

**CAMERA DI COMMERCIO INDUSTRIA ARTIGIANATO E
AGRICOLTURA DI VITERBO**



**PRODOTTI ITTICI DEL LAGO DI BOLSENA
MODALITA' DI OTTENIMENTO DELLA LICENZA D'USO DEL
MARCHIO COLLETTIVO TUSCIA VITERBESE**

Ottobre 2014

PRODOTTI ITTICI DEL LAGO DI BOLSENA

MODALITA' DI OTTENIMENTO DELLA LICENZA D'USO DEL
MARCHIO COLLETTIVO TUSCIA VITERBESE

Disposizioni generali

Il presente disciplinare, ad integrazione del Regolamento per l'accesso all'uso e per l'uso del Marchio Collettivo Tuscia Viterbese, riporta le norme specifiche e le procedure necessarie per l'ottenimento della licenza d'uso del suddetto marchio collettivo da parte delle aziende che nella provincia di Viterbo pescano e/o trasformano e/o commercializzano le specie ittiche trattate nel presente disciplinare.

Nel presente disciplinare sono interessati sia i prodotti ittici pescati tal quali che quelli trasformati; i prodotti trasformati devono avere un contenuto minimo del 40% di pesce.

La zona di produzione delle specie trattate nel presente disciplinare è situata nella provincia di Viterbo e ricade per intero nel territorio amministrativo dei comuni di Bolsena, Montefiascone, Marta, Capodimonte, Gradoli, Grotte di Castro e San Lorenzo Nuovo.

L'attività di pesca nella zona di produzione deve essere attuata solo ed esclusivamente da pescatori professionisti in possesso della licenza di pesca professionale di tipo "A" rilasciata dall'Amministrazione Provinciale di Viterbo e che devono essere regolarmente iscritti all'elenco previsto dalle normative in vigore.

Coregone

Descrizione

Il Coregone Lago di Bolsena, appartiene alla famiglia *Salmonidea*, sottofamiglia *Coregoninae*, genere *Coregonus* e specie *Coregonus lavaretus*.

Il lago di Bolsena, già alla profondità di 25 m circa, anche nel periodo estivo, garantisce acque sempre fresche con temperatura uniforme e costante di 7°C, indispensabili alla sopravvivenza dei coregoni. Nell'inverno, quando la temperatura diventa uniforme in tutti gli strati del lago e le acque superficiali si raffreddano fino a 7°C, i coregoni possono portarsi alle rive per la riproduzione che ha luogo durante la stagione fredda, tra la metà di dicembre e la metà di gennaio.

Il Coregone del Lago di Bolsena all'atto dell'immissione al consumo deve presentare le seguenti caratteristiche:

- taglia minima di cattura di 30 cm, misurata dall'apice del muso, a bocca chiusa, all'estremità della pinna caudale, lunghezza raggiunta alla metà del terzo anno di vita;

PRODOTTI ITTICI DEL LAGO DI BOLSENA

MODALITA' DI OTTENIMENTO DELLA LICENZA D'USO DEL
MARCHIO COLLETTIVO TUSCIA VITERBESE

- peso minimo 200 g;
- corpo affusolato e lateralmente piuttosto compresso;
- capo piccolo ed appuntito;
- bocca piccola in posizione infero-mediana;
- dorso argentato con riflessi bruno-verdastri;
- fianchi argentati e ventre bianco;
- scaglie di tipo cicloide di media grandezza e di colore argenteo;
- pinne dorsali e caudale, grigie con le parti esterne nerastre;
- pinne pettorali, ventrale ed anale con l'estremità appuntite nerastre;

Metodo di ottenimento del prodotto

Fasi di pesca

Il Coregone del Lago di Bolsena può essere pescato durante tutto l'anno ed eccezione del periodo riproduttivo della specie riportato in appositi regolamenti emanati dalle autorità competenti.

La cattura deve essere effettuata con gli attrezzi consentiti dalle norme in vigore e nel rispetto del codice di condotta per una pesca responsabile.

