

# Disciplinare della I.G.P. "PURASSA"

Art. 1

## DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO

L'Indicazione Geografica Protetta "Purassa" è riservata ai molluschi bivalvi appartenenti alla specie *Chamelea gallina* (o *Venus gallina*) pescati nella zona di produzione di cui all'articolo 3 che rispondono alle condizioni e ai requisiti definiti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2

## DESCRIZIONE DELLE CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

La "Purassa" possiede una conchiglia di forma rotondeggiante, di colore variabile tra il grigio, il bianco-giallastro e il marrone chiaro, con raggi punteggiati, striati o composti da linee punteggiate con ornamenti scuri a profilo serpeggiante stretto e irregolare. La superficie interna è liscia, di colore bianco-giallastro con macchie violacee in corrispondenza dei punti di inserzione dei muscoli adduttori che tengono chiuse le valve.

La taglia minima commerciale comune della "Purassa" è pari a 23 mm. A seconda del diametro del guscio il prodotto commerciabile deve essere così suddiviso:

- taglia di 1<sup>a</sup> scelta, con diametro  $\geq 28$  mm;
- taglia di 2<sup>a</sup> scelta, con diametro  $< 28$  e  $\geq 26$  mm;
- taglia di 3<sup>a</sup> scelta, con diametro  $< 26$  e  $\geq 25$  mm;
- taglia mista, con un diametro  $< 25$  e  $\geq 23$  mm.

Il peso secco delle conchiglie non è inferiore ai seguenti valori (in grammi):

- taglia di 1<sup>a</sup> scelta, con peso secco  $\geq 3,14$  g;
- taglia di 2<sup>a</sup> scelta, con peso secco  $< 3,14$  g e  $\geq 2,46$  g;
- taglia di 3<sup>a</sup> scelta, con peso secco  $< 2,46$  g e  $\geq 2,30$  g;
- taglia mista, con peso secco  $< 2,30$  g e  $\geq 1,98$  g.

Il prodotto insacchettato deve essere immesso nella filiera commerciale entro la giornata stessa di pesca, appartenere alla categoria di freschezza "extra", come definita dalla regolamentazione comunitaria e nazionale, e presentare tutte le valve chiuse ed essere privo di cattivi odori.

Art. 3

## ZONA DI PRODUZIONE

La zona di cattura della "Purassa" è quella compresa tra la foce del torrente Tavollo, che delimita il confine fra Marche ed Emilia Romagna, e il traverso della località di Marzocca (AN), con una lunghezza di costa circa 56 km, con coordinate marittime:

per il confine Sud:



A) Marzocca

Lat. 43° 40' 30" N

Long. 013° 17' 24" E

B) Punto a 3 mg. da Marzocca al traverso della costa

Lat. 43° 42' 54" N

Long. 013° 20' 18" E

Per il confine Nord:

C) Porto Cattolica

Lat. 43° 58' 10" N

Long. 012° 45' 10" E

D) Punto a 3 mg. dal Porto di Cattolica seguendo il parallelo

Lat. 44° 00' 27" N

Long. 012° 47' 40" E

La "Purassa" deve essere pescata esclusivamente in acque di categoria "A", che rispettano i requisiti microbiologici, chimici, fisici e biologici relativi ai limiti stabiliti per le diverse sostanze nocive.

#### Art. 4

#### PROVA DELL'ORIGINE

È necessario monitorare ogni fase del processo produttivo documentando per ognuna gli input e gli output.

Per evitare che il prodotto venga a contatto con vongole provenienti da zone escluse dal presente disciplinare e mantenere sempre l'identificazione della partita d'origine, tutte le fasi vengono svolte in una linea di lavorazione a essa dedicata e confezionate in sacchetti di rete o altro tipo di confezione a basso contenuto in plastica, oppure biodegradabile e/o compostabile, di colore giallo. In alternativa, deve essere approntato un apposito registro con indicazione giornaliera degli orari entro i quali viene effettuata l'esclusiva lavorazione di molluschi bivalvi provenienti dalla zona definita dall'Art. 3 del presente disciplinare.

La tracciabilità del prodotto è garantita attraverso l'iscrizione dei pescatori, dei gestori degli impianti di spedizione e dei confezionatori in appositi elenchi gestiti dalla struttura di controllo, nonché mediante la denuncia tempestiva alla struttura di controllo delle quantità prodotte.

Tutte le persone, fisiche e giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, saranno assoggettate al controllo da parte della struttura di cui all'Art. 7, secondo quanto stabilito dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

#### Art. 5

#### METODI DI OTTENIMENTO DEL PRODOTTO

*Pesca*

La pesca della "Purassa" viene realizzata con l'utilizzo di draghe idrauliche.



