

dizionali, è consentito che tali operazioni siano effettuate nell'intero territorio amministrativo dei comuni compresi, anche se solo in parte, nella zona delimitata.

#### Elaborazione.

Per l'elaborazione delle tipologie previste dall'art. 1 sono consentite le pratiche enologiche, ad esclusione dell'arricchimento, conformi alle norme comunitarie e nazionali vigenti.

#### Resa uva/vino.

La resa massima dell'uva in vino finito è pari al 70%.

Qualora la resa uva/vino superi il limite di cui sopra, ma non oltre il 75%, anche se la produzione ad ettaro resta al di sotto del massimo consentito, l'eccezione non ha diritto alla denominazione d'origine. Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione d'origine controllata con specificazione della sottozona per tutta la partita.

#### Invecchiamento.

Il vino Montepulciano d'Abruzzo sottozona «Terre dei Vestini» deve essere sottoposto a un periodo di invecchiamento obbligatorio non inferiore a diciotto mesi di cui almeno nove in recipienti di legno.

Il vino Montepulciano d'Abruzzo sottozona «Terre dei Vestini» con la menzione «riserva» deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento non inferiore a trenta mesi di cui almeno nove in recipienti di legno.

Il periodo di invecchiamento decorre dal 1° novembre dell'annata di produzione delle uve.

#### Affinamento in bottiglia.

Il vino Montepulciano d'Abruzzo sottozona «Terre dei Vestini» deve essere sottoposto ad un periodo di affinamento in bottiglia, non inferiore a tre mesi successivo al prescritto periodo di invecchiamento obbligatorio. Per il vino che si fregia della menzione «riserva» il periodo di affinamento in bottiglia non deve essere inferiore a sei mesi.

#### Scelta vendemmiale.

Per il vino di cui all'art. 1 la scelta vendemmiale è consentita, ove ne sussistano le condizioni di legge, soltanto verso la denominazione d'origine controllata Montepulciano d'Abruzzo e verso la I.G.T. «Colline Pescaresis».

#### Art. 6.

##### Caratteristiche al consumo

Il vino Montepulciano d'Abruzzo sottozona «Terre dei Vestini», all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

colore: rosso rubino intenso con lievi sfumature violacee, tendenza al granato con l'invecchiamento;

odore: profumi di frutti rossi maturi, vegetale secco, spezie, intenso ed etereo;

sapore: secco, pieno, robusto, armonico, vellutato;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 23 g/l.

Il vino che si fregia della menzione «riserva» deve avere un titolo alcolometrico volumico totale minimo di 13,00% vol.

È in facoltà del Ministero per le politiche agricole - Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini - modificare i limiti dell'acidità totale e dell'estratto non riduttore con proprio decreto.

Il vino Montepulciano d'Abruzzo sottozona «Terre dei Vestini», in quanto sottoposto al passaggio o conservazione in recipienti di legno, può rivelare sentore di legno.

#### Art. 7.

##### Qualificazioni.

Nella etichettatura, designazione e presentazione del vino di cui all'art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi «fine», «scelto», «selezionato», e similari. È tuttavia consentito l'uso

di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati, non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno il consumatore.

##### Caratteri e posizione in etichetta.

Le menzioni facoltative esclusi i marchi e i nomi aziendali possono essere riportate nell'etichettatura soltanto in caratteri tipografici non più grandi o evidenti di quelli utilizzati per la denominazione d'origine del vino, salve le norme generali più restrittive. Le menzioni facoltative vanno riportate in etichetta sotto la denominazione d'origine.

##### Annata.

Nell'etichettatura del vino di cui all'art. 1 l'indicazione dell'annata di produzione delle uve è obbligatoria.

##### Vigna.

La menzione «vigna» seguita dal relativo toponimo è consentita alle condizioni previste dalla legge.

#### Art. 8.

##### Confazioneamento

Volumi nominali, il vino di cui all'art. 1 può essere immesso al consumo soltanto in recipienti di volume nominale pari a litri: 0,750 - 1,500 - 3,00 - 6,00.

Tappatura e recipienti, è obbligatorio utilizzare il tappo di sughero raso bocca. I recipienti devono essere di vetro.

06A03503

PROVVEDIMENTO 30 marzo 2006.

