

Cioccolato.
Acque minerali.
Aceto di vino.
Caffè, tè, camomilla.
Prodotti DOP e IGP.

AVVERTENZA:

L'allegato n. 2 al decreto non è pubblicato, in quanto reso disponibile sulla pagina dedicata della sezione Trasparenza - Normativa del sito del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste.

24A03235

DECRETO 14 giugno 2024.

Modifica ordinaria al disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta (DOP) «Fagioli Bianchi di Rotonda».

IL DIRETTORE GENERALE
PER LA PROMOZIONE
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE

Visto il regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari;

Visto il regolamento (UE) n. 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio dell'11 aprile 2024, relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonché alle specialità tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità per i prodotti agricoli, che modifica i regolamenti (UE) numeri 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e che sostituisce e abroga il regolamento (UE) n. 1151/2012, entrato in vigore il 13 maggio 2024;

Visto l'art. 24 del regolamento (UE) 2024/1143, rubricato «Modifiche di un disciplinare» e, in particolare, il paragrafo 9 secondo il quale le modifiche ordinarie di un disciplinare sono valutate e approvate dagli Stati membri o dai paesi terzi nel cui territorio è situata la zona geografica del prodotto in questione e sono comunicate alla Commissione;

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle amministrazioni pubbliche ed in particolare l'art. 16, comma 1, lettera d);

Visto il decreto di incarico di funzione dirigenziale di livello generale conferito, ai sensi dell'art. 19, comma 4, del decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, alla dott.ssa Eleonora Iacovoni, del 7 febbraio 2024 del Presidente del Consiglio dei ministri, registrato dalla Corte dei conti al n. 337 in data 7 marzo 2024;

—Visto il decreto 14 ottobre 2013, n. 12511, recante disposizioni nazionali per l'attuazione del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari in materia di DOP, IGP e STG;

Visto il regolamento di esecuzione (UE) n. 240/2011 della Commissione, dell'11 marzo 2011, pubblicato il 12 marzo 2011 nella Gazzetta ufficiale dell'Unione europea L 66/13 con il quale è stata registrata la denominazione di origine protetta «Fagioli Bianchi di Rotonda»;

Vista l'istanza presentata dal Consorzio di tutela dei Fagioli Bianchi di Rotonda DOP, che possiede i requisiti previsti dall'art. 13, comma 1 del decreto n. 12511/2013, intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione della Denominazione d'origine protetta (DOP) «Fagioli Bianchi di Rotonda»;

Visto il parere favorevole espresso dalla Regione Basilicata, competente per territorio, in merito alla domanda di modifica del disciplinare di che trattasi;

Visto il comunicato del Ministero, pubblicato nella *Gazzetta ufficiale* della Repubblica italiana - Serie generale - n. 89 del 16 aprile 2024 con il quale è stata resa pubblica la proposta di modifica del disciplinare di produzione della denominazione d'origine protetta (DOP) «Fagioli Bianchi di Rotonda» ai fini della presentazione di opposizioni e che, entro i termini previsti dal decreto 14 ottobre 2013, non sono pervenute opposizioni riguardo la proposta di modifica di cui trattasi;

Considerato che, a seguito dell'esito positivo della procedura nazionale di valutazione, conformemente all'art. 24, paragrafo 9, del regolamento (UE) 2024/1143, sussistono i requisiti per approvare le modifiche ordinarie contenute nella domanda di modifica del disciplinare di produzione della denominazione d'origine protetta (DOP) «Fagioli Bianchi di Rotonda»;

Ritenuto di dover procedere alla pubblicazione del presente decreto di approvazione delle modifiche ordinarie del disciplinare di produzione in questione e del relativo documento unico consolidato, nonché alla comunicazione delle stesse modifiche ordinarie alla Commissione europea;

Decreta:

Art. 1.

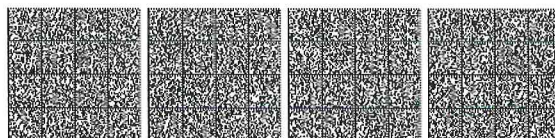
1. È approvata la modifica ordinaria al disciplinare di produzione della denominazione d'origine protetta (DOP) «Fagioli Bianchi di Rotonda», di cui alla proposta pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana - Serie generale - n. 89 del 16 aprile 2024.

