

## DISCIPLINARE DI PRODUZIONE COZZA CAMPANIA IGP

### Art. 1 DENOMINAZIONE “COZZA CAMPANIA IGP”

L’Indicazione Geografica Protetta (IGP) “Cozza Campana” è riservata al mitilo appartenente alla specie “*Mytilus galloprovincialis*” che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

### Art. 2 CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

#### **Caratteristiche biologiche**

La “Cozza Campana IGP” è un mollusco bivalve dalla forma allungata e dotato di una conchiglia colore nero che può variare dal marrone fino al violaceo. Le valve sono bombate, uguali di forma quasi triangolare e presentano sottili striature concentriche. All’interno il colore è viola-madreperlaceo e questo può variare in relazione al ciclo produttivo ed al sesso. Dal guscio escono filamenti bruni robusti, costituenti la ghiandola del “bisso”, mediante i quali l’animale si fissa alle reti dette “reste” o ad altri sostegni. Le valve si chiudono grazie a muscoli adduttori, ad una cerniera e ad un legamento elastico, stretto allungato di colore brunastro.

#### **Caratteristiche chimico-fisiche e organolettiche**

La “Cozza Campana IGP” si distingue per specifiche caratteristiche chimico-fisiche e organolettiche, influenzate dalle peculiarità ambientali dei luoghi di allevamento situati lungo la costa Campana. La “Cozza Campana IGP” viene allevata sia in mare aperto che in specchi d’acqua lacustre.

#### ***Parametri morfometrici e di qualità fisica***

- a) Lunghezza del guscio:  $\geq 5,0$  cm nei molluschi adulti raccolti al momento ottimale di commercializzazione.
- b) Indice di condizione (Condition Index): uguale o superiore al 18%. Questo indice rappresenta il rapporto tra la massa della parte edibile e il peso totale, ed è indicativo dello stato nutrizionale e della maturità del mollusco.
- c) Colore delle carni crude: bianco, giallo fino a rosa vinaccia.

#### ***Profilo organolettico e gustativo***

- a) Sapidità: particolarmente marcata, ma equilibrata, influenzata dalla salinità delle acque del litorale campano e dalla relativa stabilità idrochimica dei suoi bacini.
- b) Consistenza delle carni crude: texture compatta e ottima palatabilità.
- c) Aromaticità: presenza di note iodate, marine persistenti al palato, dolci con retrogusto leggermente amaro e assenza di retrogusti metallici.

**Art. 3**  
**ZONA DI PRODUZIONE E CONFEZIONAMENTO**

Il prodotto è ottenuto da cozze allevate durante tutto l'anno, nel territorio acquatico, lacustre e marino della Regione Campania, ad una distanza dalla costa in funzione della profondità (batimetria da 0 a 100 m) con una distanza massima dalla costa di 6 miglia.

Nella regione Campania vengono individuate geograficamente le sottozone:

- a) Golfo di Napoli;
- b) Golfo di Pozzuoli;
- c) Litorale Vesuviano-Sorrentino;
- d) Litorale Domizio;
- e) Golfo di Salerno;
- f) Costiera Cilentana e Golfo di Policastro.

**Art. 4**  
**ELEMENTI CHE COMPROVANO L'ORIGINE**

Ogni fase del processo produttivo viene monitorata documentando per ognuna gli input e gli output. In questo modo, e attraverso l'iscrizione dei produttori, dei gestori degli impianti di depurazione e dei confezionatori in appositi elenchi gestiti dalla struttura di controllo, nonché attraverso la denuncia tempestiva alla struttura di controllo delle quantità prodotte, è garantita la tracciabilità del prodotto. Tutte le persone, fisiche e giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, sono assoggettate al controllo da parte della struttura di controllo, secondo quando disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

**Art. 5**  
**METODO DI OTTENIMENTO**

Tutti gli impianti di allevamento, sia quelli nelle acque lacuali che quelli in mare aperto, sono realizzati con la tecnica del long-line oppure con altro sistema di gestione/allevamento sostenibile. Un impianto è costituito da una serie di corde chiamate travi o filari, della lunghezza variabile (fino a 800 m), ancorati a corpi morti posizionati sul fondale. I filari vengono tenuti a galla mediante boe di galleggiamento.

