

SCARDOVARI

TESORI NELLE LAGUNE DEL DELTA DEL PO



**“MARCHI PER I PRODOTTI
DELLA PESCA:
L’ESPERIENZA DELLA COZZA
DOP DI SCARDOVARI”**



Incontri tematici GAL Gargano
11 – 12 ottobre 2019

We
love...



COZZA
DI SCARDOVARI
D.O.P.
bontà e qualità
CERTIFICATE



- La crescente concorrenza derivante da un mercato sempre più aperto, ha spinto i produttori della realtà di Scardovari alla ricerca di nuove modalità di competizione che puntassero su la differenziazione della propria produzione basata sull'origine territoriale.
- Per mantenere le proprie quote di mercato e per penetrare o trovare nuovi canali commerciali si è cercato uno strumento di tutela e di differenziazione della produzione tipica che solo una DOP poteva garantire.





CHE COS'È UNA DOP

- L'articolo 2 del Reg. 510/2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle Denominazioni di Origine dei prodotti agricoli e alimentari definisce per primo che cosa è una DOP:
 - È un marchio, di tutela di origine della denominazione, che viene attribuito dalla Unione Europea agli alimenti le cui peculiari caratteristiche qualitative dipendono essenzialmente o esclusivamente dal territorio in cui sono stati prodotti.
 - L'ambiente geografico deve comprendere sia fattori naturali (clima, caratteristiche ambientali) sia fattori umani e storici, (tecniche di produzione tramandate nel tempo, artigianalità, savoir faire) che combinati insieme consentono di ottenere un prodotto inimitabile al di fuori della determinata zona produttiva.



- Come detto quindi, affinché un prodotto sia DOP, le fasi di produzione, trasformazione ed elaborazione, **devono** avvenire in un'area **geograficamente delimitata**.
- Chi fa prodotti DOP deve attenersi alle **rigide** regole stabilite nel **Disciplinare di Produzione**.
- Il rispetto continuo di tali regole è garantito da uno specifico Organismo di Controllo **accreditato**.

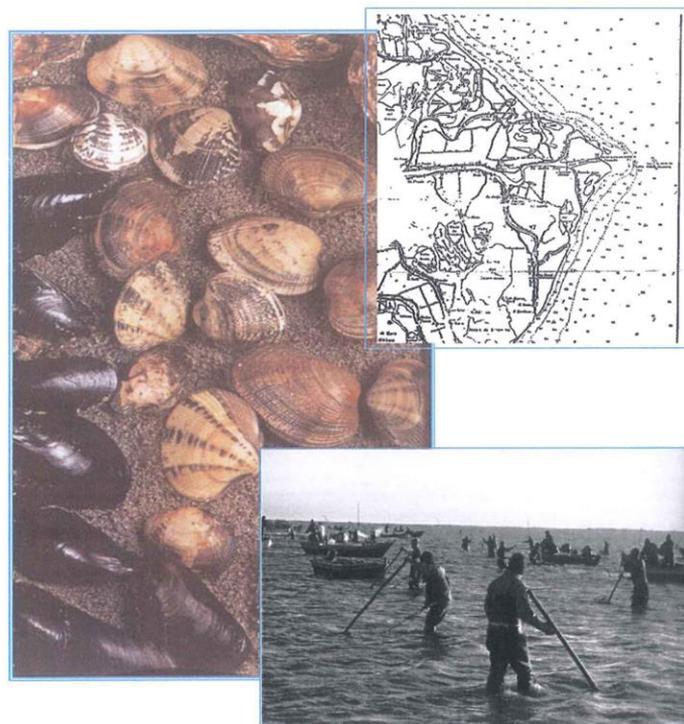


- È opportuno comunque ricordare che per operare una semplificazione del corpus normativo costituito dai Regolamenti che disciplinano la qualità dei prodotti agricoli, è stato introdotto il Regolamento UE 1151/2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari.
- La suddetta norma va ad abrogare i precedenti Regolamenti nello specifico il Reg. 510/2006 sulla base del quale è stata ottenuta la DOP della Cozza di Scardovari, sebbene i cardini e la struttura normativa rimane quasi inalterata.



DOP COZZA DI SCARDOVARI

- Per valorizzare e salvaguardare la tipicità della produzione della cozza di Scardovari, già nel 2004 su proposta della Camera di Commercio di Rovigo si era avviato uno studio preliminare che doveva verificare la possibilità che questa nostra produzione presentasse caratteristiche tali da ottenere il riconoscimento di DOP (Denominazione di Origine Protetta).
- Come si vede lo studio aveva interessato sia la Cozza di Scardovari che la Vongola Verace del Polesine e per entrambe si era potuto certificare lo stretto legame con il territorio e le peculiarità dei bivalvi prodotti nel Delta del Po.



Nel lavoro condotto si erano sviluppate e trattate varie tematiche:

1. Relazione storica, nella quale sono stati evidenziati i legami storico-tradizionali tra l'allevamento della Cozza e il territorio della Sacca di Scardovari. Nello specifico sono state ricercate e ritrovate documentazioni che attestavano la conduzione dell'attività da oltre **trent'anni**, questo infatti era il periodo minimo richiesto per legare storicamente il prodotto al territorio.

All'epoca dello studio, nel 2004, tale restrizione ha impedito di proseguire l'iter autorizzativo per la Vongola Verace del Polesine in quanto la stessa era stata introdotta nel Delta del Po in maniera documentata solo a partire dal 1987.

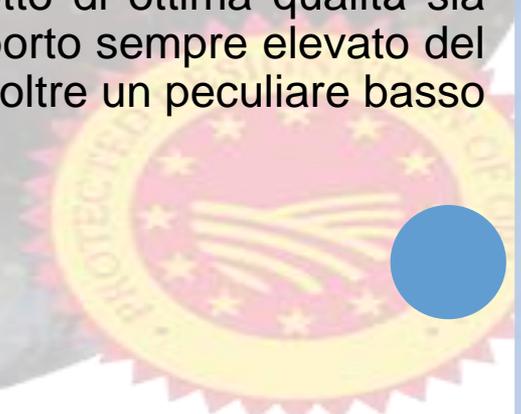


2. **Relazione sui fattori ambientali e legame con l'ambiente geografico:**

si sono descritte le peculiarità della zona di produzione: la Sacca di Scardovari ovvero la laguna più grande del Delta del Po, di circa 3.000 ha, con fondali poco profondi che permettono di garantire una temperatura diversa rispetto a quella del mare (più fredda d'inverno e più calda d'estate) una buona ossigenazione, assicurata dai canali di sbocco a mare e dall'alternarsi delle maree, una buona diffusione della luce in tutta la colonna d'acqua. Ed ancora l'immissione di acqua dolce dal fiume Po comporta da un lato un cospicuo apporto di nutrienti e dall'altro riduce la concentrazione salina della laguna abbassando il range di salinità con valori variabili tra i 10 e il 30 ‰ con una media intorno al 20 ‰. Questo valore è ben inferiore alla salinità media dell'acqua del mare che si attesta attorno al 35 ‰.

