

## *Disciplinare di produzione del fagiolo di Cave di Foligno Varietà " giallo" e " verdino"*

### *Art. 1*

*Il marchio collettivo "Fagiolo di Cave", accompagnato o meno dalle specificazioni previste dal presente disciplinare di produzione, è riservato ai fagioli che rispondono alle condizioni ed ai requisiti indicati nel presente disciplinare di produzione.*

### *Art. 2 (descrizione del prodotto)*

*La denominazione "Fagiolo di Cave" è riservata agli ecotipi locali di Phaseolus vulgaris L., varietà Giallo di Cave e Verdino di Cave.*

*Il "Fagiolo di Cave", con l'eventuale specificazione del nome o dell'ecotipo locale, viene prodotto a piena maturazione per la granella secca che ha le seguenti caratteristiche:*

- appartenente all'ecotipo locale Giallo di Cave o Verdino di Cave;*
- la granella non deve presentare alterazioni di colore e di aspetto esteriori tali da compromettere le caratteristiche con una tolleranza massima di 1,5% di impurità intese come prodotto spaccato, macchiato, tonchiato o alterato come colorazione.*

### *Art. 3 (zona di produzione)*

*La zona di produzione dei fagioli tutelati dal marchio collettivo "Fagiolo di Cave" comprende il territorio amministrativo del Comune di Foligno, frazione "Cave"; l'area di produzione del "Fagiolo di Cave" è esclusivamente quella riportata nella cartografia allegata in scala 1:25.000 delimitata con il colore giallo.*

### *Art. 4 (metodo di ottenimento)*

#### *Preparazione del terreno*

*La preparazione del terreno avviene tra aprile e giugno.*

#### *Semina*

*La semina del "Fagiolo di Cave" avviene tra il 15 aprile ed il 15 luglio utilizzando fino a 100 kg/ha di seme selezionato proveniente da rimonta. La semina può essere effettuata manualmente "a postarelle" o meccanicamente.*

#### *Concimazioni*

*Non è ammesso alcun tipo di concimazione; la dotazione di elementi nutritivi è solo quella residua della eventuale precessione colturale.*

#### *Difesa*

- I metodi di difesa utilizzati sono quelli agronomici, attraverso*
- l'uso di seme non infetto;*
  - la distruzione dei residui colturali infetti;*
  - la rotazione delle superfici utilizzate.*

*I metodi chimici di difesa consentiti sono esclusivamente quelli a base di prodotti cuprici ed anticrittogamici ammessi dalla normativa vigente.*

*I trattamenti vanno annotati su un registro per le opportune ed eventuali verifiche dell'organo di controllo.*

#### *Irrigazioni*

*L'irrigazione avviene con il metodo per scorrimento, a goccia ed a pioggia.*

#### *Raccolta*

*La produzione massima per ettaro è di 12 quintali.*

*La raccolta manuale o meccanica avviene tra agosto ed ottobre, a baccelli secchi.*

*In seguito il prodotto viene sottoposto alla fase di selezione manuale o meccanica allo scopo di eliminare le impurità ed i fagioli non rispondenti alle prescrizioni del presente disciplinare di produzione.*

#### *Art. 5*

*I controlli sulla conformità del prodotto "Fagiolo di Cave" sono eseguiti dall'Organismo di Controllo accreditato a fronte della norma EN 45011 designato dalla Pro Loco Cave.*

*La Pro Loco Cave, in base ai controlli di conformità svolti, è responsabile del rilascio in concessione d'uso del marchio collettivo "Fagiolo di Cave" descritto al successivo art. 6.*

*La Pro Loco Cave:*

- potrà fornire ai produttori del "Fagiolo di Cave" i servizi e l'assistenza necessari per attuare il presente disciplinare;*
- potrà promuovere e gestire il marchio ed i piani di regolamentazione e programmazione della produzione tutelata al fine di salvaguardarne il valore economico e commerciale nonché lo standard qualitativo;*
- dovrà curare la tenuta dell'elenco dei produttori del "Fagiolo di Cave";*
- dovrà esercitare attività di sorveglianza e vigilanza, anche in collaborazione con le Autorità e gli organi dello Stato, per impedire e reprimere le contraffazioni, le irregolarità e le illegittimità eventualmente commesse a danno del "Fagiolo di Cave".*

#### *Art. 6*

*Il "Fagiolo di Cave" viene immesso al consumo allo stato di granella secca in confezioni sigillate della capacità fino a 1000 grammi. In etichetta, oltre alle*

*informazioni di legge, deve essere riportato il logo relativo al marchio collettivo "Fagiolo di Cave" oltre al nome del prodotto "Fagiolo di Cave".*

*Il logo relativo al marchio collettivo "Fagiolo di Cave" ha una forma circolare e presenta le seguenti caratteristiche: partendo dal basso campeggia un seme di fagiolo interrato che ha dato origine alla pianta del legume, ai lati sono presenti stilizzate una casa a sinistra e una chiesa con campanile a destra con sullo sfondo un panorama collinare; nella parte superiore con iscrizione semicircolare, insiste la dicitura "Fagiolo di Cave".*

*Il logo, riproducibile in etichetta con diametro non inferiore a cm 3 è riportato nella seguente figura 1.*

*Fig. 1 Logo relativo al marchio collettivo "Fagiolo di Cave"*

*Al "Fagiolo di Cave" è vietata l'aggiunta di qualsiasi dicitura diversa da quelle previste dal presente disciplinare di produzione. Sulle confezioni è tuttavia consentito l'uso di indicazioni ulteriori che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, aziende agricole purché il prodotto risponda sempre alle caratteristiche del presente disciplinare di produzione e che non siano tali da trarre in inganno i consumatori.*

*Allegata cartografia in scala 1:25.000 delimitata con il colore giallo.*

*Foligno, lì*