

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE
DELLA DENOMINAZIONE D'ORIGINE PROTETTA
"FAGIOLI BIANCHI DI ROTONDA"**

Art. 1

Denominazione

La Denominazione d'origine protetta (DOP) "*Fagioli Bianchi di Rotonda*" è riservata ai baccelli cerosi e ai semi secchi che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

Art. 2

Caratteristiche

La denominazione d'origine protetta (DOP) "Fagioli Bianchi di Rotonda" si ottiene con gli ecotipi *Fagiolo Bianco e Tondino o Poverello Bianco* riconducibili alla specie *Phaseolus Vulgaris*. L.

I "Fagioli Bianchi di Rotonda" all'atto dell'immissione al consumo come baccello ceroso devono avere le seguenti caratteristiche:

- Baccello: lunghezza fino a massimo di cm. 20, larghezza fino a un massimo di mm. 20;
- Colore bianco tendente al giallo chiaro o all'avorio;
- Baccello ceroso di aspetto fresco, sano e turgido;
- Pulito, praticamente esente da sostanze estranee visibili;
- Privo di odore e/o sapore estranei;
- Privo di umidità esterna anormale;
- Tenore di umidità non deve essere inferiore a 60 %;
- Contenuto proteico uguale o superiore a 9.0 (% sul tal quale).

I "Fagioli Bianchi di Rotonda" all'atto dell'immissione al consumo come granella secca devono avere le seguenti caratteristiche :

- Seme: lunghezza fino a un massimo di mm 18, larghezza fino a un massimo di mm 15;
- Assenza di venature;
- Colore bianco
- Media brillantezza;
- Forma cubica o tonda;
- Peso di 100 semi: fino a un massimo di gr 90;
- Granella pulita, praticamente esente da sostanze estranee visibili;
- Granella priva di odore e/o sapore estranei;
- Granella priva di umidità esterna anormale;
- Tenore di umidità non inferiore a 10 %;
- Contenuto proteico uguale o superiore 24 (% su s.s).

Può ottenere il riconoscimento "Fagioli bianchi di Rotonda" (DOP) solo il prodotto appartenente alle categorie Extra e Prima;

Art. 3

Zona di Produzione

La zona di produzione della D.O.P. “Fagioli Bianchi di Rotonda” include l'intero territorio delimitato dal comprensorio irriguo del versante lucano della Valle del Mercure comprendente i seguenti comuni della provincia di Potenza: Rotonda, Viggianello, Castelluccio Superiore, Castelluccio Inferiore.

Art. 4

Prova dell'origine

Ogni fase del processo produttivo viene monitorata documentando per ognuna gli input e gli output. In questo modo e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dalla struttura di controllo, delle particelle catastali sulle quali avviene la coltivazione, dei produttori e dei condizionatori, nonché attraverso la denuncia 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 delle struttura di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

Art. 5

Metodo di ottenimento

La tecnica di produzione del prodotto è la seguente:

Preparazione del terreno. Le operazioni colturali devono prevedere aratura ad una profondità di circa 30-35 cm. precedente l'impianto. Seguiranno poi le operazioni di preparazione del letto di semina.

Semina. Si esegue dal 20 Aprile al 10 Luglio di ogni anno.

Sesto. I sestri e le distanze di semina, devono essere quelli in uso tradizionale nella zona, con un investimento massimo per ettaro di 110.000 piantine.

Modalità di semina. La semina viene effettuata a mano o con seminatrice ad una profondità di 3-5 cm a fila continua o a postarella;

Seme. Il seme utilizzato per la riproduzione deve provenire dai campi ricadenti nei comuni di cui all'art.3 con una quantità non superiore a 100 kg per ettaro.

Tutori. Per il sostegno dei fagioli vengono utilizzati tutori di legno e rete.

Irrigazione. Devono essere utilizzati i seguenti metodi di irrigazione: a scorrimento, a goccia e microirrigazione;

Concimazione. Nel caso di concimazione si utilizza sostanza organica, letame maturo, oppure si fa ricorso ad altra sostanza organica composta o alla pratica del sovescio. Il livello di concimazione minerale non deve superare le seguenti unità fertilizzanti per ettaro:

U.F. 130 Azoto;

U.F. 100 Fosforo;

U.F. 120 Potassio;

Difesa. Nel rispetto sia della tecnica di coltivazione tradizionale che di quelle a basso impatto ambientale sono consentiti per i trattamenti fitosanitari tutti i principi attivi ammessi nella coltivazione integrata delle colture agrarie. Non è ammesso l'utilizzo del diserbo.

