

Pubblicazione di una domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 6, paragrafo 2, del regolamento (CEE) n. 2081/92 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari

(2001/C 179/11)

La presente pubblicazione conferisce un diritto di opposizione ai sensi dell'articolo 7 del citato regolamento. Le eventuali dichiarazioni di opposizione a tale domanda devono essere trasmesse, per il tramite dell'autorità competente di uno Stato membro, entro sei mesi a decorrere dalla presente pubblicazione. La pubblicazione è motivata dagli elementi sotto illustrati, in particolare al punto 4.6, in base ai quali la domanda si ritiene giustificata ai sensi del regolamento (CEE) n. 2081/92.

REGOLAMENTO CEE N. 2081/92 DEL CONSIGLIO

DOMANDA DI REGISTRAZIONE: ARTICOLO 5

DOP () IGP (x)

N. Nazionale del fascicolo: 3/2000

1. Servizio competente dello Stato membro

Nome: ministero delle politiche Agricole e forestali

Indirizzo: Via XX Settembre 20, I-00187 Roma

Tel. (39-06) 481 99 68

Fax (39-06) 42 01 31 26

E-mail: qualità@politicheagricole.it

2. Associazione richiedente

2.1. Nome: Associazione dei piccoli produttori fagioli di Sorana — Il Ghiareto — Onlus

2.2. Indirizzo: Via del Pozzo 2, Frazione Sorana, I-51010 Pescia (PT)

2.3. Composizione: Produttori/trasformatori (x) altro ().

3. Tipo di prodotto: Legume

Classe 1.6: Ortofrutticoli e cereali allo stato naturale o trasformati.

4. Descrizione del disciplinare

(riepilogo delle condizioni di cui all'articolo 4, paragrafo 2).

4.1. **Nome:** Fagiolo di Sorana

4.2. **Descrizione:** Leguminosa del tipo rampicante, appartenente alla specie botanica *Phaseolus Vulgaris* L.

Le principali caratteristiche dei semi, allo stato secco, sono le seguenti:

— tegumento inconsistente o scarsamente consistente, che non è perduto durante la cottura,

- colore bianco latte, con leggere venature perlacee, o rosso vinato con striatura di colore più intenso,
- forma schiacciata, quasi piatta, per il bianco, quasi cilindrica con tegumento più consistente, per il rosso.

4.3. **Zona geografica:** L'area di coltivazione del «Fagiolo di Sorana» si estende per circa 660 Ha e comprende parte del territorio del Comune di Pescia (Pistoia) ricadente nei versanti orientale e occidentale del torrente Pescia di Pontito, che rappresenta l'area nord-occidentale del torrente Pescia di Pescia.

4.4. **Prova dell'origine:** Il «Fagiolo di Sorana» è prodotto in una piccola valle dove scorre il torrente Pescia. Coltivato lungo le sponde di tale torrente, deve la sua notorietà all'insieme dei fattori ambientali e naturali che difficilmente si possono ripetere in altri ambienti.

Infatti tale area è caratterizzata da terreni di natura alluvionale, sabbiosi, riparata dalle intemperie; con un periodo d'insolazione ridotto anche nei mesi estivi e con elevata umidità dell'aria.

L'acqua del torrente Pescia, povera di sali minerali, di calcio e di nitrati, contribuisce a determinare le caratteristiche del «Fagiolo di Sorana».

La notorietà del «Fagiolo di Sorana» è documentata da diverso tempo. Gioacchino Rossini ne conosceva ed apprezzava le caratteristiche organolettiche, tanto che in una lettera all'amico Giovanni Pacini chiese espressamente il raro e pregiato legume come compenso per la revisione di alcune partiture.

La rintracciabilità del prodotto è garantita dal fatto che i produttori del «Fagiolo di Sorana» che intendono porre in commercio i fagioli con l'indicazione geografica protetta, devono iscrivere i terreni in un apposito elenco e sono tenuti a presentare all'organismo di controllo una dichiarazione di messa a coltivazione del loro appezzamento entro il 31 maggio ed una dichiarazione sui quantitativi di produzione ottenuta entro il 31 ottobre di ogni anno.

4.5. **Metodo di ottenimento:** Il «Fagiolo di Sorana» viene coltivato nei terreni sabbiosi facilmente irrigabili con le acque superficiali del Pescia. La concimazione di fondo è prevalentemente di tipo organico. La semina viene effettuata con seme derivante dalla popolazione locale.

La raccolta è effettuata a mano dalla pianta, al momento della quasi deiscenza delle valve dal baccello. Per completare l'essiccamento, la granella è tenuta esposta al sole per 3-4 giorni. La conservazione avviene in appositi contenitori con l'aggiunta di pepe in grani o radici di valeriana o foglie di alloro.

La produzione massima di granella secca per ogni 1 000 metri quadrati coltivati non supera i 200 chilogrammi.

4.6. **Legame:** Il «Fagiolo di Sorana» da alcuni secoli costituisce un prodotto tipico di quella particolare area geografica.

La «popolazione» — ecotipo — di fagiolo che con il tempo si è selezionato in quel particolare ambiente geografico, si discosta sensibilmente dagli altri fagioli di tipo «cannellino» oltre che per le caratteristiche organolettiche, per le dimensioni più ridotte dei semi, la forma schiacciata quasi piatta e soprattutto per la buccia estremamente sottile, quasi inconsistente.

Tali caratteristiche del «Fagiolo di Sorana» si ritiene siano essere determinate, oltre che dall'ecotipo selezionato nella zona di produzione in alcuni secoli di coltivazione, dalle specifiche caratteristiche di tale ambiente.

4.7. **Struttura di controllo:**

Nome: Consorzio per il Controllo dei Prodotti Biologici

Indirizzo: Via Jacopo Barozzi 8, I-40100 Bologna.

4.8. **Etichettatura:** Il «Fagiolo di Sorana» è confezionato per l'immissione al consumo in contenitori di vetro o in sacchetti di plastica per alimenti, di peso e dimensioni variabili. I contenitori devono recare il contrassegno con il logo e la scritta IGP «Fagiolo di Sorana». È consentito riportare in etichetta la menzione aggiunta «di ghiareto» se il prodotto è ottenuto nel territorio a cavallo dell'asta del Pescia di Pontito, compresa nella zona delimitata; o la menzione «di poggio» per la produzione ottenuta nell'area esterna al ghiareto, sempre compresa nella zona delimitata. È consentito indicare in etichetta «bianco» o «rosso», in relazione al colore della granella. Il logo del «Fagiolo di Sorana» è costituito dalla fedele riproposizione dell'antico stemma del paese, il cui nome sembra provenire da «Rocca Sovrana», ed è formato da uno scudo contornato da tralci d'alloro e quercia.

4.9. **Condizioni nazionali:** —

N. CE: IT/00134/2000.06.13.

Data di ricevimento del fascicolo integrale: 13 giugno 2000.