Il prodotto è sottoposto a una prima lavorazione a bordo (lavaggio e selezione in base alle disposizioni normative) e non può essere sbarcato sfuso, ma confezionato in appositi sacchi a rete in plastica di colore giallo.

Il peso prestabilito delle confezioni ha un massimale di 10 kg.

I sacchi vengono raccolti su appositi bancali a poppa dell'imbarcazione, al massimo in tre strati, e conservati sotto alcuni teloni per evitare che il prodotto sia esposto al sole e alle polveri.

Ai fini di una maggiore sostenibilità della pesca, le imbarcazioni utilizzate per la cattura della "Purassa" devono essere dotate di contenitori per la raccolta di oggetti in plastica o di altri materiali dragati durante la pesca, in modo che i rifiuti possano essere trasportati a terra e correttamente smaltiti in apposite isole ecologiche, ubicate nei porti dell'area identificata dall'Art. 3 del presente disciplinare, contribuendo così alla pulizia e alla tutela dei fondali marini.

#### *Consegna e commercializzazione*

Lo sbarco del prodotto raccolto e insacchettato a bordo deve essere eseguito presso i porti situati nella zona definita dall'Art. 3 del presente disciplinare, per verificare il rispetto delle norme di riferimento.

Dopo lo sbarco il prodotto è sottoposto ai controlli previsti dalla normativa comunitaria e nazionale e immediatamente caricato sugli automezzi.

Durante il trasporto, la "Purassa" deve essere conservata a una temperatura compresa tra 0° e 6° C e destinata al Centro Spedizione Molluschi (stabilimento per rifinitura, lavaggio, pulitura, calibratura, confezionamento e imballaggio dei molluschi), senza passare per l'impianto di stabulazione, in quanto proveniente da zone di mare classificate "A", secondo quanto previsto dalla normativa comunitaria, nazionale e regionale.

All'arrivo nel Centro Spedizione Molluschi, la "Purassa" deve essere lavata con acqua potabile, vagliata in base alla taglia e pesata. La "Purassa" deve essere riconfezionata in sacchetti di rete o altro tipo di confezione a basso contenuto di plastica, oppure biodegradabile e/o compostabile, di colore giallo, con relativa etichetta, per distinguerla da vongole provenienti da altri areali di pesca, ai sensi dell'Art. 8 del presente disciplinare.

Nel Centro Spedizione Molluschi, i molluschi-bivalvi provenienti dall'areale IGP vengono stoccati/conservati in celle refrigerate o comparti di celle frigo, esclusivamente dedicate al contenimento del prodotto certificato, con temperatura compresa tra 0 °C e 6 °C.

#### Art. 6

### LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

La richiesta di riconoscimento della "Purassa" IGP si basa sia sulla reputazione, legata a un insieme di elementi storici, umani e sociali che sulla qualità distintiva del prodotto data dal grado di robustezza del guscio.

L'area considerata nel presente disciplinare è particolarmente idonea per favorire la crescita della vongola e aumentare la robustezza del guscio (rilevabile dal peso della conchiglia in relazione alla sua dimensione), grazie alle sue condizioni ambientali (temperatura, salinità e correnti) e climatiche.

Tale area costituisce una parte del prolungamento della pianura padana, con fondali caratterizzati da sedimenti di natura sabbiosa o sabbiosa-fangosa. In particolare, la presenza di falesie e di strette spiagge ciottolose riduce il livello di fanghi limosi nei fondali, agevolando l'insediamento e la



sopravvivenza dei molluschi-bivalvi. Inoltre, i fiumi locali, in particolare il Metauro, arricchiscono le acque di sostanze nutritive, influenzando positivamente la robustezza del guscio della "Purassa".

La robustezza delle conchiglie influenza positivamente la qualità della "Purassa" in termini di maggiore *shelf-life* e riduzione delle rotture del guscio rispetto a quelle di vongole provenienti da altre zone, migliorando le condizioni di commerciabilità e determinando anche un minore spreco di risorsa durante la cattura e le fasi successive.

La reputazione della "Purassa" è legata anche a fattori storici come testimoniato da un ampio ventaglio di pubblicazioni (statuti, mercuriali della pesca, ricettari) che documentano, almeno dal XIV secolo, la pesca delle vongole nel medio-alto Adriatico e la relativa denominazione "Purassa".