Raccolta. La raccolta va eseguita manualmente ed i fagioli vengono riposti in contenitori di legno o di plastica . La raccolta della produzione cerosa inizia dal 1 agosto di ogni anno e termina entro il 30 ottobre. La produzione massima è di 13 tonnellate ad ettaro.

La raccolta della produzione secca inizia dal 15 settembre e termina entro il 30 novembre. La produzione massima è di 2,5 tonnellate ad ettaro.

Il confezionamento del prodotto deve essere effettuato all'interno della zona delimitata all'art.3, per evitare che il trasporto e le eccessive manipolazioni possano pregiudicare la **colorazione del baccello** ceroso, quest'ultimo particolarmente delicato perché facilmente soggetto all'imbrunimento e alla formazione sul tegumento esterno di macchie brunastre, con il conseguente appassimento e perdita di turgidità. Inoltre la non corretta manipolazione possono produrre lesioni e schiacciamenti del baccello stesso e della granella caratterizzata, quest'ultima, da un tegumento molto sottile, e soprattutto provocare l'insorgenza di muffe che altererebbero irrimediabilmente il colore e l'integrità della forma del seme.

Art. 6 Legame

Le caratteristiche principali dei “Fagioli Bianchi di Rotonda” che tanto si differenziano dallo standard qualitativo sono l'alto contenuto proteico della granella che può raggiungere anche la percentuale del 27 % sulla sostanza secca legata ai terreni fertili e ricchi di azoto e zolfo (i fagioli venivano usati nelle nostre campagne con particolare frequenza nella alimentazione quotidiana proprio per la ricchezza di proteine vegetali a basso costo e per questo i fagioli venivano chiamati la “carne dei poveri”); il tegumento molto sottile determinato dal basso contenuto di calcare dei terreni (caratteristica molto apprezzata dai consumatori perché riduce drasticamente i tempi di cottura che se fossero lunghi altererebbero la sua gradevolezza); la grande disponibilità della risorsa acqua favorisce durante lo sviluppo del seme l'accumulo di amido e riduce lo spessore del tegumento. Infine i “Fagioli Bianchi di Rotonda” , si caratterizzano per la presenza di baccelli completamente bianchi senza striature con semi di dimensione maggiori, di forma tonda ovale, di colore bianco privi di screziature che colorano meno il liquido di cottura. . (Edizione Agricole - Sementi Elette n.6/200; Quaderni Alsia n.4/2001) Queste caratteristiche sono esaltate dalle particolari condizioni climatiche della zona che hanno favorito la diffusione di questo prodotto. I terreni su cui vengono coltivati i Fagioli Bianchi di Rotonda sono situati in una valle denominata Valle del Mercure, il cui bacino è di origine lacustre e risale al periodo dell' Era quaternaria.

Sono terreni di origine alluvionale, sabbiosi e limo argillosi, freschi profondi e fertili con una buona esposizione ed una buona capacità di immagazzinare acqua , ricchi di azoto e zolfo, privi di calcio cosicché il la durezza dei semi viene a diminuire. Il clima è sostanzialmente dolce e le piogge sono abbondanti nel periodo di produzione, con escursioni termiche tra giorno e notte che favoriscono la fecondazione dei baccelli ed il numero dei grani, le piogge sono abbondanti nel periodo che va da ottobre a maggio. Questo particolare ambiente fresco e ricco di acqua permette di produrre semi che assorbono meno acqua rispetto a piante allevate in ambienti caldi e secchi. Il territorio è molto ricco di acqua proveniente da sorgenti situati nel Parco Nazionale del Pollino *“la quantità di acqua, che, scende da vicini monti è col più grande accorgimento impiegata nelle irrigazioni; ne vi è parte di quest'esteso territorio, che l'industria degli abitanti non abbia reso irrigabile”*. così descritto dal Viaggio in alcuni luoghi della Basilicata effettuato dal Tenore nel 1826 (Edizione Prometeo -1992).

Altrettanto racconta il Cirelli nella sua monografia del 1853: *“l'agro è abbondante di acqua....., le quali sono giovevolissime per l'agricoltura,.....”* elemento importante che permette l'accumulo di amido e la riduzione dello spessore del tegumento dei fagioli.

