

Pubblicazione di una domanda di registrazione di un nome ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(2023/C 56/10)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾ entro tre mesi dalla data della presente pubblicazione

DOCUMENTO UNICO

«Haricot de Soissons»

N. UE: PGI-FR-02805 — 11.10.2021

DOP () IGP (X)

1. Nome

«Haricot de Soissons»

2. Stato membro o paese terzo

Francia

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 il nome di cui al punto 1

Il fagiolo «Haricot de Soissons» è un fagiolo bianco secco della specie botanica *Phaseolus coccineus* con le seguenti caratteristiche:

- seme grosso con un peso che, per mille semi, è superiore a 1 400 g,
- forma a rene,
- colore uniforme dal bianco all'avorio,
- calibro minimo di 17 mm di lunghezza e minimo 10 mm di larghezza,
- tenore di umidità compreso tra 12 % e 17 %.

È commercializzato esclusivamente come semi secchi.

Dopo un ammollo di almeno 12 ore, dimostra un'ottima tenuta alla cottura.

Dopo la cottura, la consistenza morbida e fondente e la buccia sottile impercettibile al palato costituiscono le principali caratteristiche organolettiche del prodotto.

3.3. Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)

—

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

Le fasi di produzione (dalla semina alla raccolta e alla trebbiatura) hanno luogo nella zona geografica dell'«Haricot de Soissons».

⁽¹⁾ GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

3.5. **Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato**

L'«Haricot de Soissons» è confezionato in unità di vendita al consumatore (UVC) o in imballaggi di grandi dimensioni.

È vietato confezionare il prodotto di diverse annate di raccolta in un unico lotto. Il prodotto è magazzinato in luogo asciutto e al riparo dalla luce.

3.6. **Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce il nome registrato**

Oltre alle diciture obbligatorie previste dalla normativa in materia di etichettatura e presentazione dei prodotti alimentari, l'etichettatura riporta, nello stesso campo visivo, il nome registrato del prodotto e il simbolo IGP dell'Unione europea.

Deve inoltre figurare la dicitura «Phaseolus coccineus».

4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

La zona dell'indicazione geografica protetta «Haricot de Soissons» comprende il territorio dei seguenti *arrondissements* e comuni del dipartimento dell'Aisne:

- gli *arrondissements* di Château-Thierry, di Laon e di Soissons, integralmente,
- i comuni di: Archon, Autels, Berlise, Brunehamel, Chaourse, Chéry-lès-Rozoy, Clermont-les-Fermes, Cuiry-lès-Iviers, Dagny-Lambercy, Dizy-le-Gros, Dohis, Dolignon, Grandrieux, Lislet, Montcornet, Montloué, Morgny-en-Thiérasche, Noircourt, Parfondeval, Raillimont, Renneval, Résigny, Rouvroy-sur-Serre, Rozoy-sur-Serre, Sainte-Geneviève, Soize, Thuel, Vigneux-Hocquet, Ville-aux-Bois-lès-Dizy, Vincy-Reuil-et-Magny.

5. **Legame con la zona geografica**

Il legame con l'ambiente geografico si fonda sulla reputazione e sulle caratteristiche specifiche dell'«Haricot de Soissons», che derivano da fattori naturali e umani presenti nella zona geografica. La sua coltivazione si adatta bene alle condizioni pedoclimatiche, il che consente di ottenere semi con le caratteristiche attese dai consumatori, compresi i ristoratori, e che ne hanno determinato la reputazione.

La zona di produzione è situata nel dipartimento dell'Aisne, in un'area contraddistinta da pianure e vallate. Il comune di Soissons è al centro della zona di produzione.

La zona geografica è caratterizzata da un clima oceanico attenuato da influssi continentali, con frequenti precipitazioni (in media 123 giorni all'anno) ma valori di piovosità che rimangono medi (dell'ordine di 700 millimetri all'anno), temperature generalmente moderate ed escursioni termiche modeste, con rari picchi di temperature torride o rigide.

I rischi di gelate autunnali sono gestibili grazie alle regole di raccolta applicate dai produttori.

La zona geografica è contraddistinta dalla forte presenza di corsi d'acqua e zone umide. Il paesaggio è così formato dalle valli dei fiumi Aisne, Ailette, Marne e Serre.

I terreni della zona geografica sono ricchi di elementi fini e nutrienti, sono filtranti, di buona struttura, poco soggetti a compattazione e con una buona capacità di ritenzione idrica.

Il dipartimento dell'Aisne è noto sin dal 18° secolo per la produzione di fagioli secchi. Su tale territorio sono state coltivate diverse specie e varietà di fagioli, ma solo l'«Haricot de Soissons» è coltivato ancora oggi da produttori in possesso di competenze ancestrali.