Le suddette condizioni ambientali influiscono sull'elevata produzione fitoplanctonica e la ricchezza di particellato organico in sospensione nella laguna, fattore questo che garantisce il rapido accrescimento dei bivalvi.

Questo ambiente particolarmente idoneo genera un prodotto di ottima qualità sia dal punto di vista organolettico che nutrizionale con un rapporto sempre elevato del peso della carne sul peso totale. La bassa salinità genera inoltre un peculiare basso tenore di sodio nelle carni.



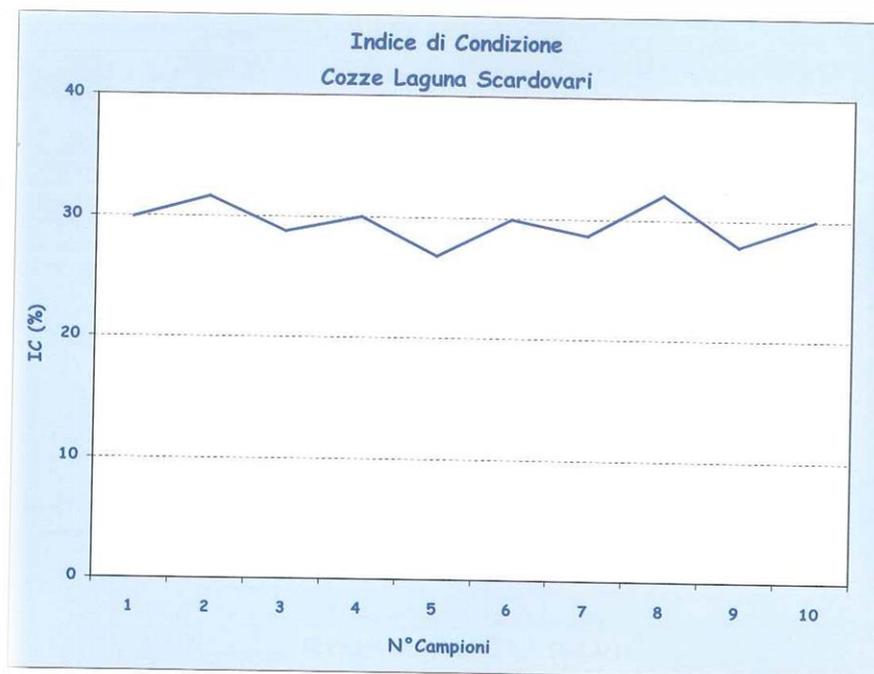
3. Relazione dei fattori umani:

su tale lavoro sono state definite le particolarità del modo di allevare le cozze nella Sacca di Scardovari:

- L'allevamento è svolto a conduzione familiare o in forma associativa all'interno delle caratteristiche «cavane» collocate sull'arginatura perimetrale della laguna con lavorazione manuale delle reste che sono di lunghezza compresa tra gli 1,5/2 metri;
- Rinnovo delle reti svolto solo manualmente con separazione e diradamento dei mitili ed eliminazione degli epibionti;
- Posa a dimora delle reste nei tipici vivai della laguna che consistono in strutture in legno fisse rettangolari costituiti da pali che emergono dall'acqua collegati con cavi di acciaio. Qui, tramite appositi cordini, vengono appese le calze di rete. Tale fase viene svolta due – tre volte all'anno in base alle dimensioni iniziali del seme della cozza.



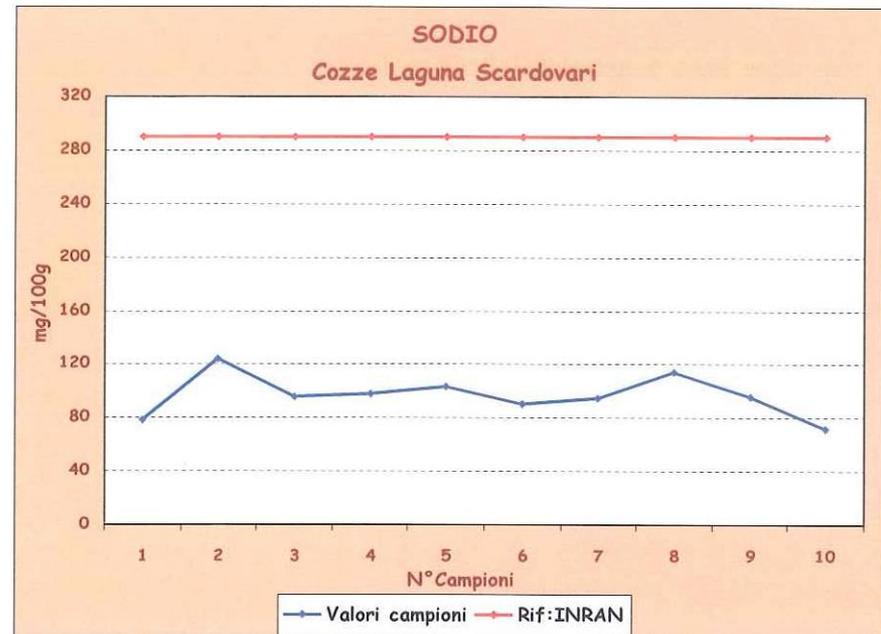
- Fondamentale è stata la **fase sperimentale**, ovvero andare a certificare tramite analisi di laboratorio la differenziazione qualitativa della Cozza della Sacca di Scardovari nei confronti della Cozza «standard» allevata in mare.
- Il primo parametro testato tramite metodologia analitica è stato il così detto indice di condizione
- Sulla base di questa sperimentazione condotta si è stabilito che la prima caratteristica dei parametri fisico organolettici era il riempimento della cavità valvare con percentuale di carne su peso del mollusco (indice di condizione) maggiore del 25%



Il contenuto in sodio è l'altra peculiarità fondamentale della cozza di Scardovari.

