

Pubblicazione di una domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 6, paragrafo 2, del regolamento (CEE) n. 2081/92 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli ed alimentari

(2005/C 137/11)

La presente pubblicazione conferisce un diritto di opposizione ai sensi dell'articolo 7 e dell'articolo 12 quinquies del citato regolamento. Le eventuali dichiarazioni di opposizione a tale domanda devono essere trasmesse, per il tramite dell'autorità competente di uno Stato membro, di uno Stato membro dell'OCM o di un paese terzo riconosciuto conformemente all'articolo 12, paragrafo 3, entro sei mesi dalla data della presente pubblicazione. La pubblicazione è motivata dagli elementi sotto illustrati, in particolare al punto 4.6, in base ai quali la domanda si ritiene giustificata ai sensi del regolamento (CEE) n. 2081/92.

SCHEDA RIEPILOGATIVA

REGOLAMENTO (CEE) N. 2081/92 DEL CONSIGLIO

«FICO BIANCO DEL CILENTO»

N. CE: IT/00282/14.3.2003

DOP (X) IGP ()

La presente scheda costituisce una sintesi redatta a scopo informativo. Per un'informazione completa, gli interessati e in particolare i produttori dei prodotti coperti della DOP e dell'IGP 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⁾.

1. *Servizio competente dello Stato membro:*

Nome: Ministero delle Politiche Agricole e Forestali
Indirizzo: Via XX Settembre n. 20 — 00187 ROMA
Tel. (39-06) 48 199 68
Fax (39-06) 42 013 126
e-mail: qtc3@politicheagricole.it

2. *Gruppo:*

2.1. Nome: Consorzio per la Tutela e la Valorizzazione del Fico Bianco del Cilento
2.2. Indirizzo: Via S. Marco, 118 — 84043 Agropoli (Sa)
Tel. (39-08) 28 722 799
2.3. Composizione: Produttori/trasformatori (X) altro ()

3. *Tipo di prodotto*

Classe 1.6: ortofruttili e cereali allo stato naturale o trasformati.

4. *Descrizione del disciplinare*

(sintesi delle condizioni dell'articolo 4, paragrafo 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.

⁽¹⁾ Commissione europea - Direzione generale Agricoltura — Unità Politica di qualità dei prodotti agricoli — B-1049 Bruxelles.

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

- fichi con buccia: colore uniforme di 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 /100g 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. La farcitura non può superare il 10 % del totale del prodotto commercializzato e deve essere provata la provenienza di tali ingredienti del 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 125 g e 1 kg. Possono essere confezionati alla rinfusa, in cesti realizzati con materia di origine vegetale, con pesi da 1 kg a 20 kg. I fichi possono essere aperti ed accoppiati uno sull'altro dalla parte della polpa in confezioni da 125 a 1 kg; 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 verifichi 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 plurimillennaria 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 pre-greche, 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 G1 scala C — I-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» 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, costituisca 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 Reg. (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.

4.9. Condizioni nazionali: —
