

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

Disciplinare di produzione

Denominazione d'Origine Protetta

«FAGIOLINA DEL TRASIMENO»

Art. 1

(Denominazione)

La denominazione d'origine protetta «Fagiolina del Trasimeno» è riservata al legume rispondente alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

Art. 2

(Caratteristiche del prodotto)

La denominazione d'origine protetta «Fagiolina del Trasimeno» è riservata all'insieme di ecotipi locali appartenenti alla specie *Vigna unguiculata* (L.) Walp. subsp. *unguiculata* cv. gr. *unguiculata* E. Westphal.

I semi della denominazione d'origine protetta «Fagiolina del Trasimeno» al consumo devono avere le seguenti caratteristiche:

- colore: dal bianco al marrone, al nero.
 - corrispondenza con una delle seguenti caratteristiche morfologiche:
 - seme ovoidale, tegumento color avorio, assenza di colorazione intorno all'ilo;
 - seme ovoidale, tegumento color avorio, colorazione marrone brillante poco estesa intorno all'ilo, con margine distinto;
 - seme ovoidale, tegumento color avorio, colorazione marrone chiaro estesa intorno all'ilo con margini indistinti;
 - seme ovoidale, tegumento color avorio, colorazione color vinaccia estesa intorno all'ilo con margini indistinti;
 - seme ovoidale, tegumento color avorio, colorazione nera poco estesa intorno all'ilo con margini distinti;
 - seme ovoidale, tegumento color avorio, colorazione nera estesa intorno all'ilo con margini indistinti;
 - seme ovoidale, tegumento color avorio, colorazione marrone variamente estesa intorno all'ilo fino a raggiungere l'estremità non micropilare anche con soluzioni di continuità, margini distinti;
 - seme ovoidale, tegumento color avorio, colorazione nera variamente estesa intorno all'ilo fino a raggiungere l'estremità non micropilare anche con soluzioni di continuità, margini distinti;
 - seme ovoidale, tegumento color grigio più o meno scuro con fini screziature, colorazione nera estesa intorno all'ilo con margini indistinti;
 - seme ovoidale tendente al quadrangolare, tegumento color marrone più o meno scuro, assenza di colorazione intorno all'ilo;
 - seme ovoidale, tegumento color vinaccia, assenza di colorazione intorno all'ilo;
 - seme ovoidale, tegumento color nero, talvolta con screziature color vinaccia, assenza di colorazione intorno all'ilo;
 - peso di 100 semi compreso tra 8 e 17 grammi;
 - calibro: compreso tra 3 e 7 mm di diametro.
-

Al consumo la denominazione d'origine protetta «Fagiolina del Trasimeno» deve presentare le seguenti caratteristiche chimico-fisiche:

- umidità < 14%;
- proteine > 21 g/100 g di s.s.;
- fibra alimentare > 15 g/100 g di s.s.;
- fibra alimentare solubile > 1,5 g/100 g di s.s. che ne sottolinea l'elevata digeribilità;
- buccia sottile e non coriacea che ne consente il consumo senza ammollo preventivo;
- consistenza della polpa di grana fine, compatta senza essere gessosa.

Al consumo la denominazione d'origine protetta «Fagiolina del Trasimeno» deve presentare le seguenti caratteristiche organolettiche:

- sapore delicato, tendente al dolce, con sentori erbacei pronunciati.

Art. 3

(Zona di produzione)

La zona di produzione della «Fagiolina del Trasimeno» comprende i territori amministrativi posti ad un'altitudine massima di 400 metri s.l.m. dei comuni di: Castiglione del Lago, Città della Pieve, Corciano, Magione, Paciano, Panicale, Passignano sul Trasimeno, Piegaro, Tuoro sul Trasimeno.

La conformazione del territorio accentua alcune caratteristiche del clima, influenzato dalla presenza del Lago Trasimeno ed alla sua azione mitigante, caratterizzato da una forte impronta mediterranea che lo rende più dolce rispetto alle zone periferiche limitrofe. Gli influssi climatici mediterranei provenienti dal lato occidentale della regione determinano uno stress da aridità prolungato ma non eccessivamente intenso ed uno stress da freddo modesto e poco duraturo.

L'area è contraddistinta da una temperatura media annua di circa 14° C e da un periodo di aridità di circa 30-40 giorni; la media delle temperature minime invernali è superiori allo 0 pur con la presenza di alcune gelate nei mesi di dicembre, gennaio e febbraio; le precipitazioni sono scarse. L'area risulta inclusa nei piani bioclimatici collinare submediterraneo e basso collinare, soltanto i rilievi più alti possono essere riconducibili al piano bioclimatico alto-collinare (Carta bioclimatica dell'Umbria, Orsomanno *et al.*, 1999).

Il terreno risulta di tipo franco-sabbioso e franco-argilloso, povero di sostanza organica, con una elevata dotazione in fosforo e disponibilità di potassio. La capacità di scambio cationico risulta medio-alta malgrado il basso contenuto in sostanza organica.

