

Disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta «Fagiolo Cuneo»

Art. 1 Denominazione

L'indicazione geografica protetta "Fagiolo Cuneo" è riservata ai baccelli allo stato ceroso da sgranare o alla granella secca che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2 Descrizione del prodotto

L'indicazione Geografica Protetta (I.G.P.) "Fagiolo Cuneo" designa i baccelli allo stato ceroso da sgranare e la granella secca ottenuti dagli ecotipi Bianco di Bagnasco, Vedetta e dalle varietà Billò, Corona, Stregonta, Bingo, Rossano, Barbarossa, Solista e Millenium, appartenenti alle specie di fagiolo rampicante *Phaseolus vulgaris* L. e *Phaseolus coccineus*.

a) Il baccello allo stato ceroso da sgranare deve avere le seguenti caratteristiche:

- appartenente all'ecotipo Vedetta o alle varietà Stregonta, Bingo, Rossano, Solista e Millenium, Barbarossa;
- la lunghezza del baccello allo stato ceroso per l'ecotipo Vedetta e le varietà Stregonta, Bingo, Rossano, Solista e Millenium è compresa tra 15 e 28 mm; per la varietà Barbarossa è compresa tra 12 e 22 mm;
- intensamente striato di rosso;

La granella all' interno del baccello ceroso deve presentare:

- striature rosa-rosse su fondo crema;
- il diametro minimo verticale e orizzontale non può essere rispettivamente inferiore a 9 e 15 mm;
- la granella deve essere esente da attacchi di parassiti o di malattie con una tolleranza massima del 1% di prodotto con alterazioni visibili.

b) La granella secca deve avere le seguenti caratteristiche:

- appartenente all'ecotipo Bianco di Bagnasco o alle varietà Billò, Corona
- l'umidità massima consentita del seme è del 15%;
- il diametro minimo verticale e orizzontale della granella non può essere, rispettivamente, inferiore a 9 e 14 mm per il Billò, 13 e 20 mm per il Corona, 8 e 14 mm per il Bianco di Bagnasco;
- il colore della granella deve essere per il Billò, con screziature bruno-violacea su fondo crema, per il Corona e il Bianco di Bagnasco bianco.
- la granella secca non deve presentare alterazioni di colore e di aspetto esteriore tali da comprometterne le caratteristiche, con una tolleranza massima complessiva del 1,5% di impurità intese come prodotto spaccato, macchiato, tonchiato o alterato a livello di colorazione. E' consentita, inoltre, una percentuale massima di 1,5 di fagioli secchi fuori calibro.
- contenuto in ferro che raggiunge valori compresi tra 80 e 105 ppm per il Billò e 65 e 75 ppm per il Corona e il Bianco di Bagnasco
- contenuto in proteine che raggiunge valori compresi tra 23 e 30 (% di proteina sul secco).

Art. 3

Zona di produzione

La zona di produzione dei fagioli ad Indicazione Geografica Protetta “Fagiolo Cuneo”, comprende i seguenti comuni della Provincia di Cuneo: Aisone, Alba, Albaretto Torre, Arguello, Bagnasco, Barge, Bastia Mondovì, Battifollo, Belvedere Langhe, Beinette, Benevagienna, Benevello, Bergolo, Bernezzo, Bonvicino, Borgomale, Borgo San Dalmazzo, Bosia, Bossolasco, Boves, Bra, Briaglia, Brondello, Brossasco, Busca, Camerana, Caraglio, Caramagna Piemonte, Cardè, Carrù, Cartignano, Casalgrasso, Castellar, Castelletto Stura, Castelletto Uzzone, Castellino Tanaro, Castelnuovo Ceva, Cavallerleone, Cavallermaggiore, Centallo, Ceresole, Cerretto Langhe, Cervasca, Cervere, Ceva, Cherasco, Chiusa Pesio, Cigliè, Cissone, Clavesana, Cortemilia, Costigliole Saluzzo, Cravanzana, Cuneo, Demonte, Dogliani, Dronero, Entracque, Envie, Farigliano, Faule, Feisoglio, Fossano, Frabosa Soprana, Frabosa Sottana, Frassinò, Gaiola, Gambasca, Garessio, Genola, Gorzegno, Gottasecca, Guarene, Isasca, Iglia, Lagnasco, Lequio Berria, Lequio Tanaro, Lesegno, Levice, Lisio, Magliano Alpi, Manta, Marene, Margarita, Marsaglia, Martiniana Po, Melle, Moiola, Mombarcaro, Mombasiglio, Monastero Vasco, Monasterolo Casotto, Monasterolo Savigliano, Monchiero, Mondovì, Monesiglio, Montaldo Mondovì, Montanera, Montemale, Monterosso Grana, Montezemolo, Moretta, Morozzo, Murazzano, Murello, Narzole, Niella Belbo, Niella Tanaro, Novello, Nucetto, Ormea, Pagno, Paroldo, Perletto, Perlo, Peveragno, Pezzolo Valle Uzzone, Pamparato, Pianfei, Piasco, Piozzo, Polonghera, Pradlevés, Priero, Priola, Prunetto, Racconigi, Revello, Rifreddo, Rittana, Roascio, Roaschia, Robilante, Roburent, Roccavione, Roccabruna, Roccacigliè, Roccadibaldi, Roccaforte Mondovì, Roccasparvera, Rossana, Ruffia, S. Albano Stura, S. Benedetto Belbo, Sale Langhe, Sale San Giovanni, Saliceto, Salmour, Saluzzo, San Damiano Macra, San Michele Mondovì, Sanfrè, Sanfront, Savigliano, Scagnello, Scarnafigi, Serravalle Langhe, Somano, Sommariva Bosco, Sommariva Perno, Tarantasca, Torre Mondovì, Torre Bormida, Torre San Giorgio, Torresina, Trezzo Tinella, Trinità, Valdieri, Valgrana, Valloriate, Valmala, Venasca, Vernante, Verzuolo, Vicoforte, Vignolo, Villafalletto, Villanova Mondovì, Villanova Solaro, Villar San Costanzo, Viola, Vottignasco.

