

**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 cm; per la varietà Barbarossa è compresa tra 12 e 22 cm;
- 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 16%;
- 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; è consentita una percentuale massima del 1,5% di fagioli secchi fuori calibro.
- 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.
- contenuto in ferro che raggiunge valori minimi pari a 65 ppm.
- contenuto in proteine che raggiunge valori minimi pari al 23% (% di proteina sul secco).

Mandisio Aldo

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, Bene Vagienna, 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, Frassino, Gaiola, Gambaasca, Garessio, Genola, Gorzegno, Gottasecca, Guarene, Isasca, Igliano, 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, Monerosso 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, Pradleves, Priero, Priola, Prunetto, Racconigi, Revello, Riffredo, Rittana, Roascio, Roaschia, Robilante, Roburent, Roccavione, Roccabruna, Roccacigliè, Roccadebaldi, 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, dei centri di lavorazione e dei confezionatori, 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.

Marchisio Aldo

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 o a seme singolo, 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 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'apporto di elementi nutritivo è funzionale alle necessità del terreno ed è costituito da:

- Azoto (max 50 U/ha)
- Fosforo (max 40 U/ha)
- Potassio (max 80 U/ha)
- Calcio e magnesio (max 120 U/ha di calcio e max 30 U/ha di magnesio)
- Letame e liquame la cui somministrazione avviene prima dell'aratura.

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.

Marchisio Aldo

Tutte le fasi sopra descritte del Fagiolo Cuneo, compresa la cernita, pulitura, e calibratura del prodotto, devono essere svolte nella zona di produzione; il confezionamento, invece, può essere effettuato anche al di fuori di tale area.

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 culturale, 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 raggiunge valori minimi pari a 65 ppm per il Ferro e al 23% in proteine (% 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.

Merchisio Aldo

Art. 7

Controlli

I controlli sulla conformità del prodotto al disciplinare sono svolti conformemente a quanto stabilito dall'articolo 39 del Reg. (UE) n. 1143/2024.

Art. 8

Etichettatura

L'Igp Fagiolo Cuneo allo stato di maturazione cerosa da sgusciare o allo stato secco viene immesso al consumo in appositi imballaggi o confezioni in materiale per uso alimentare chiuso o con sigillo di garanzia ammessi dalla normativa vigente. 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 "Fagiolo Cuneo IGP" 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).



È consentito in abbinamento alla dicitura "Fagiolo Cuneo" IGP, l'utilizzo di indicazioni e/o simboli grafici che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi collettivi o marchi d'azienda individuali, purché non abbiano significato laudativo o tali da trarre in inganno l'acquirente.

Marciano Aldo