DOSSIER N° 121

ELENCO DOCUMENTI

1- SCHEDA RIEPILOGATIVA

2- DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

3- RELAZIONE TECNICA E STORICA

4- CARTOGRAFIA

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

DELLA INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA
FAGIOLO DI LAMON DELLA VALLATA BELLUNESE

ART.1 DENOMINAZIONE DI ORIGINE DEL FAGIOLO
Nome del prodotto agricolo: Fagiolo di Lamon della Vallata Bellunese

ART.2 DELIMITAZIONE DELLA ZONA DI PRODUZIONE
La zona di produzione si estende nei seguenti Comuni:

Comune di Alano di Piave	Comune di Arsiè	Comune di Cesiomaggiore
Comune di Feltre	Comune di Fonzaso	Comune di Lamon
Comune di Pedavena	Comune di Quero	Comune di S.Giustina
Comune di S.Gregforio n.A.	Comune di Lentiai	Comune di Mel
Comune di Trichiana	Comune di Belluno	Comune di Sospirolo
Comune di Sedico	Comune di Ponte n.A.	Comune di Vas
Comune di Limana	Comune di Sovramonte	Comune di Seren d/Grappa

ART.3 CARATTERISTICHE PEDOCLIMATICHE DELL'AMBIENTE DI PRODUZIONE
I terreni calcareo dolomitici ed i terrazzamenti fluvio-glaciali tipici della zona pedomontana dell'area delimitata che rappresentano il supporto allo strato di terreno vegetale ricco di sostanza organica stabile costituiscono il substrato ideale per la crescita di un fagiolo dalle caratteristiche organolettiche inimitabili caratterizzato da una buccia finissima e solubile attribuibile all'alto tenore di potassio tipico dei terreni della zona di produzione.
Il potassio infatti competitivo nei confronti del calcio e del magnesio, forma composti più solubili e contribuisce a rendere più facilmente degradabile, durante la cottura, alcuni componenti della buccia del fagiolo.

ART.4 VARIETA'
Sono idonee a produrre Fagiolo di Lamon a denominazione di origine protetta i seguenti ecotipi:
1. Fagiolo Borlotto "SPAGNOLIT" di Lamon
2. Fagiolo Borlotto "SPAGNOLO" di Lamon
3. Fagiolo Borlotto "CALONEGA" di Lamon
4. Fagiolo Borlotto "CANALINO" di Lamon.

Da accurata indagine è stato stabilito che le quattro varietà succitate hanno le seguenti caratteristiche.

1. TIPO "SPAGNOLIT"
Si presenta con una forma piuttosto rotondeggiante ed a botte, con striatura rosso brillante su fondo crema. Di ridotte dimensioni (gr. 0.90) e di modesta resa. E' però il più ricercato per la delicatezza del gusto e per la buccia particolarmente tenera. Indicato per le insalate e "pendolon" (piatto tipico pastorale locale). Raramente si può ancora incontrare la coltivazione dello "Spagnolit Bass" (Fagiolo Spagnolit Nano), le cui dimensioni risultano ancora miniscole, ma più esaltate ne risultano le qualità. Le dimensioni medie del seme sono le seguenti: la lunghezza del seme è di 14.8 mm., la sua grossezza di 8 cm., il peso di sel seme di 0.75 gr.,la lunghezza del baccello di norma è di 11 cm. ed il numero dei semi per baccello è di 4-5 cm. L'asse ipocotile risulta di colore verde intenso ed i cotiledoni di colore verde con striatura rosa mezzo carico. Si tratta di pianta rampicante con foglie di colore verde pisello a levatura bassa media i cui fiori compaiono a 35-40 cm. dal suolo. Il colore dei fiori è rosa chiaro con una

fioritura in unica soluzione. Dall'inizio della fioritura fino al completo sviluppo del baccello (maturazione fisiologica), trascorrono 19-20 giorni. Per quanto riguarda la morfologia delle foglie del fusto e dei fiori si rimanda a quanto detto per il Fagiolo di Lamon "SPAGNOLO".

