

**Disciplinare di produzione  
Denominazione di Origine Protetta**

**“Fagiolo Cannellino di Atina”  
D.O.P.**

**-Art. 1-  
Denominazione**

La Denominazione di Origine Protetta (D.O.P.) “Fagiolo Cannellino di Atina” è riservata esclusivamente al legume che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

**-Art. 2-  
Descrizione del prodotto**

Il “Fagiolo Cannellino di Atina” DOP designa il prodotto ottenuto dalla coltivazione della pianta di *Phaseolus vulgaris* L, ecotipo locale “Cannellino di Atina”.

Caratteristiche del prodotto:

All’atto dell’immissione al consumo il “Fagiolo Cannellino di Atina” deve presentare le seguenti caratteristiche:

*Forma:* reniforme, leggermente ellittico e schiacciato

*Dimensione:* lunghezza da 0,9 cm a 1,4 cm e larghezza da 0,5 cm a 0,6 cm

*Colore :* bianco opaco

*Tegumento:* sottile

*Peso medio per 100 semi:* da un minimo di 38 g ad un massimo di 50 g

*Umidità dei fagioli secchi al momento della commercializzazione:* ≤ 13%.

Caratteristiche organolettiche:

Epicarpo tenero e deliquescente al palato dopo la cottura. Il “Fagiolo Cannellino di Atina”, a differenza degli altri fagioli, non necessita di essere messo a bagno prima della cottura.

**-Art. 3-  
Zona di produzione**

La zona di produzione della Denominazione di Origine Protetta “Fagiolo Cannellino di Atina” è costituita dai sottoelencati comuni nella provincia di Frosinone:

Comune di Atina: frazione di Settignano, Oboca, Sacco, Sabina, S. Marciano e Case di Melfa

Comune di Villa Latina: frazione di Saccoccia

Comune di Picinisco: frazione di Di Vito e Immoglie

Comune di Casalvieri: frazione di Guagno, Casal Delle Mole e Plauto

Comune di Casalattico: frazione di S. Nazzario e S. Gennaro

Comune di Gallinaro: frazione di Rosanisco

Descrizione della perimetrazione dell’areale di produzione:

Il limite dell’areale parte dal corso del Fiume Melfa alla località Piana di Santa Lucia in territorio del Comune di Picinisco, poco a monte del Ponte Ascanio; da qui si spinge verso Sud seguendo una mulattiera alla base dei versanti in sinistra dell’alveo, intersecando la Strada Provinciale Atina Inferiore – Picinisco alle Case Izzi (stabilimento “Zarrelli”). Il limite segue lo stesso percorso,