**Iscrizione della denominazione «Fico Bianco del Cilento», nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette.**

#### IL DIRETTORE GENERALE

##### PER LA QUALITÀ DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI

Visto il regolamento (CEE) n. 2081/92 del Consiglio del 14 luglio 1992 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari;

Considerato che, con regolamento (CE) n. 417/2006 della Commissione del 10 marzo 2006, la denominazione «Fico Bianco del Cilento» riferita alla categoria degli ortofruttili e cereali, allo stato naturale o trasformati, è iscritta quale denominazione d'origine protetta nel registro delle denominazioni di origine protette (D.O.P.) e delle indicazioni geografiche protette (I.G.P.) previsto dall'art. 6, paragrafo 3, del regolamento (CEE) n. 2081/92;

Ritenuto che sussista l'esigenza di pubblicare nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana il disciplinare di produzione e la scheda riepilogativa della denominazione d'origine protetta «Fico Bianco del Cilento», affinché le disposizioni contenute nei predetti documenti siano accessibili per informazione *erga omnes* sul territorio italiano;

#### Provvede

alla pubblicazione degli allegati disciplinare di produzione e scheda riepilogativa della Denominazione d'origine protetta «Fico Bianco del Cilento», registrata in sede comunitaria con regolamento (CE) n. 417/2006 del 10 marzo 2006.

I produttori che intendono porre in commercio la denominazione «Fico Bianco del Cilento» possono utilizzare, in sede di presentazione e designazione del prodotto, la menzione «Denominazione d'origine protetta» solo sulle produzioni conformi al regolamento (CEE) n. 2081/92 e sono tenuti al rispetto di tutte le condizioni previste dalla normativa vigente in materia.

Roma, 30 marzo 2006

*Il direttore generale:* LA TORRE

ALLEGATO

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE  
«FICO BIANCO DEL CILENTO»**

**Art. 1.**

*Denominazione del prodotto*

La denominazione di origine protetta «Fico Bianco Del Cilento» è riservata ai fichi essiccati che abbiano i requisiti specificati nel presente disciplinare.

**Art. 2.**

*Descrizione del prodotto*

La denominazione di origine protetta D.O.P. «Fico Bianco Del Cilento» designa i frutti dei biotipi riferibili alla cultivar Dottato coltivati nel territorio della regione Campania definito al successivo art. 3.

Il prodotto ammesso a tutela con la DOP può essere commercializzato solo allo stato essiccato e si può presentare sia con buccia che senza (fichi mondi). All'atto dell'immissione al consumo il prodotto deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- fichi con buccia: colore uniforme da giallo chiaro a giallo;
- fichi con buccia che abbiano subito un processo di cottura: colore uniforme da giallo ambrato a marrone;
- fichi mondi: colore chiarissimo tendente al bianco;
- polpa: consistenza pastosa con acheni prevalentemente vuoti, ricettacolo quasi interamente riempito di colore giallo ambrato;
- pezzatura: numero di fichi essiccati con buccia non superiore a 70 per kg, numero di fichi mondi non superiore a 85 per kg;
- umidità: massima consentita 26%;
- contenuto in zuccheri - valore minimo/100 g di sostanza secca:
  - glucosio 21,8 g;
  - fruttosio 23,2 g;
  - saccarosio 0,1 g;

difetti: il prodotto non deve presentare danni da insetti, muffe, o da altri agenti; è ammessa la presenza di suberificazione fino al 5% della superficie del frutto.

È consentito l'impiego di eventuale farcitura con altri ingredienti, quali mandorle, noci, nocciole, semi di finocchietto, bucce di agrumi sempre che l'insieme non superi il 10% del prodotto finito e che sia provata la provenienza di tali ingredienti esclusivamente dal territorio dell'area di produzione delimitata al successivo articolo 3.

**Art. 3.**

*Delimitazione area di produzione*

La zona di produzione del «Fico Bianco del Cilento» comprende per intero o in parte, il territorio dei seguenti comuni della provincia di Salerno:

a) comuni totalmente compresi: Agropoli, Aquara, Ascea, Bellosguardo, Camerota, Casalvelino, Castel San Lorenzo, Castellabate, Castelnuovo Cilento, Celle di Bulgheria, Centola, Cicerale, Controne, Felitto, Giungano, Ispani, Laureana Cilento, Lustra, Montecorice, Monteforte Cilento, Ogliastro Cilento, Omignano, Perdi-

fumo, Perito, Pisciotta, Pollica, Prignano Cilento, Roccadaspide, Rutino, Salento, San Giovanni a Piro, San Mauro Cilento, San Mauro la Bruca, Santa Marina, Serramezzana, Sessa Cilento, Stella Cilento, Torchiara, Torre Orsaia, Trentinara, Vibonati;

b) comuni parzialmente compresi: Albanella, Alfano, Altavilla Silentina, Capaccio, Castelcivita, Caselle in Pittari, Casaletto Spartano, Ceraso, Corleto Manforte, Cuccaro Vetere, Futani, Gioi Cilento, Laureto, Oria, Ottati, Moio della Civitella, Montano Antilia, Morigerati, Postiglione, Roccagloriosa, Rossigno, S. Angelo a Fasanella, Sapri, Serre, Torraca, Tortorella, Vallo della Lucania.