2. TIPO "SPAGNOLO" DETTO ALTRIMENTI "BALLOTTON"

Questo tipo non è molto comune. Il seme si presenta con le tipiche striature rosso vinose, è di forma ovoidale (sub ellittico) e possiede una buccia abbastanza fine. Il seme ha le seguenti dimensioni medie: una lunghezza di 16.5 mm., una grossezza di 8.8 mm. ed un peso di 1 gr.

Il baccello è lungo di norma 11.5 cm. ed il numero di semi per baccello varia da 4 a 5. Il fusto risulta volubile; le foglie a picciolo lungo, pennate, trifogliate. I fiori (da 5 a 12) sono a fecondazione autogena e risultano composti in raceni che partono dalle ascelle delle foglie.

Gli organi sessuali si trovano racchiusi in uno speciale involucro, a foggia di rostro spiralato, detto più propriamente "carena".

Per causa di piogge violente di forti venti ed anche per l'opera dell'uomo, le "ali" ed il "vessillo" del fiore possono imprimere alla carena un leggero movimento rotatorio sì da facilitarne l'apertura.

Ciò spiega la non "stretta" autogamia nel fagiolo e quindi la scarsa stabilità genetica della specie con la comparsa di molti semi incrociati. L'asse ipocotile dei cotiledoni risulta verde con i cotiledoni di colore verde e con leggere striature rosa ai bordi.

Per quanto riguarda le caratteristiche vegetative si tratta di una pianta rampicante con foglie di colore verde carico a levatura media, i primi fiori compaiono a 60-65 cm. dal suolo. Il colore dei fiori risulta rosa vinato a fioritura in unica soluzione.

Dall'inizio della fioritura allo sviluppo completo del baccello (maturazione fisiologica) intercorrono 20-22 giorni.

3. TIPO "CALONEGA"

E' una varietà molto coltivata, perchè alla resa buona si accompagnano ottime qualità culinarie (il suo peso medio è di gr. 1). Ha forma schiacciata con striature rosso vivo su fondo crema. E' particolarmente indicato per ministre. Le dimensioni medie del seme sono le seguenti: la sua lunghezza è di 17 mm., la grossezza del seme è di 7 mm., presenta un peso di 0.65 gr., la lunghezza del baccello è di 15.5 cm. ed un numero di semi per baccello da 4 a 6. L'ipocotile è di colore verde intenso, mentre i cotiledoni hanno pagine verdo con striature rosa intenso. E' pianta rampicante con foglie di colore verde intenso. E' pianta rampicante con foglie di colore verde mezzo carico a levatura media alta. I primi fiori compaiono a 85-90 cm. dal suolo. I fiori sono di colore rosa quasi bianco a fioritura scalare. Dall'inizio delle fioriture allo sviluppo completo del baccello (maturazione fisiologica) intercorrono 25-26 giorni. Anche per questa varietà si rimanda a quanto detto per lo "SPAGNOLO" per quanto riguarda le caratteristiche morfologiche del culmo, delle foglie e dei fiori.

4. TIPO "CANALINO"

Di buon peso e di ottima resa si presenta con striature rosso cupo, talora nero. Anche se di gusto molto gradevole e particolarmente resistente alle malattie, non è tuttavia coltivato a causa della buccia piuttosto consistente e del baccello particolarmente coriaceo che ne rende difficile la sgranatura. Le dimensioni del seme sono le seguenti: la lunghezza del seme è di mm. 15.6, la grossezza è di mm. 8.7, con peso di 1-1.3 gr. e con 6-7 semi per baccello che risulta essere lungo cm. 11.5. L'ipocotile è di colore verde, i cotiledoni hanno pagine verdi con leggere striature rosa ai bordi. Si tratta di pianta rampicante con foglie di colore verde carico, a levatura alta. I primi fiori compaiono a 100-105 cm. dal suolo. Il colore dei fiori è rosa vinato carico, la fioritura è in unica soluzione. Dall'inizio della fioritura allo sviluppo completo del baccello intercorrono 22-25 giorni. Per quanto riguarda le caratteristiche morfologiche del culmo, delle foglie e dei fiori si rimanda a quanto detto per la varietà "SPAGNOLO". Esistono altri ecotipi la cui coltivazione è ormai quasi scomparsa, ma che tuttavia potranno essere oggetto di eventuali progetti di recupero e rilancio.

