

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