Art.4

(Prova dell'origine)

Al fine di garantire l'origine del prodotto, ogni fase del processo produttivo viene monitorata documentando per ognuna gli input e gli output. In questo modo e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dalla struttura di controllo, delle particelle catastali sulle quali avviene la

produzione, degli agricoltori, delle strutture di pulitura, dei confezionatori, nonché attraverso la denuncia alla struttura di controllo dei quantitativi prodotti, è garantita la tracciabilità del prodotto.

Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, sono assoggettate al controllo da parte della struttura di controllo di cui al successivo art. 9, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

Art. 5

(Metodo di ottenimento)

Le tecniche colturali e di difesa fitosanitaria adottate per la produzione della «Fagiolina del Trasimeno» sono quelle tradizionalmente in uso nella zona e vengono descritte di seguito.

Rotazione

La «Fagiolina del Trasimeno» non deve seguire se stessa per più di un anno al fine di ridurre i rischi di eccessivo sviluppo di avversità biotiche.

Concimazione

La concimazione deve essere effettuata esclusivamente con sostanza organica o con un modesto apporto di fertilizzante chimico. In questo ultimo caso le dosi massime consentite, riferite ad ettaro, sono le seguenti:

- 30 T di letame bovino maturo o equivalente;
- 50 unità di azoto;
- 100 unità di fosforo;
- 100 unità di potassio.

Semina

Il seme utilizzato deve provenire da autoproduzione delle precedenti raccolte nella zona di produzione indicata all'art. 3 del presente disciplinare, eventualmente conciato con prodotti consentiti a norma di legge. La semina avviene tra aprile e luglio e può essere effettuata con seminatrici di precisione o manualmente "a postarella" a seconda dell'andamento climatico sia in semenzaio che in pieno campo. In caso di semina in semenzaio, il trapianto avviene comunque entro giugno manualmente o meccanicamente.

Cure colturali

Le cure colturali richieste successive alla semina/trapianto in pieno campo sono una o più sarchiature e/o scerbature manuali.

Difesa fitosanitaria

La difesa fitosanitaria viene realizzata con interventi agronomici e, in caso di necessità, con trattamento di verderame.

Raccolta

La raccolta, considerata la scalarità della coltura, inizia dopo il 15 giugno e si protrae fino a novembre. Le operazioni di raccolta avvengono in modo sia manuale che meccanizzato. La produzione massima di granella secca si quantifica per impianti specializzati in 1 T ad ettaro.

Essiccazione

È consentita l'essiccazione naturale della «Fagiolina del Trasimeno» al fine di portare l'U.R.% a valori < 14%. È vietata l'essiccazione in forno.

Art. 6

(Legame con il territorio)

La «Fagiolina del Trasimeno» è un legume appartenente alla specie *Vigna unguiculata* (L.) Walp.; tale specie è nota con il nome comune di “fagiolo dall’occhio”, originaria dell’Africa ed introdotta nel nostro continente fin dall’antichità. Stando alle indicazioni forniteci da Teofrasto, pare che il “fagiolo dall’occhio” fosse coltivato in Grecia già intorno al 300 a.C., da dove probabilmente si diffuse negli altri paesi del Mediterraneo. In effetti, si tratta dell’unico fagiolo coltivato in Europa prima dell’avvento delle specie americane, come dimostrano le descrizioni riportate a partire dal XVI secolo dalla trattistica botanica, medica e gastronomica, in cui i fagioli autoctoni (vigna) vengono distinti dai nuovi “fagioli senz’occhi” mediante l’appellativo *turchesi*, usato in genere per indicare i prodotti forestieri ed esotici, di cui resta ancora traccia nel gergo quotidiano come nel caso del *grano turco*. La rapida e redditizia diffusione del fagiolo proveniente dal Nuovo Continente non riuscì però a soppiantare completamente le varietà *nostrane*; un’autorevole conferma al riguardo ci viene dall’Inchiesta Agraria Jacini (1885), dove troviamo un esplicito riferimento proprio alla Fagiolina del Trasimeno, di cui si identifica l’habitat ideale nei terreni circostanti al Lago Trasimeno.

La «Fagiolina del Trasimeno» ha mantenuto la sua presenza nella zona di produzione indicata all’art. 3 attraverso l’inclusione in ordinamenti produttivi tipicamente caratterizzati da prodotti per l’autoconsumo o dall’importante ruolo dei reimpieghi; la circolazione mercantile del prodotto rispondente ai connotati originari è limitata e sostenuta da figure di piccoli commercianti locali o commercianti produttori che rivolgono la loro offerta a gruppi piccoli di consumatori tradizionali (Baglioni, 1996).

I fattori che possono essere invocati ai fini dell’univocità del rapporto tra la coltura ed il territorio sono descritti di seguito.

Fattore genetico

Le varietà della «Fagiolina del Trasimeno» coltivate nella zona di produzione indicata all’art. 3 del presente disciplinare costituiscono il risultato di una conservazione avvenuta nel contesto dell’attività agricola locale (ricerche scientifiche di Negri e Tosti, 1997; Negri *et al.*, 2000, 2001; Tosti *et al.*, 1998, 2001; Tosti e Negri, 2002, 2005); rispetto alle varietà commerciali, la «Fagiolina del Trasimeno» è chiaramente dissimile sotto il profilo genetico (Polegri L., Negri V. (2010) - *Molecular markers for promoting agro-biodiversity conservation: a case study from Italy. How cowpea landraces were saved from extinction*. Genetic Resources And Crop Evolution, 57: 867-880), inoltre è distinta sul piano organolettico e si distingue dal punto di vista nutrizionale per i favorevoli apporti proteici, calorici e di fibra.

