

**Pubblicazione di una domanda a norma dell'articolo 6, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari**

(2010/C 169/07)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla registrazione a norma dell'articolo 7 del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio <sup>(1)</sup>. La dichiarazione di opposizione deve pervenire alla Commissione entro un termine di sei mesi dalla data della presente pubblicazione

DOCUMENTO UNICO

**REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO**

**«FAGIOLI BIANCHI DI ROTONDA»**

**N. CE: IT-PDO-0005-0683-25.02.2008**

**IGP ( ) DOP ( X )**

**1. Denominazione:**

«Fagioli Bianchi di Rotonda»

**2. Stato membro o paese terzo:**

Italia

**3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare:**

**3.1. Tipo di prodotto (Allegato III):**

Classe 1.6: Ortofrutticoli e cereali freschi e trasformati.

**3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di (1):**

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 20 cm, larghezza fino a un massimo di 20 mm; 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. 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 18 mm, larghezza fino a un massimo di 15 mm; assenza di venature, colore bianco, media brillantezza, forma cubica o tonda, peso di 100 semi: fino a un massimo di 90 gr; granella pulita, praticamente esente da sostanze estranee visibili, priva di odore e/o sapore estranei, priva di umidità esterna. Il tenore di umidità del seme ceroso non deve essere inferiore al 60 %, mentre per quello secco non inferiore al 10 %. Il contenuto proteico deve essere uguale o superiore al 9,0 (% sul tal quale) per il seme ceroso, mentre per il seme secco uguale o superiore al 24 (% su s.s.). La percentuale di tegumento dei «Fagioli Bianchi di Rotonda» non deve essere superiore al 6% rispetto al peso totale.

**3.3. Materie prime (solo per i prodotti trasformati):**

—

**3.4. Alimenti per animali (solo per prodotti di origine animale):**

—

**3.5. Fasi specifiche della produzione che devono avvenire nella zona geografica identificata:**

Tutte le fasi di produzione dei «Fagioli Bianchi di Rotonda» sono effettuate all'interno del territorio di cui al punto 4.

<sup>(1)</sup> GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12.

### 3.6. Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, condizionamento, ecc.:

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.

### 3.7. Norme specifiche relative all'etichettatura:

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



## 4. Definizione concisa della zona geografica:

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.

## 5. Legame con la zona geografica:

### 5.1. Specificità della zona geografica:

I terreni su cui vengono coltivati i «Fagioli Bianchi di Rotonda» sono situati nella valle del Mercure, circondati da montagne, il cui bacino è di origine lacustre e risale al periodo quaternario. I terreni, quindi, sono 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. La

zona di coltivazione si caratterizza per temperature medie che superano i 20 °C solo per un breve periodo in luglio, che coincide con l'epoca di semina. Il clima è sostanzialmente dolce con temperature non molto elevate nel periodo di produzione, con escursioni termiche tra il giorno e la notte che favoriscono la fecondazione dei baccelli ed il numero di grani. Le piogge sono abbondanti nel periodo che va da ottobre a maggio. Il territorio è molto ricco di acqua incontaminata e fresca proveniente dalle sorgenti situate nel Parco Nazionale del Pollino.

Le tecniche agronomiche di coltivazione utilizzate per la produzione dei «Fagioli Bianchi di Rotonda» si caratterizzano per la marcata presenza nel processo produttivo dell'uomo e dell'utilizzo di strumenti propri della valle del Mercure, come l'utilizzo esclusivo di tutori di castagno per il sostegno dei fagioli ottenuti dai boschi presenti nella suddetta Valle. 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. 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.

#### 5.2. Specificità del prodotto:

Le principali caratteristiche qualitative dei «Fagioli Bianchi di Rotonda», sono l'elevato contenuto proteico della granella; il tegumento molto sottile, ed infine l'aspetto dei baccelli che si presentano completamente bianchi, con semi di dimensioni maggiori, di forma caratteristica tonda/ovale e senza screziature.

L'elevato tenore in proteine ha fatto sì che storicamente nell'area geografica di produzione i fagioli venissero usati con particolare frequenza, tanto da essere indicati come la «carne dei poveri» proprio perché nell'alimentazione quotidiana apportavano proteine vegetali a basso costo. Inoltre, la sottigliezza del tegumento, che riduce drasticamente i tempi di cottura, e l'assenza di screziature dei baccelli, altra importante caratteristica molto apprezzata dai consumatori perché colora meno il liquido di cottura, rendono i «Fagioli Bianchi di Rotonda» particolarmente apprezzati per l'uso in cucina.

#### 5.3. Legame causale fra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto (per DOP) o una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (per le IGP):

Le caratteristiche principali dei «Fagioli Bianchi di Rotonda», che tanto differenziano il loro standard qualitativo, come l'elevato contenuto proteico della granella; la bassa percentuale del tegumento rispetto al peso totale (evidenziato dal lavoro svolto dal CNR di Bari e pubblicato su: Gli agro-ecotipi di fagioli della Basilicata) ed il colore privo di striature; sono esaltate dalle particolari condizioni climatiche della zona che hanno favorito la diffusione di questo prodotto. La ricchezza in azoto e zolfo e la mancanza di calcio dei terreni su cui vengono coltivati i «Fagioli Bianchi di Rotonda» sono direttamente correlate con la produzione di semi ad elevato contenuto proteico e la formazione di un tegumento molto sottile. La ricchezza in acqua del territorio ha da sempre permesso agli agricoltori una corretta irrigazione dei campi. Questa abbondante presenza di acqua nel territorio, oltre a permettere l'accumulo di amido, contribuisce alla riduzione dello spessore del tegumento dei fagioli. Il sistema di coltivazione, utilizzato esclusivamente dai produttori della Valle del Mercure, è molto differente dagli altri sistemi utilizzati in Italia e, oltre a consentire un'agevole raccolta dei baccelli, permette una buona aerazione evitando la formazione di umidità tra i filari responsabili dell'imbrunimento e delle macchie sul baccello bianco molto delicato. I «Fagioli Bianchi di Rotonda» rappresentano in questa area del Pollino una fondamentale espressione della storia e della gastronomia locale. Oggi questi piatti pur venendo consumati ancora in famiglia, vengono proposti nei ristoranti, negli agriturismi e durante le sagre tra cui quella annuale «Sagra del Fagiolo Bianco di Rotonda» 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 Bianchi di Rotonda» sono stati inseriti nell'elenco dei prodotti tradizionali della Regione Basilicata.

**Riferimento alla pubblicazione del disciplinare:**

Questa Amministrazione ha attivato la procedura nazionale di opposizione pubblicando la proposta di riconoscimento della DOP «Fagioli Bianchi di Rotonda» sulla *Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana* n. 7 del 9 gennaio 2008 testo consolidato del disciplinare di produzione è consultabile sul sito internet:

[http://www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search\\_Documenti\\_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg](http://www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search_Documenti_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg)

oppure

accedendo direttamente all'home page del sito del Ministero (<http://www.politicheagricole.it>) e cliccando poi su «Prodotti di Qualità» (a sinistra dello schermo) ed infine su «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE [regolamento (CE) n. 510/2006]».

---