divenuto ormai strada percorribile con automobile, fino alla località Mole di Vito, dove lascia il tracciato stradale poco a monte del Ponte sul Melfa ed inizia a seguire la curva di livello dei 400 m s.l.m.. L'isoipsa è seguita per tutta la "Piana di Vito, tagliando il Confine Comunale Picinisco – Atina alla base dei versanti Nord – orientali del Colle Cimento fino all'altezza della località Rosanisco, dove segue il sentiero pedecollinare che conduce alla località " il Re". Dalla località il Re il limite ruota intorno alla base del Colle Vallepaura e si allinea in direzione NordOvest – SudEst seguendo la curva di livello dei 380 metri s.l.m., alla base dei versanti collinari di "Spineto", fino ad agganciarsi alla strada che conduce alla località "Le Lamie". Questa viene seguita per un breve tratto ed abbandonata poco prima di iniziare la salita, piegando in direzione dell'alveo del Torrente Mollarino fino ad intercettarlo; quindi il limite si aggancia alla curva di livello dei 420 m s.l.m. intercettando nuovamente il Confine Comunale Atina – Picinisco nei pressi della località Ponte Firenze. Da qui il limite coincide con l'asta torrentizia fino alla località Mola di Coppo, escludendo tutta la regione in destra dell'alveo fino ad agganciare la strada comunale per la località Serre; la strada viene seguita brevemente fino all'inizio della salita, quindi il limite piega in direzione Ovest – Est in allineamento con il bordo del terrazzo alluvionale del Torrente, a valle delle Case Bianchini. Detto bordo, ben evidente, è seguito fino alla base dei versanti delle Immoglie ed ancora oltre verso la località Molino Capaldi; qui attraversa l'alveo del Torrente Rava per proseguire verso i versanti meridionali di San Gennaro, dove in corrispondenza del Cimitero omonimo viene intercettata prima la strada comunale di accesso, quindi la ex Strada Statale n. 627 della Vandra (Ponte Americano). In corrispondenza del Ponte il limite si chiude allineandosi con l'asta torrentizia del Mollarino e seguendola in direzione Ovest fino al Ponte di Sant'Anna, dove torna a seguire la ex Statale verso l'abitato di Villa Latina. Alla località "Fontana dei Bagni" il limite lascia l'arteria viaria ed inizia a seguire un canale di regimazione che corre parallelamente ad essa fino alla Cappella di San Domenico; da qui si allinea con la Strada Provinciale che conduce al centro storico, includendo tutta la regione che si estende ad occidente. Giunti all'altezza della Chiesa della S.S. Annunziata il limite si allinea quindi con un sentiero che corre alla base del versante meridionale della Serra del Cavaliere (Madonna dell'Orto), seguendone la direzione SudOvest – NordEst fino all'altezza di Palazzo Franchi (Panetta Superiore). Il limite ruota qui su se stesso, seguendo la strada parallela al Rio di Villa Latina fino all'incrocio con la Strada Comunale per il Colle Santo, si allinea quindi a quest'ultima ridiscendendo verso il Cimitero Comunale fino a disegnarne la cinta muraria. Dal Cimitero il limite segue la strada dei "Lanni" fino alla sorgente della "Fontana Fredda" includendo tutta la regione a valle dei "Colozzi". Dalla località Colozzi il limite piega in direzione Sud-Ovest seguendo la curva di livello dei 450 m s.l.m.; quindi si allinea con la base del versante montuoso in sinistra del Fosso dell'Oliva Sola procedendo ad occidente oltre l'abitato dei Valenti, fino alla località "Sacco"; qui va oltre il Monte della Trinità correndo parallelamente alla Strada Provinciale per il centro storico di Atina sempre alla base del versante, includendo tutta la regione alluvionale in sinistra del Rio di Villa Latina fino alla sua confluenza nel Torrente Mollarino alla località Pié delle Piagge, dove si reintercetta la ex S.S. della Vandra. La ex Statale viene seguita fino all'altezza dell'incrocio con la Via Comunale della Mola del Capitolo da dove il limite piega verso il nuovo Cimitero Comunale di Atina giungendo fino alla base del Colle, aggirando lo stesso; da qui il suddetto limite piega verso l'incisione del Rio Canello, quindi segue per brevi tratti la viabilità comunale fondovaliva dirigendosi verso la strada a scorrimento veloce Cassino – Avezzano. Il tracciato dell'arteria viaria viene seguito in direzione di Sora fino al sottovia della Strada Comunale di Monte Cicuto, dove il limite si allinea con il versante settentrionale del Monte; infine si aggancia al corso del Fiume Melfa escludendo la regione in sinistra dell'alveo fino all'altezza della Serra, lambendo il Confine con il Comune di Casalattico. Dalla suddetta località esso si allinea nuovamente con il versante, intercetta la Strada Provinciale di accesso al centro abitato e la percorre fino alla località Sant'Andrea. Da Sant'Andrea il limite corre parallelamente alla Via Comunale che conduce al Ponte Romano sul Fiume Melfa, all'altezza del quale inizia a seguire la curva di livello dei 300 m s.l.m.. Poco a valle della località Plauto il limite infine attraversa l'alveo del Melfa entrando in territorio di Casalvieri, ruota su se stesso seguendo