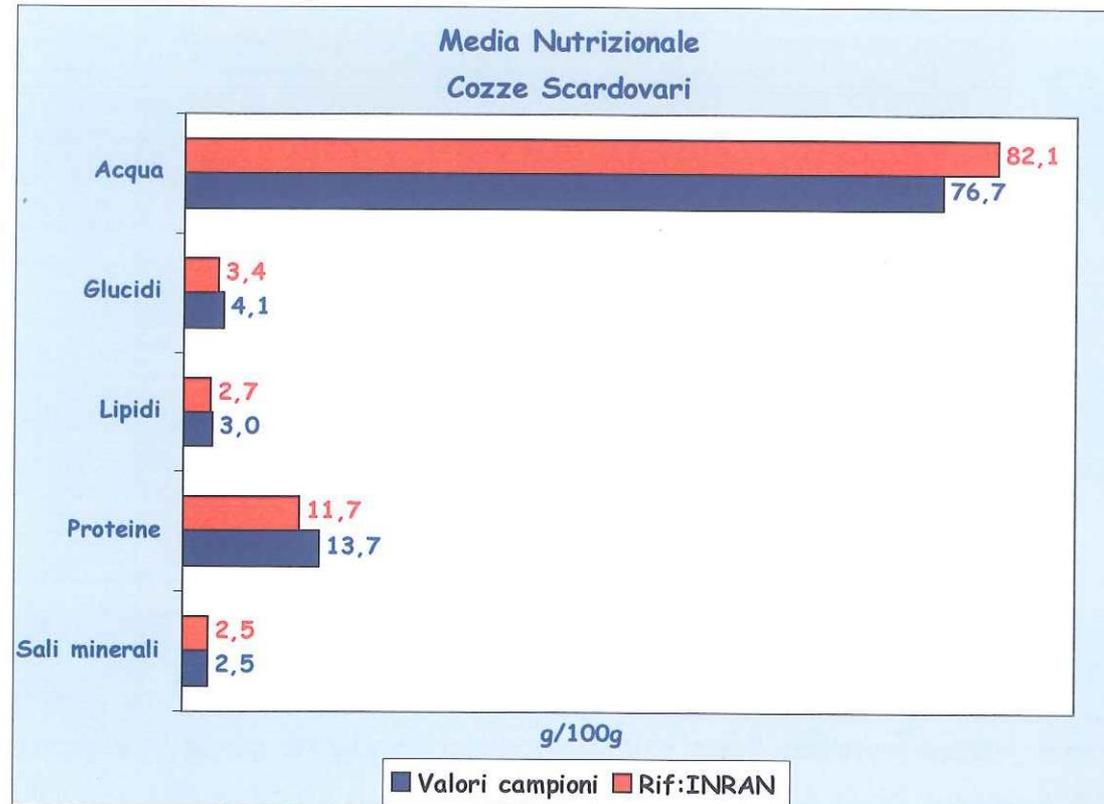
Questo parametro caratterizza la «dolcezza» delle carni dovuta alla bassa salinità delle acque salmastre lagunari.

Come si vede dal grafico il contenuto in sodio è nettamente inferiore rispetto ai molluschi allevati in mare e ciò genera un alimento con sapore molto più delicato



La «morbidezza e palabilità» delle carni è il terzo aspetto specifico per la Cozza DOP di Scardovari. Nello specifico le analisi condotte hanno evidenziato che i mitili sono alimenti con non elevato valore di grassi ma tra gli acidi grassi totali il contenuto in acidi grassi insaturi è molto più alto (più del 50%) rispetto a quelli saturi. Inoltre si è rilevato un contenuto significativamente più elevato di proteine rispetto alle cozze allevate in mare.

La diversa «composizione nutrizionale» evidenziata dal grafico conferisce al prodotto maggiore morbidezza, le carni sono fondenti al palato e risultano meno tenaci alla masticazione.



IL LUNGO ITER AUTORIZZATIVO

- L'iter per l'ottenimento di tale prestigioso riconoscimento è stato non certo facile e di breve durata in quanto la documentazione tecnica da presentare e le relazioni storiche da produrre sono state molto corpose e impegnative dovendo rispettare un rigido percorso amministrativo che brevemente andiamo a ripercorrere:
- 2004 → Camera di Commercio di Rovigo tramite l'agenzia speciale «Polesine Innovazione» intraprende il Progetto «Fattibilità della certificazione DOP Cozza di Scardovari e Vongola Verace del Polesine»
- 2007 → per volere del CDA aziendale si è ripreso il cammino che si era momentaneamente sospeso scegliendo di procedere solo con la Cozza di Scardovari
- 02/2008 → trasmissione di tutta la Documentazione e delle Relazioni tecniche al Ministero e alla Regione Veneto allegando inoltre il Disciplinare di Produzione e il Documento Unico
- 03/2008 → viene rilasciato Parere Positivo da parte della Regione Veneto
- 11/2008 → il Ministero richiede integrazioni peraltro importanti in quanto volevano approfondimenti sul nesso di causalità tra zona geografica e qualità
- 2010 → dopo vari aggiustamenti e rinvii si arriva alla definizione finale della Documentazione
- 03/2011 → nuovo Parere Favorevole della Regione Veneto
- 06/2011 → Richiesta di Pubblico accertamento da parte del Mipaaf. La riunione con tutte le organizzazioni professionali e di categoria nonché tutti i produttori interessati si è svolta il 27 luglio 2011. Durante questa affollata pubblica audizione erano presenti due funzionari incaricati dal MIPAAF, funzionari della Regione Veneto e tutti i portatori di interesse e si è data pubblica lettura del Disciplinare di produzione cosicché chiunque poteva richiedere modifiche o portare obiezioni.





*Ministero delle politiche agricole
alimentari e forestali*

Roma 24 GIU. 2011

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE
DEL MONDO RURALE E DELLA QUALITÀ
DIREZIONE GENERALE DELLO SVILUPPO AGROALIMENTARE
E DELLA QUALITÀ
SAQ VII

Al Consorzio Cooperative Pescatori del Polesine
Via della Sacca, 11
45018 Scardovari (RO)

Alla Regione Veneto
Servizio Qualificazione delle produzioni
agroalimentari
Via Torino, 110
30172 Mestre - Venezia

DG SAC

Prot. Uscita del 24/06/2011

Numero **0012204**

Classifica:



Oggetto: Richiesta di riconoscimento D.O.P. <Cozza di Scardovari> ai sensi del Reg. (CE)
n.510/2006. Publico accertamento.

