ALLEGATO *2*

DOCUMENTO UNICO

Denominazioni di origine e indicazioni geografiche dei prodotti agricoli

'Fico Bianco del Cilento'
Numero di riferimento UE: DRAFT-PDO-IT-0282-AMD-STD_MSD - -

1. Denominazione/denominazioni

'Fico Bianco del Cilento'

2. Tipo di indicazione geografica

☑ DOP

☐ IGP

3. Paese cui appartiene la zona geografica delimitata

Italia

4. Descrizione del prodotto agricolo

4.1. Classificazione del prodotto agricolo in riferimento alla voce e al codice della nomenclatura combinata, a norma dell'articolo 6, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2024/1143

0804 - Datteri, fichi, ananassi, avocadi, guaiave, manghi e mangostani, freschi o secchi

0804 20 - Fichi

4.2. Descrizione del prodotto agricolo cui si applica il nome registrato

La denominazione di origine protetta D.O.P. "Fico Bianco del Cilento" designa i frutti dei biotipi riferibili alla cultivar Dottato coltivati nella zona geografica delimitata.

Il prodotto ammesso a tutela con la DOP può essere commercializzato:

a) allo stato fresco, rispettando le seguenti caratteristiche:

•colore: verde chiaro e/o con polpa di colore rosa cipolla tendente al dorato. Tale colorazione non costituisce un difetto;

•pezzatura: numero di fichi freschi con buccia non superiore a 35 per kg;

•polpa colore che va dal beige al marroncino, succosa, tenera, dolce e con piccoli acheni;

•struttura: ovale, con e senza peduncolo;

•alto grado zuccherino (°Brix con un valore compreso tra 20° e 25°);

•difetti: il prodotto non deve presentare danni da insetti, muffe o da altri agenti; è tollerata la presenza di danni da sfregamento naturale nella misura massima del 5%.

b) allo stato essiccato, intero e/o aperto sia con buccia che senza (fichi mondi). All'atto dell'immissione al consumo il prodotto secco 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 30%;

•contenuto in zuccheri (°Brix con un valore compreso tra 50° e 60°);

•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 dei fichi secchi con altri ingredienti, quali mandorle, noci, nocciole, semi di finocchietto, bucce di agrumi, sempre che l'insieme non superi il 20% di tale prodotto finito e che sia provata la provenienza di tali ingredienti esclusivamente dal territorio della zona geografica delimitata.

4.3. Deroghe alla provenienza dei mangimi (solo per i prodotti di origine animale designati da una denominazione di origine protetta) e restrizioni alla provenienza delle materie prime (solo per i prodotti trasformati designati da un'indicazione geografica protetta)

-

4.4. Fasi specifiche della produzione che devono avvenire nella zona geografica identificata

Tutte le fasi di produzione del Fico Bianco del Cilento DOP devono essere svolte all'interno della zona geografica delimitata.

4.5. Norme specifiche in materia di confezionamento, affettatura, grattugiatura ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato

Il confezionamento deve avvenire nella zona geografica delimitata.

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 conforme alla normativa vigente, con pesi da 0,5 a 20 kg. I fichi essiccati possono essere aperti ed accoppiati uno sull'altro dalla parte della polpa in confezioni da 15 a 1.500 gr; possono presentarsi, inoltre, infilati con spiedini di legno e/o di bambù e/o cannucce (arundo donax) e farciti con gli ingredienti specificati. Le confezioni possono essere abbellite con foglie di alloro, agrumi ed essenze autoctone.

Inoltre, le confezioni, oltre che con i metodi innanzi riportati possono essere realizzate con film termoretraibili e/o con vasetti di vetro e anche con carte e/o materiali ecologici compostabili, sempre nel rispetto dei metodi di lavorazione stabiliti.

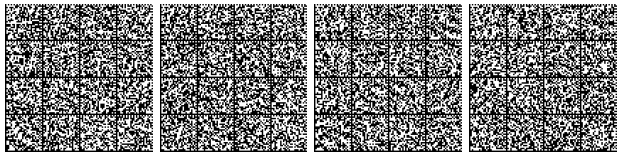
I fichi freschi, destinati alla commercializzazione diretta, devono essere confezionati in cassettini o scatole realizzate con materiale di origine vegetale, conforme alla normativa vigente, con pesi da 100 a 5.000 grammi.

Per il prodotto fresco è ammessa anche la commercializzazione dei frutti maturi surgelati, interi, in confezioni fino a 20 kg.

4.6. Norme specifiche sull'etichettatura del prodotto agricolo cui si riferisce il nome registrato

Sulle confezioni dovranno essere apposte etichette riportanti, in caratteri di stampa di dimensioni non inferiori al doppio di quelle 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 dell'Unione europea della DOP e il logo della denominazione di cui al presente articolo, da utilizzare in abbinamento inscindibile con la denominazione di origine protetta.

Per la denominazione di origine protetta è vietata l'adozione di qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quelle previste 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.



Il logo è costituito dalla parola “FICO”, all’interno della quale è rappresentato, in maniera stilizzata, il frutto. Questo è composto dall’accostamento delle lettere “C” e “O”, che ne rappresentano rispettivamente la buccia e la polpa. Sotto la parola “FICO” prosegue la dicitura “BIANCO DEL CILENTO”.

I colori scelti sono fortemente rappresentativi del fico bianco, unico nella sua specie in quanto dotato di una polpa dai toni più marroncini rispetto al classico rosato del fico comune. Le percentuali in quadricromia sono: Verde (utilizzato per la buccia): C: 40; M: 15; Y: 95 K: 0; Beige chiaro (utilizzato per i semi): C: 0; M: 9; Y: 29 K: 2; Ocra (utilizzato per la polpa): C: 11; M: 30; Y: 85 K: 2; Marrone (utilizzato per la parte testuale): C: 20; M: 49; Y: 100 K: 10. Il carattere tipografico utilizzato per la parte testuale del logo è l’Amatic SC bold.

