

REGIONE PIEMONTE - COMUNICATO

Richiesta di modifica del disciplinare di produzione del prodotto “Fagiolo Cuneo” IGP.

Si comunica che è stata presentata alla Direzione Agricoltura e cibo della Regione Piemonte, da parte del Consorzio di tutela e valorizzazione del Fagiolo Cuneo, una richiesta di modifica del disciplinare di produzione relativa al prodotto:

FAGIOLO CUNEO - IGP

Entro 30 (trenta) giorni dalla data di pubblicazione della presente comunicazione ogni persona, fisica o giuridica, avente un interesse legittimo, potrà produrre alla Regione Piemonte, Direzione Agricoltura e cibo, Settore Valorizzazione del sistema agroalimentare e tutela della qualità, eventuali osservazioni e/o opposizioni utili alla formulazione del parere regionale, previsto dal Decreto ministeriale 14 ottobre 2013.

Tali osservazioni e/o opposizioni dovranno essere inviate al seguente indirizzo di posta elettronica certificata (PEC):

valorizzazione.agroalimentare@cert.regione.piemonte.it

Si allegano a tal fine:

- la domanda di modifica del disciplinare di produzione;
- il disciplinare di produzione nella versione proposta.

Per informazioni in merito alla richiesta citata è possibile contattare il Dottor Fabrizio Vidano ai seguenti recapiti:

telefono: 011.4325964
e mail: fabrizio.vidano@regione.piemonte.it

Il Responsabile del Settore
Riccardo Brocardo

**DOMANDA DI APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA DEL
DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DI UNA DENOMINAZIONE DI ORIGINE
PROTETTA / DI UN'INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA**

Domanda di approvazione di una modifica ordinaria ai sensi dell'articolo 24, del regolamento (UE) n. 2024/1143.

"Fagiolo Cuneo"

n. UE: [esclusivamente per uso UE]



[barrare con una "X" la casella pertinente:] DOP ()

IGP (X)

1. GRUPPO RICHIEDENTE E INTERESSE LEGITTIMO

CONSORZIO DI TUTELA E VALORIZZAZIONE DEL FAGIOLO CUNEO

Via Emanuele Filiberto, 3 - 12100 Cuneo

Sede operativa: P.zza Foro Boario, 18 - 12100 CUNEO

2. STATO MEMBRO O PAESE TERZO

Italia

3. VOCE DEL DISCIPLINARE INTERESSATA DALLA MODIFICA

Denominazione del prodotto

Descrizione del prodotto

Zona geografica

Prova dell'origine

Metodo di produzione

Legame

Etichettatura

Altro [da precisare]

4. TIPO DI MODIFICA

Modifica a un disciplinare di una DOP o IGP registrata da considerarsi non minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, terzo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012.

Modifica a un disciplinare di una DOP o IGP registrata, per cui il documento unico (o documento equivalente) non è stato pubblicato, da considerarsi non minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, terzo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012.