Tale zona è così delimitata:

partendo dalla confluenza del confine nord del comune di Agropoli con il mar Tirreno la linea segue lo stesso fino alla loc. Varco Cilentano (25 m slm), da qui in direzione nord segue la provinciale Varco Cilentano - Matinelle, incrociando, all'altezza della loc. Capodifiume (35 m slm), la s.s. 166 «degli Alburni».

Prosegue per la prov. «Matinelle-Cerrelli», da qui, in direzione nord segue la prov. «Cerrelli-Incrocio con la s.s. 19» fino al km 6 dove la lascia per seguire il corso del fiume Calore fino alla loc. Ponte Calore. Qui piega ad ovest, risalendo, alla loc. F.te Pedecchiosa (30 m slm), verso nord lungo il corso del Vallone Varcò del Vescovo, in comune di Serre, fino ad incrociare la s.s. 19 al km 18,5 (127 ml slm) seguendo la stessa fino al km. 26,600 in direzione est all'incrocio della provinciale per Controne in loc. Canalicchio.

Percorre la provinciale, in direzione sud-ovest fino al km 6,800 (226 m slm) ove la lascia per seguire il confine comunale del comune di Controne fino ad incrociare la strada provinciale Controne-Castelcivita al km 10,400. Prosegue lungo la stessa passando per Ottati, S. Angelo a Fasanella, Corleto Manforte fino al suo termine all'incrocio cioè con la s.p. 166 (al km 45).

Da questa prosegue fino al confine del comune di Bellosguardo (km 40,500) di qui in direzione sud segue il confine comunale di Bellosguardo fino al confine del comune di Felitto che percorre fino al confine comunale di Monteforte Cilento.

Segue questo confine fino ad incontrare il confine del comune di Perito che percorre in loc. Area del Lupo. All'incrocio con la provinciale Perito-Vallo della Lucania, ne segue il tracciato dal km 8, fino ad immettersi sulla s.s. 18, passando per gli abitati di Oria, Gioi, Cardile, Moio della Civitella ed Angellara. Segue il tracciato della s.s. 18 passando per l'abitato di Alfano fino al confine del comune di Roccagloriosa, al km 187 (312 m slm), che segue fino al confine nord del comune di Torre Orsaia compreso. In comune di Caselle in Pittari alla loc. Pietrepuce (ca. 510 m slm) segue il vallone Grande (loc. Felicità) incrociando in loc. Sciarapotamo il confine nord del comune di Morigerati. Percorre, verso est, il confine nord del comune di Morigerati fino ad incrociare la strada provinciale Caselle in Pittari-Casaletto Spartano al km 34 che percorre fino al km 31,900 dove a quota 608 m slm segue, verso sud ed est, il confine comunale di Tortorella fino all'incrocio della provinciale Casaletto Spartano-Sapri; la percorre verso sud dal km 20 al km 7,500, di qui a quota 355 m slm segue il Fosso Stregara che percorre passando, a quota 102 m slm, lungo il confine comunale di Sapri, fino al vallone Giuliani ed al torrente Brizzi e, quindi, fino alla sua confluenza nel Mar Tirreno.

Da qui l'area risulta delimitata, per i suoi lati sud ed ovest dal Mar Tirreno fino al confine comunale di Agropoli con il comune di Capaccio.