ART.5 CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Acqua 10,5%	**Sostanze Azotate 24,5%**	**Sostanze Grasse 1,32%**
Idrati di Carbonio 58%	**Cellulosa 3,15%**	**Ceneri 3%**

Le caratteristiche di cui sopra riguardano il Fagiolo Lamon "SPAGNOLIT", ma sono ritenute valide anche per gli altri tipi, dall'esame dei dati suesposti si rileva l'elevato tenore di sostanze proteiche (in particolare di faseoline) ed il bassissimo tenore di cellulosa, tali caratteristiche sono da ritenere peculiari del Fagiolo Lamon della Vallata Bellunese.

Infatti in questa zona esiste una escursione termica abbastanza elevata tra il giorno e la notte; inoltre questa zona è interessata da un continuo ricambio d'aria che evita, quindi, la possibilità di formazione di nebbia e la presenza, perciò, di elevati tassi di umidità. Anche a questi due motivi si devono ricondurre le caratteristiche organolettiche peculiari riscontrate nel Fagiolo coltivato a Lamon.

ART.6 PRATICHE DI COLTIVAZIONE

1.LAVORI PREPARATORI

E' opportuno eseguire una accurata preparazione del terreno prima della semina. La buona riuscita della coltura è strettamente dipendente da questa pratica. L'aratura dovrà essere effettuata preferibilmente entro la fine dell'autunno per favorire i processi di decomposione della sostanza organica interrata e sfruttare l'azione dei geli invernali sulla struttura del terreno. Inoltre il clima primaverile piovoso potrebbe impedire l'ingresso ai campi nel periodo immediatamente precedente la semina. La profondità dell'aratura dovrà essere di 25-30 cm. in terreni sciolti o di medio impasto, 40 cm. in terreni pesanti ed argillosi. Nel caso di terreni molto sabbiosi l'aratura si può effettuare poco prima della semina per evitare una eccessiva perdita di acqua dal suolo per evaporazione che potrebbe determinare difficoltà di germinazione dei semi e di emergenza delle plantule. Successivamente si potrà

procedere con erpicatura e fresatura, queste ultime sono da consigliare in terreni troppo pesanti. Nel caso della preparazione del letto di semina si può procedere alla sistemazione del terreno, che prevede la realizzazione di una rete di canali e fossi di scolo per lo smaltimento delle acque in eccesso.

2.SEMINA

Il seme non deve essere di più di tre anni e prodotto nella zona di Lamon; eventualmente conciato con prodotti consentiti a norma di legge. E' obbligatoria la coltivazione di un solo ecotipo per ogni singolo appezzamento. La semina è consigliabile farla a postarella con 4-5 semi per posta; la distanza tra le poste deve mantenersi tra i 40-50 cm., la semina si può effettuare anche a file con distanza sulle file di 7-10 cm. e tra le file di 100-120 cm. In conclusione si dovrà ottenere una densità di semina di 10-15 semi per metro quadrato. La profondità di semina va da 3 a 6 cm.; le profondità maggiori possono essere attuate per terreni particolarmente asciutti dove in superficie può esserci una quantià d'acqua insufficiente alla germinazione. Dove è possibile la semina può essere meccanizzata mediante apposite seminatrici pneumatiche di precisione. E' opportuno attuare due sarchiature: una alcuni giorni dopo la semina, un'altra 20-30 giorni dopo la prima. Per quanto riguarda il tutoraggio, che si effettua fin dai primi stadi di sviluppo e che deve garantire una adeguata aerazione delle piante, si prevede l'utilizzo di pali o canne preferibilmente bloccati all'estremità superiore a dei fili di ferro o di plastica, sostenuti da robusti pali in legno o di cemento, disposti all'estremità dei filari.
Si possono anche unire le canne o i pali di sostegno all'apice prendendoli a tre a tre o a quattro a quattro (sistema a piramide o capannina), che offrono maggiori garanzie di stabilità. Nelle zone di produzione comunque, è in uso il tutoraggio mediante pali di abete non fissati all'estremità. Sono ritenuti validi anche sistemi che prevedevano l'uso di spaghi disposti verticalmente che hanno dato buoni risultati e quindi possono anche questi essere presi in considerazione.