Le dimensioni minime consentite sono di 2 cm, considerando il lato lungo (altezza). È vietato modificare il logo in ogni sua forma. Non può essere distorto né variato nelle proporzioni. Non possono essere cambiati i colori, nemmeno in parte. Non è possibile sostituire il font del logotipo e non è possibile sovrapporre il logo a fondi colorati che ne compromettano la leggibilità. Pittogramma e logotipo non possono essere usati separatamente.



5. Delimitazione concisa della zona geografica

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 Monforte, Cuccaro Vetere, Futani, Gioi Cilento, Laurito, Orria, Ottati, Moio della Civitella, Montano Antilia, Morigerati, Postiglione, Roccagloriosa, Roscigno, S. Angelo a Fasanella, Sapri, Serre, Torraca, Tortorella, Vallo della Lucania.

6. Legame con la zona geografica

Sintesi del 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 freschi ed essiccati cilentani 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.

26A05716

MINISTERO DELL'ECONOMIA E DELLE FINANZE

DECRETO 27 ottobre 2026.

Riapertura delle operazioni di sottoscrizione dei buoni del Tesoro poliennali 1,25%, indicizzati all'«Indice Eurostat» («BTP€i»), con godimento 15 settembre 2015 e scadenza 15 settembre 2032, trentaduesima e trentatreesima *tranche*.

IL DIRETTORE GENERALE DEL TESORO

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 30 dicembre 2003, n. 398 e successive modificazioni, con il quale è stato approvato il «Testo unico delle disposizioni legislative e regolamentari in materia di debito pubblico» (di seguito «Testo unico»), ed in particolare l'art. 3, ove si prevede che il Ministro dell'economia e delle finanze è autorizzato, in ogni anno finanziario, ad emanare decreti cornice che consentano, fra l'altro, al Tesoro di effettuare operazioni di indebitamento sul mercato interno o estero nelle forme di prodotti e strumenti finanziari a breve, medio e lungo termine, indicandone l'ammontare nominale, il tasso di interesse o i criteri per la sua determinazione, la durata, l'importo minimo sottoscrivibile, il sistema di collocamento ed ogni altra caratteristica e modalità;

Visto il decreto n. 101633 del 19 dicembre 2022 (di seguito «decreto di massima») e successive modificazioni, con il quale sono state stabilite in maniera continuativa le caratteristiche e la modalità di emissione dei titoli di Stato a medio e lungo termine da collocare tramite asta;

Visto il decreto ministeriale n. 58779 del 31 dicembre 2025, emanato in attuazione dell'art. 3 del «Testo unico» (di seguito «decreto cornice»), ove si definiscono per l'anno finanziario 2026 gli obiettivi, i limiti e le modalità cui il Dipartimento del Tesoro dovrà attenersi nell'effettuare le operazioni finanziarie di cui al medesimo articolo prevedendo che le operazioni stesse vengano disposte dal direttore generale del Tesoro o, per sua delega, dal direttore della Direzione II del Dipartimento medesimo e che, in caso di assenza o impedimento di quest'ultimo, le operazioni predette possano essere disposte dal medesimo direttore generale del Tesoro, anche in presenza di delega continuativa;

Visto il regolamento (UE) n. 909/2014 del Parlamento europeo e del Consiglio del 23 luglio 2014, relativo al miglioramento del regolamento titoli nell'Unione europea e ai depositari centrali di titoli e recante modifica delle direttive 98/26/CE e 2014/65/UE e del regolamento (UE) n. 236/2012, come successivamente modificato dal regolamento (UE) n. 2023/2845 del Parlamento europeo e del Consiglio del 13 dicembre 2023 per quanto riguarda la disciplina di regolamento, la prestazione di servizi transfrontalieri, la cooperazione in materia di vigilanza, la prestazione di servizi accessori di tipo bancario e i requisiti per i depositari centrali di titoli di Paesi terzi, e come integrato dal regolamento delegato (UE) n. 2017/389 della Commissione dell'11 novembre 2016 per quanto riguarda i parametri per il calcolo delle penali pecuniarie per mancati regolamenti e le operazioni dei depositari centrali di titoli (CSD) negli Stati membri ospitanti e dal regolamento delegato (UE) 2018/1229 della Commissione del 25 maggio 2018 per quanto riguarda le norme tecniche di regolamentazione sulla disciplina del regolamento, come modificato dal regolamento delegato (UE) 2021/70 della Commissione del 23 ottobre 2020 con riferimento all'entrata in vigore dello stesso, dal regolamento delegato (UE) 2022/1930 della Commissione del 6 luglio 2022 per quanto riguarda la data di applicazione delle disposizioni relative alla procedura di acquisto forzoso e, da ultimo, dal regolamento delegato (UE) n. 2023/1626 della Commissione del 19 aprile 2023 per quanto riguarda il meccanismo di penalizzazione per i mancati regolamenti relativi alle operazioni compensate che le controparti centrali presentano a fini di regolamento;

Visto il decreto ministeriale n. 12953 del 17 febbraio 2023 e successive modificazioni, concernente le «Disposizioni contabili in caso di ritardo nel regolamento delle operazioni di emissione, concambio e riacquisto di titoli di Stato, nonché nelle operazioni di pronti contro termine svolte dal Ministero dell'economia e delle finanze»;