

tare rischi di disapplicazione, confusione o difformi utilizzazioni delle attestazioni di conformità della denominazione di origine protetta «Veneto Valpolicella, Veneto Euganei Berici, Veneto del Grappa» rilasciate agli utilizzatori. Le modalità di attuazione di tali procedure saranno indicate dal Ministero delle politiche agricole e forestali. I medesimi elementi conoscitivi individuati dal presente articolo e dall'art 5, sono simultaneamente resi noti anche alla regione nel cui ambito territoriale ricade la zona di produzione della denominazione di origine protetta «Veneto Valpolicella, Veneto Euganei Berici, Veneto del Grappa».

#### Art. 8.

L'organismo autorizzato «C.S.Q.A. - Certificazioni S.r.l.» è sottoposto alla vigilanza esercitata dal Ministero delle politiche agricole e forestali e della regione nel cui ambito territoriale ricade la zona di produzione della denominazione di origine protetta «Veneto Valpolicella, Veneto Euganei Berici, Veneto del Grappa», ai sensi dell'art 53, comma 12 della legge 24 aprile 1998, n. 128, come sostituito dall'art. 14 della legge 21 dicembre 1999.

Roma, 25 luglio 2002

*Il direttore generale: AMBROSIO*

02E10255

#### PROVVEDIMENTO 25 giugno 2002.

Iscrizione della denominazione «Fagiolo di Sorana» nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche e protette.

#### IL DIRETTORE GENERALE REGGENTE PER LA QUALITÀ DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI E LA TUTELA DEL CONSUMATORE

Visto il regolamento (CEE) n. 2081/92 del Consiglio del 14 luglio 1992 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari;

Considerato che, con regolamento (CEE) n. 1018/2002 della Commissione del 13 giugno 2002, la denominazione «Fagiolo di Sorana» riferita ai prodotti ortofruttili, è iscritta quale indicazione geografica protetta nel registro delle denominazioni di origine protette (D.O.P.) e delle indicazioni geografiche protette (I.G.P.) previsto dall'art. 6, paragrafo 3, del regolamento (CEE) n. 2081/92;

Ritenuto che sussista l'esigenza di pubblicare nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana il disciplinare di produzione e la scheda riepilogativa della indicazione geografica protetta «Fagiolo di Sorana», affinché le disposizioni contenute nei predetti documenti siano accessibili per informazione *erga omnes* sul territorio italiano;

Provvede:

alla pubblicazione degli allegati disciplinare di produzione e scheda riepilogativa della indicazione geografica protetta «Fagiolo di Sorana», registrata in sede comunitaria con regolamento (CEE) n. 1018/2002 del 13 giugno 2002.

I produttori che intendono porre in commercio la denominazione «Fagiolo di Sorana» possono utilizzare, in sede di presentazione e designazione del prodotto, la menzione «Indicazione geografica protetta» solo sulle produzioni conformi al regolamento (CEE) n. 2081/92 e sono tenuti al rispetto di tutte le condizioni previste dalla normativa vigente in materia.

Roma, 25 giugno 2002

*Il direttore generale reggente: AMBROSIO*

#### REGOLAMENTO CEE N. 2081/92 DEL CONSIGLIO

Domanda di registrazione: art. 5

D.O.P.( ) I.G.P.(X)

N. Nazionale del fascicolo 3/2000

1. Servizio competente dello Stato membro nome: Ministero delle politiche agricole e forestali, indirizzo: via XX Settembre n. 20 - 00187 Roma - Recapito telefonico: 06/4819968, fax 06/42013126, e-mail: [qualità@politicheagricole.it](mailto:qualità@politicheagricole.it)

2. Associazione richiedente:

2.1. Nome: associazione dei piccoli produttori fagioli di Sorana - Il Ghiareto - Onlus;

2.2. indirizzo: via del Pozzo, 2 - Frazione Sorana - 51010 Pescia (Pistoia);

2.3. composizione: produttori/trasformatori (X) altro ( ).