**Art. 4.**

*Origine del prodotto*

Le piante di fico da millenni hanno caratterizzato il paesaggio campano ed in particolare del Cilento. La loro introduzione è da attribuire ai coloni greci che in queste aree avevano fondato diverse città. Autori dell'epoca romana e altri a seguire fino ai giorni nostri hanno decantato le caratteristiche dei prodotti agricoli del Cilento tra i quali i fichi essiccati. L'attività di essiccazione dei fichi nel Cilento si è avvalsa da secoli della stessa manodopera agricola impiegata nelle operazioni colturali e nella raccolta dei frutti dalla pianta. Si tratta di un processo produttivo elementare, una consuetudine che lega fortemente l'uomo alla zona e alle tradizioni tipiche locali. Già Catone, e poi Varrone, raccontavano che i fichi essiccati erano comunemente utilizzati nel Cilento e nella Lucania come base alimentare della manodopera impiegata nei lavori dei campi. È facile capire come que-

sta convivenza millenaria abbia condizionato fortemente la cultura locale, cosa che traspare dalla constatazione del ruolo principe svolto dalla pianta e dai frutti del fico, nelle espressioni idiomatiche, nelle storie, nelle fiabe ed in tutto ciò che è espressione dell'immaginario umano.

La DOP Fico Bianco del Cilento identifica, quindi, un prodotto complesso, frutto dell'interazione con l'opera dell'uomo che tramandata nel corso dei millenni, è assurta alla dignità di tradizione. Deve essere, pertanto, garantita l'origine certa del prodotto e la tracciabilità delle fasi del processo produttivo, mediante l'iscrizione in appositi elenchi dei produttori e delle particelle catastali sulle quali avviene la coltivazione, gestiti dall'organismo di controllo di cui al successivo art. 7. Lo stesso organismo, autorizzato dal Ministero delle politiche agricole e forestali, verificherà che il prodotto tutelato dalla D.O.P. risponda alle prescrizioni del disciplinare.

#### Art. 5.

##### *Metodo di ottenimento del prodotto*

Le modalità e tecniche di coltivazione riportate nel presente disciplinare sono quelle che da secoli vengono correntemente adottate nell'area in questione. Esse sono elementi della tradizione e parte integrante della cultura contadina locale che da sempre conferiscono caratteri di originalità ai fichi secchi identificati con la denominazione di origine Fico Bianco del Cilento.

La particolare resistenza delle piante alla siccità e ai vari agenti patogeni non impone prescrizioni particolari in merito alle tecniche di coltivazione. I sestri e le distanze di impianto possono essere variabili, fermo restando che la densità d'impianto non potrà superare le 700 piante ad ettaro.

Nei nuovi impianti, le piante vanno però inserite secondo una distribuzione geometrica che preveda la costituzione di filari paralleli tra loro e di interfilari che consentano il transito delle macchine agricole.

Le forme di allevamento sono quelle a vaso libero, in uso tradizionale nella zona, e quelle recentemente proposte dalla ricerca che richiama il vaso cespugliato e la siepe.

La produzione unitaria massima di fichi freschi non deve essere superiore a 19 t/ha di coltura specializzata. Fermo restando detto limite, in caso di coltura non specializzata, la produzione massima per ettaro degli impianti promiscui dovrà essere rapportata alla effettiva superficie coperta dalle piante di fico.

La raccolta dei fichi con buccia va effettuata quando i fichi sono stramaturi, mentre i fichi da destinare all'essiccazione senza buccia possono essere raccolti a non completa maturazione. È ammessa la tecnica della puntura dei frutti e dell'inoliazione che va effettuata con prodotti naturali.

Il processo di essiccazione dei frutti riguarda esclusivamente i frutti interi, con o senza buccia, e deve avvenire con esposizione diretta al sole e/o con l'applicazione di tecniche coadiuvanti come la protezione dei frutti esposti al sole con tunnel in plastica con altezza minima di due metri e/o la bagnatura dei frutti in soluzione di acqua calda e sale al 2%.

Il prodotto, nelle varie tipologie commerciali sopradescritte, può essere posto in vendita anche dopo aver subito trattamenti di cottura che ne imbruniscono la buccia. Il processo di cottura dei frutti deve avvenire esclusivamente in forni ad aria calda. La farcitura va effettuata inserendo nei fichi essiccati, previa apertura longitudinale del frutto, gli ingredienti previsti all'art. 2.