Ai filari vengono legate le varie reti, di maglia variabile a seconda della dimensione delle cozze da innestare, in materiali, sintetici o naturali, chiamate "reste", che contengono i mitili,

Nelle reste, a seconda della taglia e quindi del periodo del ciclo di allevamento, vengono inseriti o il seme oppure le cozze che, mediante una ghiandola che produce il "bisso", una fibra tessile di origine animale paragonabile ad una sorta di seta naturale marina, si attaccano stabilmente alle stesse e le utilizzano come loro supporto.

Il processo produttivo della "Cozza Campana IGP" è costituito da più fasi, che vanno dalla raccolta del seme fino al prodotto pronto per la spedizione.

**1. Ciclo di allevamento**

Il ciclo di allevamento può essere effettuato seguendo due modalità:

- a) Dal seme alla raccolta del prodotto;
- b) Accrescimento e finissaggio del prodotto.

### **a) Dal seme alla raccolta del prodotto**

Il ciclo produttivo inizia con il reperimento del seme da banchi naturali o mediante appositi captatori messi all'interno dell'allevamento stesso. Il seme viene separato e diradato poiché a volte capita che sia di diverse taglie, viene inserito in apposite reti tubolari chiamate reste o calze, dal diametro delle maglie variabili a seconda della diversa taglia. Le reste dopo il loro assemblaggio vengono appese in senso verticale ai filari ed immerse per l'ingrasso.

Con la crescita del seme, le cozze vengono selezionate e per omogeneità di pezzatura innestate in reste con maglie più grandi. Queste nuove reste permetteranno l'ulteriore crescita e la raccolta di un prodotto di pezzatura uniforme, che raggiungerà la taglia commerciale.

### **b) Accrescimento del prodotto**

La permanenza del prodotto nelle acque di allevamento indicate nell'art.3 è della durata minima di 30 giorni, a iniziare dal momento dell'immersione.

Ogni produttore predispone le reste con il prodotto e le posiziona in acqua in modo da mantenere una distanza resta-resta uguale o superiore a 40 centimetri.

Le reste preparate vengono immerse in acqua ad una profondità di minimo 1,5 m a scendere, sostenute da corde e galleggianti opportunamente sistemate per formare un vivaio.

Il cambio delle reti durante la fase di crescita del seme per formare una resta avviene da 1 a 4 volte nell'arco del periodo di accrescimento. Tali operazioni sono condotte in modo da diradare i mitili, ripulirli dagli epibionti e selezionare le cozze differenziandole per dimensione e per formare nuove reste, sino ad arrivare alla taglia commerciale.

## **2. Raccolta del prodotto al punto di sbarco**

La raccolta avviene dal momento in cui il prodotto raggiunge la taglia minima commercializzabile di 5 cm.

Il prodotto viene conferito presso i punti di sbarco autorizzati con diverse tipologie: sotto forma di reste intere, a tronchetti (sezioni di reste di dimensione variabile) o cozze sgranate.

Le cozze destinate alla sgranatura vengono sottoposte ad una fase di selezione delle taglie con un vibrovaglio. Le cozze, dopo sgranatura, vengono poste in appositi sacchi e collocate su pedane o altre tipologie di contenitori. Ogni pedana/contenitore verrà identificato mediante un'etichetta che riporterà il produttore e la sottozona di produzione, riportata all'art.3.

Le cozze più piccole invece vengono reinestate per una successiva fase di accrescimento.

A seconda della classificazione sanitaria dell'area di produzione, le cozze seguiranno una diversa via di lavorazione:

- Provenienti da una zona A:

a) In caso di imbarcazioni autorizzate come CSM galleggianti (Centro di spedizione molluschi) le cozze vengono confezionate ed etichettate, sottoforma di tronchetti o sgranate, e successivamente consegnate al punto di sbarco autorizzato, per la commercializzazione come IGP;

b) In caso di imbarcazioni non autorizzate come CSM galleggianti, le cozze sottoforma di resta, tronchetto o sgranate, vengono consegnate al punto di sbarco per essere destinate ad un CSM autorizzato, per il confezionamento e l'etichettatura IGP.

