produttivo dalla materia prima al prodotto finito, mettendo in evidenza i passaggi

che si reputano determinanti e/o che possono influenzare direttamente le caratteristiche finali del prodotto. E' importante che le informazioni siano riportate in modo da essere facilmente verificabili ed oggettivamente misurabili evitando, quindi, l'aggiunta di espressioni generiche del tipo "circa", "più o meno", "come da tradizione", ecc. in quanto di difficile quantificazione. Gli ingredienti possono essere classificati in "obbligatori" e "facoltativi": i primi sono quelli che devono essere sempre presenti nel prodotto finito in quanto più caratterizzanti/tradizionali e che, in caso di loro assenza, determinano la non conformità dello stesso (pertanto l'impossibilità di essere commercializzato con il marchio); i secondi sono quelli che ciascun produttore può scegliere di utilizzare o meno in relazione alle specificità del prodotto che intende commercializzare, la loro aggiunta non è obbligatoria e quindi non influenza l'ottenimento della certificazione finale del prodotto. Il contenuto delle materie prime e degli ingredienti obbligatori e facoltativi vanno espressi in peso o in percentuale, avendo cura inoltre di indicare le tolleranze. Eventuali richiami alla normativa cogente non sono ammessi (es. "materia prima conforme ai requisiti cogenti in materia di sicurezza igienico-sanitaria"; "il prodotto non deve presentare muffe o impurità"): di fatti il Disciplinare di produzione ha lo scopo di valorizzare sul mercato quei prodotti che presentano requisiti qualitativi aggiuntivi ovvero che vanno oltre a quelli previsti dalla normativa nazionale/comunitaria che, invece, sono da ritenersi implicitamente rispettati (pre-requisito).

Si riporta di seguito una possibile definizione dell'art. 4 "Descrizione del metodo di ottenimento".

4.1 Materia prima e ingredienti

Specificare se la materia prima utilizzata per la produzione di " _____ " debba provenire da determinate specie, tipologie, periodi, stagioni, oppure altri requisiti in grado di influenzare le caratteristiche qualitative finali del prodotto come, ad esempio, stabilire un termine massimo entro il quale la carne debba essere lavorata (es. entro 24 ore dalla data di cattura).

Indicare, inoltre, gli ingredienti obbligatori e, eventualmente, quelli facoltativi; illustrare, ove necessario, lo stato fisico (es. aglio fresco, intero, a scaglie; peperoncino essiccato, prezzemolo tritato, ecc.); indicare l'ordine di inserimento degli ingredienti se funzionale alle caratteristiche qualitative finali del prodotto.

Specificare, se del caso, quali ingredienti/coadiuvanti tecnologici, non sono ammessi o vietati (es. additivi, coloranti, conservanti, ecc.); in caso affermativo precisare quali.

Lo schema potrebbe essere il seguente:

Coadiuvanti tecnologici obbligatori	Dosi: grammi per Kg di prodotto	Tolleranze
Es. Olio extravergine di oliva		+/- ___ g
Es. Sale marino fino		+/- ___ g
Es. Peperoncino piccante (macinato o in polvere)		+/- ___ g

STUDIO DI FATTIBILITÀ PER IL RICONOSCIMENTO DI SPECIFICHE PRODUZIONI ITTICHE DELLA
PROVINCIA DI REGGIO CALABRIA

Es. Prezzemolo		+/- ___ g
Es. Aglio liofilizzato		+/- ___ g

Coadiuvanti tecnologici facoltativi	
Es. Conservante: E_____	nei limiti di legge

4.2 Metodo di produzione

NB: l'ordine di elencazione delle attività di produzione è a titolo esemplificativo e non vuole essere veritiero e/o esaustivo di tutte le diverse fattispecie di metodo di produzione effettivamente presenti sul territorio delle Regioni Obiettivo di Convergenza.

4.2.1 Operazioni preliminari

Descrivere le eventuali operazioni preliminari riferite sia alle materie prime che agli ingredienti. Ove ritenuto utile ai fini della caratterizzazione del prodotto, potrebbero essere indicate anche le modalità con le quali le operazioni vengono eseguite (es. per materia prima: descrivere le operazioni di lavaggio in salamoia, decapitazione ed eviscerazione, ecc.; tecniche di lavorazione: descrivere se a mano, meccanicamente, con strumenti della tradizione dei quali deve essere indicato il nome; per ingredienti: descrivere le operazioni che subiscono come, ad esempio, sminuzzatura del prezzemolo, ecc.).