#### Art. 6.

##### *Legame con l'ambiente*

In molti documenti appare evidente come il fico secco sia identificativo dell'area del Cilento. Essi sono stati da tempi remoti considerati beni di lusso o comunque voluttuari in quanto da sempre considerati vere e proprie leccornie, ricercatissimi da mercanti interessati a rifornire i mercati più ricchi del momento. I fichi, pertanto, sono stati da sempre una notevole fonte di reddito ma anche alimento di base per le popolazioni locali in difficili periodi storici, grazie all'abbondanza degli stessi ed alla possibilità di conservarli per l'intero periodo dell'anno mediante l'essiccazione. Infatti, l'azione mitigatrice del mare e la barriera alle fredde correnti invernali provenienti da nord-est posta dalla catena degli Appennini, insieme alla buona fertilità

del suolo e ad un ottimale regime pluviometrico rappresentano le ideali condizioni pedo-climatiche che hanno fatto sì che vi fosse una notevolissima diffusione della coltura nell'area considerata, cosa che ha caratterizzato sensibilmente il paesaggio rurale e permesso di definire il Cilento area vocata per la coltivazione del fico fin dall'epoca dell'impero romano. «Questi elementi, uniti alla semplicità della coltivazione e al pieno adattamento della specie e della varietà all'ambiente pedoclimatico dell'area, contribuiscono a conferire, ai fichi essiccati cilentani quelle caratteristiche organolettiche (sapore, dolcezza, gusto prelibato e profumato) particolarmente apprezzate dai consumatori. Inoltre, va posto giusto rilievo al fatto che, oltre alla coltivazione, la semplicità di coltivazione, la resistenza della pianta ad avversità fitopatologiche hanno permesso alla coltura di guadagnare le prime posizioni nell'indice di gradimento del coltivatore che ha così collocato questa pianta su tutta la propria azienda, in coltura specializzata, o consociata.

#### Art. 7.

##### *Organismo di controllo*

Le verifiche di rispondenza del prodotto alle disposizioni del disciplinare verranno svolte da un organismo di controllo conforme alle disposizioni dell'art. 10 del regolamento CEE 2081/92.

#### Art. 8.

##### *Confezionamento ed etichettatura*

La commercializzazione del «Fico Bianco del Cilento» deve avvenire utilizzando le confezioni tradizionali di seguito descritte.

I fichi essiccati possono essere confezionati, sia al naturale che farciti, in confezioni di diverse forme (cilindriche, a corona, sferiche, a sacchetto) con pesi tra i 125 ed i 1.000 gr. Possono essere confezionati alla rinfusa, in cesti realizzati con materiale di origine vegetale, con pesi da 1 a 20 kg. I fichi essiccati possono essere aperti ed accoppiati uno sull'altro dalla parte della polpa in confezioni da 125 a 1.000 gr; possono presentarsi, inoltre, infilati con spiedini di legno e farciti con gli ingredienti di cui all'art. 2. Le confezioni possono essere abbellite con foglie di alloro.

Sulle confezioni dovranno essere apposte etichette riportanti in caratteri di stampa di dimensioni non inferiori al doppio di quelli di ogni altra iscrizione, le diciture: «Fico Bianco del Cilento» e «Denominazione di origine protetta» (o la sigla «D.O.P.»).

Vanno riportati inoltre gli estremi atti ad individuare:

nome, ragione sociale ed indirizzo del confezionatore;

annata di produzione dei fichi contenuti;

peso netto all'origine;

il simbolo grafico di cui al successivo art. 10, relativo all'immagine da utilizzare in abbinamento inscindibile con la denominazione di origine protetta.

Per la denominazione di origine protetta, di cui all'art. 1 è vietata l'adozione di qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quelle previste nel presente disciplinare ivi compresi gli aggettivi: tipo, gusto, uso, selezionato, scelto e similari. È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento ad aziende, nomi, ragioni sociali, marchi privati, e consorzi, non aventi significato laudativo e non idonee a trarre in inganno l'acquirente.

#### Art. 9.

##### *Utilizzo della DOP per i prodotti derivati*

I prodotti per la cui elaborazione è utilizzata come materia prima il «Fico Bianco Del Cilento DOP», anche a seguito di processi di elaborazione e di trasformazione, possono essere immessi al consumo in confezioni recanti il riferimento alla denominazione, senza l'apposizione del logo comunitario, a condizione che:

il «Fico Bianco Del Cilento DOP» certificato come tale, deve costituire il componente esclusivo della categoria merceologica di appartenenza;

gli utilizzatori del «Fico Bianco Del Cilento» DOP siano autorizzati dai titolari del diritto di proprietà intellettuale conferito dalla registrazione della denominazione «Fico Bianco del Cilento» DOP

riuniti in consorzio incaricato alla tutela dal Ministero delle politiche agricole e forestali. Lo stesso consorzio incaricato provvederà anche ad iscriverli in appositi registri ed a vigilare sul corretto uso della denominazione protetta. In assenza del consorzio di tutela incaricato le predette funzioni saranno svolte dal MIPAF in quanto autorità nazionale preposta all'attuazione del regolamento (CEE) 2081/92. L'utilizzazione non esclusiva del «Fico Bianco del Cilento DOP» consente soltanto il suo riferimento, secondo la normativa vigente, tra gli ingredienti del prodotto che lo contiene o in cui è trasformato o elaborato.