2. Il disciplinare di produzione consolidato della denominazione d'origine protetta (DOP) «Fagioli Bianchi di Rotonda», ed il relativo documento unico consolidato, figurano rispettivamente agli allegati A e B del presente decreto.

Art. 2.

1. Il presente decreto entra in vigore il giorno successivo alla sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

2. Le modifiche ordinarie di cui all'art. 1 sono comunicate, entro trenta giorni dalla data di pubblicazione del presente decreto, alla Commissione europea.



3. Il presente decreto e il disciplinare consolidato della denominazione d'origine protetta (DOP) «Fagioli Bianchi di Rotonda» saranno pubblicati sul sito internet del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste.

Roma, 14 giugno 2024

Il direttore generale: IACOSONI

ALLEGATO A

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE D'ORIGINE PROTETTA
«FAGIOLI BIANCHI DI ROTONDA»

Art. 1.

Denominazione

La denominazione d'origine protetta (DOP) «Fagioli Bianchi di Rotonda» è riservata ai baccelli cerosi e ai semi secchi che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

Art. 2.

Caratteristiche

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 cm. 20, larghezza fino a un massimo di mm. 20;

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 anormale;

tenore di umidità non deve essere inferiore a 60 %;
contenuto proteico uguale o superiore a 9,0 (% sul tal quale).

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 mm 18, larghezza fino a un massimo di mm 15,

assenza di venature;
colore bianco;
media brillantezza;
forma cubica o tonda;
peso di 100 semi: fino a un massimo di gr 90;
granella pulita, praticamente esente da sostanze estranee visibili;
granella priva di odore e/o sapore estranei;
granella priva di umidità esterna anormale;
tenore di umidità non inferiore a 10 %;
contenuto proteico uguale o superiore 24 (% su s.s);
tegumento particolarmente sottile, impercettibile dopo cottura.

Art. 3.

Zona di Produzione

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.

Art. 4.

Prova dell'origine

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 coltivazione, dei produttori e dei condizionatori, nonché attraverso la denuncia tempestiva alla struttura di controllo dei quantitativi prodotti, è garantita la tracciabilità del prodotto. Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, saranno assoggettate al controllo da parte della struttura di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

Art. 5.

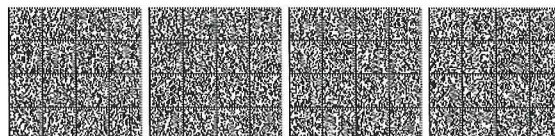
Metodo di ottenimento

La tecnica di produzione del prodotto è la seguente: preparazione del terreno. Le operazioni colturali devono prevedere aratura ad una profondità di circa 30-35 cm. precedente l'impianto. Seguiranno poi le operazioni di preparazione del letto di semina. Semina. Si esegue dal 20 aprile al 10 luglio di ogni anno. Sesto. I sestri e le distanze di semina devono essere quelli in uso tradizionale nella zona, con un investimento massimo per ettaro di 110.000 piantine. Modalità di semina. La semina viene effettuata a mano o con seminatrice ad una profondità di 3-5 cm a fila continua o a postarelle. Seme. Il seme utilizzato per la riproduzione deve provenire dai campi ricadenti nei comuni di cui all'art. 3 con una quantità non superiore a 100 kg per ettaro. Tutori. Per il sostegno dei fagioli vengono utilizzati tutori di legno e rete. Irrigazione. Devono essere utilizzati i seguenti metodi di irrigazione: a scorrimento, a goccia e microirrigazione; Concimazione. Nel caso di concimazione si utilizza sostanza organica, letame maturo, oppure si fa ricorso ad altra sostanza organica composta o alla pratica del sovescio. Il livello di concimazione minerale non deve superare le seguenti unità fertilizzanti per ettaro: U.F. 130 azoto; U.F. 100 fosforo; U.F. 120 potassio; Difesa. Nel rispetto sia della tecnica di coltivazione tradizionale che di quelle a basso impatto ambientale sono consentiti per i trattamenti fitosanitari tutti i principi attivi ammessi nella coltivazione integrata delle colture agrarie. Non è ammesso l'utilizzo del diserbo. 3 Raccolta. La raccolta va eseguita manualmente ed i fagioli vengono riposti in contenitori di legno o di plastica. La raccolta della produzione cerosa inizia dal 1° agosto di ogni anno e termina entro il 30 ottobre. La produzione massima è di 13 tonnellate ad ettaro. La raccolta della produzione secca inizia dal 15 settembre e termina entro il 30 novembre. La produzione massima è di 2,5 tonnellate ad ettaro.