Le operazioni preliminari riguardano le materie prime e gli ingredienti (es.: lavatura, salatura, tritatura dell'eventuale prezzemolo, ecc.).

Indicare anche le modalità e i tempi di esecuzione delle operazioni (es. lavaggio in salamoia per ___ minuti, ecc.).

Indicare eventualmente la percentuale di sale della salamoia se tale aspetto è ritenuto critico ai fini della conservazione e della caratterizzazione finale del prodotto.

4.2.2 Maturazione sotto sale

Descrivere le operazioni e le attrezzature utilizzate (es. contenitori utilizzati per la maturazione, le modalità di collocazione delle alici nei contenitori, le modalità di salatura, la durata delle operazioni, ecc.).

Descrivere le operazioni successive (es. attrezzature e modalità utilizzate per la pressatura del prodotto).

Indicare anche i tempi e/o il criterio in base al quale si può ritenere conclusa l'operazione (es. durata dell'operazione di salatura variabile dai 3 mesi ai 12 mesi a seconda delle temperature, della pezzatura del pesce e della pressione esercitata; assunzione di un colore rosa rossiccio del liquido di governo e di un colore rosato, ecc.).

4.2.3 Lavaggio e desquamazione

Descrivere le operazioni e gli strumenti utilizzati con i relativi parametri di processo (Es. lavaggio del pesce in vasca con acqua a temperatura di ___ °C).

Operazione di desquamazione e di raccolta del pesce in recipienti contenenti salamoia. Indicare eventualmente la percentuale di sale della salamoia se tale aspetto è ritenuto critico ai fini della conservazione e della caratterizzazione finale del prodotto.

4.2.4 Filettatura e confezionamento

Descrivere le modalità di filettatura (per la filettatura es. indicare se l'operazione viene svolta manualmente o meccanicamente descrivendone le modalità).

Descrivere le modalità di confezionamento (per il confezionamento ad es. riportare il materiale, la tipologia e la capacità dei contenitori utilizzati).

Art. 5 Etichettatura

In questo articolo devono essere indicate le modalità di identificazione del prodotto sul mercato ma con esclusivo riferimento alle informazioni aggiuntive che distinguono il prodotto a marchio da quello convenzionale: pertanto le informazioni obbligatoriamente previste per legge rappresentano pre-requisiti non oggetto del Disciplinare di produzione. Infine è opportuno riportare una descrizione sintetica del logo del prodotto, ovvero il simbolo grafico del marchio che può essere apposto in aggiunta a quello dell'azienda produttrice (se presente).

Si riporta di seguito una possibile definizione dell'art. 5 "Etichettatura".

Descrivere le modalità di etichettatura, come ad esempio di seguito riportato:

La confezione reca obbligatoriamente sul sigillo o etichetta a caratteri chiari e leggibili, oltre alle informazioni corrispondenti ai requisiti di legge, le seguenti ulteriori indicazioni (a titolo esemplificativo):

- il nome " _____ " o il termine dialettale " _____ ";
- il logo del marchio collettivo, consistente - come da riproduzione sotto riportata - in una figuraecc.;
- il numero dell'operatore iscritto nell'Albo/Registro di cui al successivo art. 6;
- la zona di pesca della materia prima (se l'origine della materia prima è un requisito inserito nel Disciplinare di produzione).

Descrivere il logo identificativo del prodotto (inserire descrizione testuale, immagine grafica del logo ed i riferimenti del colore espressi in pantone).

Logo/marchio del prodotto

Aggiungere, se del caso, una frase come la seguente: "È vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista. È tuttavia ammesso l'utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a marchi privati, purché questi non abbiano significato laudativo o siano tali da trarre in inganno il consumatore, dell'indicazione del nome dell'azienda, nonché di altri riferimenti veritieri e documentabili che siano consentiti dalla normativa comunitaria, nazionale o regionale e non siano in contrasto con le finalità e i contenuti del presente Disciplinare".

Precisare se la designazione o il termine dialettale sono o meno traducibili.

Art. 6 Elementi che comprovano la tracciabilità del prodotto

La tracciabilità è la capacità di risalire lungo tutte le fasi della produzione fino all'origine della materia prima. A tal fine, per esempio, è possibile stabilire che le aziende licenziatricie del marchio vengano iscritte in appositi Albi/Registri al fine di facilitare la loro identificazione: gli impianti adibiti alla produzione e alla lavorazione della carne, la denuncia di inizio e fine lavorazione, la dichiarazione dei quantitativi prodotti, ecc.