Le reti che devono essere utilizzate dai pescatori del Lago di Bolsena sono le Altane, così denominate nell'elenco degli attrezzi consentiti nelle acque interne della Regione Lazio, ma localmente sono denominate "Retone" o "Vòllere". Le reti, che sono volanti, devono essere composte da un set di panni concatenati, con una altezza massima di 10 m ed una maglia non inferiore a 32 mm; ogni panno è costituito da rete monofilo in nylon di 0,10 – 0,09 mm armato nella parte superiore ed inferiore con una sagola; in quella inferiore sono applicati anelli di rame con funzione di pesi. Le reti devono essere messe in opera la sera e devono essere salpate la mattina seguente.

Fasi di post-pesca

Il pesce tolto dalle reti deve essere stoccato in appositi contenitori in grado di garantire uno standard elevato di pulizia nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti.

In ogni caso il pesce non deve venire a contatto con l'acqua di sentina, con il fumo, con il carburante, con il grasso o altre sostanze che possono costituire fonte di contaminazione del prodotto. Il pesce deve essere sbarcato evitando qualsiasi forma di contaminazione ed

PRODOTTI ITTICI DEL LAGO DI BOLSENA

**MODALITA' DI OTTENIMENTO DELLA LICENZA D'USO DEL
MARCHIO COLLETTIVO TUSCIA VITERBESE**

essere riposto in appositi contenitori ad uso alimentare prima dell'avvio alle successive fasi di distribuzione e commercializzazione.

Il trasporto del prodotto ittico fresco ai centri di distribuzione all'ingrosso, per la vendita al minuto o alla catena di ristorazione, deve essere effettuato con estrema attenzione al fine di ridurre i rischi di danneggiamento e conservandolo in condizioni ottimali.

La temperatura è il fattore più importante in grado di condizionare la velocità di deterioramento del prodotto ittico.

Il trasporto, soprattutto quando le condizioni climatiche esterne sono sfavorevoli deve essere effettuato a temperatura controllata tramite l'aggiunta di ghiaccio e/o con dispositivo di refrigerazione idoneo. Il ghiaccio deve prodotto con acqua potabile, protetto da qualsiasi fonte di contaminazione e finemente tritato per aumentare la capacità di raffreddamento e minimizzare il danneggiamento del prodotto ittico.

La trasformazione ed il confezionamento del pescato deve avvenire entro il territorio della provincia di Viterbo.

PRODOTTI ITTICI DEL LAGO DI BOLSENA

MODALITA' DI OTTENIMENTO DELLA LICENZA D'USO DEL
MARCHIO COLLETTIVO TUSCIA VITERBESE

Anguilla

Descrizione

Appartiene alla famiglia degli *Anguillidi*, specie *Anguilla anguilla*.

E' una delle specie più comuni e più pregiate delle acque interne italiane. La riproduzione dell'anguilla avviene nel Mar dei Sargassi. Le larve, facendosi trasportare dalla corrente, raggiungono dopo 3 anni le coste europee, dove, trasformate in piccole anguille, entrano nelle acque dei fiumi (attraverso le foci) dai quali passano ai torrenti, fino a raggiungere stagni e laghi. E' infatti nelle acque dolci che avviene la fase di accrescimento (fase trofica), precedente il raggiungimento della maturità sessuale che stimola la migrazione di ritorno (catadroma) verso il mare. L'accrescimento fino alla maturità sessuale può essere molto variabile in funzione della disponibilità di alimentazione nell'ambiente e della latitudine del corpo idrico colonizzato.

L'alimentazione è basata soprattutto su organismi che vivono nei fondali (organismi macrobentonici), anche se non è rara la sua attività predatoria verso piccoli pesci.

L'anguilla per essere commercializzato deve avere una taglia minima di cattura di 30 cm misurata dall'apice del muso, a bocca chiusa, all'estremità della pinna caudale.

Le altre caratteristiche dell'Anguilla sono:

- corpo di forma cilindrica gradualmente più compresso verso la coda;
- testa piuttosto allungata, con muso conico;
- pinna dorsale e anale molto lunghe che si ricongiungono alla coda;

Anche se la colorazione può variare in funzione dell'ambiente e dello stadio di sviluppo, generalmente l'Anguilla si presenta bruna sul dorso e bianco-giallastra sul ventre.