3. Tipo di prodotto: legume, classe 1.6 ortofruttili e cereali allo stato naturale o trasformati.

4. Descrizione del disciplinare: (riepilogo delle condizioni di cui all'art. 4, paragr. 2).

4.1. Nome: Fagiolo di Sorana.

4.2. Descrizione: leguminosa del tipo rampicante, appartenente alla specie botanica *Phaseolus Vulgaris* L.

Le principali caratteristiche dei semi, allo stato secco, sono le seguenti:

tegumento inconsistente o scarsamente consistente, che non è perduto durante la cottura,

e colore bianco latte, con leggere venature perlacee, o rosso vinato con striatura di colore più intenso,

e forma schiacciata, quasi piatta, per il bianco, quasi cilindrica con tegumento consistente, per il rosso.

4.3. Zona geografica: l'area di coltivazione del «Fagiolo di Sorana» si estende per circa 660 Ha e comprende parte del territorio del comune di Pescia (Pistoia) ricadente nei versanti orientale e occidentale del torrente Pescia di Pontifo, che rappresenta l'area nord-occidentale del torrente Pescia di Pescia (con la delimitazione indicata nell'allegata cartografia).

4.4. Prova dell'origine: il «Fagiolo di Sorana» è prodotto in una piccola valle dove scorre il torrente Pescia. Coltivato lungo le sponde di tale torrente, deve la sua notorietà all'insieme dei fattori ambientali e naturali che difficilmente si possono ripetere in altri ambienti.

Infatti tale area è caratterizzata da terreni di natura alluvionale, sabbiosi, riparata dalle intemperie; con un periodo d'insolazione ridotto anche nei mesi estivi e con elevata umidità dell'aria.

L'acqua del torrente Pescia, povera di sali minerali, di calcio e di nitrati, contribuisce a determinare le caratteristiche del «Fagiolo di Sorana».

La notorietà del «Fagiolo di Sorana» è documentata da diverso tempo. Gioacchino Rossini ne conosceva ed apprezzava le caratteristiche organolettiche, tanto che in una lettera all'amico Giovanni Pacini chiese espressamente il raro e pregiato legume come compenso per la revisione di alcune partiture.

La rintracciabilità del prodotto è garantita dal fatto che i produttori del «Fagiolo di Sorana» che intendono porre in commercio i fagioli con l'indicazione geografica protetta, devono iscrivere i terreni in un apposito elenco e sono tenuti a presentare all'organismo di controllo una dichiarazione di messa a coltivazione del loro appezzamento entro il 31 maggio ed una dichiarazione sui quantitativi di produzione ottenuta entro il 31 ottobre di ogni anno.

4.5. Metodo di ottenimento: Il «Fagiolo di Sorana» viene coltivato nei terreni sabbiosi facilmente irrigabili con le acque superficiali del Pescia. La concimazione di fondo è prevalentemente di tipo organico. La semina viene effettuata con seme derivante dalla popolazione locale.

La raccolta è effettuata a mano dalla pianta, al momento della quasi deiscenza delle valve dal baccello. Per completare l'essiccazione, la granella è tenuta esposta al sole per 3-4 giorni. La conservazione avviene in appositi contenitori con l'aggiunta di pepe in grani o radici valeriana o foglie di alloro.

La produzione massima di granella secca per ogni 1.000 metri quadrati coltivati non supera 200 chilogrammi.

4.6. Legame: il «Fagiolo di Sorana» da alcuni secoli costituisce il un prodotto tipico di quella particolare area geografica.

La «popolazione» - ecotipo - di fagiolo che con il tempo si è selezionato in quel particolare ambiente geografico, si discosta sensibilmente dagli altri fagioli di tipo «cannellino» oltre per le caratteristiche organolettiche, per le dimensioni più ridotte dei semi, la forma schiacciata quasi piatta e soprattutto per la buccia estremamente sottile quasi inconsistente. Tali caratteristiche del «Fagiolo di Sorana» si ritiene siano essere determinate, oltre che dall'ecotipo selezionato nella zona di produzione in alcuni secoli di coltivazione, dalla specifiche caratteristiche di tale ambiente.

4.7. Struttura di controllo: nome: consorzio per il controllo dei prodotti biologici indirizzo: via Jacopo Barozzi, 8 - 40100 Bologna.

