



DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

**per la conformità del processo
delle Lavorazioni Artigiane Artistiche, Tradizionali, Tipiche di Qualità
del settore**

Prodotti artigiani conservati

PREMESSA STORICA

La parola "conserva" deriva dall'incontro di due parole. Dal latino: "cum serbare" = "tenere con", "custodire insieme", in sostanza preservare e mantenere inalterato.

Le conserve sono dei prodotti alimentari (soprattutto verdure, ortaggi, olive, funghi), frutto di più o meno complesse lavorazioni volte a prolungare nel tempo le caratteristiche organolettiche delle materie prime di cui sono composte. In particolare con il nome di conserve alimentari si vogliono identificare tutti quei prodotti che, dopo esser stati sottoposti ai processi di mantenimento, possono essere consumati dopo molto tempo dalla data di produzione.

Dall'antichità gli alimenti erano conservati per un lungo periodo in vari modi: affumicandoli, salandoli, essiccandoli o aggiungendogli aceto, olio, alcol, miele o zucchero.

Poi a cominciare dall'Ottocento la conservazione delle derrate alimentari conobbe una rivoluzione radicale con l'avvento delle tecniche di sterilizzazione, refrigerazione, e surgelazione artificiale. Nel corso del '900 seguirono altri processi, più complessi e moderni.

Le tecniche tradizionali di conservazione possono essere ad esempio:

- Essiccazione: ottenuto per completa disidratazione di un alimento mediante evaporazione, impiegando il calore naturale del sole o quello ottenuto artificialmente (carne, pesce, verdure).*
- Salatura: il sale agisce disidratando i tessuti cellulari con i quali viene a contatto (salumi);*
- Affumicatura: metodo che consiste nel sottoporre gli alimenti all'azione del fumo derivante dalla combustione lenta e incompleta senza fiamma (alcuni tipi di salumi o pesci);*
- Sottoaceto o Sottolio: usata soprattutto per la verdura (la giardiniera, anche detta giardiniera campagnola, è un composto di ortaggi spezzettati, lessati in acqua ed aceto. Gli ortaggi generalmente utilizzati sono: carote, sedani, l'infiorescenza di cavolfiori, cipolline, peperoni e zucchine);*
- Zucchero e calore: applicata soprattutto per la conservazione della frutta (canditi, confetture, gelatine), e abbinata in genere con trattamenti ad alte temperature.*

Da sempre sulle tavole dei liguri sono presenti conserve alimentari a base di prodotti trattati facendo sì che questi conservino i profumi e i sapori delle materie prime fresche. Infatti si racconta che nel tradizionale pranzo dei Santi, il banchetto solenne prevedeva un antipasto composto da molti dei nostri prodotti alimentari conservati tra i quali il salame, i funghetti e carciofini sott'olio ed a chiusura del ricco pranzo si degustava la frutta scioppata estiva.

Le conserve artigianali tradizionali, prevedono perlopiù che le verdure siano lavorate in olio di oliva ed extravergine di oliva, un ingrediente prezioso che esalta e custodisce nel tempo il sapore delle verdure o sotto aceto nonché le conserve di cipolle rosse, la crema di olive taggiasche e quella di carciofi, senza dimenticare il pesto e la salsa di noci. Ottime come antipasto per stuzzicanti bruschette e per arricchire le insalate. Ideali come contorni a carni e formaggi, o trattandosi di paté, gustosi su crostini o su arrosti o come condimenti per la pasta.

Tante sono le preparazioni fatte per conservare il pesce del Mar Ligure (filetti di tonno sott'olio, acciughe sott'olio, i sgombro sott'olio), inoltre non si possono dimenticare i funghi sott'olio e le erbe aromatiche quali rosmarino, salvia, basilico, timo, origano, maggiorana (a - persa).

Disciplinare di Produzione per la conformità del processo delle lavorazioni artigiane artistiche, tradizionali e tipiche di qualità

Premessa

Il seguente Disciplinare di Produzione ha l'obiettivo di individuare, specificare, promuovere e tutelare le lavorazioni dell'artigianato, che presentano elevati requisiti di carattere artistico o che estrinsecano valori economici collegati alla tipicità dei materiali impiegati e delle tecniche di lavorazione, oppure legati alla tradizione e cultura dei luoghi di origine della lavorazione stessa. Esso ha la funzione di diffondere la conoscenza delle tecniche, delle produzioni attuate e dei requisiti di manualità e professionalità insiti nelle lavorazioni artistiche fonte della creatività dell'artigiano, tradizionali, tipiche di qualità del settore in titolo. Pertanto la stesura del disciplinare di produzione si inserisce nel quadro normativo – Titolo IV "Osservatorio Regionale dell'artigianato", Capo III "Artigianato artistico, tradizionale e tipico di qualità" - predisposto dalla Regione Liguria per diffondere appunto la conoscenza delle tecniche, delle produzioni realizzate e dei requisiti di manualità e professionalità connaturali di questi settori; inoltre il seguente testo ha l'obiettivo di qualificare le lavorazioni attuate secondo canoni e procedure artistiche, tradizionali e tipiche di qualità sia in termini tecnologici, che di utilizzo di particolari materiali e processi. Questo per di più stimola lo sviluppo delle imprese artigiane tramite progetti di recupero e rivitalizzazione di attività artistiche, tradizionali o tipiche di qualità con particolare riferimento alle lavorazioni a rischio di estinzione, in modo da promuoverne allo stesso tempo la conoscenza, la crescita e l'evoluzione.