5. MODIFICA

DISCIPLINARE IN VIGORE	PROPOSTA DI NUOVO TESTO
<p style="text-align: center;">Art. 2</p> <p style="text-align: center;">Descrizione del prodotto</p> <p>L'indicazione Geographical 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.</p> <p>a) Il baccello allo stato ceroso da sgranare deve avere le seguenti caratteristiche:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 mm; per la varietà Barbarossa è compresa tra 12 e 22 mm; - intensamente striato di rosso; <p>La granella all' interno del baccello ceroso deve presentare:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. <p>b) La granella secca deve avere le seguenti caratteristiche:</p> <ul style="list-style-type: none"> - appartenente all'ecotipo Bianco di Bagnasco o alle varietà Billò, Corona - l'umidità massima consentita del seme è del 15%; - 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; - 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. E' consentita, inoltre, una percentuale massima di 1,5 di fagioli secchi fuori calibro. - contenuto in ferro che raggiunge valori compresi tra 80 e 105 ppm per il Billò e 65 e 75 ppm per il Corona e il Bianco di Bagnasco - contenuto in proteine che raggiunge valori compresi tra 23 e 30 (% di proteina sul secco). 	<p style="text-align: center;">Art. 2</p> <p style="text-align: center;">Descrizione del prodotto</p> <p>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.</p> <p>a) Il baccello allo stato ceroso da sgranare deve avere le seguenti caratteristiche:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; <p>La granella all' interno del baccello ceroso deve presentare:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. <p>b) La granella secca deve avere le seguenti caratteristiche:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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).
<p>MOTIVAZIONE</p> <p>punto 1. L'unità di misura precedentemente indicata è espressa in millimetri ma risulta evidente che la lunghezza di un baccello di fagiolo borlotted non può essere solamente compresa tra i 12 e 28. L'unità di misura corretta da riportare è il centimetro in modo da correggere un grossolano errore di trascrizione.</p> <p>punto 2. Il limite di umidità massima consentita pari al 15% risulta limitante in alcune fasi di lavorazione della granella secca. Essendo ormai tutte le lavorazioni di pulizia, cernita e confezionamento eseguite con macchinari, una granella eccessivamente secca provoca rotture e/o peggio ancora microfessurazioni che provocano la rottura completa della granella solo dopo la idratazione in fase di preparazione della base alimentare. Un'umidità media della granella leggermente superiore al 15% da una consistenza più "morbida" e</p>	

quindi risponde meglio al sollecito degli organi meccanici e rende qualitativamente migliore la lavorazione nel prodotto finale.

punto 3. La modifica serve a chiarire che la tolleranza dell'1,5% si riferisce esclusivamente gli aspetti di diametro minimo verticale e orizzontale della granella secca, poiché nella precedente formulazione del disciplinare tale aspetto risultava poco chiaro.

punti 4 e 5. La quantità di ferro mediamente presente nei fagioli è trasversalmente diminuita negli anni un pò su tutte le tipologie a causa di diversi fattori, tra le principali riconducibili ai più frequenti fenomeni temporaleschi nel periodo estivo che probabilmente ha causato un generale impoverimento del terreno di questo elemento o anche solo limitandone la capacità di assorbimento visto la tendenza dei terreni della zona cuneese ad essere alcalini che in alcuni casi provocano la insolubilizzazione di alcuni microelementi tra i quali – ferro - manganese, rame e zinco determinando quindi carenze nutrizionali. Qui la necessità di uniformare esclusivamente il titolo inferiore del ferro per tutte le tipologie coltivate a 65 ppm.

Di qui la richiesta di modifica di uniformare anche la percentuale di proteine ad un unico parametro non inferiore al 23% per le diverse tipologie di granelle secche. Queste modifiche non vanno a cambiare né la qualità intrinseca del fagiolo (perché non danno né sapore e ne modificano la consistenza o conservazione) né il metodo di produzione dello stesso.

Art. 3 Zona di produzione	Art. 3 Zona di produzione
<p>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, Benevagienna, Benevello, Bergolo, Bermezzo, 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, Frassinò, Gaiola, Gamasca, Garesio, Genola, Gorzegno, Gottasecca, Guarene, Isasca, Iglia, 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, Montemalè, Monterosso 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, Rifreddo, 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.</p>	<p>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, Bermezzo, 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, Frassinò, Gaiola, Gamasca, Garesio, Genola, Gorzegno, Gottasecca, Guarene, Isasca, Iglia, 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, Montemalè, Monterosso 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, Rifreddo, 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.</p>
<p>MOTIVAZIONE</p> <p>punto 6. Si fa richiesta di correggere il nome del comune di Bene Vagienna, che in origine è stato scritto erroneamente senza spaziatura (Benevagienna), ma che invece va scritto con la spaziatura e con la V maiuscola anche sulla prima lettera della seconda parte. Non si va a modificare la zona di produzione del fagiolo Cuneo Igp che rimane esattamente la stessa.</p>	