Particolarmente diffusa la coltivazione dei fagioli nell'area della Valle del Mercure come riportato nella pubblicazione "Regno delle due Sicilie - descritto e illustrato" del 1852 dove si descrive lo Stato dell'agricoltura "*La sedulità dei coltivatori, la mitezza del clima, la posizione de' terreni, e la loro buona qualità offrono i fattori più sicuri della produzione, la quale perciò è svariata, offrendo annualmente tutti i prodotti bisognevoli per la sussistenza degli abitanti. Le molte coltivazioni adunque sono praticate e dirette con piuttosto saggio accorgimento, poichè il villico è laborioso ed accorto ...*" Nel descrivere i prodotti che questi terreni riescono a dare l'autore riferisce "...si seminano molte piante graminacee, leguminose e filifire..." e a proposito delle leguminose "...il fagiuolo, e questo di più specie, ...".

Tra tutte le varietà di fagioli coltivate, i fagioli bianchi di Rotonda vengono ripresi in un articolo del 2 settembre del 1860 dell'Eco di Basilicata Calabria Campania dove si descrivono le qualità dei fagioli apprezzati persino da Giuseppe Garibaldi che di ritorno dalla Sicilia si fermò a Rotonda per dormire e mangiare, gustò i fagioli bianchi, ne apprezzò le qualità e decise di portarsene una piccola quantità da seminare nella sua Caprera.

Anche l'agrotecnica utilizzata per la produzione dei "Fagioli Bianchi di Rotonda" si caratterizza per la marcata presenza dell'uomo nel processo produttivo, come parte integrante della tecnica di coltivazione insieme alle risorse agro-ambientali del Mercure, come l'utilizzo esclusivo di tutori di castagno per il sostegno dei fagioli ottenuti dai boschi presenti nella Valle del Mercure.

La tecnica utilizzata per la coltivazione dei fagioli bianchi di Rotonda è la stessa che si è tramandata nel corso degli anni con una serie di operazioni colturali eseguite interamente a mano come la realizzazione della struttura di sostegno dei fagioli rampicanti, la scerbatura, la raccolta del prodotto, ecc. Per l'impianto di sostegno dei fagioli vengono utilizzati pali di castagno di varia dimensione secondo l'utilizzo del sistema "a postarella" o a "rete", per la crescita dei fagioli rampicanti.

Sistema unico e particolare utilizzato esclusivamente dai produttori della valle del Mercure, molto differente dagli altri sistemi utilizzati in Italia, che consente una buona aerazione evitando la formazione di umidità tra i filari responsabili dell'imbrunimento e delle macchie sul baccello bianco molto delicato. Inoltre si consente di raccogliere agevolmente i baccelli.

L'operazione di raccolta dei baccelli freschi e secchi viene eseguita interamente a mano con molta cura senza l'utilizzo macchine di raccolta per evitare di compromettere la qualità del baccello e del seme.

Nel corso degli anni si è assistito ad un lavoro importante di selezione operata dagli agricoltori dell'area del Mercure. Nell'ambito degli ecotipi locali sono stati individuati i genotipi che presentavano baccelli con i semi di dimensione maggiori, di forma tonda/ovale, di colore bianco privo di screziature che colorava meno il liquido di cottura.

I "Fagioli di Rotonda" rappresentano in questa area del Pollino una fondamentale espressione della storia e della gastronomia locale. Nel corso degli anni si sono tramandate ricette di saporitissimi piatti tipici che li vedono protagonisti quali: "Scarola e fagioli bianchi", "Cavoli e fagioli bianchi" "Patate e fagioli Minestra impastata", "Fagioli e scorza (cotica di maiale)" "Lagane e fagioli (pasta fatta in casa). Oggi questi piatti pur venendo consumati ancora in famiglia, vengono proposti nei ristoranti, negli agriturismo e durante le sagre tra cui quella annuale "sagra del fagiolo" giunta alla ventesima edizione che continua a richiamare migliaia di persone a Rotonda nel Parco Nazionale del Pollino e che meglio testimonia il forte legame che esiste tra questo prodotto ed il territorio in cui è coltivato.

I "Fagioli Bianchi di Rotonda" si sono così affermati su tutte le tavole ed in particolare nel mondo della ristorazione locale e regionale di qualità e la loro notorietà trova ampia conferma nella loro presenza in diversi programmi televisivi, su riviste specializzate e libri di cucina. Nel 2004 i Fagioli di Rotonda sono stati inseriti nell'elenco dei prodotti tradizionali della Regione Basilicata.

Art. 7

Controlli

Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare è svolto da una struttura di controllo conformemente a quanto stabilito dagli artt.10 e 11 del Reg. CE n.510/2006. La struttura di controllo designata è l'Autorità pubblica Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura di Potenza, Corso XVIII Agosto n. 34, 85100 Potenza, Tel. 0971412111, Fax 0971412248, www.pz.camcom.it.