4.8. Etichettatura: Il «Fagiolo di Sorana» è confezionato per l'immissione al consumo in contenitori di vetro o in sacchetti di plastica per alimenti, di peso e dimensioni variabili. I contenitori devono recare il contrassegno con il logo e la scritta I.G.P. «Fagiolo di Sorana». È consentito riportare in etichetta la menzione aggiunta «di ghiareto» se il prodotto è ottenuto nel territorio a cavallo dell'asta del Pescia di Pontito, compresa nella zona delimitata; o la menzione «di poggio» per la produzione ottenuta nell'area esterna al ghiareto, sempre compresa nella zona delimitata. È consentito indicare in etichetta «bianco» o «rosso», in relazione al colore della granella. Il logo del «Fagiolo di Sorana» è costituito dalla fedele riproposizione dell'antico stemma del paese, il cui nome sembra provenire da «Rocca Sovrana», ed è formato da uno scudo contornato da tralci d'alloro e quercia (vedasi logo e descrizione allegati).

4.9. Condizioni nazionali: (parte riservata alla Commissione) N.CE.IT/00134/2000.06.13.

Data di ricevimento del fascicolo integrale.

#### ALLEGATO ALLA SCHEDA RIEPILOGATIVA

Il logo del Fagiolo di Sorana su fondo giallo, è costituito dalla fedele riproposizione dell'antico stemma del paese in nero, il cui nome sembra provenire da «Rocca Sovrana», ed è formato da uno scudo contornato da tralci d'alloro e quercia. Nella parte alta è posta la scritta SOVRANA e la lettera v è sormontata da corona gliata.

Lo scudo, diviso in tre sezioni, è così formato: Sulla parte inferiore destra, è stata raffigurata la vetta del Monte Lignana sul cui crinale è posta l'immagine stilizzata dell'antica «Castella» turrita di Sorana; in nero.

Al centro della sezione superiore è riportata la «Rosa dei Venti» e sulla destra una banda orizzontale di colore azzurro.

In basso sotto lo stemma, la scritta di traverso «Fagiolo di Sorana» in carattere Old English, nero, con sotto riportato su tre righe «Indicazione geografica protetta» in carattere Courier New.

Le dimensioni massime del logo sopra descritto da usarsi sulle etichette dovranno essere di cm 10,5 per 10,5. Le dimensioni minime potranno essere ridotte fino a 1/4 di quelle massime (vedi anche prova di stampa).

Sul lato destro, in verticale, è prevista una casella rettangolare per l'apposizione di un numero progressivo.

Infine, sul lato sinistro è previsto il logo regolamento CE 1726/98 indicazione geografica protetta, nelle dimensioni minime.

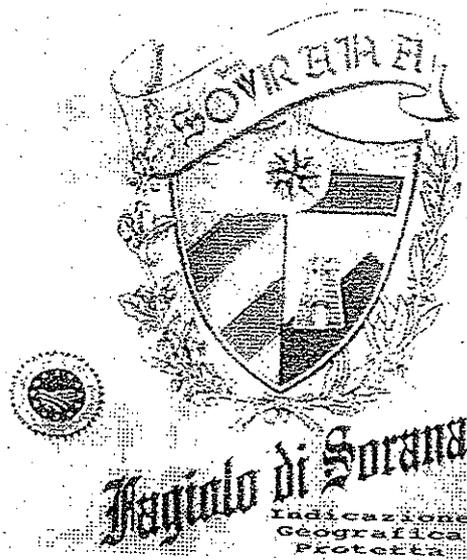
Colorimetria: I colori del logo sono «Colori Pantone»; la realizzazione è prevista su carta e su pellicola plastica (in questo secondo caso il colore è identificato dal secondo numero quando è necessario):

Giallo = 607 U/1205 C;

Nero = 433 U2X/Process Black C;

Argento = 427 U/427C;

Azzurro = 298 U/2915C.



Dimensioni massime cm. 10,5 x 10,5

#### Art. 1.

##### Denominazione

L'indicazione geografica protetta (I.G.P.) «Fagiolo di Sorana» è riservata alla granella secca, ottenuta da piante coltivate nella zona riconosciuta come tipica (di cui al successivo art. 3), che risponde alle condizioni ed ai requisiti previsti dal regolamento (CEE) n. 2081/92 ed indicati nel presente disciplinare di produzione.