- Provenienti da una zona B: dal punto di sbarco le cozze sottoforma di resta, tronchetto o sgranate, vengono destinate ad un CDM (Centro di depurazione molluschi) per la fase di depurazione e successivamente confezionate ed etichettate IGP.

## **3. Stoccaggio, trasporto e distribuzione**

Il prodotto etichettato IGP può essere posto in cella refrigerata o camion refrigerati per lo stoccaggio e successiva distribuzione.

## Art. 6 LEGAME CON L'AMBIENTE

### **Fattori Storici**

Della mitilicoltura campana si hanno notizie che risalgono all'illuminato Dante dove l'attività dei mitilicoltori, soprattutto napoletani, fu fonte di ispirazione "cozzaro insieme, tanta ira li vinse" dal Canto XXXII v.51 Inferno.

Tra la fine del II e l'inizio del I secolo a.C. Sergius Orata fu il primo installatore nel territorio di Baia di impianti di ostricoltura e miticoltura. Era una persona dallo spirito imprenditoriale, apprezzava il particolare gusto dei mitili del lago Lucrino, dove faceva trasportare anche molluschi della zona di Brindisi ed era anche allevatore di orate che a detta di Marziale erano particolarmente ricercate in quanto si nutrivano delle ostriche del lago ed avevano un particolare gusto. La distribuzione delle peschiere era concentrata sul litorale medio-tirrenico, numerose erano le strutture di allevamento campane come gli impianti rinvenuti nella villa di Servilius Vatia sul Lago Fusaro e quelli nelle ville di L. Licinius Lucullus e di Vedus Pollio nel Golfo di Napoli. Con i pesci divennero famosi anche gli allevamenti di ostriche e di cozze, provenienti da altre zone, divenute leggendarie per la prelibatezza in tutto l'Impero: ancora Marziale nei suoi "Epigrammi III 60": "ostrea tu sumis stagno saturata Lucrino, sugitur inciso mitulus ore mihi" (Tu ingoi ostriche allevate nel Lago di Lucrino, io mi succhio una cozza dopo averne addentato il guscio) (in Antonella Borgo, Op. cit., pag.112), dove emerge chiara la maggiore prelibatezza e pregio dell'ostrica nei confronti della cozza.

Negli anni successivi il commercio delle cozze divenne così redditizio da convincere a spostare la coltivazione delle cozze dai laghi, al mare e, soprattutto, ad importare la tecnica di coltivazione da Taranto per portare la produzione ad un livello industriale, tante le quantità che si sarebbero ottenute in tal modo. Nel periodo successivo alla Seconda guerra mondiale i vivai iniziarono ad essere spostati sempre più verso il largo, fino a raggiungere una profondità di 16-17 metri, grazie anche all'introduzione di corde di acciaio in luogo di quelle di libano e di reti cilindriche di nylon, decisamente più resistenti all'erosione del mare, in cui si inserivano i mitili.

La miticoltura campana divenne così una vera e propria attività produttiva, che assunse sempre più i caratteri di un tipo di lavorazione agricolo, dovuto al ciclo di crescita dei mitili stessi.

Questo periodo di sviluppo si arresta nel 1973, con la diffusione del colera a Napoli, che provocò una violenta campagna di stampa contro le cozze, ritenute responsabili e diffusori del virus e che potesse contribuire a creare un contagio di massa, dovuto alle abitudini alimentari dei campani di mangiare le cozze crude.

Dopo la metà degli anni 90 la miticoltura campana riparte, da Napoli e Pozzuoli, con insediamenti, a volte sperimentali, sul litorale casertano e la costa salernitana, raggiungendo livelli di qualità apprezzati in tutta Italia e nel mondo.

