



*Ministero delle politiche agricole  
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE DELLA QUALITA'  
AGROALIMENTARE IPPICHE E DELLA PESCA  
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITA'  
AGROALIMENTARE E DELL' IPPICA  
PQAI IV

**Disciplinare di produzione  
Indicazione Geografica Protetta I.G.P.  
“Acciughe sotto sale del Mar Ligure”**

**ART. 1 - Denominazione del prodotto**

L'Indicazione Geografica Protetta “*Acciughe sotto sale del Mar Ligure*”, è riservata alle acciughe salate, prodotte e lavorate nell'area geografica di cui all'art.3, che abbiano i requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

**ART. 2 - Descrizione del prodotto**

L'Indicazione Geografica Protetta (I.G.P.) “*Acciughe sotto sale del Mar Ligure*”, viene riservata al prodotto ottenuto dalla lavorazione e successiva conservazione sotto sale delle acciughe.

Le acciughe, riferite esclusivamente ad individui della specie *Engraulis encrasicolus* L., sono pesci migratori e gregari che transitano, dalla primavera all'autunno, in prossimità della costa ligure e in inverno si stanziano tra i 100 e 150 metri di profondità.

La taglia massima è di 20 centimetri di lunghezza. Il prodotto definito maturo, cioè pronto per essere commercializzato dovrà presentare le seguenti caratteristiche:

**Aspetto esterno:** le acciughe devono risultare intere; la pelle, molto fine, deve risultare in parte ancora visibile;

**Consistenza:** i filetti devono risultare morbidi e compatti ed aderenti alla lisca;

**Colore:** differente a seconda della porzione del corpo varia dal rosa al bruno intenso;

**Sapore:** asciutto, vivacemente sapido. Le carni risultano magre, poco untuose al palato.

**ART. 3 - Delimitazione area di produzione**

La zona di pesca, trasformazione e confezionamento della IGP “*Acciughe sotto sale del Mar Ligure*” interessa le acque prospicienti la costa ligure ed il territorio dei comuni della Regione Liguria che si affacciano sul versante tirrenico delimitato dalla linea dello spartiacque.

In particolare l'area di pesca indicata ricade nella zona antistante la costa ligure, ad una distanza dalla costa in funzione della profondità di pesca (batimetria da 50 a 300 metri) con una distanza massima dalla costa di 20 km e della tecnica di pesca tradizionalmente utilizzata che è quella della lampara con reti a circuizione.



*Ministero delle politiche agricole  
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE DELLA QUALITA'  
AGROALIMENTARE IPPICHE E DELLA PESCA  
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITA'  
AGROALIMENTARE E DELL' IPPICA  
PQAI IV

Il bisogno di delimitare la zona di pesca deriva dalla necessità di lavorare le «Acciughe sotto sale del Mar Ligure» entro le 12 ore dalla cattura.

**Articolo 4 - Origine del prodotto**

Ogni fase del processo produttivo viene monitorata documentando per ognuna i prodotti in entrata e in uscita.

In questo modo, attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dalla struttura di controllo, dei pescatori, trasformatori, confezionatori, e la tenuta di registri di produzione e di confezionamento, nonché attraverso la dichiarazione tempestiva alla struttura di controllo delle quantità pescate, trasformate e confezionate, è garantita la tracciabilità e la rintracciabilità del prodotto.

In particolare, la struttura di controllo effettuerà verifiche ispettive per accertare che la pesca avvenga nel mare prospiciente la costa ligure.

Tutti gli operatori, persone fisiche o giuridiche, iscritti nei relativi elenchi, saranno assoggettati al controllo da parte dell'organismo di controllo.

**Articolo 5 - Metodo di ottenimento del prodotto**

a) Metodi di cattura

Le acciughe sotto sale del Mar Ligure devono essere pescate con il metodo tradizionale “della lampara”, sulla base quanto stabilito dalla normativa nazionale e comunitaria vigente.

Il periodo di pesca è compreso fra il 1° aprile ed il 15 ottobre, quando l'acciuga ha raggiunto la maturità sessuale e dimensioni corporee fra un minimo di 12 ed un massimo di 20 centimetri. Ad ogni chilogrammo di prodotto deve corrispondere un numero di acciughe compreso fra 35 e 50 individui.

b) Metodi di lavorazione

b.1) Conferimento e presalagione

Le acciughe devono essere avviate alla lavorazione entro 12 ore dalla cattura del pescato.