ancora l'isoipsa dei 300 m fino a Casal delle Mole. Da qui il limite si aggancia alla curva dei 310 metri s.l.m., la segue fino alla sponda destra dell'asta fluviale, allineandosi alla stessa verso monte fino all'altezza di Sant'Andrea. Da qui il limite segue il Melfa fino al punto di affluenza del Rio Molle, dove inizia a seguire l'alveo minore in direzione Nord fino al ponte della Strada Provinciale Roccasecca – Isernia; procede parallelamente alla curva dei 316 m s.l.m. fino alla Strada Comunale che da "Sorelle" conduce alla località Muracce, percorrendone un tratto fino all'attraversamento sul Rio Nero. Dal Rio Nero il limite piega a Sud, abbandonando la Comunale, fino ad incontrare la via per le "Sode" e percorrendo la stessa fino all'incrocio con la ex S.S. n. 627 della Vandra. La ex statale viene seguita in direzione di Atina Inferiore fino a circa 100 metri prima dell'attraversamento sul Rio Molle, quindi il limite si dirige a Nord seguendo la curva di livello dei 330 m s.l.m. fino ad intercettare l'alveo. Dall'intercetta dell'alveo segue la Via Comunale che riconduce sulla ex S.S. 627, seguendo quest'ultima fino all'abitato di Atina Inferiore, dove include tutta l'area pianeggiante in destra del Melfa. Dal "Ponte Melfa" il limite si allinea con la Via della Ferriera fino ad oltre la suddetta località, dove corre alla base dei versanti meridionali delle località Caira e Volante, lungo la curva dei 360 m s.l.m. Detta curva viene seguita fino a incrociare la ex S.S. 509 di Forca d'Acero, che viene accompagnata per un breve tratto in territorio del Comune di Gallinaro; il limite torna quindi su se stesso seguendo il corso del Rio di Gallinaro fino all'altezza dell'incrocio con la Via Comunale che conduce alla località Colle Pizzuto, che viene seguita per un breve tratto. Essa viene abbandonata piegando in direzione Sud, secondo l'andamento del Rio di Settefrati, fino ad intercettare un sentiero che porta alla località Tufo. E' esclusa la zona che partendo dalla Strada Provinciale per Picinisco, in località Fregone in direzione Ovest, intercetta la curva di livello di 380m s.l.m; la segue in direzione Nord fino a raggiungere il Rio Settefrati ed in direzione Nord/Est la strada comunale. Qui in direzione Sud, oltrepassando la località Tufo, va ad incontrare il punto di partenza, in località . Fregone.

Riprendendo dalla località Tufo, si segue l'isoipsa dei 390 metri s.l.m.; detta curva di livello viene seguita lungo il tratto che abbraccia la Piana di Vito fino ad agganciarsi alla Strada Provinciale per Picinisco nei pressi delle Mole di Vito. La S.P. segna il limite dell'areale fino quasi all'altezza del Ponte Ascanio, dove viene intercettata la curva di livello dei 420 m s.l.m., seguita fino alla chiusura sulla Piana di Santa Lucia nei pressi di "Borgo Castellone."

#### **-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**

##### Metodo di coltivazione:

La semina, effettuata a mano o con la seminatrice, viene praticata dal 15 giugno al 15 luglio di ciascun anno.

L'investimento di semi è di 70-90 kg/ha.

Non è ammesso alcun tipo di concimazione. La dotazione di elementi nutritivi è solo quella residua della eventuale precessione colturale con graminacee autunno-vernine.

È ammessa la lotta fitosanitaria nel rispetto della normativa vigente.

L'irrigazione viene effettuata ogni 6-10 giorni, utilizzando le acque del fiume Melfa, del torrente Mollarino e loro affluenti con il metodo a scorrimento, a pioggia o a goccia.

La raccolta viene effettuata nel periodo compreso fra il 10 settembre ed il 30 ottobre di ciascun anno.

Le piante, una volta raccolte, vengono poste per l'essiccazione in ambienti coperti o scoperti per un periodo massimo di 45 giorni dalla raccolta; successivamente vengono sottoposte a trebbiatura.

In seguito il prodotto viene sottoposto alla fase di selezione manuale o meccanica allo scopo di eliminare le impurità ed i fagioli non rispondenti all'ideotipo.

La produzione ed il condizionamento del Fagiolo Cannellino di Atina devono avvenire nella zona delimitata all'art. 3 poiché il prodotto che non è trattato con alcun tipo di conservante, se trasportato risentirebbe di variazioni sensibili di temperatura e di umidità che oltre a variarne le caratteristiche organolettiche creerebbero le condizioni per l'attecchimento del tonchio rendendo il fagiolo inutilizzabile.