<p style="text-align: center;">Art. 4 Prova dell'origine</p> <p>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 e dei condizionatori, nonché attraverso la dichiarazione tempestiva alla struttura di controllo dei quantitativi prodotti, è garantita la tracciabilità del prodotto.</p> <p>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.</p>	<p style="text-align: center;">Art. 4 Prova dell'origine</p> <p>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.</p> <p>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.</p>
<p>MOTIVAZIONE</p> <p>punto 7. La dicitura "condizionatori" ha sempre reso difficile l'interpretazione del successivo articolo 5 dove indica la necessità di svolgere tutte le operazioni "esclusa quella del confezionamento" all'interno dell'area di produzione. Questo perché il fagiolo come granella secca ha necessità di essere "condizionato" prima di ricevere l'idoneità in quanto appena raccolto nel campo presenta diverse impurità. Questa lavorazione giustamente va quindi effettuata esclusivamente nel territorio indicato nell'articolo 3 poiché solo dopo può ricevere l'idoneità alla certificazione Igp.</p> <p>Mentre il solo confezionamento può essere svolto anche fuori dalla zona. Questa modifica non va a modificare il legame con il territorio ma ne chiarisce il significato durante la fase di controllo.</p>	
<p style="text-align: center;">Art. 5 Metodo di ottenimento</p> <p><i>Preparazione del terreno e semina</i></p> <p>Successivamente alla preparazione del terreno, viene effettuata la semina nel periodo tra aprile e luglio. Si effettua a postarelle, utilizzando una quantità massima di seme ad ettaro di 120 Kg. La semina può essere manuale o meccanizzata.</p> <p>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.</p> <p><i>Tutori</i></p> <p>Per il sostegno dei fagioli vengono utilizzate da due a quattro 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.</p> <p><i>Concimazione</i></p> <p>L'azoto viene apportato in post-emergenza delle plantule (max 50 U/ha), il fosforo in pre-semine (max 40 U/ha), il potassio in pre-semine, (max 80 U/ha), il calcio e magnesio in pre-semine (max 120 U/ha di calcio e max 30 U/ha di magnesio) e il letame la cui somministrazione avviene prima dell'aratura con un quantitativo max 150 ql/ha.</p>	<p style="text-align: center;">Art. 5 Metodo di ottenimento</p> <p><i>Preparazione del terreno e semina</i></p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p><i>Tutori</i></p> <p>Per il sostegno dei fagioli vengono utilizzate 9canne 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.</p> <p><i>Concimazione</i></p> <p>10L'apporto di elementi nutritivo è funzionale alle necessità del terreno e può essere costituito da:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Azoto, viene apportato preferibilmente in post-emergenza delle plantule (max 50 U/ha), - Fosforo preferibilmente in pre-semine (max 40 U/ha), - Potassio preferibilmente in pre-semine, (max 80 U/ha), - Calcio e magnesio (max 120 U/ha di calcio e max 30 U/ha di magnesio) - Letame e altre matrici organiche la cui somministrazione avviene prima dell'aratura.