E' consentita una fase di presalagione, per un periodo non superiore alle 24 ore, al fine di consentire un ottimale spurgo del sangue presente in eccesso, nelle carni.

b.2) Pulizia

La pulizia delle acciughe deve essere effettuata a mano, asportando la testa e le viscere



*Ministero delle politiche agricole  
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE DELLA QUALITA'  
AGROALIMENTARE IPPICHE E DELLA PESCA  
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITA'  
AGROALIMENTARE E DELL' IPPICA  
PQAI IV

b.3) Salagione

Le acciughe pulite devono quindi passare alla salagione ed essere collocate a raggiera in contenitori idonei al contatto con alimenti, in strati sovrapposti. E' ammesso l'uso di contenitori in legno di castagno, terracotta, in plastica o in acciaio idonei al contatto con alimenti.

Ogni strato di acciughe va coperto con sale alimentare marino comune di media grammatura; sull'ultimo strato va collocato un apposito disco in materiale ad uso alimentare di adeguato spessore e sopra di esso deve essere esercitata una pressione di circa 0,04 Kg/cm<sup>2</sup>; che corrisponde a titolo di esempio, per contenitori del diametro di cm 35, ad un peso di circa 40 chilogrammi;

la pressione deve rimanere costante per tutto il periodo della maturazione.

Non sono consentiti pesi metallici.

b.4) metodi di stagionatura

La stagionatura deve essere effettuata in locali in cui sia possibile tenere costante la temperatura per tutto il periodo della durata di 40/60 giorni. Il sale deve consentire una lenta maturazione delle carni e il controllo delle fermentazioni.

La pressione esercitata sulle acciughe dai pesi posti sopra i contenitori deve permettere la formazione del liquido di estrazione.

Dopo i primi 4/5 giorni di maturazione il liquido ottenuto deve essere sostituito con una salamoia.

La salamoia deve essere controllata ed integrata per tutto il periodo della maturazione delle acciughe in modo da mantenere costante sia il livello sia la concentrazione della soluzione.

Per la maturazione del prodotto è ammesso l'utilizzo di salamoie di media (18-25%) o forte (25-33%) concentrazione.

La temperatura del locale di stagionatura può variare dal tipo di salamoia utilizzata che è compresa tra 20 e 28°C nel caso si utilizzino salamoie forti, mentre è compresa tra 16 e 20°C qualora si utilizzino salamoie medie. A maturazione avvenuta le acciughe salate devono essere trasferite dai contenitori in appositi contenitori cilindrici in vetro denominati "arbanelle".

b.5) affinatura e confezionamento

I contenitori devono essere di dimensioni sufficienti a consentire un adeguato confezionamento senza danneggiare il prodotto.

Sono possibili confezioni di dimensioni diverse ma le arbanelle cilindriche in vetro trasparente devono contenere acciughe salate con un peso netto complessivo tra 200 e 3000 gr.

Le acciughe devono essere disposte in strati successivi interponendo un lieve strato di sale marino comune, di media grammatura. Al fine di prevenire l'ossidazione del prodotto l'ultimo strato di acciughe, deve essere completamente ricoperto dalla salamoia preparata appositamente per il



*Ministero delle politiche agricole  
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE DELLA QUALITA'  
AGROALIMENTARE IPPICHE E DELLA PESCA  
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITA'  
AGROALIMENTARE E DELL' IPPICA  
PQAI IV

confezionamento del prodotto le cui caratteristiche corrispondono a quanto indicato all'art. 5 dal presente disciplinare.

Nelle arbanelle, sopra l'ultimo strato di acciughe, deve essere posto un dischetto idoneo al contatto con alimenti che ha lo scopo di tenere pressate le acciughe sotto il livello della salamoia.

Le acciughe confezionate dovranno avere una lunghezza non inferiore a cm 10.

La confezione deve essere sigillata per evitare versamenti di liquido, contaminazioni esterne e contenere l'evaporazione.

#### **Articolo 6 - Legame con l'ambiente**

La reputazione di cui godono le "Acciughe sotto sale del Mar Ligure", non soltanto sul mercato nazionale, è cosa nota ed ampiamente dimostrata. Questa reputazione favorisce il consumatore nel riconoscere immediatamente l'unicità e l'autenticità del prodotto in argomento.

