

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE COMUNALE D'ORIGINE

Ficatu 'ncaiulatu – ficato caiolato

Art. 1

Denominazione

La denominazione comunale d'origine della "Ficatu caiulatu –fegato caiolato" è riservato esclusivamente al prodotto che risponde alle condizioni e ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare.

Art. 2

Descrizione del prodotto

La denominazione della "Ficatu caiulatu – fegato caiolato" designa esclusivamente il prodotto ottenuto con le modalità descritte nel presente disciplinare derivante dalla cottura e lavorazione di: fegato di maiale in fette, grasso retato di maiale (caiola), sale e pepe.

Il fegato con la caiola (ficatu caiolato o caiulatu) ha dimensioni variabili dipendenti dalla fetta del fegato utilizzata, tuttavia le sue dimensioni mediamente variano secondo la sotto indicata tabella:

Dimensioni

- ❖ lunghezza compreso tra i 10 ed i 20 cm
- ❖ Altezza compresa tra i 1 cm e 2 cm

Peso compreso tra i 100 e i 300 gr

Aspetto esterno del prodotto lavorato non cotto: superficie corrugata e di colore bordeaux scuro uniforme, con la superficie esterna avvolta in uno o due strati di grasso retato.

Aspetto esterno del prodotto lavorato cotto: superficie corrugata e croccante di color ambra scura data dalla omogenea cottura del composto alimentare.

Consistenza: croccante la parte esterna, consistentemente morbida e succosa per la componente interna.

Sapore: al primo morso il composto appare leggermente croccante. Al palato la consistenza interna sapida e dai sapori contrastanti ed equilibrati, intenso e avvolgente il sapore.

Art. 3

Area di produzione

L'area geografica di produzione del "Ficatu caiulatu – fegato caiolato" è rappresentato dall'intero territorio amministrativo del comune di Racalmuto, in provincia di Agrigento.

Art.4

Origine del prodotto

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 e dei confezionatori, nonché attraverso la dichiarazione tempestiva alla struttura di controllo delle quantità prodotte, è garantita la tracciabilità e la rintracciabilità del prodotto (da valle a monte della filiera di produzione) del prodotto.

Tutte gli operatori, persone fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, saranno assoggettate al controllo da parte della struttura di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

Art. 5

Descrizione del metodo di produzione

Ingredienti per la lavorazione

Fegato di maiale in fette	150 gr
Grasso retato di maiale "caiola"	50 gr
Sale	q.b.
pepe	q.b.

Preparazione

Il primo passo prevede la preparazione degli ingredienti tagliando la fetta di fegato con uno spessore minimo di almeno 1/1,5 cm e disposta la fetta su un ripiano questa viene completamente avvolta con il grasso retato di maiale (caiola), successivamente salata e pepata. Posto il prodotto su una griglia già calda, si dovrà attendere che il prodotto assuma una colorazione rosso bruno perché possa considerarsi pronto per il consumo.

Art. 6

Commercializzazione e vendita

Il prodotto una volta preparato è esposto al pubblico per la vendita nello specifico bancone frigo e deve essere sempre adeguatamente protetto e manipolato solo dal personale addetto alla vendita. Per la vendita al dettaglio e per il consumo immediato può essere utilizzata la consueta carta da macelleria. Sull'involucro per la vendita e il consumo non immediato, per il quale si consiglia la conservazione sottovuoto, nel lato esterno della confezione deve essere chiaramente visibile il marchio De.C.O. del Comune di Racalmuto. Il prodotto non può essere consumato oltre le 72 ore dalla data di produzione in conservazione sottovuoto e senza interruzione della catena del freddo. L'etichetta esterna deve riportare il lotto di produzione e la data di consumo consigliato.

Art. 7

Legame con il territorio

il "ficatu caiolatu" fa parte degli alimenti tradizionali della civiltà contadina siciliana, molto probabile che sia un lascito della passata cultura culinaria protostorica siciliana. Cibo tipico delle occasioni particolari e delle riunioni di amici racchiude i sapori della cultura agropastorale siciliana più antica.

Art. 8

Autocontrollo

Il produttore che utilizza il marchio De.C.O. per la produzione de "le stigliole" deve rispettare le norme tecniche definite dal presente Disciplinare di produzione e si impegna a seguirlo nella sua interezza.

Art.9

Controlli della commissione e provvedimenti disciplinari

La Commissione, nominata dal Sindaco, potrà effettuare dei controlli non programmati al fine di valutare la corretta applicazione del disciplinare De.C.O. riguardante “il fegato caiolato” su tutte le fasi del ciclo di produzione. Qualora si riscontri il mancato rispetto delle norme contenute nel Disciplinare di produzione, il produttore incorrerà in sanzioni che la stessa commissione valuterà di volta in volta a secondo della gravità del caso, adottando gli eventuali provvedimenti disciplinari da intraprendere nei confronti dei produttori. I suddetti riscontri comporteranno la sospensione dell'utilizzo del marchio De.C.O. per un periodo temporale che la Commissione stabilirà di volta in volta.

Allegato

- foto del prodotto al crudo

Racalmuto 05/07/2021

IL PRESIDENTE DELLA COMMISSIONE DE. C.O.



REGIONE SICILIANA
COMUNE DI RACALMUTO
LIBERO CONSORZIO COMUNALE DI AGRIGENTO

S.U.A.P.



REGIONE SICILIANA
COMUNE DI RACALMUTO
LIBERO CONSORZIO COMUNALE DI AGRIGENTO

S.U.A.P.



IL PRESIDENTE DELLA COMMISSIONE DE. C.O.

REGIONE SICILIANA

COMUNE DI RACALMUTO
LIBERO CONSORZIO COMUNALE DI AGRIGENTO

S.U.A.P.

SCHEDA IDENTIFICATIVA DEL PRODOTTO DE.C.O. COSÌ COME REDATTA DALLA COMMISSIONE AL TERMINE DELLA RIUNIONE DEL 05/07/2021. LA SCHEDA È PARTE INTEGRANTE DEL DISCIPLINARE DEL PRODOTTO.

Ficatu 'ncaiulatu – fegato caiolato	
Indicazione del prodotto	<i>La denominazione della “Ficatu caiulatu – fegato caiolato” designa esclusivamente il prodotto ottenuto con le modalità descritte nel presente disciplinare derivante dalla cottura e lavorazione di: fegato di maiale in fette, grasso retato di maiale (caiola), sale e pepe.</i>
Descrizione fisica del prodotto	<i>Il fegato con la caiola (ficatu caiolato o caiulatu) ha dimensioni variabili dipendenti dalla fetta del fegato utilizzata,</i>
Dimensioni e peso	<ul style="list-style-type: none"> ✓ <i>lunghezza compreso tra i 10 ed i 20 cm</i> ✓ <i>Altezza compresa tra i 1 cm e 2 cm</i> ✓ <i>Peso compreso tra i 100 e i 300 gr</i>
Area di Produzione	<i>L'area geografica di produzione del “Ficatu caiulatu – fegato caiolato” è rappresentato dall'intero territorio amministrativo del comune di Racalmuto, in provincia di Agrigento.</i>

COMUNE DI RACALMUTO
 LIBERO CONSORZIO COMUNALE DI AGRIGENTO



IL PRESIDENTE DELLA COMMISSIONE DE.C.O.