#### **-Art. 6-**

#### **Legame con l'ambiente**

Il Fagiolo Cannellino di Atina" D.O.P. viene considerato un simbolo della cultura e della tradizione dei territori dell'areale di produzione così come individuato all'art 3. La sua denominazione è riconducibile all'area geografica storicamente più vocata alla coltivazione, che determina in modo univoco le peculiarità del prodotto, rendendolo perfettamente distinguibile ed inimitabile.

Infatti, le qualità organolettiche del "Fagiolo Cannellino di Atina" sono dovute alla specificità dell'ecotipo, ma soprattutto al terreno, definito "focaleto", localizzato lungo le sponde del fiume Melfa, del torrente Mollarino e dei loro affluenti, di origine alluvionale e ricco di manganese, molto percolante e di colore scuro su cui è coltivato il fagiolo. Tale composizione e struttura del terreno di coltivazione determina la principale caratteristica del prodotto data dalla presenza di un tegumento sottile, che rende il Fagiolo Cannellino di Atina più tenero rispetto a quello coltivato in altre condizioni podologiche ed è l'unico, infatti, che non necessita di essere messo a bagno prima della cottura.

L'acqua utilizzata per l'irrigazione, proveniente dal fiume Melfa, dal torrente Mollarino e dai loro affluenti, si caratterizza per un contenuto di fosforo e azoto molto bassi, ampiamente al di sotto dei limiti consentiti, testimone di un'assenza di inquinamento antropico; risulta, invece, presente il Manganese, seppure in basse concentrazioni, che contraddistingue il terreno su cui viene coltivato il Fagiolo Cannellino di Atina; il calcio, presente in quantità apprezzabile, influenza la quantità di pectine presenti nel prodotto finale.

Anche dal punto di vista climatico l'areale di produzione è caratterizzato da una situazione molto favorevole alla coltivazione del Fagiolo Cannellino di Atina. Difatti questa coltura è caratterizzata da un ciclo produttivo esclusivamente estivo e piuttosto breve (75-95 giorni), che per le sua crescita necessita di temperature diurne piuttosto elevate e notturne relativamente basse. L'escursione termica fra giorno e notte, tipica dell'area di coltivazione, influenza la crescita della pianta e di conseguenza le caratteristiche del prodotto finale.

Le precipitazioni sono concentrate soprattutto nel periodo autunno-inverno, anche se frequenti sono le piogge estive tali da ridurre, o addirittura rendere assente, il periodo di aridità nei mesi di luglio ed agosto.

Il fattore umano contribuisce in modo determinante all'ottenimento di un buon prodotto. Buona parte della popolazione residente dell'areale coltiva con passione e competenza il Fagiolo Cannellino di Atina, utilizzando tecniche tramandate da generazioni di padre in figlio. Il seme che viene annualmente auto-riprodotto a livello aziendale è gelosamente custodito.

In un territorio particolarmente depresso dal punto di vista economico ed occupazionale, dove il fenomeno dell'emigrazione è ancora fortemente presente, la "riscoperta" del Fagiolo Cannellino di Atina costituisce un concreto sbocco occupazionale.

Gli elementi storici del "Fagiolo Cannellino di Atina" DOP non mancano di certo. Molteplici sono, infatti, le testimonianze, che attestano come questa leguminosa sia entrata a far parte della società locale. Già nel 1811 il Demarco definisce il "Fagiolo Cannellino di Atina" di ottima qualità, così come il Cirelli nel "Il Regno delle due Sicilie" (Vol.III 1855/60) fornisce dati statistici molto significativi sulla produzione agricola del 1853, e fra questi menziona la produzione del "Fagiolo Cannellino di Atina" dell'Agro di Atina pari a 2500 tomoli annui. Il "Fagiolo Cannellino di Atina" era molto diffuso nei poderi Visocchi, dove venivano coltivati i fagioli nelle loro tre diverse qualità: fagioli bianchi, meglio conosciuti come Cannellini di Atina, fagioli rossi e fagioli misti. Il "Fagiolo Cannellino di Atina" è stato sempre l'alimento principe dei contadini, che lo cucinavano nella caratteristica "pignata" e lo condividevano con un filo di olio di oliva; in passato rappresentava il pasto unico a mezzogiorno. Dalle registrazioni riportate sui Mastri si può apprendere che i fagioli, oltre ad essere destinati al consumo familiare ed alla vendita, venivano regalati ai conoscenti ed ai parenti, proprio perché qualitativamente molto pregiati.

