Per la semina degli ecotipi Bianco di Bagnasco e Vedetta, utilizzabili sia per la produzione di granella secca che di baccelli a maturazione cerosa da sgranare, deve essere utilizzato seme proveniente dal territorio descritto all'art. 3.

Tutori

Per il sostegno dei fagioli vengono utilizzate canne legate insieme nella parte apicale a formare una specie di «tenda da indiano». Ogni «tenda da indiano» viene collegata a quella precedente e a quella successiva con un filo orizzontale che passa tra i punti in cui le canne si incrociano al fine di rendere più rigidi e resistenti i tutori nei confronti delle avversità atmosferiche e del peso delle piante.

Concimazione

L'apporto di elementi nutritivi è funzionale alle necessità del terreno ed è costituito da:

- Azoto (max 50 U/ha)
- Fosforo (max 40 U/ha)
- Potassio (max 80 U/ha)
- Calcio e magnesio (max 120 U/ha di calcio e max 30 U/ha di magnesio)
- Letame e liquame la cui somministrazione avviene prima dell'aratura.

Difesa

I metodi di difesa adottati sono quelli agronomici, attraverso l'uso di seme non infetto, la distruzione dei residui colturali infetti, rotazione delle superfici utilizzate e l'utilizzo di principi attivi registrati sulla coltura.

La monosuccessione della coltura deve essere intercalata alla fine del terzo anno con un erbaio a semina autunnale

È consentito l'utilizzo di prodotti diserbanti registrati sulla coltura nonché le lavorazioni meccaniche del terreno tra le bine.

Raccolta

La raccolta dei baccelli a maturazione cerosa avviene manualmente. La raccolta del fagiolo a granella secca avviene con la pianta completamente appassita e in modo meccanico o manuale.

Nelle tipologie a maturazione cerosa il prodotto raccolto è il baccello, mentre per le secche il prodotto raccolto è la granella o il baccello. L'epoca di raccolta va da maggio a novembre. La resa massima per il fagiolo a maturazione cerosa è di 150 q.li/ha, mentre per la tipologia secca è di 45 q.li/ha.

Tutte le fasi sopra descritte del Fagiolo Cuneo, compresa la cernita, pulitura, e calibratura del prodotto, devono essere svolte nella zona di produzione; il confezionamento, invece, può essere effettuato anche al di fuori di tale area.

Art. 6.
Legame con il territorio

Il Fagiolo Cuneo ha una forte «reputazione» sul territorio nazionale, sia a livello commerciale che a livello di consumi, in quanto fortemente stimato ed apprezzato soprattutto per le sue caratteristiche peculiari, sia a livello socio-economico nonché storico colturale, sia sotto l'aspetto organolettico.

Importanti, infatti, sono i fattori umani fortemente radicati sul territorio. Ne sono un esempio la tradizionalità che si tramanda da padre in figlio nel coltivare il fagiolo rampicante. Una coltura che sicuramente necessita di molta manodopera e che nell'areale di Cuneo è esclusivamente di tipo famigliare. Tutto ciò ha sempre determinato un certo legame umano con la coltura stessa: ne sono ancora un esempio oggi i «raduni famiglia» dove i componenti la famiglia stessa, i parenti e gli amici si ritrovano per aiutare il conduttore aziendale a «sfilare» le piante di fagiolo Cuneo secco prima della trebbiatura, a seminare e piantare le canne.

La coltivazione di fagioli rampicanti necessita, infatti, di sostegni quali le canne. Anche su questo aspetto c'è un forte legame tra il produttore e questo tipo di tecnica colturale esclusivo della zona di produzione, in quanto esiste solo ed esclusivamente nell'areale cuneese la tradizione di legare da due a quattro canne insieme nella parte apicale a formare una specie di «tenda da indiano». Ogni «tenda da indiano» viene collegata a quella precedente e a quella successiva con un filo orizzontale che passa tra i punti in cui le canne si incrociano al fine di rendere più rigidi e resistenti i tutori nei confronti delle avversità atmosferiche e del peso delle piante.

A conferma della lunga tradizione di coltivazione del fagiolo Cuneo sono anche le notizie storiche relative alla commercializzazione del fagiolo Cuneo: nel 1877, nel Comune di Centallo, furono prodotti 15 quintali di fagioli e l'intera quantità servì a soddisfare le esigenze dei centallesi.

Il Fagiolo Cuneo presenta caratteristiche peculiari rispetto agli altri fagioli. Infatti ha un'ottima consistenza della granella secca e del baccello allo stato ceroso. Nella granella secca si evidenzia un elevato contenuto in ferro e proteine che raggiunge valori minimi pari a 65 ppm per il Ferro e al 23% in proteine (% di proteina sul secco) per tutte le tipologie. Ciò dimostra l'importanza della vocazionalità pedoclimatica dell'areale di Cuneo e presenta tutte le caratteristiche idonee per originare un prodotto diverso da altri.

Il baccello allo stato ceroso si caratterizza invece per la marcata colorazione sia del baccello stesso sia anche della granella al suo interno, merito delle escursioni termiche che favoriscono il processo di produzione degli antociani.

In questo ambiente, caratterizzato da un clima fresco e da escursioni termiche tra giorno e notte, gli investimenti produttivi di fagiolo risultano molto elevati e di ottima qualità in quanto le escursioni termiche giornaliere associate ad elevata luminosità dell'ambiente conferiscono ai baccelli e alla granella maggior colore e consistenza. Inoltre le temperature contenute nella fase tardo invernale determinano significativi posticipi delle semine-fioritura tanto da prolungare, rispetto alle altre aree di produzione nazionale, le epoche di maturazione e quindi di commercializzazione.

Art. 7.
Controlli

I controlli sulla conformità del prodotto al disciplinare sono svolti conformemente a quanto stabilito dall'art. 39 del regolamento (UE) 2024/1143.

Art. 8.
Etichettatura

L'Igp Fagiolo Cuneo allo stato di maturazione cerosa da sgusciare o allo stato secco viene immesso al consumo in appositi imballaggi o confezioni in materiale per uso alimentare chiuso o con sigillo di garanzia ammessi dalla normativa vigente. Le confezioni e gli imballaggi devono recare obbligatoriamente sull'etichetta, a carattere di stampa chiaro e leggibile, oltre al simbolo grafico comunitario e alle informazioni obbligatorie ai sensi della normativa vigente, l'indicazione «Fagiolo Cuneo IGP» con il logo di seguito descritto.

Il logo, a forma circolare, rappresenta sullo sfondo la catena delle Alpi marittime sovrastato dallo schizzo del fagiolo di colore bianco crema con striature rosse. Tutti i colori del logo sono ottenuti con la tecnica della quadricromia con diverse sfumature nelle tonalità. Nel logo è inserita in forte evidenza la scritta «Fagiolo Cuneo I.G.P.», mentre lungo la circonferenza del logo stesso è presente la scritta «Indicazione Geografica Protetta».

I caratteri delle scritte sono: Arial Bold corsivo per «Indicazione geografica protetta», Arial Bold per «Fagiolo Cuneo» e Arial Regular corsivo per «I.G.P.»

I riferimenti colorimetrici riferiti alla scala Pantone sono: 371C (le montagne e peduncolo), 382C (la pianura), 1807C (striature del baccello) e 304C (cielo).

È consentito in abbinamento alla dicitura «Fagiolo Cuneo» IGP, l'utilizzo di indicazioni e/o simboli grafici che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi collettivi o marchi d'azienda individuali, purché non abbiano significato laudativo o tali da trarre in inganno l'acquirente.

25A05271