Art. 1 Definizione del Settore

Il presente disciplinare, che promuove la tutela delle lavorazioni artigianali artistiche, tradizionali e tipiche di qualità, descrive le produzioni del settore "**Prodotti artigiani conservati**".

Art. 2 Requisiti e soggetti

Sono considerati requisiti peculiari dell'impresa artigiana che chiede di aderire al presente disciplinare l'utilizzo di prodotti e materie prime di alta qualità anche con attenzione nei confronti del territorio.

I prodotti artigiani oggetto del presente disciplinare comprendono prodotti alimentari conservati ed imballati (es. in barattolo, vasetto, sacchetto, altro) secondo la normativa in vigore per le tipologie di produzioni elencate al punto successivo 5, il cui processo di lavorazione è attuato presso l'impresa artigiana produttrice richiedente il marchio.

Art. 3 Documentazione dimostrativa

Gli artigiani del presente settore devono essere in grado di dimostrare la propria esperienza anche con idonea **documentazione fotografica e/o cartacea e/o catalogo illustrativo** dei prodotti realizzati.

Le richieste di licenza d'uso del marchio per il settore "**Prodotti artigiani conservati**", in fase istruttoria per il rilascio del marchio "Artigiani In Liguria", saranno sottoposte alle valutazioni tecniche e discrezionali di competenza del Comitato regionale "Artigiani In Liguria", anche avvalendosi degli esperti della Commissione tecnica, che ha curato la redazione del presente disciplinare di produzione.

Art. 4 Zona di Produzione

L'attività di produzione dei "Prodotti artigiani conservati", oggetto del presente disciplinare, deve avvenire integralmente in imprese ubicate nel territorio della Regione Liguria.

Disciplinare di Produzione per la conformità del Processo	Prodotti artigiani conservati	Commissione Regionale per l'Artigianato 21.11.2017
---	--------------------------------------	---

Art. 5 I Prodotti artigiani conservati

Il settore “Prodotti artigiani conservati” è caratterizzato dai seguenti settori:

1. Produzione di alimenti sott'olio o liquido di governo che ricomprendano alimenti vegetali, animali, prodotti ittici;
2. Lavorazione di funghi freschi e secchi, tartufi;
3. Produzione di conserve animali, vegetali e salse tipiche del territorio;
4. Lavorazione di erbe e aromi;
5. Produzione di sciroppi, succhi, confetture, nettari, marmellate ed altri prodotti similari;
6. Lavorazione frutta secca e conservata;
7. Produzione e stagionatura di salumi;
8. Produzione di pasta alimentare secca;
9. Produzione grissini ed altri prodotti da forno salati.

Art. 5.1 Laboratorio ed attrezzature

L'artigiano del settore deve avere una sede adeguata ad ospitare macchinari ed attrezzature che consentano un ciclo completo della lavorazione e produzione sino alla realizzazione del prodotto finito per cui si richiede il marchio “Artigiani In Liguria” e deve rispettare la normativa in vigore dei settori di cui all'art. 5.

Il laboratorio deve essere ordinato e sicuro sia nell'area adibita alla lavorazione sia nell'area di stoccaggio dei materiali grezzi nonché nella fase di produzione e confezionamento.

Art. 6 Riconoscimento

Le imprese che esercitano la lavorazione artigiana del settore “**Prodotti artigiani conservati**”, individuata dalla Commissione Regionale per l'Artigianato (C.R.A.) ai sensi dell'articolo 50 comma 1 della legge n. 3 del 2 gennaio 2003, e descritta nel presente disciplinare, possono richiedere la licenza d'uso del marchio di origine e qualità presentando apposita istanza alla medesima C.R.A..

La C.R.A. avvalendosi di un apposito Organismo di Controllo, verificherà il possesso, da parte dei richiedenti dei requisiti per la concessione della licenza d'uso del marchio ed adotterà il provvedimento conseguente (art. 3 del Regolamento d'uso del marchio di origine e qualità).

A seguito del rilascio della licenza d'uso del marchio l'impresa artigiana concessionaria dovrà sottoscrivere per accettazione incondizionata i contenuti normativi e prescrittivi del contratto di licenza e gli allegati: Disciplinare di Produzione e Codice Deontologico (art. 4 del Regolamento d'uso).