#### Art. 2.

##### Varietà

Il «Fagiolo di Sorana» è una leguminosa del tipo rampicante, appartenente alla specie botanica *Phaseolus vulgaris* L., che, nella zona, spesso supera i 5 metri d'altezza. Il seme è ricavato dalla produzione dei primi tre palchi della pianta in loco (si hanno esempi di semi riprodotti da oltre un secolo); a seguito di tale comportamento si è creata una popolazione adattata all'ambiente (clima e terreni locali), che i genetisti definiscono *ecotipo*.

Le principali caratteristiche esteriori della granella allo stato secco, sono le seguenti:

tegumento inconsistente o scarsamente consistente, che non è perduto durante la cottura;

colore bianco latte, con leggere venature perlacee; o rosso vinato, con striature di colore più intenso;

forma schiacciata, quasi piatta (denominata localmente «piat-tellino»), molto più piccola e diversa dal comune cannellino per il bianco; o quasi cilindrica, con tegumento più consistente, per il rosso.

### Art. 3.

#### Zona di produzione

La zona di produzione del «Fagiolo di Sorana» è costituita dalla parte di territorio del comune di Pescia (Pistoia) i cui confini sono i seguenti (i toponimi sono ricavati dai fogli catastali):

partendo dalla località Ponte di Sorana ad ovest il confine è rappresentato dalla strada comunale Ponte di Sorana fino alla sua confluenza con la strada comunale per Aramo, all'altezza del cimitero; da qui prosegue verso nord ovest lungo la strada comunale d'Aramo fino al bivio della Croce d'Aramo. Dal bivio segue la strada comunale per Pontito fino a nord di Stiappa, all'altezza del Ponte Scassato. Il confine percorre l'alveo del fosso di Pian del Rio sino alla confluenza con il Pescia di Pontito. Risale sul versante orientale lungo il Pescia di Pontito e l'alveo del fosso della Torbola, fino ad incontrare la strada comunale di Sorana (Ponte di Tito). Andando verso sud segue tale strada fino ad incontrare la strada vicinale di Pian di Buti. Percorre tale strada fino all'incrocio con la strada del Montaione e lungo quest'ultima scende, fino all'altezza dell'incrocio con la strada vicinale del Sasso. Da qui prosegue lungo il fosso dei Ronchetti fino ad incontrare nuovamente la strada comunale di Montaione; scende lungo di questa e al primo tornante segue la linea ideale che lo collega con la località «Le Serre» e da qui fino alla località «La Villa», sino a lambire l'abitato di Sorana. Continua lungo il vicolo dei Gelsi, scendendo fino ad incontrare (in località S. Antonio) la strada comunale da Sorana a Ponte di Sorana e la percorre fino al Ponte da cui eravamo partiti.

All'interno di tale zona si distingue una sotto zona, detta «di ghiareto», posta a cavallo dell'asta del Pescia di Pontito, prevalentemente nel fondovalle e così delimitata:

partendo da nord, dal terreno di natura alluvionale lungo il corso del fiume fino al Ponte di Castelvecchio. Da qui in sinistra idrografica il confine è costituito dalla strada comunale per Castelvecchio, fino al Ponte di Sorana. In destra idrografica dall'area di natura alluvionale lungo il corso del Pescia di Pontito.

### Art. 4.

#### Modalità di coltivazione

Le condizioni ambientali e di coltura del «Fagiolo di Sorana» devono essere quelle caratteristiche e tradizionali della zona, comunemente atte a conferire al prodotto le caratteristiche specifiche di tipicità.

L'ambiente di coltivazione costituito dai versanti occidentale ed orientale e dall'asta del Pescia di Pontito, è caratterizzato dalla presenza di numerosi corsi d'acqua. Il clima della zona è influenzato dall'esposizione dei terreni e da una notevole percentuale d'umidità dell'aria.

Sono pertanto da considerarsi idonei i terreni dell'area individuata, sabbiosi, con esclusione di quelli con prevalenza strutturale della frazione argillosa. Inoltre tali terreni devono essere facilmente irrigabili con le acque superficiali e di falda del bacino idrografico del Pescia di Pontito.

La concimazione di fondo è prevalentemente di tipo organico, come lo è quella di copertura. Le quantità variano in relazione alla disponibilità aziendale di concime organico. La semina, previa adeguata lavorazione meccanica o manuale del terreno, deve essere effettuata con seme derivante dalla popolazione locale.