#### Art. 10.

##### Logotipo

Il logotipo raffigura, in maniera stilizzata, tre fichi maturi che lasciano intravedere la tipica progressiva colorazione del frutto in essiccazione, poggiati su di una superficie verde che evoca un prato. Di fianco ai frutti, nella parte destra del disegno, è visualizzata una parte di colonna greca, stilizzata, in stile dorico. Sullo sfondo compare uno squarcio di cielo azzurro con, a sinistra in alto, un sole a raggi disegnato in modo gestuale.

Il disegno nel suo insieme è inscritto in un cerchio dalla banda spessa in cui è inserita la dicitura Fico Bianco del Cilento dislocata lungo un tracciato curvo che percorre la circonferenza del cerchio. La scritta è impressa all'interno della banda circolare ed è suddivisa in due parti: le parole «FICO BIANCO» sono collocate nella metà superiore del cerchio, le parole «DEL CILENTO» in quella inferiore.

Il logo è in quadricomia, realizzato in maniera vettoriale con software Adobe Illustrator 5.5. Il carattere tipografico utilizzato per il testo del logo è il «Copperplate Gothic Thirty BC», di colore bianco ombreggiato viola.

Dal punto di vista colorimetrico, il logotipo è composto dai seguenti colori: verde del fico a sinistra: ciano 60%, giallo 100%; verde del fico centrale: ciano 41%, giallo 75%; verde del fico a destra: ciano 75%, giallo 75%; giallo dei fichi: giallo 75%; verde del prato: ciano 75%, giallo 75%; verde dell'ombra: ciano 100%, giallo 100%, nero 39%; ocra della colonna: magenta 9%, giallo 50%; ocra dell'abaco ed echino: magenta 15%, giallo 75%; azzurro del cielo: ciano 43%; giallo del sole: giallo 100%; rosso del cerchio: magenta 100%, giallo 48%; ombra del testo: ciano 63%, magenta 100%.

Il limite massimo di riduzione del marchio è di «base cm 2».



#### SCHEDA RIEPILOGATIVA

Reg. (CEE) n. 2081/92 del Consiglio

«Fico Bianco del Cilento» numero nazionale del fascicolo: 2/2003

(N. CE. )

DOP (X) - I.G.P. ( )

La presente scheda costituisce una sintesi redatta a scopo informativo. Per un'informazione completa, gli interessati e in particolare i produttori dei prodotti coperti dalla DOP in questione sono invitati a consultare la versione integrale del disciplinare presso i servizi o le associazioni nazionali oppure presso i servizi competenti della Commissione europea.

#### 1. Servizio competente dello Stato membro:

nome: Ministero delle politiche agricole e forestali;

indirizzo: via XX Settembre n. 20 - 00187 Roma - tel: 06/4819968 - fax 06/42013126; e-mail: QTC3@politicheagricole.it

#### 2. Organismo richiedente:

2.1. Nome: Consorzio per la tutela e la valorizzazione del Fico Bianco del Cilento.

2.2. Indirizzo: via S. Marco, 118 - 84043 Agropoli (Salerno), tel. 0828722799.

2.3. Composizione: produttori/trasformatori (x) altro ( ).

3. Tipo di prodotto: classe 1.6 - Ortofrutticoli e cereali allo stato fresco e trasformati - fichi essiccati.

4. Descrizione del disciplinare: (sintesi dei requisiti di cui all'art. 4, par. 2).

4.1. Nome: «Fico Bianco del Cilento».

4.2. Descrizione: la denominazione di origine protetta D.O.P. «Fico Bianco del Cilento» designa i frutti essiccati della specie *Ficus carica domestica* L., dei biotipi riferibili alla cultivar Dottato.

