

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE
DEI FAGIOLI AD INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA
"FAGIOLI DI SARCONI"

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

① 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 risi", "tovagliedde 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

② 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, Montemurro, 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).

③ 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 o sub acida.

④⑤ 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) e minime nei mesi di gennaio e febbraio (-5 / -6°C).

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

⑥ A - CANNELLINO E BORLOTTO

Preparazione del terreno

- epoca: periodo aprile-maggio;
- modalità: da eseguirsi con l'ausilio di trattrice dotata di monovomere o bivomere 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 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 - ECO TIPI LOCALI NANI E RAMPICANTI

Preparazione del terreno

- epoca: periodo giugno-luglio;
- modalità: da eseguirsi con l'ausilio di trattrice dotata di monovomere o bivomere 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

Fagiolo	Distanza tra le file (cm)	Distanza sulla fila (cm)	Quantità di seme (Kg/ha)
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 400-500 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 di 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 demandato 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 inscritta 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.

E' 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.