Dal punto di vista economico la coltivazione del "Fagiolo Cannellino di Atina", rappresenta una delle colture di maggior reddito nella valle, insieme alla coltivazione della vigna e dell'olivo.

Questo legume, inoltre, ha una notevole influenza sulla gastronomia locale, essendo un ingrediente base di molte ricette tradizionali dell'areale. La sua denominazione è entrata ormai prepotentemente nell'uso del linguaggio comune e commerciale come largamente testimoniato dalle numerose ricette, da fatture, etichette, e depliant pubblicitari.

#### **-Art. 7- Controlli**

Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare è svolto da una struttura di controllo conformemente a quanto stabilito dagli artt. 10 e 11 del Reg. CE n. 510/06. Tale struttura è l'Autorità pubblica Camera di commercio, industria, artigianato ed agricoltura di Frosinone indirizzo: Viale Roma, 03100 Frosinone, Tel. 0775.2751 - Fax 0775.270442 E-mail info@fr.camcom.it.

#### **-Art. 8- Etichettatura**

##### Confezionamento

Le tipologie di confezionamento ammesse sono:

- sacchetti da 250 g a 5 Kg.
- sacchetti sottovuoto da 250 g. a 5 Kg.
- vaschette da 250 g. a 3 Kg.
- vaschette sottovuoto da 250 g a 3 Kg.
- surgelati nelle confezioni sopra riportate

##### Etichettatura

La confezione reca obbligatoriamente sulla etichetta a caratteri di stampa chiari e leggibili, oltre al simbolo grafico comunitario e relative e alle informazioni corrispondenti ai requisiti di legge le seguenti ulteriori indicazioni:

- "Fagiolo Cannellino di Atina" seguita dall'acronimo DOP (Denominazione di Origine Protetta);
- Il nome, la ragione sociale, l'indirizzo dell'azienda produttrice e confezionatrice;

E' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista. E' tuttavia ammesso l'utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a marchi privati, purché questi non abbiano significato laudativo o siano tali da trarre in inganno il consumatore, dell'indicazione del nome dell'azienda dai cui appezzamenti il prodotto deriva, nonché di altri riferimenti veritieri e documentabili che siano consentiti dalla normativa comunitaria, nazionale o regionale e non siano in contrasto con le finalità e i contenuti del presente disciplinare.

La denominazione "Fagiolo Cannellino di Atina" è intraducibile.

#### Logo

Il logo, della denominazione "Fagiolo Cannellino di Atina" è costituito da due cerchi concentrici di colore pantone patinato 7522:

- quello interno è su fondo arancio, corrispondente al pantone patinato 7416, riporta un fagiolo cannellino di Atina di colore avana con pantone patinato 727, una ghirlanda, sottostante, con foglie di colore verde corrispondente al pantone patinato 361, ramo di colore pantone patinato 7522 e nastrino di colore rosso pantone patinato 185, sovrastante il fagiolo è posta una corona disegnata con linee nere al 100% colorata internamente con verde pantone patinato 582 e esternamente con giallo pantone patinato 604; sopra la corona è posta la scritta D.O.P. avente carattere Times New Roman e di colore nero al 100%.

- il cerchio esterno e quello interno sono delimitati da un filo di almeno 1 pt di colore marrone corrispondente al pantone patinato 7522; tra questi è riportata la scritta in grassetto "Fagiolo cannellino di Atina", avente carattere Times New Roman, di colore nero al 100%, mentre nella parte superiore sono poste tre stelle di colore giallo pantone patinato 394, su fondo blu pantone patinato 286 adiacenti al tricolore italiano avente il colore verde pantone patinato 361, bianco 100%, rosso pantone patinato 185,

Il logo si potrà adattare proporzionalmente alle varie declinazioni di utilizzo.