Art. 6.

Legame

Le caratteristiche principali dei «Fagioli Bianchi di Rotonda» che tanto si differenziano dallo *standard* qualitativo sono l'alto contenuto proteico della granella che può raggiungere anche la percentuale del 27% sulla sostanza secca legata ai terreni fertili e ricchi di azoto e zolfo (i fagioli venivano usati nelle nostre campagne con particolare frequenza nella alimentazione quotidiana proprio per la ricchezza di proteine vegetali a basso costo e per questo i fagioli venivano chiamati la «carne dei poveri»); il tegumento molto sottile determinato dal basso contenuto di calcare dei terreni (caratteristica molto apprezzata dai consumatori perché riduce drasticamente i tempi di cottura che se fossero lunghi altererebbero la sua gradevolezza); la grande disponibilità della risorsa acqua favorisce durante lo sviluppo del seme l'accumulo di amido e riduce lo spessore del tegumento. Infine i «Fagioli Bianchi di Rotonda», si caratterizzano per la presenza di baccelli completamente bianchi senza striature con semi di dimensione maggiori, di forma tonda ovale, di colore bianco privi di screziature che colorano meno il liquido di cottura. (Edizione Agricole - Sementi Elette n. 6/200; Quaderni Alsia n. 4/2001) Queste caratteristiche sono esaltate dalle particolari condizioni climatiche della zona che hanno favorito la diffusione di questo prodotto. I terreni su cui vengono coltivati i Fagioli Bianchi di Rotonda sono situati in una valle denominata Valle del Mercure, il cui bacino è di origine lacustre e risale al periodo dell'Era quaternaria. Sono terreni 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 cosicché la durezza dei semi viene a diminuire. Il clima è sostanzialmente dolce e le piogge sono abbondanti nel periodo di produzione, con escursioni termiche tra giorno e notte che favoriscono la fecondazione dei baccelli ed il numero dei grani. le piogge sono abbondanti nel periodo che va da ottobre a maggio. Questo particolare ambiente fresco e ricco di acqua permette di produrre semi che assorbono meno acqua rispetto a piante allevate in ambienti caldi e secchi. Il territorio è molto ricco di acqua proveniente da sorgenti situati nel Parco Nazionale del Pollino «la quantità di acqua, che, scende da vicini monti è col più grande accorgimento impiegata nelle irrigazioni; ne vi è parte di quest'esteso territorio, che l'industria degli abitanti non abbia reso irrigabile», così descritto dal Viaggio in alcuni luoghi della Basilicata effettuato dal Tenore nel 1826 (Edizione Prometeo - 1992). Altrettanto racconta il Cirelli nella sua monografia del 1853: «l'agro è abbondante di acqua... le quali sono giovevolissime per l'agricoltura,» elemento importante che