Questo Ministero ha ricevuto l'istanza di riconoscimento, presentata da codesto Consorzio, ai sensi del Reg. (CE) n. 510/2006, nella categoria delle D.O.P., per la denominazione "Cozza di Scardovari".

A seguito dell'istruttoria e alla luce del parere favorevole della Regione Veneto, è stata redatta una proposta di disciplinare di produzione della denominazione "Cozza di Scardovari", di cui verrà data lettura in sede di riunione di pubblico accertamento. Tale riunione ha lo scopo di permettere al Ministero, in quanto soggetto responsabile della dichiarazione di cui all'art. 5 par. 7 lettera c) del Reg. (CE) n. 510/2006, di verificare la rispondenza della disciplina proposta agli usi leali e costanti previsti dal regolamento in questione.

Tale riunione è stata fissata, d'intesa con la Regione interessata, per il giorno 27 luglio 2011, alle ore 17,00, presso la Sala Convegni della Cooperativa Pescatori Delta Padano s.c.a.r.l., Via Roma, 168, in Scardovari (RO).

Appare di rilevante importanza che alla suddetta riunione partecipino tutte le Organizzazioni professionali e di categoria nonché i produttori interessati.

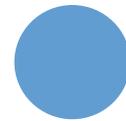
Si invitano, pertanto, i soggetti in indirizzo a volersi attivare nei modi ritenuti più opportuni per dare massima diffusione alla iniziativa programmata, eventualmente anche a mezzo stampa nonché predisporre un congruo numero di copie del disciplinare di produzione, allegato alla presente, affinché in sede di riunione ciascun partecipante possa intervenire all'incontro di cui sopra con la dovuta documentazione.

La riunione sarà condotta dal Dott. Vincenzo Carrozzino e dal Dott. Armando Morelli.

Il Direttore generale *ad interim*

Stefano Vaccari

38



- 09/2011 → invio al Ministero e alla Regione del Disciplinare di Produzione e del Documento Unico modificato durante il pubblico accertamento.
- 12/2011 → pubblicazione del Disciplinare di Produzione in Gazzetta ufficiale Italiana.
- Dopo trenta giorni dalla pubblicazione, se non vengono riportate al Ministero osservazioni o opposizioni, il Disciplinare della DOP poteva entrare in vigore ed essere utilizzato solo a livello Nazionale.
- 02/2012 → richiesta di inoltro e notifica del Disciplinare di Produzione e del Documento Unico alla Commissione Europea tramite il Ministero
- 15/06/2013 → pubblicato in Gazzetta ufficiale dell'Unione Europea n° 2013/C 170/12



Publicazione di una domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(2013/C 170/12)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio⁽¹⁾.

DOCUMENTO UNICO

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari⁽²⁾

«COZZA DI SCARDOVARI»

N. CE: IT-PDO-0005-0981-12.03.2012

IGP () DOP (X)

Trascorsi tre mesi senza aver ricevuto osservazioni od obiezioni dalla pubblicazione in Gazzetta UE è stato pubblicato l'atto finale: Regolamento di esecuzione UE n° 1200/2013 della Commissione del 25/11/2013

1. Denominazione

«Cozza di Scardovari»

2. Stato membro o paese terzo

Italia

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare

3.1. Tipo di prodotto

Classe 1.7. Pesce, molluschi, crostacei freschi e prodotti derivati

3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1

La Cozza di Scardovari, appartenente alla specie «*Mytilus galloprovincialis*», è un mollusco bivalve dalla forma allungata, dotato di una conchiglia colore nero-violaceo. Le valve sono bombate, uguali di forma quasi triangolare e presentano sottili striature concentriche. Dal guscio escono filamenti bruni assai robusti, chiamati «bisso», mediante i quali l'animale si fissa alle reti dette «reste» o ad altri sostegni.

La Cozza di Scardovari è caratterizzata dai seguenti parametri fisici e organolettici:

- carni lucide che riempiono bene la cavità valvare (percentuale di carne su peso totale del mollusco — indice di condizione > 25 %),
- dolcezza peculiare delle carni (contenuto in sodio < 210 mg/100 g),
- carni particolarmente morbide e fondenti con elevata palabilità.

La Cozza di Scardovari, al momento della commercializzazione, deve presentare un guscio scuro e resistente alla percussione; essa è commercializzata viva in confezioni chiuse di rete, sottovuoto o in atmosfera protettiva, o surgelata con o senza guscio.

3.3. Materie prime (solo per i prodotti trasformati)

—

3.4. Alimenti per animali (solo per i prodotti di origine animale)

La fonte di cibo per la Cozza di Scardovari è costituita dagli elevati apporti di particelle organiche ed inorganiche e dall'elevata produttività di fitoplancton e zooplancton, aspetti peculiari della Sacca di Scardovari.

⁽¹⁾ GU L 343 del 14.12.2012, pag. 1.

⁽²⁾ GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12. Sostituito dal regolamento (UE) n. 1151/2012.

REGOLAMENTO DI ESECUZIONE (UE) N. 1200/2013 DELLA COMMISSIONE**del 25 novembre 2013****recante iscrizione di una denominazione nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette [Cozza di Scardovari (DOP)]**

LA COMMISSIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,

visto il regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari ⁽¹⁾, in particolare l'articolo 52, paragrafo 2,

considerando quanto segue:

- (1) A norma dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012, la domanda di registrazione della denominazione "Cozza di Scardovari" presentata dall'Italia è stata pubblicata nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea* ⁽²⁾.

- (2) Poiché alla Commissione non è stata notificata alcuna dichiarazione di opposizione ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012, la denominazione "Cozza di Scardovari" deve essere registrata,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

Articolo 1

La denominazione che figura nell'allegato del presente regolamento è registrata.

*Articolo 2*Il presente regolamento entra in vigore il ventesimo giorno successivo alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

Il presente regolamento è obbligatorio in tutti i suoi elementi e direttamente applicabile in ciascuno degli Stati membri.