<p><i>Difesa</i></p> <p>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.</p> <p>La monosuccessione della coltura deve essere intercalata alla fine del terzo anno con un erbaio a semina autunnale</p> <p>E' consentito l'utilizzo di prodotti diserbanti registrati sulla coltura nonché le lavorazioni meccaniche del terreno tra le bine.</p> <p><i>Raccolta</i></p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Tutte le fasi sopra descritte dovranno essere svolte nell'area di produzione del Fagiolo Cuneo, tranne quella di confezionamento.</p> <p>La granella deve essere successivamente lavorata per la cernita, pulitura e calibratura del prodotto.</p> <p>In seguito avviene il confezionamento.</p>	<p><i>Difesa</i></p> <p>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.</p> <p>La monosuccessione della coltura deve essere intercalata alla fine del terzo anno con un erbaio a semina autunnale</p> <p>E' consentito l'utilizzo di prodotti diserbanti registrati sulla coltura nonché le lavorazioni meccaniche del terreno tra le bine.</p> <p><i>Raccolta</i></p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Tutte le fasi sopra descritte II 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.</p>
<p>MOTIVAZIONE</p> <p>punto 8. Questa modifica va esclusivamente a modernizzare il disciplinare pari passo con l'ammodernamento avuto nei metodi di coltivazione. Senza andare a modificare né il prodotto né il territorio ma esclusivamente andando ad utilizzare attrezzature che integrano il lavoro manuale durante la semina. Si sta passando dalla sistemazione del seme nel terreno solamente a postarelle alla più razionale semina a seme singolo, con un risparmio in termini di quantità di seme e di regolarità nell'emergenza della plantula considerando che in postarelle da 5 semi se uno marisce provoca la stessa sorte agli altri vicini, mentre a seme singolo si evita questo problema.</p> <p>punto 9. Anche in questo caso l'ammodernamento della pratica di coltivazione passa sicuramente dalla meccanizzazione dove le attrezzature non sempre sono in grado di legare esattamente 4 canne tra di loro poiché il sistema di legatura a volte ne raggruppa 5. Questa modernizzazione è cosa ormai assodata anche perché logicamente la coltivazione del fagiolo non risente in nessun modo della differenza ma anzi in molti casi la legatura di un sostegno in più fa sì che la struttura della coltivazione a tenda di indiano rimanga più solida e meno soggetta a danni durante i temporali estivi o anche solo alla forza del vento.</p> <p>punto 10. Le moderne tecniche di concimazione prevedono l'utilizzo di forme più evolute di concimi come le formule a lento rilascio, sistemi di protezione della lisciviazione ecc. Queste tipologie di concimi danno la possibilità di essere impiegati in più fasi fenologiche della pianta andando ad ottimizzare l'assorbimento e riducendone a volte le quantità. Esempio su tutti il fosforo, che il disciplinare vincola la distribuzione in pre semina, mentre con i più moderni preparati e distribuiti alla semina localizzati vicino al seme ne aumentano l'efficacia anche a dosi ridotte.</p> <p>Questa modifica si rende necessaria per un miglior utilizzo degli elementi e per una maggior sostenibilità ambientale.</p> <p>punto 11. Si tratta di fatto del recepimento, anche in questo articolo, di quanto già indicato e spiegato nell'art. 4 punto 7.</p>	
<p>Art. 6</p> <p>Legame con il territorio</p> <p>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 colturale, sia sotto l'aspetto organolettico.</p> <p>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</p>	<p>Art. 6</p> <p>Legame con il territorio</p> <p>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 colturale, sia sotto l'aspetto organolettico.</p> <p>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</p>

<p>sicuramente necessita di molta manodopera e che nell'areale di Cuneo è esclusivamente di tipo famigliare. 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.</p> <p>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.</p> <p>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 servi a soddisfare le esigenze dei centallesi.</p> <p>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 raggiungono, rispettivamente, valori compresi tra 80 e 105 ppm per il Billò e 65 e 75 ppm per il Corona e il Bianco di Bagnasco, e 23 e 30 (% 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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>	<p>sicuramente necessita di molta manodopera e che nell'areale di Cuneo è esclusivamente di tipo famigliare. 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.</p> <p>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.</p> <p>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 servi a soddisfare le esigenze dei centallesi.</p> <p>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 ¹² 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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>
<p>MOTIVAZIONE</p> <p>punto 12. Si tratta di fatto del recepimento, anche in questo articolo, di quanto già indicato e spiegato nell'art. 2 ai punti 4 e 5.</p>	
<p style="text-align: center;">Art. 7</p> <p style="text-align: center;">Controlli</p> <p>I controlli sulla conformità del prodotto al disciplinare sono svolti conformemente a quanto stabilito dagli articoli 10 e 11 del Reg. (CE) n. 510/2006. Tale struttura è l'Organismo di controllo ISTITUTO NORD-OVEST QUALITA' Soc. Coop. - Piazza Carlo Alberto Grosso, 82 - 12033 Moretta (CN) - Tel. 0172.911323 - Fax 0172.911320 - e-mail: inoq@inoq.it.</p>	<p style="text-align: center;">Art. 7</p> <p style="text-align: center;">Controlli</p> <p>I controlli sulla conformità del prodotto al disciplinare sono svolti conformemente a quanto stabilito ¹³ dall'articolo 39 del Reg. (UE) n. 1143/2024.</p>
<p>MOTIVAZIONE</p> <p>punto 13. Semplice aggiornamento della normativa dove viene sostituita l'indicazione del regolamento UE aggiornato.</p>	