La conservazione delle acciughe sotto sale assume in Liguria una notevole importanza economica per via delle quantità prodotte e del notevole indice di gradimento da parte dei consumatori che si traduce in prezzi di vendita superiori a quello di prodotti analoghi di diversa provenienza. La preparazione del prodotto coinvolge da tempi antichissimi una notevole percentuale della popolazione attiva, cosa che comporta così un vivo interesse nell'opinione pubblica e nelle istituzioni, per le sorti di questa rilevante attività. Al di là però di queste considerazioni di carattere economico, è da sottolineare che non c'è casa di pescatore così come di persone che abitano nei centri urbani minori, dove più vive sono le pratiche tradizionali, che non prepari a casa le acciughe sotto sale, avvalendosi di tecniche antiche tramandate di generazione in generazione. Un'attività, quindi, fortemente radicata nella cultura degli abitanti del versante marittimo della Liguria, ma altresì presente come nota di colore nella memoria della moltitudine di turisti internazionali che visitano le località di mare della Liguria.

Le condizioni ambientali del versante tirrenico della Liguria sono tali da permettere temperature miti, ideali per garantire una naturale maturazione del prodotto. La ridotta escursione termica presente sul territorio costiero, condizionata dall'azione omeotermica del mare, favorisce una maturazione ottimale.

Infatti le catene montuose delle Alpi e degli Appennini che degradano rapidamente verso il mare, costituiscono una valida barriera alle correnti fredde del nord ed allo stesso tempo una struttura di isolamento dell'area litoranea. Non a caso la riviera ligure è, grazie a questo clima, famosa nel mondo cosa che favorisce un notevole flusso turistico e consente coltivazioni di pregio come quella dei fiori.

#### **Articolo 7 – Controlli**

La verifica del rispetto del disciplinare è svolta conformemente a quanto stabilito dall' art. 37 del



*Ministero delle politiche agricole  
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE DELLA QUALITA'  
AGROALIMENTARE IPPICHE E DELLA PESCA  
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITA'  
AGROALIMENTARE E DELL' IPPICA  
PQAI IV

Reg. (UE) n. 1151/2012. Le Autorità di controllo preposte alla verifica del disciplinare sono le Camere di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Genova e delle Riviere di Liguria – Imperia La Spezia Savona, coordinate da Unioncamere Liguria, con sede in Via San Lorenzo n. 15/1 -16123 Genova. Tel. 010 248521 / Fax. 010 2471522 , e-mail: [unione.liguria@lig.camcom.it](mailto:unione.liguria@lig.camcom.it).

**Articolo 8 – Etichettatura e commercializzazione**

La commercializzazione delle acciughe deve essere effettuata negli appositi contenitori in vetro denominati “arbanelle” con sovrapposta etichetta riportante, con caratteri di stampa doppi rispetto a quelli di altre indicazioni, la dicitura “Acciughe sotto sale del Mar Ligure” I.G.P. o “Indicazione Geografica Protetta”. Nella medesima etichetta deve comparire nome, ragione sociale e indirizzo del produttore e dell’eventuale confezionatore del prodotto, nonché il peso netto e sgocciolato del prodotto stesso.

La dizione “Indicazione Geografica Protetta” può essere ripetuta in altra parte del contenitore o dell’etichetta anche in forma di acronimo “I.G.P.”. Devono essere indicati tutti gli ingredienti utilizzati cioè: Acciughe del Mar Ligure sale, salamoia (acqua e sale).

Deve inoltre essere indicata la data di confezionamento e il termine minimo di conservazione (da consumarsi preferibilmente entro) tale data non dovrà superare i 24 mesi dalla data di confezionamento.

Sulle etichette verrà riportato il logo grafico, di cui al successivo art. 9.

**Articolo 9 - Descrizione del logo e visualizzazione grafica**

Il logo grafico riporta un disegno di acciughe stilizzate. Le indicazioni colorimetriche fanno riferimento ai colori CMYK e i caratteri True type per PC.

La scritta Acciughe in verdana grassetto pt. 61.078.

La scritta sottosale del Mar Ligure in verdana grassetto pt. 22,999.








*Ministero delle politiche agricole  
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE DELLA QUALITA'  
AGROALIMENTARE IPPICHE E DELLA PESCA  
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITA'  
AGROALIMENTARE E DELL' IPPICA  
PQAI IV

**Indicazioni colorimetriche**

(Riferimento colori CMYK)

Versione del 1 giugno 07

	C:0 M:0 Y:0 K:0
	C:40 M:0 Y:0 K:0
	C:100 M:20 Y:0 K:0
	C:100 M:60 Y:0 K:0
	C:100 M:100 Y:0 K:0



Grafica a cura di: Laboratorio grafico multimediale per la comunicazione REGIONE LIGURIA - Sistemi informatici

**Marchio I.G.P.**  
Acciughe sottosale del Mar Ligure

**bozzetto**