**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DE.C.O.  
 “I LEGUMI DI APPIGNANO”**



**PREMESSA**

Il disciplinare di produzione vuole definire i requisiti che debbono essere soddisfatti per poter utilizzare la Denominazione Comunale di Origine (De.Co.) “I Legumi di Appignano” per la coltivazione e la commercializzazione dei prodotti a cui esso si riferisce.   
Con questo atto si intende costituire un riferimento valido per tutti coloro i quali operano nel settore agricolo ed agroindustriale.   
Gli obiettivi della De.Co. “I Legumi di Appignano” mirano:  
- alla valorizzazione dei “I Legumi di Appignano”  
- a rendere riconoscibili i prodotti al consumatore finale, garantendone la tracciabilità, la tipicità e qualità attraverso l’utilizzo del marchio De.Co.;   
- a garantire il mantenimento e la migliore diffusione in loco delle tecniche tradizionali integrate alle moderne tecniche conservative per la produzione sostenibile ed alternativa alla gestione convenzionale (abbandono degli agrofarmaci a favore di tecniche agronomiche e di gestione che ne facciano a meno);   
- a rendere possibile la costituzione di un circuito di qualità locale a cui partecipano oltre i produttori, anche i trasformatori, i ristoratori ed i distributori a vario titolo.   
  
**1-GENERALITÀ**

La De.Co. “I Legumi di Appignano” designa i prodotti agricoli coltivati nella zona delimitata al successivo punto 2 del presente disciplinare di produzione, appartenenti alle 3 specie botaniche tipiche del territorio comunale:  
- CECE QUERCIA (*Cicer arietinum*)   
- FAGIOLO SOLFÌ (*Phaesolus vulgaris*)  
- ROVEJA (*Pisum arvense*)  
Grazie al lavoro di recupero portato avanti in collaborazione con il CREA-ORA di Monsampolo del Tronto a partire dal 2007, il comune di Appignano è stato sede del recupero e della valorizzazione dei 3 suddetti legumi, con l’ottenimento dell’iscrizione al Repertorio Regionale delle Risorse Genetiche Autoctone dell’ASSAM per il Cece (accessione n.44) e per la Roveja (accessione n.59).

**2-AREA DI PRODUZIONE**

Tutto il territorio del comune di Appignano che per caratteristiche pedoclimatiche meglio si presta alla produzione de “I Legumi di Appignano”; tuttavia può essere concessa la DE.C.O, in casi particolari in cui il territorio del richiedente è confinante con il comune di Appignano ed è simile ed assimilabile per caratteristiche ad altri territori dell’areale appignanese.  
 La commissione nel caso sopra indicato, valutata l’eccezionalità del caso, si riserva di autorizzare la DECO.

**3-MODALITÀ DI COLTIVAZIONE**

La tecnica di coltivazione deve essere in linea con i punti 1 e 2 e finalizzata all’ottenimento di produzioni di qualità, rispettando e ricalcando quella tradizionale attuata nel territorio comunale, integrandola con le più moderne conoscenze e pratiche conservative e sostenibili, che risultino cioè alternative alle tecniche convenzionali: il fine è quello di evitare l’utilizzo di agrofarmaci di sintesi e le classiche lavorazioni principali e consecutive per la preparazione del terreno e per la gestione della semina e della crescita colturale, a favore di tecniche di minima lavorazione e/o semina su sodo, abbinate a mirate ed ampie rotazioni colturali, colture di copertura e soluzioni innovative (pacciamatura verde, roller crimper..).

La coltivazione dei suddetti legumi in modalità conservativa andrà quindi inserità in rotazione con altre colture tipiche delle nostre zone (Cereali, Girasole, Crucifere varie, Ortaggi…) e con specifiche colture di copertura alternandole in maniera oculata al fine di:

-aumentare la sostanza organica del terreno

-ridurre il rischio e l’intensità dell’erosione idrica del terreno

-ridurre l’aggressività delle erbe spontanee grazie alla competitività delle varie colture che si susseguono senza soluzione di continuità sul terreno

-raggiungere un elevato livello di biodiversità ed un equilibrio agro-ambientale stabile, che permetta quindi di fare a meno di trattamenti fitosanitari ed utilizzo di concimi

Rotazioni colturali, colture di copertura e tutte le varie pratiche agronomiche consigliate, andranno via via decise in base alle esigenze e alle condizioni di ogni azienda, di comune accordo tra il proprietario ed un tecnico nominato dalla commissione che coordina tutte le varietà attività in campo.