Il prodotto si presenta sia con buccia che senza (fichi mondi) secondo le seguenti caratteristiche:

fichi con buccia: colore uniforme da giallo chiaro a giallo;

fichi con buccia che abbiano subito un processo di cottura: giallo imbrunito;

fichi mondi: colore chiarissimo tendente al bianco;

polpa: consistenza pastosa con acheni prevalentemente vuoti, ricettacolo quasi interamente riempito di colore giallo ambrato;

pezzatura: numero di fichi essiccati con buccia non superiore a 70 per kg, numero di fichi mondi non superiore a 85 per kg;

umidità: massima consentita 26%;

contenuto in zuccheri - valore minimo/100 g di sostanza secca:

glucosio 21,8 g;

fruttosio 23,2 g;

saccarosio 0,1 g;

difetti: il prodotto non deve presentare danni da insetti, muffe, o da altri agenti; è ammessa la presenza di suberificazione fino al 5% della superficie del frutto. È consentito l'impiego di eventuale farcitura con altri ingredienti, quali mandorle, noci, noccioline, semi di finocchietto, bucce di agrumi. La farcitura non può superare il 10% del totale del prodotto commercializzato e deve essere provata la provenienza di tali ingredienti dal territorio dell'area di produzione delimitato al successivo punto 4.3.

I fichi essiccati possono essere confezionati al naturale in confezioni di diverse forme (cilindriche, a corona, sferiche, a sacchetto) con pesi tra i 125 ed i 1.000 g. Possono essere confezionati alla rinfusa, in cesti realizzati con materiale di origine vegetale, con pesi da 1 a 20 kg. I fichi essiccati possono essere aperti ed accoppiati uno sull'altro dalla parte della polpa in confezioni da 125 a 1.000 g; possono presentarsi, inoltre, infilati con spiedini di legno e farciti con gli ingredienti di cui sopra. Le confezioni possono essere abbellite con foglie di alloro.

4.3. Zona geografica: Il Cilento è l'area geografica della Campania che si affaccia sul mare Tirreno tra la foce del Sele nel golfo di Salerno e la foce del Bussento nel golfo di Policastro; è delimitata a nord dai massicci dell'Alburno e del Cervati. I comuni interessati alla produzione sono elencati nel disciplinare di produzione.

4.4. Prova dell'origine: ogni fase del processo produttivo deve essere monitorata documentando per ognuna gli input (prodotti in entrata) e gli output (prodotti in uscita). In questo modo, e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dall'organismo di controllo, dei produttori, delle particelle catastali sulle quali avviene la coltivazione, dei trasformatori e dei confezionatori, è garantita la tracciabilità e la rintracciabilità (da valle a monte della filiera di produzione) del prodotto. Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, saranno assoggettate al controllo da parte dell'organismo di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo. Qualora l'organismo di controllo verifici delle non conformità, anche solo in una fase della filiera produttiva, il prodotto non potrà essere commercializzato con la denominazione d'origine protetta «Fico Bianco del Cilento».

4.5. Metodo di ottenimento: il disciplinare prevede tra l'altro che la densità d'impianto non potrà superare le 700 piante ad ettaro. Il processo di essiccazione dei frutti deve avvenire con esposizione diretta al sole e/o con l'applicazione di tecniche coadiuvanti come la protezione dei frutti esposti al sole con tunnel in plastica con altezza minima di due metri e/o la bagnatura dei frutti in soluzione di acqua calda e sale al 2%.

Le fasi di produzione, trasformazione e confezionamento devono avvenire nell'area di produzione delimitata al punto 4.3.

4.6. Legame: i fattori pedoclimatici (l'azione mitigatrice del mare, la barriera alle fredde correnti invernali provenienti da nord-est, posta dalla catena degli Appennini, la buona fertilità del suolo ed un ottimale regime pluviometrico) uniti alla semplicità della coltivazione alla plurimillenaria esperienza, e al pieno adattamento della specie e della varietà all'ambiente pedoclimatico dell'area, contribuiscono a conferire, ai fichi essiccati cilentani delle caratteristiche organolettiche apprezzate particolarmente dal consumatore. Questa pianta inoltre caratterizza sensibilmente il paesaggio rurale del Cilento.

La coltivazione del fico bianco nel Cilento è molto antica e risale probabilmente ad età pregreche, quando fu introdotta in Italia a seguito dei primi viaggi commerciali compiuti dalle civiltà del vicino oriente. Già Catone, e poi Varrone, raccontavano che i fichi essiccati erano comunemente utilizzati nel Cilento e nella Lucania come base alimentare della manodopera impiegata nei lavori dei campi.

4.7. Struttura di controllo:

nome: IS.ME.CERT.

indirizzo: via G. Porzio, centro direzionale, Isola 1, scala C - 80143 Napoli.