permette l'accumulo di amido e la riduzione dello spessore del tegumento dei fagioli. Particolarmente diffusa la coltivazione dei fagioli nell'area della Valle del Mercure come riportato nella pubblicazione «Regno delle due Sicilie - descritto e illustrato» del 1852 dove si descrive lo Stato dell'agricoltura «La sedulità dei coltivatori, la mitezza del clima, la posizione dei terreni, e la loro buona qualità offrono i fattori più sicuri della produzione, la quale perciò è svariata, offrendo annualmente tutti i prodotti bisognevoli per la sussistenza degli abitanti. Le molte coltivazioni adunque sono praticate e dirette con piuttosto saggio accorgimento, poichè il villico è laborioso ed accorto ...» 4 Nel descrivere i prodotti che questi terreni riescono a dare l'autore riferisce «...si seminano molte piante graminacee, leguminose e filifire...» e a proposito delle leguminose «...il fagiuolo, e questo di più specie, ...». Tra tutte le varietà di fagioli coltivate, i fagioli bianchi di Rotonda vengono ripresi in un articolo del 2 settembre del 1860 dell'«Eco di Basilicata Calabria Campania» dove si descrivono le qualità dei fagioli apprezzati persino da Giuseppe Garibaldi che di ritorno dalla Sicilia si fermò a Rotonda per dormire e mangiare, gustò i fagioli bianchi, ne apprezzò le qualità e decise di portarsene una piccola quantità da seminare nella sua Caprera. Anche l'agrotecnica utilizzata per la produzione dei «Fagioli Bianchi di Rotonda» si caratterizza per la marcata presenza dell'uomo nel processo produttivo, come parte integrante della tecnica di coltivazione insieme alle risorse agro-ambientali del Mercure, come l'utilizzo esclusivo di tutori di castagno per il sostegno dei fagioli ottenuti dai boschi presenti nella Valle del Mercure. 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 scerbatatura, la raccolta del prodotto, ecc. 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. Sistema unico e particolare utilizzato esclusivamente dai produttori della valle del Mercure, molto differente dagli altri sistemi utilizzati in Italia, che consente una buona aerazione evitando la formazione di umidità tra i filari responsabili dell'imbrunimento e delle macchie sul baccello bianco molto delicato. Inoltre, si consente di raccogliere agevolmente i baccelli. L'operazione di raccolta dei baccelli freschi e secchi viene eseguita interamente a mano con molta cura senza l'utilizzo macchine di raccolta per evitare di compromettere la qualità del baccello e del seme. Nel corso degli anni si è assistito ad un lavoro importante di selezione operata dagli agricoltori dell'area del Mercure. Nell'ambito degli ecotipi locali sono stati individuati i genotipi che presentavano baccelli con i semi di dimensione maggiori, di forma tonda/ovale, di colore bianco privo di screziature che colorava meno il liquido di cottura. I «Fagioli Bianchi di Rotonda», rappresentano in questa area del Pollino una fondamentale espressione della storia e della gastronomia locale. Nel corso degli anni si sono tramandate ricette di saporitissimi piatti tipici che li vedono protagonisti quali: «Scarola e fagioli bianchi», «Cavoli e fagioli bianchi», «Patate e fagioli minestra impastata», «Fagioli e scorza (cotica di maiale)», «Lagane e fagioli (pasta fatta in casa)». Oggi questi piatti pur venendo consumati ancora in famiglia, vengono proposti nei ristoranti, negli agriturismo e durante le sagre, tra cui quella annuale «sagra del fagiolo» 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.

Art. 7. Controlli

Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare è svolto da una struttura di controllo conformemente a quanto stabilito dall'art. 39 del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio dell'11 aprile 2024. La struttura di controllo designata è l'Autorità pubblica Camera di commercio industria artigianato e agricoltura della Basilicata Corso XVIII Agosto n. 34 - 85100 Potenza - tel. 0971412111, indirizzo pec: cameradicommercio@pec.basilicata.camcom.it - sito internet: www.basilicata.camcom.it/

