

# **Disciplinare di produzione dei fagioli ad Indicazione Geografica Protetta "Fagioli di Sarconi"**

## **Proposta del Comitato promotore del Fagiolo di Sarconi**

### **(Iscrizione nel "Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette" ai sensi del Reg. CE n. 1263/96)**

#### **Art. 1**

La Indicazione Geografica Protetta (I.G.P.) "Fagioli di Sarconi" accompagnata o meno dalle specificazioni previste dal presente disciplinare di produzione, è riservata ai fagioli che rispondono alle condizioni ed ai requisiti appresso indicati.

#### **Art. 2**

La Indicazione Geografica Protetta "Fagioli di Sarconi" è riservata agli ecotipi di cannellino e di borlotto noti localmente con gli appellativi: alle varietà di cannellino, "fasuli russi", "tovagliesde rampicanti", "fasuli russi", "verdolini", "napulitanu vasciu", "napulitanu avuti", "ciuoti o regina", "tabacchino", "munachedda", "nasieddo", "maruchedda", "san michele", "muruseddu", "truchisch", "cannellino rampicante".

I fagioli ad Indicazione Geografica Protetta "Fagioli di Sarconi", con l'eventuale specificazione del nome o dell'ecotipo locale, possono essere prodotti come baccelli da sgranare allo stato fresco o a piena maturazione per la granella secca.

#### **Art. 3**

La zona di produzione dei fagioli ad Indicazione Geografica Protetta "Fagioli di Sarconi", comprende i territori amministrativi dei seguenti Comuni della provincia di Potenza: Sarconi, Grumento Nova, Marsiconuovo, Marsicovetere, Moliterno, Monomero, Paterno, San Martino d'Agri, Spinoso, Tramutola, Viggiano.

L'area di produzione dei "Fagioli di Sarconi" è riportata nella cartografia allegata in scala 1:25.000.

#### **Art. 4**

Le condizioni ambientali della zona di produzione dei fagioli ad Indicazione Geografica Protetta "Fagioli di Sarconi" sono tipicamente montano-mediterranee. (Pavari, 1923).

I terreni idonei alla coltivazione dei "Fagioli di Sarconi", situati al di sopra dei 600 m. s.l.m., sono di origine alluvionale, prevalentemente sabbiosi limo-argillosi, freschi, profondi e fertili con una buona capacità di ritenzione idrica, privi di calcare, con reazione neutra e sub-acida.

Le precipitazioni nell'area di produzione si mantengono attorno agli 800 mm. annui, concentrate nel periodo compreso tra ottobre e maggio.

Le temperature presentano una notevole escursione nel corso delle stagioni, caratterizzate da estati fresche (con temperature medie di 20°C) minime nei mesi di gennaio e febbraio (-5 /-6 °C).

Le tecniche di coltivazione devono attenersi alle modalità di seguito riportate: (A - B)

### **A - Cannellino e Borlotto**

#### *Preparazione del terreno*

- epoca: periodo aprile-maggio
- modalità: da eseguirsi con l'ausilio di trattore dotata di monovomere o bionomere su ampie superfici e motocoltivatore su piccole aree ad una profondità compresa tra 30 e 50 cm, seguita da amminutamento delle zolle con frangizolle o fresa.

#### *Semina*

- quantità: 80-140 Kg/ha. Per Cannellino e Borlotto si deve usare un seme selezionato;
- epoca: scalare, dalla terza decade maggio fino a metà luglio;
- modalità: manualmente o con seminatrice meccanica, alla profondità di 4-7 cm;
- sesto d'impianto: a seconda il tipo di seminatrice adoperata, generalmente a file distanti da 50 a 70 cm e con i semi sulla fila a 7-8 cm.

### **B - Ecotipi locali nani e rampicanti**

#### *Preparazione del terreno*

- epoca: periodo giugno-luglio;
- modalità: da eseguirsi con l'ausilio di trattore dotata di monovomere o bionomere su ampie superfici e di motocoltivatore su piccole aree ad una profondità compresa tra 30 e 50 cm, seguita da amminutamento delle zolle con frangizolle o fresa.

#### *Semina*

<b>Fagiolo</b>	<b>Distanza tra le file (cm)</b>	<b>Distanza sulla fila (cm)</b>	<b>Quantità di seme (kg/ha)</b>
Nano	50	7-8	80-100
Rampicante			
- a postarelle	80-90	80-90	7-8 semi/postar
- a fila binata	70-90	5-6	60-70
- consociato con mais	60-70	25(fag)-25(mais)	60-70
- secco a postarelle	30	30	80-90
- con rete	100-120	8-10	70-80

*Sostegni:* pertiche di castagno, canne, rete, filo di ferro

#### *Concimazioni*

- naturali: letamazione con 40Q-500 q.li/ha
- chimiche: 40-50 kg di azoto, occasionalmente e solo in ambienti freddi, somministrandolo alla semina per ovviare alle difficoltà di assorbimento del "rizobium" nelle prime fasi di crescita delle piante. 80-110 Kg/ha di perfosfato minerale in pre-semina e circa 100 Kg/ha di solfato di potassio in pre-semina.

### *Trattamenti*

Tra i metodi difesa sono da privilegiare quelli agronomici attraverso:

- uso di seme non infetto;
- distruzione dei residui colturali infetti;
- rotazione delle superfici utilizzate.