Fatto a Bruxelles, il 25 novembre 2013

*Per la Commissione,
a nome del presidente*Dacian CIOLOȘ
Membro della Commissione

COSA DEVE FARE UN ALLEVATORE PER INTRAPRENDERE LA PRODUZIONE DOP

- **Richiesta di adesione al sistema di controllo:**
 - Domanda predisposta su apposito modulo da presentare a cura del produttore allevatore all'organo di controllo accreditato (nel nostro caso CSQA)
 - A tale domanda andrà allegato il modulo ETA060 che è relativo all'elenco impianti di proprietà dell'allevatore che intende utilizzare per la DOP
 - E il modulo MOD 006 Dichiarazione provenienza seme



CSQA Certificazioni Srl	DOP Cozza di Scardovari Richiesta di adesione al sistema dei controlli	MOD 001 Rev. 1
-----------------------------------	---	--------------------------

L'azienda _____
(Ragione Sociale)

situata in _____ Comune _____
(Indirizzo)

n° Tel _____ n° Fax _____ Codice fiscale/P. IVA _____
«Partita_Iva» _____

nella persona di _____
(Cognome e Nome Rappresentante Legale)

CHIEDE

il riconoscimento ai fini della produzione della DOP Cozza di Scardovari, per le attività di *(contrassegnare le attività di interesse)*:

Allevatore di mitili, e per tale attività chiede di assoggettare ai controlli di CSQA Certificazioni Srl gli impianti di allevamento riportati nell'allegato ETA060 con lavorazione delle cozze presso la Cavana n° identificativo _____ (Intestataria Cavana «Cognome» «Nome») da destinare alla produzione della D.O.P. Cozza di Scardovari;

Confezionatore;

A tal fine

DICHIARA

- che gli impianti sono conformi alle prescrizioni previste dal Disciplinare della Denominazione di Origine Protetta Cozza di Scardovari;
- di autorizzare CSQA Certificazioni Srl ad effettuare i controlli di conformità, presso i siti per cui è stata richiesta l'iscrizione al sistema dei controlli;
- di essere a conoscenza e di accettare il Piano dei controlli – DPC 060 - della Denominazione di Origine Protetta Cozza di Scardovari approvato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali,;
- di essere a conoscenza e di accettare il Tariffario per il controllo della Denominazione di Origine Protetta Cozza di Scardovari approvato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali;
- di assumersi le responsabilità derivanti da eventuali proprie inadempienze al Disciplinare e al Piano dei controlli;
- di autorizzare CSQA Certificazioni Srl all'impiego, per gli scopi connessi con l'esercizio del sistema dei controlli della DOP Cozza di Scardovari, dei dati dell'azienda (autorizzazione ai sensi della legge 196/03);

L'azienda si impegna a comunicare a CSQA Certificazioni Srl, entro 15 giorni dal loro attuarsi, tutte le variazioni ai dati riportati nella presente Richiesta.

Si allega alla presente richiesta:

- Elenco gli impianti di allevamento (MOD ETA060 e MOD006);
- Documento di Iscrizione alla Camera di Commercio (visura camerale per gli allevatori di mitili)
- Evidenza dell'idoneità sanitaria dei siti (allevamenti/confezionatori) in elenco;
- Pianta e descrizione degli impianti (per i confezionatori).

Scardovari _____ il _____
(Località) (data) (Timbro e Firma del Legale Rappresentante)

Delega

Il sottoscritto «Cognome» «Nome» delega il Consorzio Cooperative Pescatori del Polesine O.P. alla presentazione della presente domanda assumendosi tutte le responsabilità e gli obblighi derivanti dal verificarsi di eventuali inadempienze al disciplinare ed al Piano dei Controlli.

Data _____ Firma _____

La richiesta di adesione deve essere compilata in tutte le sue parti e trasmessa a CSQA Certificazioni Srl – via S. Gaetano, 74 36016 Thiene (VI) entro il 31 dicembre, unitamente alla documentazione accessoria.

Esame della richiesta: data firma
N. Identificativo _____

-Lo Co Polesina Venezia - 802

CSQA Certificazioni Srl	DOP Cozza di Scardovari ELENCO IMPIANTI	ETA060 Rev 1
-------------------------	--	------------------------

Nome o Ragione sociale:

P. IVA

Indirizzo:

N.	Comune (1)	Localizzazione impianto	Superficie mq (3)	Campate n°	Impianto N°	Densità delle reste	Profondità delle reste
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							
9							
10							

Timbro e firma azienda

Cavana di lavorazione _____



Solo LA Le Volce

Spett. CSQA Certificazioni Srl
Via S. Gaetano, 74
36016 Thiene (VI)
fax 0445 313070

L'azienda _____
(Ragione Sociale)

situata in _____ Comune _____
(Indirizzo sede legale)

n° Tel _____ n° Fax _____ numero di iscrizione CCIAA _____

nella persona _____ Codice fiscale/P. _____
di _____ IVA _____
(Cognome e Nome Rappresentante Legale)

In qualità di allevatore di mitili assoggettato alle procedure di controllo relative alla produzione di cozze idonee a Cozze di Scardovari DOP

DICHIARA

1. Il seme viene raccolto raschiando le superfici sommerse, pescando su banchi naturali nella Sacca di Scardovari o catturando la semina che si fissa su corde o appositi collettori posizionati negli allevamenti in mare prospiciente il Delta del Po.
2. La nascita del seme destinato alla produzione della Cozza di Scardovari, proviene anche da altre aree lagunari o marine di raccolta naturale della specie *Mytilus galloprovincialis*.
3. Il seme è selezionato per avere dimensioni comprese fra 1 e 3 cm.

_____ il _____
(Località) (data) (Timbro e Firma del Legale Rappresentante)

La presente dichiarazione deve essere compilata in tutte le sue parti e trasmessa a CSQA Certificazioni Srl - via S. Gaetano, 74 36016 Thiene (VI), entro e non oltre il 31 dicembre, ed allegata alla richiesta di riconoscimento.