### **Fattori ambientali**

Il sistema costiero della Regione Campania si articola tra le "Unità fisiografiche" dei Golfi di Gaeta, Napoli e Salerno, la Costiera Cilentana ed il Golfo di Policastro e si sviluppa per 512 km tra coste rocciose incise nei depositi carbonatici, terrigeni e vulcanici, e piane alluvionali quali quelle dei Fiumi Volturno, Sarno e Sele.

La regione Campania è caratterizzata dalla presenza di due masse d'acqua principali, tipiche del Tirreno centro meridionale (De Maio et al., 1979). La prima è acqua di provenienza atlantica, Atlantic Water (AW), che, modificata lungo il suo percorso, raggiunge la profondità di 50-100 m, con una salinità pari a 37.5‰ e una temperatura che segue l'andamento stagionale, diminuendo con la profondità. Nei mesi invernali, a causa del completo rimescolamento della colonna d'acqua, la temperatura assume un valore costante pari a circa 14°C.

Il secondo tipo di massa d'acqua presente è di origine levantina, Levantine Intermediate Water (LIW), e si trova nel Tirreno localizzata ad una profondità di 400- 500 m;

Inoltre, importante è il vulcanismo campano che ha origini lontane, esso discende dai campi di sforzi generati dalla convergenza delle placche tettoniche Africa-Europa e al processo di apertura e di oceanizzazione del Tirreno, processo avvenuto a partire dal Miocene.

Grazie a queste peculiarità e alla presenza di correnti di acqua termale calda che si mescolano insieme all'acqua dolce all'acqua di mare, i mitili prodotti, al culmine del loro ciclo produttivo, raggiungono una maturazione organolettica assolutamente perfetta, ne risulta quindi un prodotto unico, dal profumo delicato e dal sapore fragrante e minerale. Questi fattori ambientali, sommati alle particolari tecniche di produzione e ai tradizionali metodi di allevamento, costituiscono i presupposti ideali per la rapida crescita delle cozze, il notevole sviluppo della parte edibile e quindi la peculiare pienezza delle carni nel guscio rilevata dall'elevato indice di condizione.

### **Fattori umani**

L'allevamento è a carattere familiare o in forma associativa e prevede una lavorazione prevalentemente artigianale la cui tecnica tradizionale viene tramandata di padre in figlio. Una lavorazione che consiste nelle diverse operazioni di rinnovo delle reti, finalizzate in particolare alla separazione e diradamento dei mitili, alla eliminazione degli epibionti e alla selezione delle cozze differenziandole per dimensione allo scopo di formare nuove "reste". Tali operazioni permettono uno sviluppo maggiore e più uniforme dei mitili e un controllo costante della qualità degli stessi. La professionalità degli operatori si esplica anche nella tradizionale preparazione dei vivai per l'allevamento delle cozze. I vivai sono realizzati con la tecnica del long-line di forma più o meno rettangolari, costituiti da corpi morti in calcestruzzo o realizzati con altri materiali sostenibili posizionati sul fondale ai quali vengono legati delle cime o travi che emergono dall'acqua, alle quali vengono appese, con l'ausilio di corde, le calze di rete a maglia variabile, dette "reste". Nella "resta" vengono inseriti i piccoli mitili che tramite la ghiandola del "bisso" si fissano stabilmente e la utilizzano come supporto durante la loro crescita.

## **Art. 7 ETICHETTATURA**

La "Cozza Campana IGP" è un prodotto della molluschicoltura che, prima di essere immesso sul mercato, deve rispettare rigorosi standard qualitativi, stabiliti dalle normative europee e nazionali in materia di sicurezza alimentare, tracciabilità e qualità dei prodotti ittici.

### **Requisiti qualitativi prima del confezionamento**

Secondo quanto previsto dal Ministero della Salute e dai regolamenti europei in materia di igiene e sicurezza alimentare (Reg. CE 852/2004 e Reg. CE 853/2004), i molluschi bivalvi vivi devono essere sottoposti a controlli accurati per garantire l'idoneità al consumo umano. Nel caso specifico della Cozza Campana IGP, i criteri da rispettare includono:

- Guscio integro: privo di rotture o fratture, a garanzia della vitalità del mollusco.
- Pulizia del guscio: ottenuta mediante lavaggio al fine di togliere le impurità.
- Colorazione tipica: guscio di colore scuro, caratteristica distintiva della specie e dell'ambiente di crescita.
- Resistenza alla percussione: il guscio non deve cedere o rompersi facilmente, indicatore di un mollusco vivo e vitale.