Art. 8. Etichettatura

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. 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 dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi: tipo, gusto, uso, selezionato, scelto e similari. E 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. Il logo è di forma ellittica schiacciata lungo l'asse minore destro, raffigurante un chicco di fagiolo con contorno di colore «verde oliva» e contorno interno concentrico di colore bianco ed ombreggiatura esterna. Il riempimento interno è di colore «verde oliva pallido» e presenta una sfumatura bianca. In prossimità del fuoco posizionato sull'asse minore destro, è riportata una piccola forma convessa di colore «verde oliva». All'interno del fagiolo, disposta su quattro righe, è riportata la dicitura «D.O.P. denominazione di origine protetta» con carattere *font type* «Arrus Bt» di colore «verde oliva». L'acronimo «D.O.P.» presenta un doppio contorno esterno, esteso al lato destro, di colore «verde oliva scuro». Sotto la scritta è riportato lo stemma del Comune di Rotonda, rappresentato da una torre merlata di colore «verde oliva pallido» con sfumature «verde oliva», con finestre e portone posizionati sull'asse centrale di colore «verde oliva». La torre è poggiata su 3 triangoli isosceli raffiguranti tre monti di colore «verde oliva». All'interno del triangolo centrale, con inclinazione parallela al lato dx, è riportata una forma allungata ed ondulata di colore «verde oliva pallido»; raffigurante un corso d'acqua. Nella parte sottostante è inserita una forma geometrica raffigurante un settore circolare con ampiezza di 180° e colore «verde oliva» con cornice interna di colore bianco, riportante lungo l'asse centrale la dicitura «Fagioli bianchi di rotonda» carattere *font type* «Arrus Bt» di colore «verde oliva». Indici colorimetrici: 6 bordo: color verde oliva pantone CMYK percentuali C=0; M=0; Y=20; K=60; forma ellittica: colore verde oliva chiaro pantone CMYK percentuali C=0; M=0; Y=20; K=60 con gradiente sfumato bianco verso l'asse centrale; forma settore circolare: colore verde oliva CMYK percentuali C=0; M=0; Y=20; K=60; dicitura D.O.P. Denominazione di origine protetta: caratteri «Arrus Bt» di colore verde oliva, pantone CMYK percentuali C=0; M=0; Y=20; K=60 su fondo verde oliva chiaro pantone CMYK percentuali C=0; M=0; Y=20; K=60; dicitura Fagioli Bianchi di Rotonda: caratteri «Arrus Bt» di colore verde oliva chiaro pantone CMYK percentuali C=0; M=0; Y=20; K=60 su fondo verde oliva pantone CMYK percentuali C=0; M=0; Y=20; K=60; Stemma: Torre colore verde oliva chiaro pantone CMYK percentuali C=0; M=0; Y=20; K=60 con ombra esterna e gradiente colore verde oliva pantone CMYK percentuali C=0; M=0; Y=20; K=60; Montagne: colore verde oliva, pantone CMYK percentuali C=0; M=0; Y=20; K=60; Fiume: colore verde oliva chiaro pantone CMYK percentuali C=0; M=0; Y=20; K=60.



ALLEGATO B

DOCUMENTO UNICO

[REGOLAMENTO (UE) N. 1151/2012 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO DEL 21 NOVEMBRE 2012 SUI REGIMI DI QUALITÀ DEI PRODOTTI AGRICOLI E ALIMENTARI]

«Fagioli Bianchi di Rotonda»

N. CE: [esclusivamente per uso UE]

IGP DOP

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

Classe 1.6. Ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati

3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1

La denominazione d'origine protetta (DOP) «Fagioli Bianchi di Rotonda» si ottiene con gli ecotipi Fagiolo Bianco e Tondino o Poyello 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 un 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.). Tegumento particolarmente sottile, impercettibile dopo cottura.

3.3. Materie prime

-

3.4. Alimenti per animali

-

3.5. Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata

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

3.6. Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, condizionamento, ecc. del prodotto cui si riferisce la denominazione

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 del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata

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 acro-

nimo 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. Delimitazione 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.

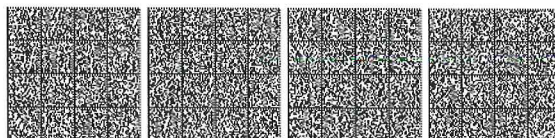
5.2. Specificità del prodotto:

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 agriturismo 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 modifica della DOP «Fagioli Bianchi di Rotonda» nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 89 del 16 aprile 2024.

24A03227

**PRESIDENZA
DEL CONSIGLIO DEI MINISTRI
DIPARTIMENTO DELLA PROTEZIONE CIVILE**

ORDINANZA 30 maggio 2024.

Prime disposizioni urgenti di protezione civile per assicurare il concorso del Servizio nazionale della protezione civile alle attività di soccorso e l'assistenza alla popolazione colpita in conseguenza degli accadimenti in atto nel territorio della striscia di Gaza. (Ordinanza n. 1085).