Art. 8

Etichettatura

L'immissione al consumo della DOP "Fagioli Bianchi di Rotonda" deve avvenire secondo le seguenti modalità:

Il prodotto fresco deve essere posto in vendita nelle seguenti confezioni sigillate:

- retine del peso fino a un massimo di 10 Kg.
- cassette del peso fino a un massimo di Kg 15.

Il prodotto secco deve essere posto in vendita nelle seguenti confezioni sigillate:

- scatole di cartone, sacchi di iuta o altro materiale riciclabile del peso fino ad un massimo di Kg.5.

Sulle etichette apposte sulle confezioni devono essere riportate, a caratteri di stampa chiari e leggibili, le seguenti indicazioni:

- *Fagioli Bianchi di Rotonda* e "*denominazione di origine protetta*" e il suo acronimo DOP con caratteri superiori a quelli usati per le altre indicazioni.
- il nome, la ragione sociale e l'indirizzo dell'azienda confezionatrice o produttrice;
- la quantità di prodotto effettivamente contenuta nella confezione, espressa in conformità delle norme vigenti.
- il logo del prodotto sotto riportato.

E' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi: tipo, gusto, uso, selezionato, scelto e similari.

E' tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento ad aziende, nomi, ragioni sociali, marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente.

Tali indicazioni potranno essere riportate in etichetta con caratteri di altezza e di larghezza inferiori a quelli utilizzati per indicare la denominazione d'origine protetta.

Il logo è di forma ellittica schiacciata lungo l'asse minore destro, raffigurante un chicco di fagiolo con contorno di colore "verde oliva" e contorno interno concentrico di colore bianco ed ombreggiatura esterna. Il riempimento interno è di colore "verde oliva pallido" e presenta una sfumatura bianca.

In prossimità del fuoco posizionato sull'asse minore destro, è riportata una piccola forma convessa di colore "verde oliva"..

All'interno del fagiolo, disposta su quattro righe, è riportata la dicitura "D.O.P. DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA" con carattere font type "Arrus Bt" di colore "verde oliva".

L'acronimo "D.O.P." presenta un doppio contorno esterno, esteso al lato destro, di colore "verde oliva scuro".

Sotto la scritta è riportato lo stemma del Comune di Rotonda, rappresentato da una torre merlata di colore "verde oliva pallido" con sfumature "verde oliva", con finestra e portone posizionati sull'asse centrale di colore "verde oliva".

La torre è poggiata su 3 triangoli isosceli raffiguranti tre monti di colore "verde oliva".

All'interno del triangolo centrale, con inclinazione parallela al lato dx, è riportata una forma allungata ed ondulata di colore "verde oliva pallido"; raffigurante un corso d'acqua.

Nella parte sottostante è inserita una forma geometrica raffigurante un settore circolare con ampiezza di 180° e colore “verde oliva” con cornice interna di colore bianco, riportante lungo l’asse centrale la dicitura “FAGIOLI BIANCHI DI ROTONDA” carattere font type “Arrus Bt” di colore “verde oliva”.

Indici colorimetrici:

Bordo: Color verde oliva Pantone CMYK percentuali C=0; M=0; Y=20; K=60;

Forma ellittica: colore verde oliva chiaro Pantone CMYK percentuali C=0; M=0; Y=20; K=60 con gradiente sfumato bianco verso l’asse centrale;

Forma settore circolare: colore verde oliva CMYK percentuali C=0; M=0; Y=20; K=60;

Dicitura D.O.P. DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA: caratteri “Arrus Bt” di colore verde oliva, Pantone CMYK percentuali C=0; M=0; Y=20; K=60 su fondo verde oliva chiaro Pantone CMYK percentuali C=0; M=0; Y=20; K=60;

Dicitura Fagioli di Rotonda: caratteri “Arrus Bt” di colore verde oliva chiaro Pantone CMYK percentuali C=0; M=0; Y=20; K=60 su fondo verde oliva Pantone CMYK percentuali C=0; M=0; Y=20; K=60;

Stemma:

Torre colore verde oliva chiaro Pantone CMYK percentuali C=0; M=0; Y=20; K=60 con ombra esterna e gradiente colore verde oliva Pantone CMYK percentuali C=0; M=0; Y=20; K=60;

Montagne: colore verde oliva, Pantone CMYK percentuali C=0; M=0; Y=20; K=60;

Fiume: colore verde oliva chiaro Pantone CMYK percentuali C=0; M=0; Y=20; K=60.