I metodi chimici di difesa sono da evitare. In casi eccezionali si può intervenire con prodotti a base di rame e anticrittogamici per la concia dei semi.

### *Irrigazioni*

- interventi irrigui: ripetuti, strettamente variabili in funzione del fabbisogno della pianta e in relazione all'andamento climatico e alle caratteristiche di giacitura del terreno;
- sistemi di irrigazione: per aspersione, per scorrimento e raramente a goccia.

### *Diserbo*

- tipo: sarchiatura meccanica tra le file e manuale sulle file. Solo in casi di elevati inerbimenti si può intervenire con prodotti chimici autorizzati per il fagiolo.

### *Raccolta*

- verde: con il baccello verde senza filo con i semi in via di formazione;
- cerosa: con baccelli con striature e colorazione marcate ed evidenti, tipiche delle cultivar;
- secco: dopo il disseccamento della pianta e del baccello.
- metodi di raccolta: manuale;
- resa a maturità cerosa:
- Cannellino, 7-8 t/ha
- Borlotto 9-10 t/ha
- Ecotipi 4-5 t/ha
- resa del seme a maturità secca: in media 2,0-2,5 t/ha per il Borlotto e per il Cannellino e 1-1,5 t/ha per gli ecotipi locali

### **Art. 5**

Nella coltivazione dei fagioli ad Indicazione Geografica Protetta "Fagioli di Sarconi", sono ammesse soltanto le pratiche agronomiche atte a conferire al prodotto le peculiari caratteristiche di tipicità. Agli organi di controllo regionali ed al "Consorzio di tutela dei Fagioli di Sarconi" da costituire su iniziativa del Comitato Promotore, è demandata la verifica e l'accertamento:

- degli aspetti morfologici dei baccelli e della granella;
- del contenuto in sostanza secca (50-55% a maturazione cerosa);
- del contenuto in sostanza secca (87-90% a maturazione fisiologica).

Il Consorzio di tutela dovrà, tra l'altro:

- verificare che il disciplinare venga applicato dalle aziende agricole;
- fornire ai produttori di "Fagioli di Sarconi" i servizi e l'assistenza necessari per attuare il presente disciplinare;
- curare tenuta dell'albo dei produttori e la rilevazione di dati e informazioni sui "Fagioli di Sarconi";
- promuovere e gestire il marchio ed i piani di regolamentazione e programmazione della produzione tutelata al fine di salvaguardarne il valore economico e commerciale nonché lo standard qualitativo;

- esercitare attività di sorveglianza e vigilanza, anche in collaborazione con le autorità e gli organi dello Stato, per impedire e reprimere le contraffazioni, le irregolarità e le illegittimità eventualmente commesse a danno dei "Fagioli di Sarconi".

#### **Art. 6**

I fagioli ad Indicazione Geografica Protetta "Fagioli di Sarconi" possono essere immessi sul mercato con le seguenti modalità:

- Baccelli verdi;
- Baccelli da sgusciare (maturità cerosa)
- Granella a maturità (prodotto secco)

e rispondenti alle caratteristiche tipiche di ogni ecotipo e varietà.

#### **Art. 7**

I fagioli ad Indicazione Geografica Protetta "Fagioli di Sarconi" allo stato di baccelli freschi da sgusciare devono essere commercializzati in cassette di legno, dove è apposto il logo allegato, dalla capacità massima di 15 kg. I fagioli ad Indicazione Geografica Protetta "Fagioli di Sarconi" allo stato di granella secca devono essere commercializzati con lo stesso logo in confezioni (di tessuto, cartacee o plastificate) di 250 o 500 g.

Il logo, a forma di ovale con fondo verde chiaro, contiene la scritta "Fagioli di Sarconi" sotto cui è raffigurato un antico acquedotto con campi arati dai quali si snodano due corsi di acqua stilizzati a forma di coccarda, di colore blu cobalto, entro cui è inserita la dicitura "I.G.P.". Le estremità della coccarda lambiscono due baccelli di colore "buccia d'uovo chiaro": uno aperto con quattro semi visibili di colore viola scuro e l'altro chiuso con striature di colore rosso; i baccelli sono raffigurati con il gambo in alto e disposti ad "X". Le scritte "FAGIOLI DI SARCONI" e "I.G.P.", ottenute con il carattere tipografico "Palatino" sono di colore nero.

Per facilitare l'impressione sugli imballaggi tramite timbri ad inchiostro, potrà anche essere utilizzato il logo monocromatico.

Al logo è vietata l'aggiunta di qualsiasi dicitura diversa da quelle previste dal seguente disciplinare di produzione.

È tuttavia consentito l'uso di indicazioni aggiunte che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, aziende agricole purché il prodotto risponda sempre alle caratteristiche del presente disciplinare di produzione e che non siano tali da trarre in inganno i consumatori.

#### **Art 8**

La vigilanza per l'applicazione delle disposizioni del presente disciplinare di produzione è svolta dal Ministero delle Risorse Agricole, Alimentari e Forestali, il quale può avvalersi ai fini del controllo della produzione e del commercio del fagiolo di Sarconi di un consorzio tra i produttori conformemente a quanto stabilito dall'art. 10 del Reg. (CEE) 2081/92.

---