Il know-how dei produttori si esprime in tutte le fasi di coltivazione dell'«Haricot de Soissons»:

- la semina è effettuata su parcelle selezionate per le loro caratteristiche agronomiche in un periodo che consente di evitare le gelate. La distanza tra le file favorisce condizioni ottimali di aerazione e soleggiamento della pianta;
- l'«Haricot de Soissons» è ottenuto da varietà della specie *Phaseolus coccineus*, che produce piante rampicanti, rustiche e molto vigorose;
- il tutoraggio della pianta permette di sostenerla nella crescita in altezza;

— il periodo ottimale di raccolta è quello in cui i baccelli sono secchi e di colore prevalentemente marrone. La raccolta è effettuata o staccando i baccelli in uno o più passaggi oppure prelevando l'intera pianta almeno tre settimane dopo il taglio alla base;

— la trebbiatura, la cernita e il magazzinaggio consentono di mantenere la qualità e la serbevolezza dei semi.

L'«Haricot de Soissons» ha un seme grosso a forma di rene, di colore uniforme dal bianco all'avorio e con tenore di umidità compreso tra il 12 % e il 17 %.

Le peculiarità dell'«Haricot de Soissons» sono:

— buccia sottile che, dopo un ammollo di almeno 12 ore e la cottura, risulta impercettibile;

— ottima tenuta alla cottura;

— consistenza morbida e fondente dopo la cottura.

Le qualità dell'«Haricot de Soissons» sono legate ai fattori naturali della zona e alle competenze dei produttori.

La buccia sottile e il colore uniforme dal bianco all'avorio dell'«Haricot de Soissons» derivano dalla combinazione di un clima non eccessivamente caldo durante il ciclo vegetativo e della crescita vigorosa grazie in particolare a terreni leggeri che si riscaldano rapidamente e hanno una buona capacità di ritenzione idrica.

I terreni hanno una struttura relativamente ben equilibrata, con non più del 45 % di argilla e non più del 75 % di sabbia, proporzioni idonee alla semina e alla crescita dell'«Haricot de Soissons».

Il tutoraggio consente alla pianta di svilupparsi su tutta la sua altezza e di beneficiare di condizioni ottimali di soleggiamento e aerazione, che le permettono di avvantaggiarsi delle frequenti precipitazioni senza ripercussioni fitosanitarie.

La raccolta dei baccelli in uno o più passaggi oppure prelevando l'intera pianta almeno tre settimane dopo il taglio alla base è motivata dal fatto che il periodo di fioritura si estende da giugno a settembre. La conoscenza del grado di maturazione consente di garantire la morbidezza e la consistenza fondente del seme, nonché la buccia impercettibile dopo la cottura.

La trebbiatura dei baccelli per separare i semi fa parte delle competenze necessarie per mantenere integro il seme, senza danneggiarlo o romperlo.

La reputazione dell'«Haricot de Soissons» si è costruita nell'arco di diversi secoli.

Il commercio di fagioli secchi si è sviluppato grazie alla presenza nella regione di Soissons di produttori e commercianti, che hanno contribuito alla diffusione del prodotto. Nella *Mémoire sur les manufactures, l'industrie, le commerce de la généralité de Soissons* del 22.2.1787 si legge che questa piccola provincia [la generalità di Soissons] è una terra fertile che produce in abbondanza prodotti alimentari quali svariate specie di cereali di cui si pratica un commercio intenso, e ortaggi, ad esempio i fagioli che vengono esportati molto lontano e i carciofi che vengono spediti fino a Parigi.

Nel 1804 il critico gastronomico francese Grimod de la Reynière richiama la reputazione storica dell'«Haricot de Soissons» affermando che Soissons è la regione della Francia che ha la reputazione di produrre i migliori fagioli. Anche secondo l'inventario del *Conseil National des Arts Culinaires* i fagioli bianchi di Soissons figurano tra gli ortaggi più apprezzati dai parigini nel 18° secolo.

Le statistiche del 1928 del ministero dell'Agricoltura attestano che i produttori utilizzavano prevalentemente la specie *Phaseolus coccineus*, adatta alle condizioni naturali della regione.

L'inventario del patrimonio culinario francese, che riporta i prodotti locali e le ricette tradizionali (Albin Michel/CNAC - Région Picarde - ed. 1999), menziona l'«Haricot de Soissons» come prodotto specifico della regione.

L'«Haricot de Soissons» figura nel *Larousse gastronomique* (ed. 1996 sotto l'egida di un comitato gastronomico presieduto da Joël Robuchon), opera di riferimento sulla gastronomia, la sua storia e le tecniche culinarie.

La dinamica attuale della filiera «Haricot de Soissons» si fonda sulla presenza di produttori indipendenti e di una cooperativa costituita nel 2003 che riunisce oltre l'80 % dei produttori.

La reputazione dell'«Haricot de Soissons» è attestata nella stampa e nella documentazione turistica dell'Aisne.

L'«Haricot de Soissons» figura anche nel menu di ristoranti gastronomici. Lo chef Lucas Vannier, ad esempio, propone un filetto di orata con contorno di composta di «Haricots de Soissons» al confit di pomodoro.

La festa dell'«Haricot de Soissons», istituita dalla città di Soissons nel 2005, miete un grande successo richiamando 50 000 - 60 000 visitatori con varie attività, tra cui assaggi gastronomici.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

<https://extranet.inao.gouv.fr/fichier/CDC-Haricot-de-Soissons-propre.pdf>