Documenti storici della fine del 1800 dimostrano come il prelievo manuale o con attrezzi, nei fondali sabbiosi costieri, a ridosso della battigia, abbia contribuito alla sopravvivenza delle popolazioni locali. Dagli inizi del 1900, si è avviato un prelievo con finalità commerciali, grazie all'evoluzione delle tecniche di raccolta, trasporto e conservazione. A partire dalla fine degli anni '50, l'impiego di sistemi meccanici di pesca e selezione del prodotto ha determinato anche un netto miglioramento delle condizioni lavorative. Dagli anni '70, sono state introdotte le prime draghe idrauliche (con acqua a pressione), sostanzialmente simili a quelle utilizzate ancora oggi.

Più recentemente, una variegata documentazione (costituita da articoli su riviste specializzate, blog di ricette, programmi di sagre, ecc.) dimostra come il nome "Purassa" sia ancora largamente in uso e testimonia l'elevato interesse verso questo prodotto.

Il legame della "Purassa" con il territorio è comprovato anche dal carattere associativo della pesca professionale. Per la gestione delle attività di cattura, infatti, vengono costituiti dei Consorzi ai quali aderiscono le organizzazioni di produttori.

Attualmente, il passaggio generazionale è agevolato dalle buone condizioni di lavoro, dalla minore durezza in confronto ad altri mestieri, dalle ottime prospettive reddituali e occupazionali, dalla rinnovabilità delle licenze e dalla disponibilità della risorsa, garantita dalla gestione sostenibile da parte degli operatori.

Le pesca della "Purassa" consente di sostenere un significativo indotto legato anche a mestieri che caratterizzano l'area di riferimento e la sua cultura, mentre il forte legame con gli elementi di attrazione turistica dei territori interessati, ai quali la tradizione culinaria legata alla vongola contribuisce, permette di rafforzare la coesione delle comunità costiere.

#### Art. 7

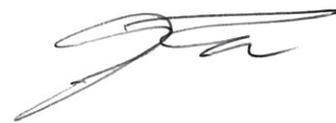
#### CONTROLLI (STRUTTURA DI CONTROLLO)

Il controllo della conformità del prodotto al disciplinare è svolto da una struttura di controllo, secondo la normativa vigente. Tale struttura è RINA AGRIFOOD S.p.A, con sede legale in Viale Cesare Pavese 305 - 00144 Roma-Tel. 06.54228675 - Mail [agrifood@rina.org](mailto:agrifood@rina.org) - PEC [rinaagrifood@legalmail.it](mailto:rinaagrifood@legalmail.it)

#### Art. 8

#### CONFEZIONAMENTO ED ETICHETTATURA

Le confezioni per la "Purassa", in sacchetti di rete o altro tipo di confezione a basso contenuto di plastica, oppure biodegradabile e/o compostabile come da Art. 5, di colore giallo, dovranno essere



sigillate in modo che l'apertura della confezione ne comporti la rottura del sigillo o della confezione stessa.

In etichetta devono essere indicate le diciture "Purassa" e l'"Indicazione Geografica Protetta", eventualmente sostituibile con l'acronimo "IGP".

Devono essere riprodotti, inoltre, il simbolo grafico comunitario della IGP e il logo distintivo della "Purassa".

Il logo evoca la forma e il colore della vongola grigio-giallastra-marrone chiaro caratteristica dell'area definita dal disciplinare e ne riporta il nome dialettale, ovvero "Purassa".

Il font della scritta è DietDidot Title W03 Regular.



# Purassa

Per la realizzazione del logo sono stati utilizzati i seguenti colori Pantone:



Pantone® 464 C  
C: 19 - M: 18 - Y: 31 - K: 4



Pantone® 7560 C  
C: 40 - M: 47 - Y: 80 - K: 29



Pantone® 466 C  
C: 20 - M: 31 - Y: 51 - K: 6



Pantone® Black 7 C  
C: 62 - M: 51 - Y: 55 - K: 53



Pantone® 3155 C  
C: 100 - M: 35 - Y: 40 - K: 19

È possibile utilizzare il logo della Indicazione in versione bianco e nero.

All'Indicazione Geografica Protetta, di cui all'Art. 1, è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle stabilite dal presente disciplinare, che potrebbe trarre in inganno il consumatore.

Nella retrostante etichetta tecnica saranno riportate, oltre ai dati obbligatori richiesti dalla normativa vigente comunitaria e nazionale, le seguenti informazioni: nome del produttore, prodotto proveniente da banchi naturali sabbiosi in mare aperto, acque classificate "A", data di sbarco e di confezionamento, indicazione del tipo di scelta del prodotto.