Art. 4

Prova dell’origine

Ogni fase del processo produttivo deve essere monitorata documentando per ognuna gli input e gli output. In questo modo, attraverso l’iscrizione in appositi elenchi, gestiti dall’organismo di controllo, delle particelle catastali sulle quali avviene la coltivazione, dei produttori e dei condizionatori, nonché attraverso la dichiarazione tempestiva alla struttura di controllo dei quantitativi prodotti, è garantita la tracciabilità del prodotto.

Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, saranno assoggettate al controllo da parte dell’organismo di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

Art. 5

Metodo di ottenimento

Preparazione del terreno e semina

Successivamente alla preparazione del terreno, viene effettuata la semina nel periodo tra aprile e luglio. Si effettua a postarelle, utilizzando una quantità massima di seme ad ettaro di 120 Kg.

La semina può essere manuale o meccanizzata.

Per la semina degli ecotipi Bianco di Bagnasco e Vedetta, utilizzabili sia per la produzione di granella secca che di baccelli a maturazione cerosa da sgranare, deve essere utilizzato seme proveniente dal territorio descritto all’art. 3.

Tutori

Per il sostegno dei fagioli vengono utilizzate da due a quattro canne legate insieme nella parte apicale a formare una specie di “tenda da indiano”. Ogni “tenda da indiano” viene collegata a quella precedente e a quella successiva con un filo orizzontale che passa tra i punti in cui le canne si incrociano al fine di rendere più rigidi e resistenti i tutori nei confronti delle avversità atmosferiche e del peso delle piante.

Concimazione

L'azoto viene apportato in post-emergenza delle plantule (max 50 U/ha), il fosforo in pre-semina (max 40 U/ha), il potassio in pre-semina, (max 80 U/ha), il calcio e magnesio in pre-semina (max 120 U/ha di calcio e max 30 U/ha di magnesio) e il letame la cui somministrazione avviene prima dell'aratura con un quantitativo max 150 ql/ha.

Difesa

I metodi di difesa adottati sono quelli agronomici, attraverso l'uso di seme non infetto, la distruzione dei residui colturali infetti, rotazione delle superfici utilizzate e l'utilizzo di principi attivi registrati sulla coltura.

La monosuccessione della coltura deve essere intercalata alla fine del terzo anno con un erbaio a semina autunnale

E' consentito l'utilizzo di prodotti diserbanti registrati sulla coltura nonché le lavorazioni meccaniche del terreno tra le bine.

Raccolta

La raccolta dei baccelli a maturazione cerosa avviene manualmente. La raccolta del fagiolo a granella secca avviene con la pianta completamente appassita e in modo meccanico o manuale.

Nelle tipologie a maturazione cerosa il prodotto raccolto è il baccello, mentre per le secche il prodotto raccolto è la granella o il baccello. L'epoca di raccolta va da maggio a novembre. La resa massima per il fagiolo a maturazione cerosa è di 150 q.li/ha, mentre per la tipologia secca è di 45 q.li/ha.

Tutte le fasi sopra descritte dovranno essere svolte nell'area di produzione del Fagiolo Cuneo, tranne quella di confezionamento.

La granella deve essere successivamente lavorata per la cernita, pulitura e calibratura del prodotto. In seguito avviene il confezionamento.

Art. 6 Legame con il territorio

Il Fagiolo Cuneo ha una forte “reputazione” sul territorio nazionale, sia a livello commerciale che a livello di consumi, in quanto fortemente stimato ed apprezzato soprattutto per le sue caratteristiche peculiari, sia a livello socio-economico nonché storico colturale, sia sotto l'aspetto organolettico.

Importanti, infatti, sono i fattori umani fortemente radicati sul territorio. Ne sono un esempio la tradizionalità che si tramanda da padre in figlio nel coltivare il fagiolo rampicante. Una coltura che sicuramente necessita di molta manodopera e che nell'areale di Cuneo è esclusivamente di tipo familiare. Tutto ciò ha sempre determinato un certo legame umano con la coltura stessa: ne sono ancora un esempio oggi i “raduni famiglia” dove i componenti la famiglia stessa, i parenti e gli amici si ritrovano per aiutare il conduttore aziendale a “sfilare” le piante di fagiolo Cuneo secco prima della trebbiatura, a seminare e piantare le canne.