**IL CAPO DEL DIPARTIMENTO
DELLA PROTEZIONE CIVILE**

Visto il decreto legislativo 2 gennaio 2018, n. 1, ed in particolare l'art. 8, comma 1, lettera l), e l'art. 29, commi 1 e 3;

Vista la decisione n. 1313/2013/UE del Parlamento europeo e del Consiglio, con la quale è stato istituito il Meccanismo unionale di protezione civile il cui punto di riferimento è il Centro di coordinamento della risposta alle emergenze dell'Unione europea (ERCC);

Considerato che la Repubblica italiana, nell'ambito dei rapporti di cooperazione internazionale e del Meccanismo unionale di protezione civile, partecipa alle attività di soccorso e assistenza alle popolazioni colpite da eventi calamitosi di particolare gravità;

Considerate le diverse richieste di assistenza, sia in via bilaterale sia attraverso il Meccanismo unionale di protezione civile, da parte di Paesi e di organizzazioni internazionali, per far fronte alle esigenze della popolazione civile interessata dagli eventi in rassegna, oltre ad eventuali ulteriori richieste circostanziate che dovessero pervenire;

Considerato che gli accadimenti in atto hanno determinato il repentino incremento dell'esigenza di materiali, mezzi e attrezzature volti a concorrere alle attività di soccorso e assistenza alla popolazione colpita;

Ravvisata la necessità di assicurare il concorso dello Stato italiano nell'adozione di tutte le iniziative di protezione civile di intervento all'estero e delle corrispondenti e direttamente conseguenti attività da finalizzare sul territorio nazionale, anche attraverso la realizzazione di interventi straordinari ed urgenti, ove necessario, in deroga all'ordinamento giuridico vigente;

Vista la delibera del Consiglio dei ministri del 6 maggio 2024 con cui è stato dichiarato, per dodici mesi, lo stato di emergenza per intervento all'estero in conseguenza degli accadimenti in atto nel territorio della striscia di Gaza;

Visto il decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 22 novembre 2010 recante: «Disciplina dell'autonomia finanziaria e contabile della Presidenza del Consiglio dei ministri»;

Ritenuta, pertanto, l'esigenza di mobilitare e dispiegare nelle aree operative individuate nell'ambito dei citati meccanismi di cooperazione internazionale, risorse umane e materiali per fronteggiare adeguatamente, ed in termini di particolare urgenza, la situazione verificatasi nell'area interessata, anche mediante la piena e completa attivazione delle componenti, delle strutture operative e dei soggetti concorrenti Servizio nazionale della protezione civile, di cui all'art. 4 e 13 del richiamato decreto legislativo n. 1 del 2018;

Dispone:

Art. 1.

*Coordinamento delle iniziative urgenti
di protezione civile*

1. Al fine di assicurare il concorso dello Stato italiano nell'adozione delle misure urgenti di protezione civile finalizzate a fronteggiare la situazione di emergenza determinatasi nella striscia di Gaza, il Dipartimento della protezione civile, anche avvalendosi delle componenti, delle strutture operative e dei soggetti concorrenti del Servizio nazionale della protezione civile, di cui agli articoli 4 e 13 del decreto legislativo 2 gennaio 2018, n. 1, coordina gli interventi nazionali di protezione civile a supporto della popolazione interessata dagli eventi in rassegna, concorrendo alle attività di soccorso e assistenza, anche in raccordo con l'ERCC della Commissione europea (DG-EGHO) e con le competenti autorità dei Paesi interessati dalle attività di cui alla presente ordinanza e i soggetti eventualmente da queste all'uopo individuati.

2. Per le finalità di cui al comma 1, il Dipartimento della protezione civile coordina l'invio di personale del medesimo Dipartimento, delle componenti, delle strutture operative e dei soggetti concorrenti del Servizio nazionale della protezione civile nonché di materiali, mezzi e attrezzature all'uopo individuati e resi disponibili dalle summenzionate articolazioni del citato Servizio nazionale e autorizzati nell'ambito del Meccanismo unionale di protezione civile o in via bilaterale, con oneri posti a carico delle risorse di cui all'art. 8.