3.IRRIGAZIONE

E' una coltura che si avvantaggia molto dell'irrigazione, quindi sarebbe opportuno praticarla, avendo cura di evitare stress idrici prolungati. Le irrigazioni diventano indispensabili nei momenti di scarsa piovosità che, in Provincia di Belluno, coincidono con il periodo di ingrossamento dei baccelli. E' preferibile irrigare con sistemi a microportata (es. manichetta forata) al fine di evitare la bagnatura dell'apparato fogliare; è sconsigliato l'utilizzo di acqua stagnante per evitare malattie da funghi e batteri.

4.CONCIMAZIONE

Il Fagiolo è una leguminosa in grado di porsi in simbiosi con batteri azotofissatori presenti nel suolo. La concimazione del fagiolo mira pertanto al mantenimento della fertilità biologica, ovvero al mantenimento della flora microbica presente nel suolo stesso. Si consigliano analisi chimiche solo dove i terreni non dimostrano intrinseca fertilità. Importante è la valutazione del contenuto di molibdeno, fattore limitante per il corretto funzionamento dei processi metabolici di azotofissazione. La

concimazione deve prevedere un discreto apporto di sostanza organica, sotto forma di letame ben maturo, o altro concime organico certificato e privo di residui nocivi ed un modesto apporto di fertilizzante chimico; ricordiamo che 100 kg. di fagioli secchi prodotti sottraggono al terreno 0.75 kg. di azoto, 0.20 kg. di fosforo, 0.60 kg. di potassio. Se riferiti ad ettaron i quantitativi fertilizzanti da utilizzare sono i seguenti: 300 q. di letame bovino o altro concime organico - 50 unità di azoto - 70 unità di fosforo e 70 di potassio.

5.DIFESA FITOSANITARIA

E' opportuno valutare le modalità ed i momenti di intervento in relazione alle informazioni di modelli previsionali sia per i parassiti animali che vegetali, alle informazioni dei bollettini agrometeorologici, all'andamento climatico, alla varietà (o tipi), alla fase fenologica. E' d'obbligo da parte del produttore denunciare l'utilizzo del principio attivo usato con le modalità indicate dal Consorzio. Si insiste sull'uso di prodotti ecocompatibili ed ove possibile sostituire l'intervento chimico con adeguate pratiche agronomiche.

INFESTANTI

Per il controllo delle infestanti è importante effettuare, al momento della preparazione del terreno, ripetute fresature ogni 10-15 giorni; è vietato l'uso dei diserbanti.

PARASSITI VEGETALI

ANTRACNOSI

Stagioni caldo-umide costituiscono la migliore condizione per lo sviluppo della fitopatia. La lotta agronomica si basa sulla distruzione dei residui vegetali, sulla rotazione delle colture, sull'impiego di seme sano, sull'utilizzo di concimazioni potassiche ed azotate in equilibrato rapporto.

RUGGINE

Sono ammessi interventi chimici con composti a base di rame solo in condizioni climatiche favorevoli alla malattia, ovvero umidità elevata e temperature comprese tra 20° C. e 24° C..

BATTERIOSI

Vengono applicati metodi di lotta agronomica: impiego di seme sano, ampie rotazioni, concimazioni azotate ridotte e potassiche ben equilibrate, rapida eliminazione della vegetazione infetta.