Si riporta di seguito una possibile definizione dell'art. 6 "Elementi che comprovano la tracciabilità del prodotto".

Gli elementi che comprovano la tracciabilità del prodotto sono costituiti dall'iscrizione dei produttori in apposito elenco tenuto ed aggiornato dall'Organismo di Controllo di cui all'art. 7.

Art. 7 Controlli

Occorre tener presente che i controlli devono tendere a garantire politiche commerciali leali e gli interessi dei consumatori. La verifica va effettuata prima dell'immissione del prodotto sul mercato e può essere affidata ad un Ente pubblico quale ad esempio una Camera di commercio locale oppure ad un Organismo di Controllo adeguato alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17065. Questa norma garantisce la terzietà, l'indipendenza, la trasparenza, la competenza e l'efficacia dei controlli.

Si riporta di seguito una possibile definizione dell'art. 7 "Controlli".

Il controllo sulla conformità del prodotto al Disciplinare di produzione è svolto da _____ un Organismo di Controllo conforme alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17065, secondo specifiche modalità definite nel relativo Piano dei controlli.

5.2 Piano dei controlli

Si riporta di seguito un fac-simile di piano di controllo predisposto per le “Sardine sott’olio”: i dati e le informazioni in esso contenute sono a scopo orientativo e necessitano di personalizzazione in relazione al prodotto ed al ciclo produttivo.

PIANO DEI CONTROLLI "SARDINE SOTT'OLIO"

1	2	3	4	5	6	7	8	9
Soggetto	Fase processo	Punto critico	Registrazioni	Attività di controllo	Tipo controllo e frequenza*	Non conformità	Tipo NC	Azione correttiva

Impianto di lavorazione	Produzione	Zona di produzione	<ul style="list-style-type: none"> - Elenco operatori - Fogli e mappe catastali - Scheda dati anagrafici aziendali 	Verificare che le "Sardine sott'olio" siano prodotte da impianti ubicati all'interno del territorio amministrativo di cui all'art. 2 del Disciplinare di produzione.	<p style="text-align: center;">D</p> Ad ogni domanda di adesione al circuito di tutela <p style="text-align: center;">I</p> Frequenza: campionaria su almeno il 33% dei produttori (di cui almeno il 2% degli operatori già controllati negli anni precedenti)	"Sardine sott'olio" prodotti da impianti non aderenti al circuito di tutela e ubicati all'esterno del territorio amministrativo di cui all'art. 2 del Disciplinare di produzione.	Grave	Escludere dal circuito di tutela il prodotto proveniente da impianti ubicati all'esterno del territorio amministrativo di cui all'art. 2 del Disciplinare di produzione.
		Materia prima ed ingredienti	<ul style="list-style-type: none"> - Scheda di lavorazione o altra analogia registrazione aziendale - Fatture di acquisto/ DDT 	Verificare che le materie prime e gli ingredienti utilizzati siano conformi a quello descritto all'art. 4.1 del Disciplinare di produzione.	<p style="text-align: center;">I</p> Frequenza: campionaria su almeno il 33% dei produttori (di cui almeno il 2% degli operatori già controllati negli anni precedenti)	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Impiego di materie prime ed ingredienti diversi da quelli previsti dall'art. 4.1 del Disciplinare di produzione. 	Grave	In caso di non conformità del prodotto finale escluderlo dal circuito di tutela.
		Operazioni preliminari	<ul style="list-style-type: none"> - Scheda di lavorazione o altra analogia registrazione aziendale 	Verificare che le operazioni preliminari siano conformi a quelle descritte all'art. 4.2.1 del Disciplinare di produzione.	<p style="text-align: center;">I</p> Frequenza: campionaria su almeno il 33% dei produttori (di cui almeno il 2% degli operatori già controllati negli anni precedenti)	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Impiego di metodiche di lavorazione preliminari diverse da quelle previste dall'art. 4.2.1 del Disciplinare di produzione. 	Lieve	Ripristinare le condizioni previste.
		Maturazione sotto sale	<ul style="list-style-type: none"> - Scheda di lavorazione o altra analogia registrazione aziendale 	Verificare che le metodiche di maturazione sotto sale e le attrezzature utilizzate siano conformi a quelle previste dall'art. 4.2.2 del Disciplinare di produzione.	<p style="text-align: center;">I</p> Frequenza: campionaria su almeno il 33% dei produttori (di cui	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Impiego di metodiche di maturazione sotto sale e di attrezzature non conformi a quelle previste dall'art. 4.2.2 del Disciplinare di produzione. 	Lieve	Ripristinare le condizioni previste.