- Solo PRIMUM VINO



- Una volta eseguita la visita da parte dell'Ispettore per verificare la rispondenza di quanto dichiarato dall'allevatore l'Ente certificatore rilascia parere favorevole all'avvio della produzione
- Annualmente quindi i produttori riconosciuti dovranno compilare una modulistica specifica così composta:
 - Modello 002 (lavorazione Cozze in Cavana)
 - Modello 003 (denuncia finale di produzione)
 - Annualmente il costo di sorveglianza da parte dell'Ente certificatore è di € 48,80/ produttore



Scheda lavorazione in Cavana

Anno _____

1 - Lavorazione cozze in Cavana per Cozza di Scardovari DOP				
N°	Ragione sociale Allevatore mitili	Identificazione prodotto da impianto di allevamento	Attività eseguita	data
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				

Cavana n° _____

Spett. CSQA Certificazioni Srl
Via S. Gaetano, 74
36016 Thiene (VI)
fax 0445 313070

L'azienda _____
(Ragione Sociale)

situata in _____ Comune _____
(Indirizzo sede legale)

n° Tel _____ n° Fax _____ numero di iscrizione CCIAA _____

nella persona _____ Codice fiscale/P. _____
di _____ IVA _____
(Cognome e Nome Rappresentante Legale)

In qualità di allevatore di mitili assoggettato alle procedure di controllo relative alla produzione di cozze idonee a Cozze di Scardovari DOP

DICHIARA

- Che la produzione di cozze idonee a Cozze di Scardovari è stata nell'anno _____ pari a kg. _____.
- Di aver ceduto cozze idonee a Cozze di Scardovari al centro di lavorazione e di confezionamento _____.

_____ il _____
(Località) (data) (Timbro e Firma del Legale Rappresentante)

La presente denuncia di produzione deve essere compilata in tutte le sue parti e trasmessa a CSQA Certificazioni Srl – via S. Gaetano, 74 36016 Thiene (VI), entro e non oltre il 31 ottobre.

_____ il _____
(Località) (data)



MODULISTICA DEL CONFEZIONATORE

CSQA Certificazioni Srl	DOP Cozza di Scardovari Approvvigionamento di prodotto	MOD 004 Rev 1
-------------------------	--	-------------------------

Approvvigionamento di prodotto
Mese: LUGLIO
Anno: 2019

FOGLIO 1

1 - Provenienza Cozze controllate per la produzione di Cozza di Scardovari DOP				
N°	Allevatore mitili e Identificativo cavana	Lotto tracciabilità/ddt /fattura	Conformità di consegna prodotto	Produzione conferita/controllata (kg)
1	Penini Marco Cavana n. 4	SC-191852 DDT N. 018/1641	SI	612,00
2	Travaglia Gianluca Cavana n. 25	SC-191873 DDT N. 018/1686	SI	902,30
3	Fabbris Sandro Cavana n. 12	SC-191892 DDT N. 018/1775	SI	1.121,00
4	Fabbris Sandro Cavana n. 12	SC-191916 DDT N. 018/1849	SI	1.183,50
5	Travaglia Daniele Cavana n. 35	SC-191916 DDT N. 018/1866	SI	941,90
6	Ferro Diego Cavana n. 143	SC-191916 DDT N. 018/1869	SI	1.104,30
7	Baroni Diego Cavana n. 20	SC-191937 DDT N. 018/1913	SI	2.133,00
8	Fabbris Sandro Cavana n. 12	SC-191948 DDT N. 018/1970	SI	1.039,50
9	Penini Marco Cavana n. 4	SC-191966 DDT N. 018/2034	SI	1.032,30
10	Baroni Diego Cavana n. 20	SC-191966 DDT N. 018/2037	SI	1.057,50
11	Fabbris Sandro Cavana n. 12	SC-191980 DDT N. 018/2071	SI	783,00
12	Penini Marco Cavana n. 4	SC-192001 DDT N. 018/2116	SI	918,00
Prodotto controllato da Confezionatore _____			TOTALE	12.828,30

Scardovari il 31/07/2019

luogo

luogo



CSQA Certificazioni srl	Coz.Scar.D.O.P. Registro operazioni di confezionamento	MOD 005 Rev. 1
-------------------------	--	--------------------------

Spett. le CSQA Certificazioni Srl
Via S Gaetano, 74
36016 Thiene (VI)
Fax 0445 313070

FOGLIO 1

Mese: Luglio
Anno: 2019

Tot. prodotto confezionato nel mese: kg 18.873

Operazione	Data di confezionamento	Identificazione prodotto in lavorazione		Scarto	Quantità conforme	Tipologia (viva/surgelata)
		LOTTO MAT.	LOTTO LAV.			
1	02/07/2019	SC-191852	211759	0	25	VIVA
2	02/07/2019	SC-191852	211759	0	50	VIVA
3	02/07/2019	SC-191852	211759	0	10	VIVA
4	02/07/2019	SC-191852	211759	0	15	VIVA
5	02/07/2019	SC-191852	211759	0	30	VIVA
6	02/07/2019	SC-191852	211759	0	50	VIVA
7	02/07/2019	SC-191852	211759	0	5	VIVA
8	02/07/2019	SC-191852	211759	0	25	VIVA
9	02/07/2019	SC-191852	211759	0	20	VIVA
10	02/07/2019	SC-191852	211759	0	200	VIVA
11	02/07/2019	SC-191852	211759	0	25	VIVA
12	02/07/2019	SC-191852	211759	32	125	VIVA
13	03/07/2019	SC-191873	211813	0	30	VIVA
14	03/07/2019	SC-191873	211813	0	50	VIVA
15	03/07/2019	SC-191873	211813	0	100	VIVA
16	03/07/2019	SC-191873	211813	0	100	VIVA
17	03/07/2019	SC-191873	211813	0	25	VIVA
18	03/07/2019	SC-191873	211813	0	20	VIVA
19	03/07/2019	SC-191873	211830	0	200	VIVA
20	03/07/2019	SC-191873	211830	0	80	VIVA
21	03/07/2019	SC-191873	211830	0	25	VIVA
22	03/07/2019	SC-191873	211866	0	50	VIVA
23	03/07/2019	SC-191873	211866	0	160	VIVA
24	03/07/2019	SC-191873	211866	0	20	VIVA
25	03/07/2019	SC-191873	211866	2,3	40	VIVA
26	04/07/2019	SC-191892	211936	0	50	VIVA
27	04/07/2019	SC-191892	211936	0	50	VIVA
28	04/07/2019	SC-191892	211936	0	50	VIVA
29	04/07/2019	SC-191892	211936	0	100	VIVA
30	04/07/2019	SC-191892	211936	0	50	VIVA
31	04/07/2019	SC-191892	211949	0	100	VIVA
32	04/07/2019	SC-191892	211949	0	100	VIVA
33	04/07/2019	SC-191892	211949	0	200	VIVA
TOTALE PAGINA				34,3	2.180	

Barrare spazi inutilizzati

1) Per prodotto acquistato riportare numerazione DDT; lotto se provenienza

- Il costo annuale di sorveglianza per il Confezionatore è di circa 1.000,00 € ma dipende dal quantitativo venduto a marchio.