VIROSI

La lotta agronomica prevede lo sfalcio delle erbe infestanti ai bordi degli appezzamenti, al fine di ridurre il potenziale di inoculo; per i virus trasmissibili per seme è importante evitare la raccolta di seme da piante virosate.

AFIDI

Danneggiano le piante rallentandone lo sviluppo; possono trasmettere virus. La lotta si effettua con aficidi, eventualmente associati con ovicidi, se la popolazione presente sulla pianta supera la soglia di danno. Gli afidi producono maggiori danni quando la pianta si trova in fase di fioritura e di ingrossamento dei baccelli.

ACARI

La comparsa può essere causata da una non corretta gestione fitosanitaria. Sono permessi trattamenti localizzati sui focolai con: exitiazox, propargite, tetradifon, ma solo su indicazioni del tecnico. L'esplosione delle popolazioni di acari dipende da una mancanza di nemici naturali, questi ultimi sempre presenti in loco; alcuni interventi fungicidi limitano fortemente l'affermarsi dei predatori degli acari dannosi e, conseguentemente, favoriscono l'insorgere della patologia da acari.

TRIPIDI

Possono creare problemi in caso di semine e raccolti posticipati. Sono consentiti interventi localizzati previa indicazione del tecnico.

6.RACCOLTA

Si effettua a mano perchè molto spesso la maturazione è scalare. Inizia indicativamente, per la granella fresca, una ventina di giorni dopo l'impollinazione e si può protrarre per circa un mese. Per quanto riguarda la granella secca si può iniziare quando almeno i 3/4 dei baccelli sono ormai diventati secchi e di colore chiaro.

7.CONSERVAZIONE

Al fine di evitare l'infestazione di Tonchio (ACANTHOSCELIDES-OBTECTUS) si deve attuare a scelta uno dei seguenti accorgimenti:

A. Conservare il prodotto ad una temperatura compresa tra 0 e 15 gradi;
B. Conservare il prodotto sotto zero tenendo presente che se il prodotto è secco si conserva pienamente la capacità germinativa, se invece è fresco questa viene persa;
C. Conservare il prodotto sotto vuoto, avendo l'accortezza di conservarlo dopo l'apertura a una temperatura tra 0 e 15 gradi.

ART.7 PRODUZIONE MASSIMA DI GRANELLA/ETTARO

Si quantifica per impianti specializzati una produzione massima di:

1. 40 quintali ad ettaro per granella secca;
2. 100 quintali ad ettaro per fagiolo fresco (in baccello ed in irriguo);
3. 70 quintali ad ettaro per fagiolo fresco (in baccello e senza irrigazione).

ART.8 DISPOSIZIONI SULLA CERTIFICAZIONE DI PRODUZIONE DEL FAGILLO DI LAMON ED ATTIVITA' DEL CONSORZIO DI TUTELA

1. Sono autorizzati a produrre Fagiolo di Lamon della Vallata Bellunese ad indicazione geografica protetta tutti i produttori della zona definita all'art.2 che aderiscono al Consorzio di Tutela. Tale Organismo per la tutela del Fagiolo di Lanon è stato regolarmente istituito con atto notarile n.72930 di Rep. n.13726 di raccolta. L'adesione al Consorzio comporta una richiesta allo stesso (entro il 1° aprile di ciascun anno) nella quale gli aderenti dichiarano di accettare i controlli dei Funzionari del Consorzio di Tutela, affinchè sia possibile effettuare opportuni sopralluoghi ed accertamenti al fine di valutare preventivamente la consistenza e l'autenticità del prodotto. La semente è fornita dal Consorzio di Tutela al fine di mantenere le caratteristiche.

