



F.

Ministero delle Politiche Agricole e Forestali

Disciplinare di Produzione dell'Indicazione Geografica Protetta "Fagiolo di Sorana"

31 MAG. 2000



ARTICOLO 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 articolo 3), che risponde alle condizioni ed ai requisiti previsti dal Reg. (CEE) n. 2081/92 ed indicati nel presente disciplinare di produzione.

ARTICOLO 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 "piattellino"), molto più piccola e diversa dal comune cannellino per il bianco; o quasi cilindrica, con tegumento più consistente, per il rosso.

ARTICOLO 3 Zona di produzione

La zona di produzione del "Fagiolo di Sorana" è costituita dalla parte di territorio del comune di Pescia (PT) 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



31 MAG. 2000



Ministero delle Politiche Agricole e Forestali

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.

ARTICOLO 4

Modalità di coltivazione

Le condizioni ambientali e di coltura del "Fagiolo di Sorana" devono essere quelle caratteristiche e tradizionali della zona, comunque 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



31 MAG. 2000



Ministero delle Politiche Agricole e Forestali

organico. La semina, previa adeguata lavorazione meccanica o manuale del terreno, deve essere effettuata con seme derivante dalla popolazione locale.

E' 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.

ARTICOLO 5 Adempimenti

Il produttore di fagioli che intende porli in commercio con l'indicazione geografica protetta "Fagiolo di Sorana", deve, prima di iniziarne 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 uno, 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.

ARTICOLO 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 articolo 2. Il prodotto al consumo può essere presentato con l'aggiunta di pepe in grani, o radici di valeriana, ed, eventualmente foglie d'alloro.



31 MAG. 2000



Ministero delle Politiche Agricole e Forestali

ARTICOLO 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.

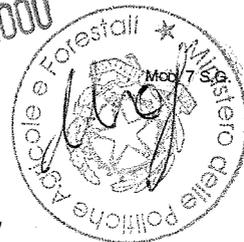
Oltre alla denominazione I.G.P. "Fagiolo di Sorana", dovrà figurare il simbolo grafico relativo all'immagine artistica del logotipo specifico ed univoco, da utilizzare in abbinamento inscindibile con l'indicazione geografica protetta. Tale simbolo grafico è qui sotto riportato:



Dimensioni massime cm. 10.5 x 10.5



31 MAG. 2000



Ministero delle Politiche Agricole e Forestali

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 coronaigliata.

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" turrata 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

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

E' 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 articolo 3 del presente disciplinare, mentre con poggio s'intende l'area esterna al ghiareto); *bianco* o *rosso*, in relazione al colore della granella;

E' 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.



31 MAG. 2000



Ministero delle Politiche Agricole e Forestali

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.