

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE COMUNALE D'ORIGINE

ART. 1

DENOMINAZIONE

La denominazione comunale d'origine La "Cubaita di Racalmuto", "Cubaita Racalmutese" o "Cubaita tradizionale di Racalmuto" è riservata esclusivamente al prodotto che risponde alle condizioni e ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare.

ART. 2

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

La denominazione "Cubaita di Racalmuto", "Cubaita Racalmutese" o "Cubaita tradizionale Racalmutese" designa esclusivamente il prodotto ottenuto con le modalità descritte nel presente disciplinare derivante dalla cottura e lavorazione di mandorla tuono di Racalmuto intera (al naturale) e zucchero.

La "Cubaita di Racalmuto", "Cubaita Racalmutese" o "Cubaita tradizionale Racalmutese" si presenta sotto forma di parallelepipedo che si sviluppa in lunghezza, con angoli squadrati.

DIMENSIONI:

- Lunghezza tra 20 e 26 cm
- Larghezza tra 5 e 7 cm
- Altezza tra 1.3 e 1.8 cm
- Peso compreso tra i 150 gr e 200 gr.

ASPETTO ESTERNO: superficie irregolare e di colore marrone ambrato dato dalla mandorla e dal caramello;

CONSISTENZA: tenace e croccante;

SAPORE: al primo morso l'impasto appare tenace con un'esplosione di sapore data dal caramello ottenuto dallo zucchero. Al palato la piacevole croccantezza lascia affievolire il sapore prepotente del caramello, per lasciare spazio all'inconfondibile gusto della mandorla "Tuono" di Racalmuto.



S.U.A.P.

ART. 3

AREA DI PRODUZIONE

L'area geografica di produzione della "Cubaita di Racalmuto", "Cubaita Racalmutese" o "Cubaita tradizionale Racalmutese" è rappresentata 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 METODO PRODUZIONE

INGREDIENTI: (utili alla produzione di 2Kg di prodotto alimentare finito)

Zucchero 1 KG;

Mandorle (cultivar tuono) 1,2 KG;

Acqua 250 ML;

Vaniglia in polvere 50 gr;

PREPARAZIONE: mettere lo zucchero e l'acqua in un tegame e mescolare bene, accendere il fuoco a fiamma vivace e attendere che l'acqua sia evaporata tutta formando così il caramello. Aggiungere a più riprese la mandorla cruda e mescolare, continuamente, il composto così formato da mandorla e zucchero, per evitare che si bruci.

Dopo aver incorporato tutta la quantità di mandorla attendere qualche minuto prima di versare il composto su di un piano di marmo unto precedentemente e aggiungere un pizzico di vaniglia in polvere. Con l'aiuto di due grandi spatole amalgamare ripetutamente le mandorle con lo zucchero facendo aerare bene l'impasto.

Solo quando l'impasto risulta ben compatto occorrerà spianarlo fino a raggiungere l'altezza e peso desiderati rispettando il range di peso e misure riportati a quanto previsto dall'art. 2.

ART. 6

COMMERCIALIZZAZIONE E VENDITA

La “Cubaita di Racalmuto”, “Cubaita Racalmutese” o “Cubaita tradizionale di Racalmuto” esposta al pubblico per la vendita deve essere sempre confezionata anche con il solo involucri in polietilene trasparente. Sull’involucro più esterno della confezione deve essere chiaramente visibile il marchio DE.CO. del Comune di Racalmuto. Nella parte posteriore deve essere indicato il lotto di produzione e data di consumo consigliata tenendo presente che il prodotto può durare dai 3 ai 6 mesi in base al luogo e alla temperatura di conservazione.

ART. 7

LEGAME CON IL TERRITORIO

Antica e radicata è la presenza della “cubaita” nella storia di Racalmuto e di quasi tutto il territorio siciliano. Di origine araba, probabilmente arrivato in Sicilia intorno alla fine del nono secolo grazie ai cuochi arabi al seguito dei conquistatori, per la sua semplicità di esecuzione e per la nutriente bontà dei suoi ingredienti fu quasi subito adottato anche dalla gente comune. Definito da Camilleri in un suo racconto come “dolce dei Guerrieri” ne indica subito la sua efficacia nutritiva e la sua semplicità della diffusione, privo di conservanti era facilmente trasportabile e allora come adesso può essere facilmente conservato anche per periodi non troppo lunghi. Da cibo delle feste, la “cubaita” come pure il torrone sono da sempre i dolci delle festività a Racalmuto la “cubaita” condivideva tradizionalmente con il torrone la tavola dei giorni della festa del Monte, festa unica nel suo genere che da cinque secoli contraddistingue Racalmuto. Preparata senza il sesamo (giuggilena o giurgilena) e con la presenza del cultivar della mandorla “tuono”, la “cubaita racalmutese” differisce in sostanza dalla “cubaita” diffusa nel resto del territorio siciliano e meridionale rendendo questa specialità una specificità territoriale.

ART. 8

AUTOCONTROLLO

Il produttore che utilizza il marchio De.C.O. per la produzione della “Cubaita di Racalmuto”, “Cubaita Racalmutese” o “Cubaita tradizionale di Racalmuto” 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 su tutte le fasi del ciclo di

produzione della "Cubaita di Racalmuto", "Cubaita Racalmutese" o "Cubaita tradizionale di Racalmuto". 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.

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.

ALLEGATO
FOTO DEL PRODOTTO



REGIONE SICILIANA
COMUNE DI RACALMUTO
LIBERO CONSORZIO COMUNALE DI AGRIGENTO

S.U.A.P.

IL PRESIDENTE DELLA COMMISSIONE DE. C.O.

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

“Cubaita di Racalmuto”, “Cubaita Racalmutese” o “Cubaita tradizionale di Racalmuto”	
Indicazione del prodotto	<i>La denominazione “Cubaita di Racalmuto”, “Cubaita Racalmutese” o “Cubaita tradizionale Racalmutese” designa esclusivamente il prodotto ottenuto con le modalità descritte nel presente disciplinare derivante dalla cottura e lavorazione di mandorla “tuono” di Racalmuto intera (al naturale) e zucchero.</i>
Descrizione fisica del prodotto	<i>La “Cubaita di Racalmuto”, “Cubaita Racalmutese” o “Cubaita tradizionale Racalmutese” si presenta sotto forma di parallelepipedo che si sviluppa in lunghezza, con angoli squadrati.</i>
Dimensioni e peso	<ul style="list-style-type: none"> • Lunghezza tra 20 e 26 cm • Larghezza tra 5 e 7 cm • Altezza tra 1.3 e 1.8 cm • Peso compreso tra i 150 gr e 200 gr.
Area di Produzione	<i>L’area geografica di produzione della “Cubaita di Racalmuto”, “Cubaita Racalmutese” o “Cubaita tradizionale Racalmutese” è rappresentata dall’intero territorio amministrativo del comune di Racalmuto, in provincia di Agrigento.</i>



IL PRESIDENTE DELLA COMMISSIONE DE.C.O.