CSQA
CERTIFICAZIONI

Data 13/02/2015
Prot. 2015/0221
pagina 1 di 1

headquarter

CSQA Certificazioni Srl
THIENE (VI) 36016 - Via S. Gaetano, 74
Tel. +39 0445 313011 - Fax +39 0445 313070
P.IVA 02000860246
csqa@csqa.it - www.csqa.it

Spett.le Consorzio Cooperative Pescatori del Polesine Organizzazione
di Produttori Soc.Coop.arl
Via della Sacca,11
45010 SCARDOVARI

OGGETTO: DPC060 - Delibera del Comitato Esecutivo di Certificazione del 13/02/2015

VISTI I SEGUENTI DOCUMENTI:

- la richiesta di accesso;
- la verifica ispettiva di riconoscimento con esito positivo;

IL COMITATO ESECUTIVO DI CERTIFICAZIONE HA DELIBERATO:

Il rilascio del riconoscimento e della registrazione in elenco CSQA delle ditte riconosciute per la DOP Cozza di Scardovari per l'attività di Confezionamento di Cozza di Scardovari DOP

UNITÀ OPERATIVE / CAMPO DI APPLICAZIONE:

1: Via della Sacca,11 - 45010 SCARDOVARI (RO), Confezionamento di Cozza di Scardovari DOP

Distinti saluti.

Thiene, il 13/02/2015

CSQA Certificazioni Srl

Si precisa che il permere della Vs. Azienda nel sistema dei controlli è subordinato:
all'osservanza da parte dell'Azienda dei requisiti previsti dal Disciplinare e dal Piano dei Controlli applicabile e alla validità dell'Autorizzazione Ministeriale rilasciata a CSQA quale organismo di controllo incaricato per la Denominazione in oggetto.



ISO 9001:2008
ISO 14001:2004
FSC C0C01
FSC C0C02

ISO 22000:2005
ISO 22000:2005
FSC C0C01
FSC C0C02

Organismo di Certificazione in Italia
Società di CA, SA and ILAC
Member of the International Accreditation Cooperation



Per valorizzare ancor di più le nostre produzioni e per aumentare la nostra competitività abbiamo affiancato alla DOP anche la Certificazione di Origine Biologica sia per la cozza di Scardovari che per la vongola verace. In realtà tale certificazione ci era stata richiesta in modo perentorio da alcuni nostri importanti clienti francesi che riforniscono alcune grandi catene di distribuzione transalpina. Infatti per la propria particolare qualità e caratteristica il nostro mollusco viene da diversi anni quasi completamente commercializzato presso il mercato francese che garantisce anche prezzi mediamente superiori al mercato italiano



Prodotto da Acquacoltura
Biologica Italiana

Organismo di Controllo autorizzato dal MiPAAF	Operatore controllato n.
IT BIO 005	W011



CONSORZIO DI TUTELA

- Nel corso dell'anno 2015 è stato anche costituito il Consorzio di tutela che persegue le seguenti finalità:
 - Funzione di promozione, valorizzazione e informazione del consumatore sulla denominazione
 - Collaborazione nella salvaguardia della DOP da abusi, contraffazioni, atti di concorrenza e uso improprio del marchio
 - Apportare modifiche o miglioramenti al Disciplinare di Produzione al fine di generare ulteriore perfezionamento della qualità del prodotto





Numerose sono state le iniziative atte a promuovere la nuova denominazione e la prima si è svolta al Cibus di Parma dove il Ministro Martina ha voluto consegnare un riconoscimento speciale alla prima DOP per un mollusco in Italia.



SIAMO STATI PRESENTI IN NUMEROSE MANIFESTAZIONI DI SETTORE, SOTTO UNA FOTO DELLA FIERA DI VERONA



PRESENZA CON UN PROPRIO STAND PER 6 MESI AD EXPO' VENICE



PARTECIPATO CON PIÙ EVENTI ALL'EXPO' MILANO

Le nostre eccellenze vanno all'Expo *Prodotti polesani, un esempio del valore dei marchi dop e igp*

GLI IMPRENDITORI agricoli polesani hanno scelto di investire sull'eccellenza dei loro prodotti, collegandoli con l'aspetto turistico. La certificazione dei prodotti agricoli alimentari rappresenta un punto di forza per la nostra economia e le motivazioni sono diverse. Il polesine ha portato il suo esempio e la sua esperienza sul valore dei marchi dop e igp e delle produzioni ittiche. L'Expo



una relativa dec
del -13,6%.

Una componen
della filiera ittica
quella dei molluschi.
In Veneto sono
sorzio di Gestione
(Co.Ge.Vo.) che
prodotto diretto
aperto: Chioggia
primo, nel 2012
pescati complessivi
luschi bivalve polesane

late, mentre a
zione registrata
1.971 tonnellate
regionale di
Le aree di territorio
Delta del Po ha avuto
l'80% delle produzioni
11.033 tonnellate
produzione annua
61% dei mitili
Venezia (2012)
+4,6; -13,4%
marchi co-
l'insieme dell'esempio
gionale a marzo
sul 2012, quell
ce sale del +25
Piscicoltura
corre per il 15

di 'buona pratica' in quanto la valorizzazione dei prodotti a marchio igp e dop è un modo per stabilire che la qualità di ciò che consumiamo deve essere al primo posto. I prodotti agroalimentari del Polesine sono detentori di tutti i requisiti necessari per veicolare il concetto di genuinità, qualità, salute, benessere, perché le loro caratteristiche e proprietà sono riconosciute di alto livello.

R.R.

ROVIGO

Il Veneto è caratterizzato da molte eccellenze ittiche, che riempiono le tavole degli italiani e non solo. Oggi a Expo, nel padiglione delle Regioni, fari puntati sulla filiera ittica. Tra i prodotti regionali d'élite legati all'attività di pesca troviamo il pesce azzurro, seppie, cefali di valle, vongole, fasolari, latterini, pannocchie ed i mitili, con la cozza di Scardovari che di recente ha ottenuto la denominazione Dop, oltre alle moleche ed i moscardini, che sono tra i prodotti più tipici del Veneto.

In Veneto nel

La filiera ittica oggi va all'Expo



ABBIAMO PROMOSSO INIZIATIVE VOLUTE DALLA REGIONE VENETO ADERENDO AL PROGETTO “DAL MARE ALLA PIAZZA”



PROBLEMATICHE DI SETTORE





Tra le varie problematiche che troppo spesso minacciano il nostro settore, la più rilevante risulta essere il ripetersi, ormai sempre più frequente, di gravi crisi ambientali e distrofiche con conseguenti ingenti danni agli allevamenti dei molluschi.

