

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI “FICHI DI TRENTINARA”

Art. 1 Denominazione del prodotto

La denominazione “Fichi di Trentinara” è riservata ai fichi rispondenti ai requisiti ed alle prescrizioni imposte dal presente disciplinare

Art. 2 Zona di produzione

La zona di produzione dei “Fichi di Trentinara” comprende il territorio del Comune di Trentinara, in provincia di Salerno.

Art. 3 Elenco e quantità degli ingredienti

Le materie prime impiegate sono:

- Fichi della qualità “ Fico bianco del Cilento” che devono provenire preferibilmente da piante coltivate nel Comune di Trentinara (SA).
- Noci, mandorle, finocchietto selvatico e limoni che devono provenire preferibilmente da coltivazioni locali.

Art. 4 Modalità di trasformazione

I fichi devono essere raccolti direttamente sulla pianta. Devono essere essiccati, interi o divisi per metà, direttamente al sole, o sotto serra areata. La sterilizzazione deve avvenire esclusivamente tramite cottura, senza l'utilizzo di sostanze chimiche. Per la conservazione del prodotto, in attesa della lavorazione, si devono utilizzare dei contenitori ermetici, depositati in luoghi asciutti ed ombreggiati. Per la farcitura i fichi devono essere tagliati per metà, senza però staccare completamente le due parti, si inseriscono all'interno una mandorla o una noce, dei semi di finocchietto, un pezzo di buccia di limone, si riavvicinano i due lembi, e si procede con la fase successiva. Nel caso in cui si vogliono produrre i fichi “infilati” si deve procedere nel seguente modo: si prendono due fichi di dimensioni simili, si taglia il primo per metà, si inserisce su entrambi i lati la noce o la mandorla, il finocchietto selvatico ed il pezzo di buccia di limone, si taglia il secondo fico e si “accoppia” al primo, adagiandolo aperto su quello farcito, infine dopo aver raggiunto il numero di “coppie” desiderate, si “infilano” una sull'altra utilizzando due stuzzicadenti da spiedino.

Art. 5 Cottura

I fichi vengono infornati ad una temperatura che varia tra i 160/180 °C . I tempi di cottura dipendono dal grado di umidità presente nel prodotto. A fine cottura i fichi assumono un deciso colore ambrato ed un aspetto particolarmente lucido, caratteristica che si perderà nella fase di raffreddamento, che deve avvenire in maniera naturale.

Art. 6 Commercializzazione

I “Fichi di Trentinara” possono essere commercializzati con qualsiasi tipologia di confezionamento, purché sia conforme alle norme igienico-sanitarie vigenti sul territorio nazionale. L’etichetta del prodotto finito deve contenere:

- Ingredienti
- Nome ed indirizzo del produttore
- Data di scadenza
- Logo De.CO Comune di Trentinara

Art. 7 Controlli

Autocontrollo igienico-sanitario previsto dei Reg. (UE) 852/853 del 2004

Rintracciabilità secondo il Reg. (UE) 178/2002