È vietata l'utilizzazione di diserbanti chimici.

La raccolta è effettuata generalmente a mano dalla pianta, al momento della quasi deiscenza delle valve del baccello. Per completarne l'essiccamento la granella è tenuta esposta al sole per 3-4 giorni, dopo di che è selezionata, sempre manualmente, eliminando i semi piccoli e malformati. Nel caso che il prodotto non sia immediatamente confezionato, deve essere conservato in contenitori di vetro di legno o di plastica per alimenti, con l'aggiunta di pepe in grani o radici di valeriana, ed, eventualmente foglie d'alloro, per evitare la diffusione e lo sviluppo d'insetti, particolarmente del tonchio (*Acanthoscelides obtectus*). La conservazione può essere effettuata anche a temperatura inferiore a 0 °C o sottovuoto. Ovvero mediante l'uso di prodotti conservanti a norma di legge, indicati dall'Autorità sanitaria locale.

La produzione massima di granella secca per ogni 1.000 metri quadrati coltivati, non dovrà superare i 200 chilogrammi.

### Art. 5.

#### Adempimenti

Il produttore di fagioli che intende porli in commercio con l'indicazione geografica protetta «Fagiolo di Sorana», deve, prima di iniziare la coltivazione, iscrivere i terreni per la superficie massima di coltivazione in un apposito elenco.

I produttori che hanno i terreni inseriti nell'elenco di cui al comma precedente entro il 31 maggio, devono presentare all'organismo di controllo una dichiarazione di messa a coltivazione dell'appezzamento di terreno. Entro la stessa data possono essere presentate le denunce di variazione all'iscrizione stessa.

I produttori di cui al comma 1, entro il 31 ottobre di ogni anno, sono tenuti a presentare all'organismo di controllo una dichiarazione sulla quantità ottenuta, con richiesta di certificazione di conformità della produzione all'organismo di controllo individuato e, conseguentemente, dei contrassegni di riconoscimento.

### Art. 6.

#### Immissione al consumo

Il prodotto ottenuto, allo stato di granella secca, selezionato, dovrà essere costituito da fagioli bianchi o rossi, in possesso delle caratteristiche morfologiche di cui al precedente art. 2. Il prodotto al consumo può essere presentato con l'aggiunta di pepe in grani, o radici di valeriana, ed, eventualmente foglie d'alloro.

### Art. 7.

#### Confezionamento

Il «Fagiolo di Sorana» è confezionato per l'immissione al commercio in contenitori di vetro o in sacchetti di plastica per alimenti, di peso e dimensioni variabili in relazione alle richieste del mercato. I contenitori dovranno recare un contrassegno con il logo e la scritta I.G.P. «Fagiolo di Sorana», conforme a quanto rappresentato ed indicato al successivo comma 4.

Le confezioni devono rispettare le norme di legge in vigore: in particolare ogni tipo di confezione deve riportare le indicazioni sull'annata di produzione e la data limite per il consumo. Ogni confezione dovrà essere adeguatamente sigillata.

Nell'ipotesi che il prodotto non sia confezionato in azienda, il produttore consegnerà al compratore apposita certificazione che dia diritto all'acquirente di ritirare i contrassegni da inserire nelle confezioni. La ditta acquirente è obbligata al rispetto di tutte le norme del presente disciplinare ed è soggetta ai relativi controlli.

Oltre alla denominazione I.G.P. «Fagiolo di Sorana», dovrà figurare il simbolo grafico relativo all'immagine artistica del logotipo specifico ed univoco, da utilizzare in abbinamento inscindibile con l'indicazione geografica protetta. Tale simbolo grafico è qui sotto riportato:



Dimensioni massime cm. 10,5x10,5

Il logo del «Fagiolo di Sorana» su fondo giallo, è costituito dalla fedele riproposizione dell'antico stemma del paese in nero, il cui nome sembra provenire da «Rocca Sovrana», ed è formato da uno scudo contornato da tralci d'alloro e quercia.

Nella parte alta è posta la scritta SOVRANA e la lettera v è sormontata da corona gigliata.