2. Tutti i prodotti sono obbligati, a semine ultimate, a procedere ad una denuncia di produzione su appositi moduli forniti dal Consorzio di Tutela, con indicata la superficie investita a fagiolo per tutti gli ecotipi seminati ed i relativi dati catastali.
   Allo stesso modo, entro la data che verrà indicata annualmente dal Consorzio di Tutela, i produttori dovranno denunciare , sempre su modulistica fornita dal Consorzio di Tutela stesso, i quantitativi di prodotto dei diversi ecotipici di Fagiolo di Lamon della Vallata Bellunese.

3. Il seme è prodotto solo in Aziende autorizzate ed opportunamente controllate dal Consorzio, la zona di produzione delòla stessa sarà limitata alla zona comprendente il comprensorio di Lamon, tale scelta ha le seguenti motivazioni:

   A. tale zona è la zona di origine;
   B. la zona è caratterizzata da un particolare clima idoneo a questo legume;
   C. è possibile garantire controlli adeguati e puntuali;
   D. data la limitatezza della zona in oggetto è più facile controllare l'introduzione e l'uso di semente esterna.

   Il prodotto deve essere commercializzato in apposite confezioni, nelle quali è posto il marchio ed il timbro del Consorzio e rilasciate dallo stesso, fatte salve le prescrizioni previste dalle norme vigenti in materia di etichettatura e confezionamento dei prodotti agricoli-alimentari. Su ogni confezione è apposta la certificazione che deve indicare:

   1. anno di produzione e data di confezionamento;
   2. data di scadenza;
   3. luogo di provenienza (Fagiolo di Lamon della Vallata Bellunese);
   4. quantità;
   5. ecotipo (Spagnolo, Spagnolit, Calonega e Canalino);
   6. marchi di denominazione di origine;
   7. norme del produttore;
   8. evenzuale dichiarazione di prodotto biologico, ai sensi delle vigenti leggi in materia. Il Consorzio controlla strettamente sia la distribuzione della semente che delle confezioni marchiate.

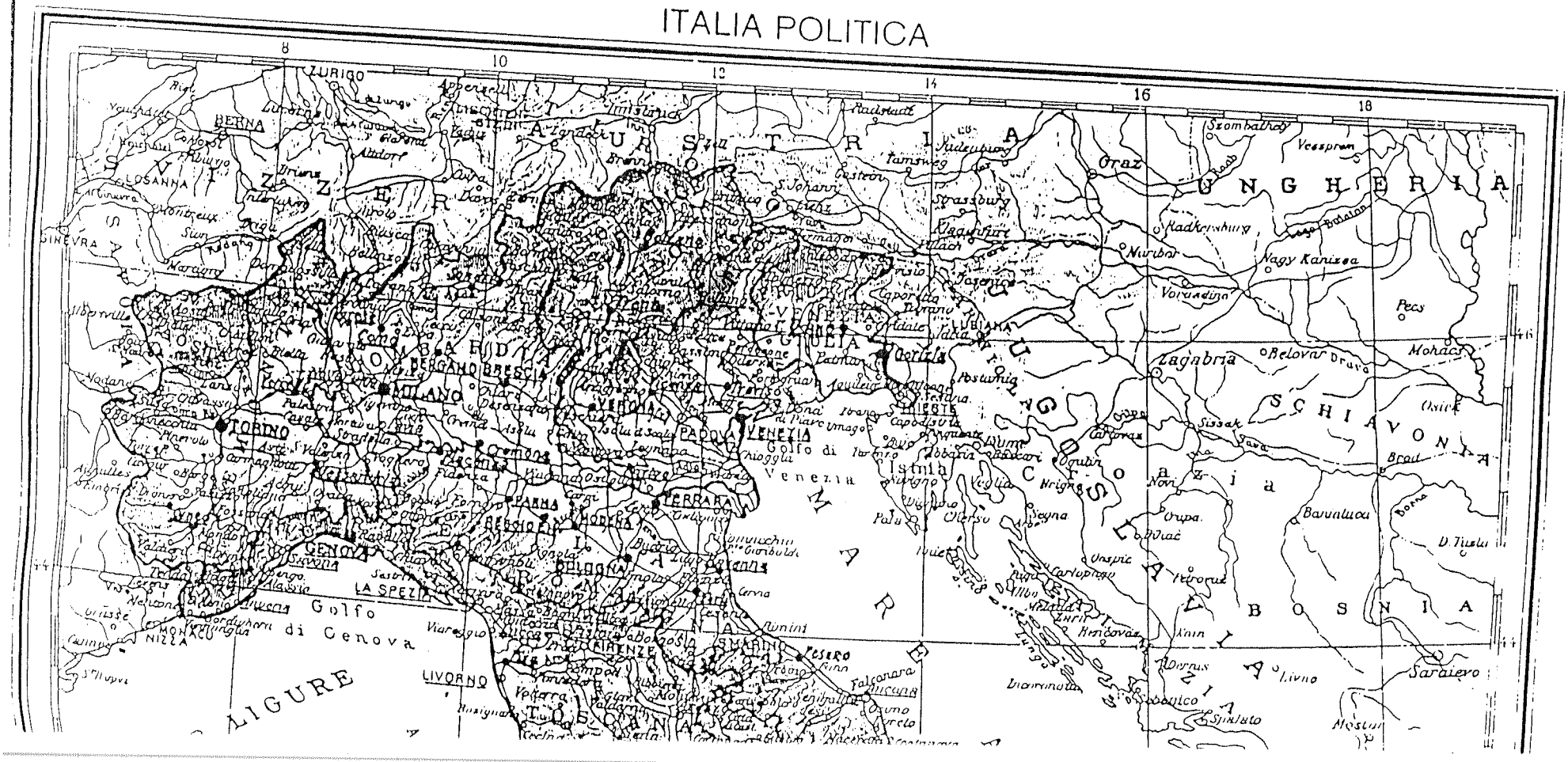
   La vigilanza per l'applicazione delle disposizioni del presente disciplinare di produzione è svolta dal Ministero delle Risorse Agricole, Alimentari e Forestali, il quale può avvalersi ai fini della vigilanza sulla produzione e sul commercio del Fagiolo di Lamon del Consorzio tra i produttori conformemente a quanto stabilito dall'art.10 del reg. 2081/92 del 14 luglio 1992.