**SEMINA**  
Si consiglia la semina su sodo su coltura di copertura precedentemente allettata/terminata con rullo sagomato (roller crimper) o al più semplicemente sfalciata (non trinciata) e lasciata sul terreno con ottima funzione pacciamante (contrasto germoglia mento erbe spontanee, riduzione asciugatura terreno, mantenimento umidità).  
Le distanze di semina, a file semplice e continue, sono tra le file:  
-CECE: 40/50 cm (circa 110kg/ha)  
-FAGIOLO: 40/50 cm (circa 100 kg/ha)  
-ROVEJA: 20/25 cm (circa 100 kg/ha)

**EPOCA DI SEMINA**  
-CECE e FAGIOLO entro la prima metà di Aprile  
-ROVEJA: valida sia la semina autunnale a fine Ottobre/inizio Novembre, che quella primaverile a Marzo

**CURE COLTURALI**  
La permanenza della copertura vegetale allettata durante tutto il periodo di coltivazione, permette di ridurre le scerbature/sarchiature manuali e al tempo stesso di limitare l’irrigazione di soccorso; entrambe le operazioni andranno effettuate al bisogno in base all’andamento stagionale.

**EPOCA DI MATURAZIONE E RACCOLTA**  
CECE e FAGIOLO:: tra la prima e la seconda decade di Agosto

ROVEJA: a partire dalla terza decade di Giugno

Per tutte e tre le specie, è vivamente la raccolta tradizionale, che permette di ottenere un prodotto qualitativamente superiore: a piena maturazione dei rispettivi baccelli, si esegue uno sfalcio delle piante che vengono lasciate in andane lungo il campo per favorire e completare la piena essicazione dei singoli semi all’interno dei baccelli; successivamente avviene la sgranatura a mano o meccanica.

**STOCCAGGIO E CONSERVAZIONE DEL SEME SECCO**  
Il prodotto viene stoccato in sacchi di iuta per favorire la traspirazione ed una migliore asciugatura.  
Successivamente i semi vengono sottoposti a cicli di congelamento al fine di prevenire lo sviluppo di eventuali larve di Tonchio (varie spp. specifiche per ogni specie).  
Seguirà confezionamento e commercializzazione.

**ART. 4 COMMERCIALIZZAZIONE**

Il produttore è tenuto ad apportare su ciascuna confezione, a caratteri di stampa chiari e leggibili, indelebili e nettamente distinguibili i seguenti elementi:

- il marchio di identificazione del prodotto De.Co. rilasciato dal Comune con la data di produzione;   
- la dicitura “Legumi di Appignano”  
- riportare sulla confezione destinata alla vendita - esporre (ove possibile) la dicitura De.Co. “Legumi di Appignano” e il logo presso i campi di coltivazione dello stesso;   
- segnalare l’eventuale esportazione in Paesi Comunitari e/o extra-Comunitari;   
- a fine stagione produttiva il soggetto beneficiario deve comunicare la quantità prodotta (con apposita scheda fornita dalla commissione), la quantità venduta e i compratori.

**5- CONTROLLI DELLA COMMISSIONE E PROVVEDIMENTI DISCIPLINARI**

La Commissione, nominata dal Sindaco, potrà effettuare dei controlli non programmati al fine di valutare la corretta applicazione del disciplinare De.Co. “I legumi di Appignano” su tutte le fasi del ciclo di produzione.

La commissione effettuerà dei controlli ordinari ed analisi in campo/sul prodotto di seguito indicati:

- prima della semina;   
- durante lo sviluppo colturale;   
- al momento del raccolto e stoccaggio del prodotto

Qualora si riscontri il mancato rispetto delle norme contenute nel Disciplinare di produzione, il produttore incorrerà in sanzioni che la stessa commissione valuterà di volta in volta a secondo della gravità del caso, adottando gli eventuali provvedimenti disciplinari da intraprendere nei confronti dei produttori. I suddetti riscontri comporteranno la sospensione dell’utilizzo del marchio De.Co. per un periodo temporale che la Commissione andrà a stabilire di volta in volta.   
Il rilascio della De.Co., a discrezione della commissione può essere rilasciato definitivamente o temporaneamente (mesi 3, 6, 12, ecc.).