PIANO DEI CONTROLLI "SARDINE SOTT'OLIO"

1	2	3	4	5	6	7	8	9
Soggetto	Fase processo	Punto critico	Registrazioni	Attività di controllo	Tipo controllo e frequenza*	Non conformità	Tipo NC	Azione correttiva

				produzione.	almeno il 2% degli operatori già controllati negli anni precedenti)		Grave	In caso di non conformità del prodotto finale escluderlo dal circuito di tutela.
		Lavaggio e desquamazione	- Scheda di lavorazione o altra analoga registrazione aziendale	Verificare che le metodiche di lavaggio e desquamazione siano conformi a quanto previsto dall'art. 4.2.3 del Disciplinare di produzione.	I Frequenza: campionaria su almeno il 33% dei produttori (di cui almeno il 2% degli operatori già controllati negli anni precedenti)	➤ Impiego di metodiche di lavaggio e desquamazione non conformi a quelle previste dall'art. 4.2.3 del Disciplinare di produzione.	Lieve	Ripristinare le condizioni previste.
							Grave	In caso di non conformità del prodotto escluderlo dal circuito di tutela.
		Filettatura	- Scheda di lavorazione o altra analoga registrazione aziendale	Verificare che le metodiche di filettatura siano conformi a quanto previsto dall'art. 4.2.4 del Disciplinare di produzione.	I Frequenza: campionaria su almeno il 33% dei produttori (di cui almeno il 2% degli operatori già controllati negli anni precedenti)	➤ Impiego di metodiche di filettatura non conformi a quanto previsto dall'art. 4.2.4 del Disciplinare di produzione.	Lieve	Ripristinare le condizioni previste.
							Grave	In caso di non conformità del prodotto escluderlo dal circuito di tutela.

PIANO DEI CONTROLLI "SARDINE SOTT'OLIO"

1	2	3	4	5	6	7	8	9
Soggetto	Fase processo	Punto critico	Registrazioni	Attività di controllo	Tipo controllo e frequenza*	Non conformità	Tipo NC	Azione correttiva

Confezionatore	Confezion.to	Zona di confezionamento	<ul style="list-style-type: none"> - Elenco operatori - Fogli e mappe catastali - Scheda dati anagrafici aziendali 	Verificare che il prodotto sia confezionato da impianti ubicati all'interno del territorio amministrativo di cui all'art. 2 del Disciplinare di produzione.	D	<ul style="list-style-type: none"> ➤ "Sardine sott'olio" prodotti da impianti non aderenti al circuito di tutela e ubicati all'esterno del territorio amministrativo di cui all'art. 2 del Disciplinare di produzione. 	Lieve	Escludere dal circuito di tutela il prodotto confezionato in impianti ubicati all'esterno del territorio amministrativo di cui all'art. 2 del Disciplinare di produzione.
					I		Grave	Notificare gli impianti di confezionamento non segnalati all'Organismo di Controllo del circuito di tutela ubicati all'interno del territorio amministrativo di cui all'art. 2 del Disciplinare di produzione.
					Frequenza: campionaria su almeno il 33% dei produttori (di cui almeno il 2% degli operatori già controllati negli anni precedenti)		Grave	Escludere il prodotto dal circuito di tutela
	Rintracciabilità	Rispondenza tra i quantitativi delle materie prime in entrata e i quantitativi dei prodotti finali in uscita	<ul style="list-style-type: none"> - Fatture, DDT - Registrazioni aziendali (es. registri di produzione, registri di commercializzazione, ecc.) 	Verificare la rispondenza tra i quantitativi delle materie prime in entrata e i quantitativi dei prodotti finali in uscita.	I	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Mancata rispondenza quantitativa tra i carichi in entrata e quelli in uscita 	Lieve	Ripristinare le condizioni previste (es aggiornamento registri di produzione e di commercializzazione).
Frequenza: campionaria su almeno il 33% dei produttori (di cui almeno il 2% degli operatori già controllati negli anni)					Grave		In caso di mancata rispondenza quantitativa tra i carichi in entrata e quelli in uscita escludere il prodotto dal circuito di tutela.	

Ogni altra non conformità al momento non prevedibile sarà esaminata per la decisione in merito alla gravità degli interventi dalla Direzione dell'Organismo di Controllo.

* Legenda:

- A: controlli analitici
- D: controlli documentali
- I: controlli ispettivi