Il corpo è interamente rivestito da un abbondante strato di muco.

Metodo di ottenimento del prodotto

Fasi di pesca

L'Anguilla del Lago di Bolsena può essere pescata durante tutto l'anno.

La cattura deve essere effettuata con gli attrezzi consentiti dalle norme in vigore e nel rispetto del codice di condotta per una pesca responsabile.

La pesca è effettuata con reti da fondo, nasse e bertovelli, o anche con lunghe lenze armate da numerosi ami dette palamidi o filaccioni.

Fasi di post-pesca

PRODOTTI ITTICI DEL LAGO DI BOLSENA

**MODALITA' DI OTTENIMENTO DELLA LICENZA D'USO DEL
MARCHIO COLLETTIVO TUSCIA VITERBESE**

Il pesce pescato deve essere stoccato in appositi contenitori in grado di garantire uno standard elevato di pulizia nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti.

In ogni caso il pesce non deve venire a contatto con l'acqua di sentina, con il fumo, con il carburante, con il grasso o altre sostanze che possono costituire fonte di contaminazione del prodotto. Il pesce deve essere sbarcato evitando qualsiasi forma di contaminazione ed essere riposto in appositi contenitori ad uso alimentare prima dell'avvio alle successive fasi di distribuzione e commercializzazione.

Il trasporto del prodotto ittico fresco ai centri di distribuzione all'ingrosso, per la vendita al minuto o alla catena di ristorazione, deve essere effettuato con estrema attenzione al fine di ridurre i rischi di danneggiamento e conservandolo in condizioni ottimali.

La temperatura è il fattore più importante in grado di condizionare la velocità di deterioramento del prodotto ittico.

Il trasporto, soprattutto quando le condizioni climatiche esterne sono sfavorevoli deve essere effettuato a temperatura controllata tramite l'aggiunta di ghiaccio e/o con dispositivo di refrigerazione idoneo. Il ghiaccio deve prodotto con acqua potabile, protetto da qualsiasi fonte di contaminazione e finemente triturato per aumentare la capacità di raffreddamento e minimizzare il danneggiamento del prodotto ittico.

La trasformazione ed il confezionamento del pescato deve avvenire entro il territorio della provincia di Viterbo.

PRODOTTI ITTICI DEL LAGO DI BOLSENA

**MODALITA' DI OTTENIMENTO DELLA LICENZA D'USO DEL
MARCHIO COLLETTIVO TUSCIA VITERBESE**

Modalità di controllo

I poteri di controllo e vigilanza sul possesso e mantenimento dei requisiti di produzione dei *Prodotti ittici del lago di Bolsena*, nonché sulla corretta applicazione dell'immagine coordinata - CIS del marchio collettivo, sono demandati al Comitato di controllo e gestione del marchio collettivo Tuscia Viterbese (Comitato), il quale potrà, all'occorrenza, delegare professionisti e soggetti terzi competenti nella materia.

Il controllo e la vigilanza effettuati dovranno basarsi su prove tangibili e documentali, sempre disponibili, per gli eventuali controlli che il Comitato, o suoi delegati, potranno svolgere presso l'azienda licenziataria del marchio Tuscia Viterbese.

Garanzie del soggetto Licenziatario

I licenziatari devono dare evidenza della tracciabilità aziendale e garantire che i prodotti del marchio "Tuscia Viterbese" siano distinti, anche attraverso l'etichettatura poste sulle confezioni o sui banchi di vendita, da altri prodotti simili presenti in azienda.

Inoltre il licenziatario trasformatore dovrà garantire, attraverso una gestione della tracciabilità di processo documentabile e provabile, per tutte le fasi produttive a monte rispetto alle operazioni di propria competenza.

Tutta la documentazione e le prove sopra indicate dovranno essere conservate in azienda, a cura del Licenziatario, per almeno due anni dal momento della loro emissione.

Le metodologie produttive e l'organizzazione aziendale adottate dal licenziatario devono essere conformi con quanto previsto dalla normativa vigente relativa agli aspetti igienico-sanitari della produzioni agroalimentari.