Solo in seguito alla validazione del prodotto secondo i sopracitati criteri è possibile passare alla fase di confezionamento ed etichettatura.

### **Modalità di commercializzazione**

Solo dopo aver superato le verifiche igienico-sanitarie e qualitative, il prodotto può essere immesso sul mercato in diverse forme, a seconda delle esigenze commerciali e delle richieste del consumatore:

- Prodotto vivo: confezionato in reste, tronchetti, oppure sgranate in sacchetti di rete chiusi o confezionate sottovuoto. Il processo di confezionamento in reste, tronchetti o sacchetti di rete prevede l'utilizzo di un sistema a sigillo/etichetta IGP apposto a chiusura della confezione come garanzia di integrità, tracciabilità e qualità;
- Prodotto trasformato: può essere congelato o surgelato, con o senza guscio, oppure disidratato/essiccato, fino ad arrivare a preparazioni in conserva ittica, come quelle sott'olio o in liquido di governo. Tutti questi processi devono avvenire in stabilimenti riconosciuti, in conformità al Pacchetto Igiene (Reg. CE 852/2004 e 853/2004) e al sistema dei controlli ufficiali previsti dal Reg. UE 625/2017.

### **Confezionamento e tracciabilità**

Ogni confezione di "Cozza Campana IGP", prima di essere venduta al consumatore finale, deve riportare un sigillo o una etichettatura identificativa, che permette di risalire all'origine, alla data di raccolta, al centro di depurazione e al confezionatore.

La tracciabilità, infatti, è un obbligo sancito sia dal Regolamento (CE) 178/2002, che stabilisce i principi generali della legislazione alimentare, sia dal Regolamento (UE) 1379/2013, che regola l'organizzazione comune dei mercati dei prodotti della pesca e dell'acquacoltura.

### **Etichettatura: obblighi e indicazioni volontarie**

Ogni confezione deve essere etichettata in modo chiaro, visibile e leggibile, secondo quanto previsto dalle normative europee e nazionali.

Le etichette devono riportare le seguenti indicazioni:

- a) il logotipo della denominazione descritta all'art. 9;
- b) il simbolo dell'Unione europea;
- c) la sottozona di produzione (identificazione del sito).

### **Art. 8 LOGOTIPO**



Il logotipo della “Cozza Campana IGP” racchiude quattro elementi tutti stilizzati: il Mar Tirreno rappresentato da onde all’interno del quale si evidenzia, in bianco, il profilo della cozza, poi in primo piano il “mitilo” della cozza stessa contenente il profilo outline della Regione Campania. All’interno del profilo bianco della cozza è presente il lettering “Cozza Campana IGP”.

### **Lettering**

cozza in Bauer Bodoni Regular minuscolo Track -10 (la O modificata con profilo pieno cozza) Colore Black Registrazione

CAMPANA in Bauer Bodoni Regular maiuscolo Track -10

Colore Black Registrazione

IGP in Geograph Black maiuscolo Track 0 (la G modificata con linee spioventi corrispondenti)

Colore R240G133B111 C0M56Y96K0 Pantone 144C

### **Pittogramma**

profilo pieno cozza uguale al piccolo profilo cozza all’interno della C modificata di cozza Sfumatura radiale da C0M46Y100K0 a C0M11Y20K0

profilo outline Campania uguale alla caption

Texture evocante il mar Tirreno

colore onda R13G60B86 C97M69Y31K47 Pantone 3035C fondo Black Registrazione

### **Caption**

tondo pieno con profilo pieno cozza bianco uguale al profilo outline Campania Texture evocante il mar Tirreno in continuità con il profilo outline Campania colore onda R13G60B86 C97M69Y31K47 Pantone 3035C fondo Black Registrazione