Fattore "tradizione produttiva"

La comprovata presenza della coltura negli ordinamenti produttivi delle aziende circostanti il lago Trasimeno ne stabilisce il rapporto con la pratica agricola tradizionale della zona di produzione indicata all'art. 3 del presente disciplinare. Ciò ha avuto speciali implicazioni in marcate specificità tecniche, per la natura stessa della coltura, ma piuttosto è connotata dagli aspetti organizzativi connessi alla disponibilità di terra coltivabile.

Fattore culturale

Esiste una memoria diffusa della coltura e degli usi alimentari del prodotto. La «Fagiolina del Trasimeno» rappresentava un pasto abituale non solo per i contadini che gestivano i poderi situati nell'area del Trasimeno ma anche dai pescatori del lago che spesso scambiavano il pesce con i prodotti agricoli (Moretti, 1984: 30-31), usavano il legume come pasto da asporto nelle giornate di pesca particolarmente lunghe (Moretti, 1984: 42-43) e sovente lo consumavano presso le osterie al rientro dalla pesca notturna (Moretti, 1984: 37-38).

Art. 7

(Caratteristiche al consumo)

La «Fagiolina del Trasimeno» deve essere immessa al consumo esclusivamente in confezioni sigillate da kg 0,25, kg 0,5, kg 1, kg 3 o kg 5 garanti della inalterabilità delle caratteristiche di salubrità ed organolettiche del prodotto. Le confezioni ammesse alla vendita possono contenere prodotto monocolore o policromo.

Le partite di «Fagiolina del Trasimeno» destinate a confezionatori devono essere trasportate in contenitori di idonea natura di peso compreso tra kg 5 e kg 1.000.

Art. 8

(Designazione e presentazione)

La «Fagiolina del Trasimeno» destinato all'immissione al consumo è contenuta in idonea confezione sigillata tale da impedire che il contenuto possa venire estratto senza la rottura della confezione stessa.

L'etichetta apposta sulla confezione stessa, oltre alle indicazioni di legge applicabili, deve riportare la dicitura «Fagiolina del Trasimeno»; i caratteri utilizzati devono essere nettamente distinguibili da ogni altra indicazione riportata in etichetta ed avere dimensione almeno doppia rispetto ad ogni altra scritta.

L'etichetta deve riportare gli estremi atti ad individuare:

- nome o ragione sociale ed indirizzo o sede del produttore singolo e/o associato e/o confezionatore;
- annata di produzione;
- peso lordo all'origine.

Sono consentite eventuali indicazioni complementari ed accessorie non aventi carattere laudativo e non idonee a trarre in inganno il consumatore sulla natura e le caratteristiche del prodotto. È consentito riportare l'eventuale marchio aziendale relativo al produttore singolo e/o associato e/o confezionatore.

DOP Fagiolina del Trasimeno

Disciplinare di produzione

In etichetta dovrà inoltre figurare la dizione «Prodotto in Italia» per le partite destinate all'esportazione.

Nelle confezioni destinate all'immissione al consumo dovrà essere riportato il logo di forma ellittico-ovoidale, con scritto in corsivo all'interno "Fagiolina" nella parte superiore e "del Trasimeno" in quella inferiore con la lettera "F" di fagiolina e la lettera "T" di trasimeno maiuscola. La linea curva perimetrale è costituita da un doppio bordo, quello esterno marcato e quello interno sfumato così come riportato nella seguente Figura 1, riprodotta anche in Bianco/Nero.

Figura 1



Le dimensioni del logo sono le seguenti: diametro maggiore ellisse pari a 44 x 22 mm, diametro minore ellisse sfumata pari a 34 x 17 mm. È consentita la riduzione delle proporzioni fino ad un massimo del 40 %. La dicitura "Fagiolina del Trasimeno" è scritta con caratteri font "Bernharmond" tranne la F che è un font "Kunstler" di dimensione: 26,46 x 10,19 mm mentre la scritta "del Trasimeno" di dimensioni 24,23 x 3,48 mm di colore Marrone C:60 - M:80 - Y:100 - K:0. L'ellisse interna sfumata è di colore oro tendente da scuro a chiaro, la linea ovoidale esterna è di colore Oro scuro, mentre l'interno uniforme che si trova sotto le scritte è di colore Beige.

Art. 9 (Controlli)

Il controllo sulla conformità del prodotto al presente disciplinare di produzione è svolto, conformemente a quanto stabilito dall'art. 37 del Reg. (UE) n. 1151/2012, dalla struttura di controllo denominata "3A Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria soc. cons. a r. l." con sede in Todi (PG), Fraz. Pantalla, tel. +39 075 8957201, Fax +39 075 8957257, e-mail: certificazione@parco3a.org.