4.8. Etichettatura: sulle confezioni dovranno essere apposte etichette riportanti in caratteri di stampa di dimensioni non inferiori al doppio di quelli di ogni altra iscrizione, le diciture: «Fico Bianco del Cilento» e «Denominazione di origine protetta» o la sigla «D.O.P.». Vanno riportati inoltre gli estremi atti ad individuare:

nome, ragione sociale ed indirizzo del confezionatore;

annata di produzione dei fichi;

peso netto all'origine;

il simbolo grafico, le cui specifiche sono contenute nel disciplinare di produzione, relativo all'immagine da utilizzare in abbinamento inscindibile con la denominazione di origine protetta. Esso raffigura, in maniera stilizzata, tre fichi maturi che lasciano intravedere la tipica progressiva colorazione del frutto in essiccazione, poggiati su di una superficie verde che evoca un prato. Di fianco ai frutti, nella parte destra del disegno, è visualizzata una parte di colonna greca, stilizzata, in stile dorico. Sullo sfondo compare uno squarcio di cielo azzurro con, a sinistra in alto, un sole a raggi disegnato in modo gestuale.

Per la denominazione di origine protetta, di cui al punto 4.1 è vietata l'adozione di qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quelle previste nel presente disciplinare ivi compresi gli aggettivi: tipo, gusto, uso, selezionato, scelto e similari. I prodotti per la cui elaborazione è utilizzata come materia prima il «Fico Bianco del Cilento» D.O.P., anche a seguito di processi di elaborazione e di trasformazione, possono essere immessi al consumo in confezioni recanti il riferimento alla denominazione, senza l'apposizione del logo comunitario, a condizione che:

il «Fico Bianco del Cilento» D.O.P. certificato come tale, costituisca il componente esclusivo della categoria merceologica di appartenenza;

gli utilizzatori del «Fico Bianco del Cilento» D.O.P. siano autorizzati dai titolari del diritto di proprietà intellettuale conferito dalla registrazione della denominazione «Fico Bianco del Cilento» D.O.P. riuniti in consorzio incaricato alla tutela dal Ministero delle politiche agricole e forestali. Lo stesso consorzio incaricato provvederà anche ad iscriverli in appositi registri ed a vigilare sul corretto uso della denominazione protetta. In assenza del consorzio di tutela incaricato le predette funzioni saranno svolte dal MIPAF in quanto autorità nazionale preposta all'attuazione del Regolamento (CEE) 2081/92.

L'utilizzazione non esclusiva del «Fico Bianco del Cilento» D.O.P. consente soltanto il suo riferimento, secondo la normativa vigente, tra gli ingredienti del prodotto che lo contiene o in cui è trasformato o elaborato.

4.10. Condizioni nazionali: parte riservata alla commissione

N. CE:

06A03446

## MINISTERO DELLE ATTIVITÀ PRODUTTIVE

DECRETO 16 marzo 2006.

**Liquidazione coatta amministrativa della società «Cooperativa Convertedil S.c.r.l.», in Bollate, e nomina del commissario liquidatore.**

### IL SOTTOSEGRETARIO DI STATO

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 26 marzo 2001, n. 175, recante il regolamento di organizzazione del Ministero delle attività produttive, per la parte riguardante le competenze in materia di vigilanza sugli enti cooperativi;

Vista la delega in data 19 maggio 2005 riguardante la sottoscrizione dei decreti di liquidazione coatta amministrativa di società cooperative e di nomina, sostituzione e revoca di commissari liquidatori;

Vista la sentenza n. 623/05 del tribunale di Milano con la quale è stato dichiarato lo stato di insolvenza della società cooperativa sotto indicata;

Visto l'art. 195 del regio decreto 16 marzo 1942, n. 267, e ritenuta la necessità di disporre la liquidazione coatta amministrativa;

Visto l'art. 198 del menzionato regio decreto 16 marzo 1942, n. 267;

Decreta:

Art. 1.

La società «Cooperativa Convertedil S.c.r.l.», con sede in Bollate (Milano), (codice fiscale n. 12207530150) è posta in liquidazione coatta amministrativa, ai sensi dell'art. 195 del regio decreto 16 marzo 1942, n. 267, e l'avv. Santo Sciarrone, nato a Catanzaro il 1° agosto 1944, con studio in Milano, via Monte Rosa n. 61 ne è nominato commissario liquidatore.

Art. 2.

Al commissario nominato spetta il trattamento economico previsto dal decreto ministeriale 23 febbraio 2001, n. 64, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 72 del 27 marzo 2001.

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica.

Roma, 16 marzo 2006

*Il Sottosegretario di Stato:* GALATI

06A03502