Lo scudo, diviso in tre sezioni, è così formato:

sulla parte inferiore destra, è stata raffigurata la vetta del Monte Lignana sul cui crinale è posta l'immagine stilizzata dell'antica «Castella» turrita di Sorana, in nero. Al centro della sezione superiore è riportata la «Rosa dei Venti» e sulla destra una banda orizzontale di colore azzurro.

In basso sotto lo stemma, la scritta di traverso «Fagiolo di Sorana» in carattere Old English, nero, con sotto riportato su tre righe «Indicazione Geografica Protetta» in carattere Courier New.

Le dimensioni massime del logo sopra descritto da usarsi sulle etichette dovranno essere di cm 10,5 per 10,5; le dimensioni minime potranno essere ridotte fino a 1/4 di quelle massime (vedi anche prova di stampa).

Sul lato destro, in verticale, è prevista una casella rettangolare per l'apposizione di un numero progressivo.

Infine, sul lato sinistro è previsto il logo regolamento CE 1726/98 «Indicazione Geografica Protetta», nelle dimensioni minime.

#### Colorimetria:

I colori del logo sono «Colori Pantone»; la realizzazione è prevista su carta e su pellicola plastica (in questo secondo caso il colore è identificato dal secondo numero quando è necessario):

Giallo = 607 U/1205 C;

Nero = 433 U2X/Process Black C;

Argento = 427 U/427C;

Azzurro = 298 U/2915C;

è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quella prevista dal presente disciplinare, ivi compreso gli aggettivi extra, superiore, fine, scelto, selezionato e similari;

è consentito esclusivamente l'uso della menzione aggiuntiva: di ghiareto di poggio, in relazione all'area di coltivazione (per la definizione della zona di ghiareto vedi art. 3 del presente disciplinare, mentre con poggio s'intende l'area esterna al ghiareto); bianco o rosso, in relazione al colore della granella;

è altresì consentito l'uso d'indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi d'impresa, non aventi significato laudativo e tali da trarre in inganno il consumatore e di quant'altro previsto dalla vigente legislazione in materia d'etichettatura.

Le eventuali menzioni aggiuntive e le indicazioni sopra specificate, ad eccezione del simbolo grafico del logo «Indicazione Geografica Protetta» previsto dal regolamento CE 1726/98, devono avere carattere tipografico non superiore alla metà di quello usato per la denominazione.

02A09769

## MINISTERO DELLE ATTIVITÀ PRODUTTIVE

DECRETO 24 luglio 2002.

Chiusura della procedura in amministrazione straordinaria della «S.p.a. S.D.A.C.».

IL DIRETTORE GENERALE  
PER LO SVILUPPO PRODUTTIVO E LA COMPETITIVITÀ

DI CONCERTO CON

IL DIRETTORE GENERALE  
DEL TESORO

Visto il decreto-legge 30 gennaio 1979, n. 26, recante provvedimenti urgenti per l'amministrazione straordinaria delle grandi imprese in crisi, convertito nella legge 3 aprile 1979, n. 95, e successive modifiche ed integrazioni;

Visto l'art. 106 del decreto legislativo 8 luglio 1999, n. 270;

Visto il decreto del Ministro dell'industria emesso di concerto con il Ministro del tesoro in data 7 marzo 1996 con cui la S.p.a. S.D.A.C. collegata alla S.p.a. Morteo Industrie, con sede in Genova, è posta in amministrazione straordinaria, e sono stati nominati commissari il dott. Alessandro Braja, il dott. Alfio Lamanna ed il dott. Marco Macciò;

Visto il provvedimento in data 16 aprile 2002 con il quale è stato autorizzato il deposito presso la cancelleria del competente tribunale del bilancio finale di liquidazione;

Vista l'istanza in data 10 giugno 2002 con la quale i commissari, comunicando che la cancelleria del competente tribunale ha certificato che non sono state depositate contestazioni da parte dei creditori al bilancio finale di liquidazione, chiedono che venga disposta la chiusura della procedura di amministrazione straordinaria della S.p.a. S.D.A.C.;

Visti gli articoli 4 e 16 del decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, che dettano i criteri di attribuzione delle competenze agli uffici dirigenziali generali;

Ritenuto che si sono verificati i presupposti per disporre la chiusura della procedura di amministrazione straordinaria S.p.a. S.D.A.C.;