La coltivazione di fagioli rampicanti necessita, infatti, di sostegni quali le canne. Anche su questo aspetto c'è un forte legame tra il produttore e questo tipo di tecnica colturale esclusivo della zona di produzione, in quanto esiste solo ed esclusivamente nell'areale cuneese la tradizione di legare da due a quattro canne insieme nella parte apicale a formare una specie di “tenda da indiano”. Ogni “tenda da indiano” viene collegata a quella precedente e a quella successiva con un filo orizzontale che passa tra i punti in cui le canne si incrociano al fine di rendere più rigidi e resistenti i tutori nei confronti delle avversità atmosferiche e del peso delle piante.

A conferma della lunga tradizione di coltivazione del fagiolo Cuneo sono anche le notizie storiche relative alla commercializzazione del fagiolo Cuneo: nel 1877, nel comune di Centallo, furono prodotti 15 quintali di fagioli e l'intera quantità servì a soddisfare le esigenze dei centallesi.

Il Fagiolo Cuneo presenta caratteristiche peculiari rispetto agli altri fagioli. Infatti ha un'ottima consistenza della granella secca e del baccello allo stato ceroso. Nella granella secca si evidenzia un elevato contenuto in ferro e proteine che raggiungono, rispettivamente, valori compresi tra 80 e 105 ppm per il Billò e 65 e 75 ppm per il Corona e il Bianco di Bagnasco, e 23 e 30 (% di proteina sul secco) per tutte le tipologie. Ciò dimostra l'importanza della vocazionalità pedoclimatica dell'areale di Cuneo e presenta tutte le caratteristiche idonee per originare un prodotto diverso da altri.

Il baccello allo stato ceroso si caratterizza invece per la marcata colorazione sia del baccello stesso sia anche della granella al suo interno, merito delle escursioni termiche che favoriscono il processo di produzione degli antociani.

In questo ambiente, caratterizzato da un clima fresco e da escursioni termiche tra giorno e notte, gli investimenti produttivi di fagiolo risultano molto elevati e di ottima qualità in quanto le escursioni termiche giornaliere associate ad elevata luminosità dell'ambiente conferiscono ai baccelli e alla granella maggior colore e consistenza. Inoltre le temperature contenute nella fase tardo invernale determinano significativi posticipi delle semine-fioritura tanto da prolungare, rispetto alle altre aree di produzione nazionale, le epoche di maturazione e quindi di commercializzazione.

Art. 7 Controlli

I controlli sulla conformità del prodotto al disciplinare sono svolti conformemente a quanto stabilito dagli articoli 10 e 11 del Reg. (CE) n. 510/2006. Tale struttura è l'Organismo di controllo ISTITUTO NORD-OVEST QUALITA' Soc. Coop. - Piazza Carlo Alberto Grosso, 82 - 12033 Moretta (CN) - Tel. 0172.911323 - Fax 0172.911320 - e-mail: inoq@inoq.it.

Art. 8 Etichettatura

L'Igp Fagiolo Cuneo allo stato di maturazione cerosa da sgusciare viene immesso al consumo in appositi imballaggi in plastica, in cartone o in confezioni sigillate (vassoi, cartoni, sacchetti e similari), in materiale per uso alimentare con un sigillo di garanzia non riutilizzabile della capacità di kg 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14 e 15. L'Igp Fagiolo Cuneo allo stato secco, in granella o in baccello, viene immesso al consumo in appositi imballaggi o confezioni in materiale per uso alimentare con un sigillo di garanzia non riutilizzabile della capacità di kg 0,100, 0,200, 0,300, 0,400, 0,500, 0,800, 1, 2, 3, 4, 5, 10, 15, 25. Le confezioni e gli imballaggi devono recare obbligatoriamente sull'etichetta, a carattere di stampa chiaro e leggibile, oltre al simbolo grafico comunitario e alle informazioni obbligatorie ai sensi della normativa vigente, l'indicazione "IGP Fagiolo Cuneo" con il logo di seguito descritto.

Il logo, a forma circolare, rappresenta sullo sfondo la catena delle Alpi marittime sovrastato dallo schizzo del fagiolo di colore bianco crema con striature rosse. Tutti i colori del logo sono ottenuti con la tecnica della quadricromia con diverse sfumature nelle tonalità. Nel logo è inserita in forte evidenza la scritta "Fagiolo Cuneo I.G.P.", mentre lungo la circonferenza del logo stesso è presente la scritta "Indicazione Geografica Protetta".

I caratteri delle scritte sono: Arial Bold corsivo per "Indicazione Geografica Protetta", Arial Bold per "Fagiolo Cuneo" e Arial Regular corsivo per "I.G.P."

I riferimenti colorimetrici riferiti alla scala PANTONE sono: 371C (le montagne e peduncolo), 382C (la pianura), 1807C (striature del baccello) e 304C (cielo).

