MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE E FORESTALI
15 OTT. 2003

Ministero delle Politiche Agricole e Forestali

DIPARTIMENTO DELLA QUALITA' DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI E DEI SERVIZI
Direzione Generale per la Qualità dei Prodotti Agroalimentari e la Tutela del Consumatore

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 /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.
E' 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 art. 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, Perdifumo, 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, Orria, 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 SS 166 "degli Alburni".

Prosegue per la prov. "Matinelle-Cerrelli", da qui, in direzione Nord segue la prov. "Cerrelli-Incrocio con la SS 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 Varco del Vescovo, in Comune di Serre, fino ad incrociare la SS 19 al km. 18,5 (127 m. 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 SS 18, passando per gli abitati di Orria, Gioi, Cardile, Moio della Civitella ed Angellara. Segue il tracciato della SS 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. Pietrecupe (ca. 510 m. slm) segue il vallone Grande (loc. Felicita) 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. E' facile capire come questa 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 culturale 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 sesti 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 richiamano 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. E' 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. L a 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 conservali 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 si 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 posizione 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 Reg 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. E' 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 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.

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".

