

ALLEGATO I

REGOLAMENTO (CEE) N. 2081/92 DEL CONSIGLIO

DOMANDA DI REGISTRAZIONE : Art. 17

DOP () IGP (X)

Numero nazionale del fascicolo: 122

1. AUTORITA' NAZIONALE COMPETENTE:

Nome: Ministero delle Risorse Agricole Alimentari e Forestali
Direzione Generale delle Politiche Agricole ed Agroindustriali Nazionali -
Divisione VI°
Tel.0039/6/46655113
Fax:0039/6/4742314
INDIRIZZO: via XX Settembre n°20 - 00187- ROMA

2. ASSOCIAZIONE RICHIEDENTE:

- a) NOME: Comitato Promotore del fagiolo di Sarconi
- b) INDIRIZZO: via Mazzini n°17 -85100-POTENZA
- c) COMPOSIZIONE : produttore/trasformatore (X) altro

3. NOME DEL PRODOTTO : Fagiolo di Sarconi

4. TIPO DI PRODOTTO : legume

5. DESCRIZIONE DEL PEODOTTO:

- a) NOME: Fagiolo di Sarconi
- b) DESCRIZIONE: legume ottenuto dalla coltivazione di ecotipi locali di cannellino e borlotto, posto sul mercato in apposite confezionie venduti come baccelli verdi, baccelli da sgranare e granella matura.
Il fagiolo di Sarconi sia fresco che in granella (prodotto secco) è particolarmente apprezzato perchè " cuoce a prima acqua" , cioè rapidamente grazie alla combinazione di alcuni elementi favorevoli dell'ambiente geografico e della tradizione della zona di produzione.
La cottura "a prima acqua", proprio perchè rapida,permette un prodotto cotto a pasta fluida e di gusto piacevole.

c) ZONA GEOGRAFICA:la zona di produzione dell'Indicazione Geografica comprende i territori dei comuni di Sarconi, Grumento Nova, Marsiconuovo, Marsico Vetere , Moliterno, Montemurro, Paterno, S.Martini d'Agri, Spiniso, Tramutola, Viggiano.

d) **STORIA ED ORIGINE DEL PRODOTTO:** il fagiolo di Sarconi è coltivato da secoli nella tradizionale zona di origine. Al ricordo del passato è rimasto il termine "ciuoti" con il quale per tradizione si indicano gli abitanti di Sarconi proprio perchè da sempre coltivatori di fagioli.

e) **METODO DI COLTURA:** i terreni idonei alla coltivazione sono situati al di sopra dei 600 m.s.l.. Per i tipi cannellino e borlotto la semina avviene in aprile-maggio, per i tipi nano e rampicante la semina avviene in giugno-luglio. La raccolta è manuale. Il periodo di raccolta varia a secondo del prodotto (verde, a maturazione cerosa, secco). Nella coltivazione sono ammesse soltanto pratiche agronomiche atte a conferire al prodotto le peculiari caratteristiche di tipicità.

f) **LEGAME GEOGRAFICO:** le particolari condizioni ambientali quali le caratteristiche pedologiche proprie dell'Alto Val dell'Agri, unite alle abbondanti e fresche acque irrigue, fanno sì che a Sarconi la produzione dei fagioli è qualitativamente differenziabile da quelle delle altre zone. L'elevata qualità dei fagioli di Sarconi è quindi attribuibile ai seguenti elementi:

- terreni privi di calcare e con reazione sub-acida;
- acque di irrigazione fresche e poco saline;
- media delle temperature massime estive intorno ai 20 °C;
- umidità relativa intorno ai valori ottimali.

Nell'insieme queste condizioni delineano un ambiente ottimale per la produzione del "Fagiolo di Sarconi". Infatti l'assenza di calcare nell'ambiente pedologico impedisce che il tegumento del seme inspessisca, favorendo in tal modo una rapida ed uniforme cottura. Le basse temperature estive e la freschezza delle acque di coltivazione, inoltre, consentono di mantenere nei semi, un alto contenuto in zuccheri semplici allungando i tempi necessari per la loro trasformazione in amido.

g) **STRUTTURA DI CONTROLLO:** Ministero delle Risorse Agricole, Alimentari e Forestali, che potrà avvalersi di un consorzio tra i produttori come stabilito dall'art. 10 del Regolamento (CEE) 2081/92.

h) **ELEMENTI SPECIFICI DELL'ETICHETTATURA :** il prodotto immesso al consumo deve recare la dicitura "Fagiolo di Sarconi" I.G.P. seguita dall'apposito logo. E' consentito l'uso di indicazioni aggiuntive che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, aziende agricole purchè il prodotto risponda sempre alle caratteristiche del presente disciplinare di produzione e che non siano tali da trarre in inganno i consumatori.

DA COMPILARSI DALLA COMMISSIONE

Numero CEE : .G.I.T./04531/96.03.25

Data di ricevimento del fascicolo completo alla CEE