<p style="text-align: center;">Art. 8 Etichettatura</p> <p>L'Igp Fagiolo Cuneo allo stato di maturazione cerosa da sgusciare viene immesso al consumo in appositi imballaggi in plastica, in cartone o in confezioni sigillate (vassoi, cartoni, sacchetti e similari), in materiale per uso alimentare con un sigillo di garanzia non riutilizzabile della capacità di kg 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14 e 15. L'Igp Fagiolo Cuneo allo stato secco, in granella o in baccello, viene immesso al consumo in appositi imballaggi o confezioni in materiale per uso alimentare con un sigillo di garanzia non riutilizzabile della capacità di kg 0,100, 0,200, 0,300, 0,400, 0,500, 0,800, 1, 2, 3, 4, 5, 10, 15, 25. 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 "IGP Fagiolo Cuneo" con il logo di seguito descritto.</p> <p>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".</p> <p>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."</p> <p>I riferimenti colorimetrici riferiti alla scala PANTONE sono: 371C (le montagne e peduncolo), 382C (la pianura), 1807C (striature del baccello) e 304C (cielo).</p>	<p style="text-align: center;">Art. 8 Etichettatura</p> <p>L'Igp Fagiolo Cuneo allo stato di maturazione cerosa da sgusciare ¹⁴o 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.</p> <p>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".</p> <p>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."</p> <p>I riferimenti colorimetrici riferiti alla scala PANTONE sono: 371C (le montagne e peduncolo), 382C (la pianura), 1807C (striature del baccello) e 304C (cielo).</p> <p>¹⁵È 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.</p>
<p>MOTIVAZIONE</p> <p>punto 14. Per una semplificazione del disciplinare vengono eliminati i vincoli della taglia delle confezioni del prodotto finito pronto al commercio. Si va ad indicare esclusivamente il rispetto delle normative di legge per gli imballaggi e i materiali di confezionamento senza vincolare la quantità netta dentro lo stesso. Eliminando questo punto nessuna garanzia di tracciabilità né di qualità o tanto meno di legame con il territorio viene meno.</p> <p>punto 15. Aggiungere la possibilità di integrare una etichetta del Fagiolo Cuneo Igp con un marchio commerciale di una impresa privata è un passaggio logico e necessario per promuovere la commercializzazione del fagiolo stesso. Il marchio dell'impresa non deve in nessun modo sminuire le qualità del fagiolo né metterlo in secondo piano, ma viene usato in affiancamento al marchio dell'Igp in modo tale che possano trarne beneficio entrambi.</p>	

**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).

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, Frassinò, Gaiola, Gambaasca, Gressano, Genola, Gorzegno, Gottasecca, Guarene, Isasca, Iglia, 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, Monterosso 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, Ponghiera, 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.

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 nutritivi è funzionale alle necessità del terreno e può essere costituito da:

- Azoto, viene apportato preferibilmente in post-emergenza delle plantule (max 50 U/ha),
- Fosforo preferibilmente in pre-semine (max 40 U/ha),
- Potassio preferibilmente in pre-semine, (max 80 U/ha),
- Calcio e magnesio (max 120 U/ha di calcio e max 30 U/ha di magnesio)
- Letame e altre matrici organiche 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.

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 culturale 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.

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.