Nel 2015 si è generata una smisurata crescita di macroalghe bentoniche che ha causato ingenti morie di molluschi



- Relativamente alla produzione della nostra DOP il progressivo degrado ambientale dovuto soprattutto all'occlusione delle bocche a mare e quindi alla riduzione dell'idrodinamismo lagunare porta di anno in anno un accorciamento della durata della campagna di vendita del prodotto maturo.
- In questi ultimi anni infatti tutti i mitili allevati nella sacca di Scardovari devono essere venduti tassativamente prima della fine del mese di giugno in quanto le altissime temperature raggiunte dalle acque lagunari compromettono la vitalità del prodotto, mentre in passato tale grave difficoltà non era presente.

SCARDOVARI Il Consorzio cooperative pescatori del Polesine lancia l'allarme nella Sacca

Il caldo massacra cozze e vongole

Il presidente Finotello: "Nessun lavoro di vivificazione dal 2010, nonostante la legge regionale"

SCARDOVARI (Porto Tolle) - Un disastro annunciato: arriva puntuale, come effetto diretto della bolla di calore delle scorse settimane, l'ennesima, gravissima moria di cozze negli impianti produttivi della Sacca di Scardovari. Ad annunciarlo gli operatori del Consorzio cooperative pescatori del Polesine. "Danni molto estesi, ancora difficili da definire in termini economici, che hanno colpito sia la produzione di quest'anno che buona parte della semina della pregiata cozza Dop di Scardovari", spiegano gli



gravissima non minaccia soltanto la produzione di mitili e vongole, certamente vitale per tutto il territorio, ma sta facendo precipitare in una crisi ambientale senza precedenti l'intero sistema della Sacca, per la quale è prevedibile un vero e proprio collasso biologico totale che avrà effetti devastanti non certo solo

PORTO TOLLE Sindaco in pole
Comune ed Enel, trattativa ad oltranza per Ici e Imu

PORTO TOLLE - Per Imu e Ici che il comune attende dal'Enel per la centrale di Polesine Camerini, la trattativa sembra essere a un punto di svolta. "Si sta cercando di chiudere il sindaco Claudio

PORTO TOLLE Finotello: «Urgono interventi, a rischio l'economia e la stessa»

Scardovari, allarme per la moria di cozze

Anna Nani
PORTO TOLLE

Una storia che si ripete, questa volta a farne le spese sono i mitili della Sacca di Scardovari. Ad annunciare la gravissima moria di cozze negli impianti produttivi è lo stesso Consorzio pescatori

mare che permette la vita delle lagune, che non sono solo aree produttive ma anche importanti aree censite dall'Unione Europea come Zps (Zona a protezione speciale) e Sic (Sito di interesse comunitario)». A causare questa nuova moria è stata la bolla di calore delle scorse settimane che

sulle teste dei vongolari. «La situazione si presenta precaria anche negli orti di allevamento delle vongole, con molti vivai che stanno cominciando a registrare morie che prevedibilmente si aggraveranno nei prossimi giorni un danno economico di proporzioni enormi». Sono decenni che la

matica non sia solo di tipo produttivo

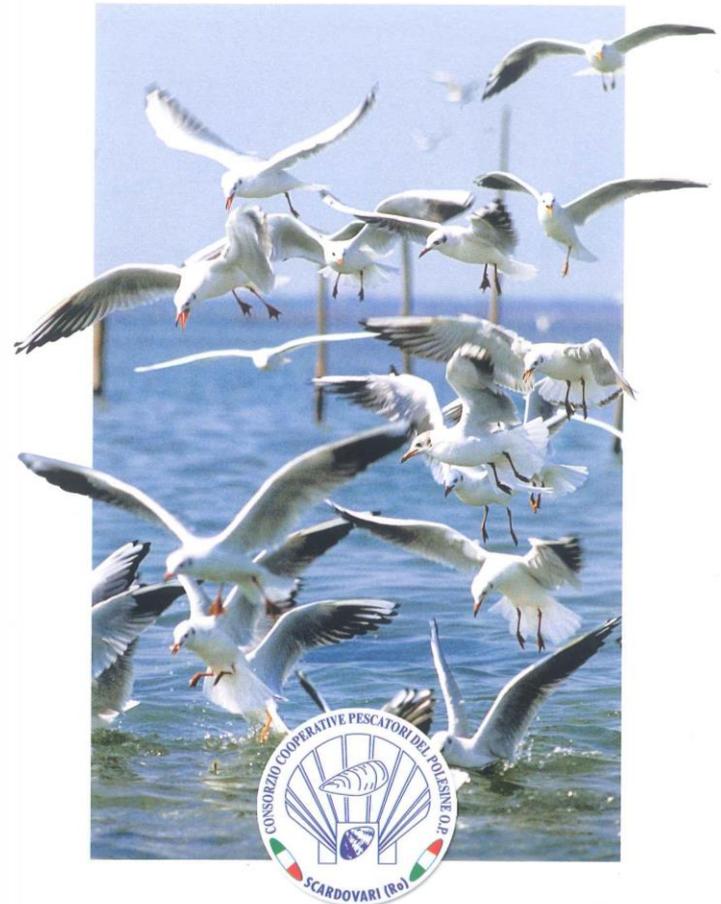


SCARDOVARI La moria delle cozze

- Malgrado che la produzione della Cozza DOP comporti un maggior rigore durante le fasi di allevamento per i produttori che devono anche sottostare a rigidi controlli da parte dell'ente certificatore (CSQA), questi hanno dimostrato grande collaborazione e attenzione nell'applicazione del disciplinare. Tutti gli allevatori infatti hanno visto con favore e orgoglio l'ottenimento della DOP che giustamente viene visto come attestato e premio della capacità lavorativa propria e dei propri padri.
- Speriamo inoltre che questo prestigioso marchio dia ulteriore valore e visibilità al nostro territorio cosicché anche le istituzioni possano attivare azioni che lo preservino in modo migliore di come lo è stato fino ad ora.



GRAZIE PER L'ATTENZIONE



Consorzio Cooperative Pescatori del Polesine O.P. - Scardovari (ROVIGO)
Tel. 0426 389226 - Fax 0426 389148 - www.scardovari.org