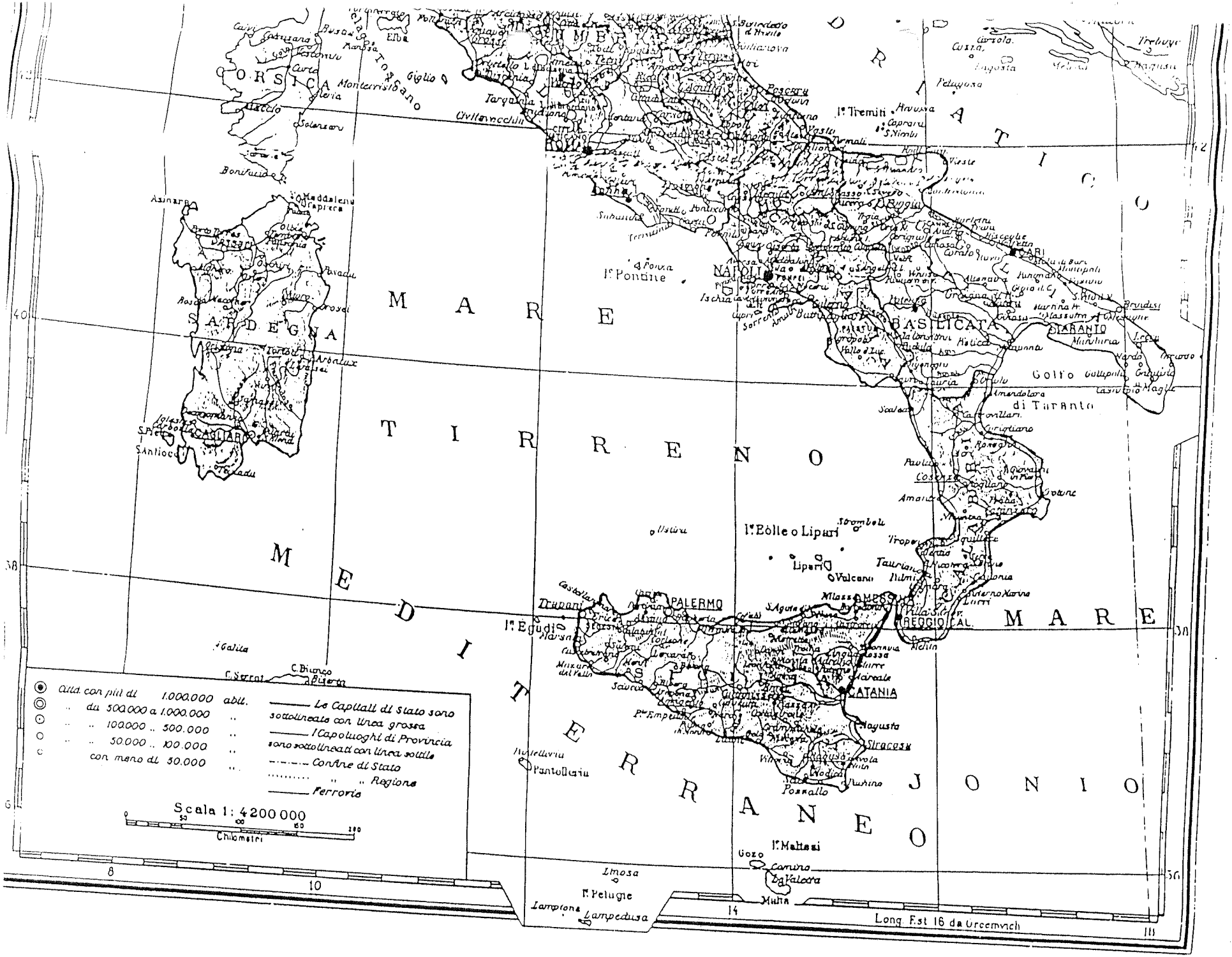
Art.9 DISPOSIZIONI CIRCA LE CAPACITA' DEI CONTENITORI

I fagioli possono essere commercializzati freschi o secchi. Per i fagioli freschi sono consentite confezioni in cassetta da 5 Kg. - 10 Kg.. Per quanto riguarda i fagioli secchi sono consentite confezioni da 1 Kg. - 5 Kg..
E' vietata la vendita di prodotto sfuso.

DOCUMENTAZIONE CARTOGRAFICA

ITALIA POLITICA




M A R E
T I R R E N O
M E D I T E R R A N E O
A D R I A T I C O
J O N I O
M A R E
CORSICA
SARDEGNA
NAPOLI
PALERMO
CATANIA
BASILICATA
CALABRIA
PUGLIA
Golfo di Taranto
Golfo di Gaeta
Golfo di Policastro
Golfo di Squillace
Golfo di Patti
Golfo di Castellammare
Golfo di Trapani
Golfo di Catania
Golfo di Augusta
Golfo di Siracusa
Golfo di Noto
Golfo di Gela
Golfo di Manfredonia
Golfo di Venezia
Golfo di Trieste
Golfo di Fiume
Golfo di Quarnaro
Golfo di Cattaro
Golfo di Antivari
Golfo di Durazzo
Golfo di Valona
Golfo di Arta
Golfo di Patrasso
Golfo di Corinto
Golfo di Lepanto
Golfo di Egina
Golfo di Atene
Golfo di Salonicco
Golfo di Cassandra
Golfo di Orfano
Golfo di Contessa
Golfo di Saros
Golfo di Xeros
Golfo di Smirne
Golfo di Adramitti
Golfo di Mitilene
Golfo di Edremit
Golfo di Candia
Golfo di Sitia
Golfo di Mirabello
Golfo di Almyros
Golfo di Volo
Golfo di Salonicco
Golfo di Kavalla