



Associazione Favetta di Fratte Rosa

Via Roma, 2 – Fratte Rosa (PU)

favetta.fratterosa@libero.it

DISCIPLINARE FAVA di FRATTE ROSA

Art. 1: PREMESSA

La fava di Fratte Rosa è un prodotto locale, come definito dal Repertorio Regionale L.R. 12/2003.

La zona di coltivazione è quella di Fratte Rosa (PU) ma possono essere considerate zone vocate anche i territori dei comuni limitrofi: Barchi limitatamente alla zona di Campioli, Mondavio limitatamente alla frazione di S. Andrea di Suasa nel versante rivolto a Fratte Rosa, San Lorenzo in Campo limitatamente alle frazioni di Montalfoglio e San Cristoforo, Pergola limitatamente alla frazione di Montevecchio e Fontebona.

La mappa che delimita dettagliatamente il territorio sopra indicato è allegata al presente disciplinare (stralcio della Carta Tecnica Regionale in scala 1:10.000) in Allegato "A".

Il Territorio preso in considerazione con al centro Fratte Rosa è costituito da un bacino caratterizzato da pendenze di rilievo e da terreni fortemente argillosi denominati "Lubachi".

Art. 2 : DESCRIZIONE GENERALE

La favetta di Fratte Rosa si presenta con un baccello corto e con un numero di semi per baccello inferiore a 5.

E' una pianta ritenuta microterma che cresce a temperature non elevate.

Lo zero di germinazione è fissato tra 1 e 3°C, ma a 5-6°C germina, anche se lentamente; l'optimum è intorno a 20°C. Per la fioritura e allegazione la minima è di circa 10°C. A -6°C, soprattutto per tempo prolungato, la cultivar viene uccisa.

Le gelate tardive sono dannose, ma anche abbassamenti di temperatura dopo la fioritura provocano una notevole caduta di fiori e baccelli.

Durante l'ingrossamento dei semi, temperature superiori a i 20°C favoriscono l'accumulo di amido, l'indurimento dei cotiledoni e il decadimento della qualità; temperature inferiori ai 20°C concorrono a diminuire la percentuale di semi che assumono colorazioni anomale nel corso della lavorazione.

Le esigenze idriche sono modeste fino alla fioritura, sono notevoli all'allegazione e all'ingrossamento dei baccelli..

Art. 3 : VOCAZIONALITÀ PEDOCLIMATICA

Tenuto conto di quanto indicato nelle Norme Generali della Lotta Integrata, si riportano di seguito le caratteristiche specifiche di questa coltura con obblighi e indicazioni utili.

Ambiente pedoclimatico

Il livello ottimale di altitudine è intorno ai 400 m s.l.m. Il terreno idoneo alla coltivazione è profondo, ricco di argilla (non meno di 400g/kg) ma ben drenante. E' utile anche una buona concentrazione di calcare (circa 250 GcaCO₃/kg); il pH ottimale è tra 7 e 8,5.

ASSOCIAZIONE FAVETTA di FRATTE ROSA

1

Il terreno uniforme favorisce la contemporaneità di maturazione. La profondità utile di esplorazione radicale è mediamente di 80-90 cm.

Non sono ammessi nuovi impianti in terreni che presentano anche una sola delle seguenti condizioni:

- terreni acidi;
- drenaggio imperfetto, lento o molto lento;
- terreni con salinità superiore a 2 mS/cm

Art. 4 TECNICA COLTURALE

Rotazione

La fava è una tipica coltura da rinnovo, di solito segue colture orticole e frumento. Può essere consociata con olivo, mandorlo e ciliegio.

Và praticata una rotazione lunga (3/4 anni) anche per contenere la presenza di orobanche.

Gestione del terreno

E' consigliata l'aratura estiva (luglio – agosto) a 30-40 cm o a 20 cm con abbinata la ripuntatura a 50-60 cm. Non è strettamente necessario l'eccessivo amminutamento del terreno.

Si devono attuare tutte le buone pratiche agronomiche volte al mantenimento e al miglioramento della fertilità del suolo (consociazioni, rotazioni).

SISTEMA D'IMPIANTO

La semina

La semina si effettua tra ottobre e novembre per la zona collinare Marchigiana. Si effettua tra i 5 e i 10 cm di profondità, a righe distanti 70-100 cm, sulla fila si adottano distanze di circa 40 cm. Per la quantità di seme da utilizzare si deve tenere conto:

- del tipo di macchina seminatrice;
- della metodologia di semina;
- della percentuale di germinabilità;
- del peso unitario del seme.

Si usano, in media, circa 150 kg/ha di seme secco (contenuto in umidità del 14% circa), conservato in ambiente asciutto.

Il seme deve essere di produzione aziendale o proveniente da Agricoltori Custodi della Fava di Fratte Rosa.

Si può eseguire una o due sarchiature e una rincalzatura dopo la semina.

Fertilizzazione

La fertilizzazione deve basarsi su metodi razionali di valorizzazione e miglioramento delle proprietà intrinseche dei terreni che influiscono sulla produttività, conservandone la fertilità chimica e reintegrandone le asportazioni con i necessari apporti di sostanze nutritive.

Gli elementi maggiormente richiesti sono azoto, potassio e calcio. La fava è una pianta azotofissatrice, infatti si trovano noduli di *Rhizobium leguminosarum* sulle sue radici; quindi sarebbe non necessario l'apporto di azoto. Se la coltivazione di fava avviene dopo un cereale è preferibile concimare con un massimo di 30 kg/ha di azoto.

Il fosforo è distribuito in pre-semina per un massimo di 100 kg/ha. Per il potassio si deve far riferimento a quello presente nel terreno, se non si hanno carenze è preferibile non somministrarlo.

Per la concimazione si devono usare principalmente concimi di origine organica. Sono da prediligere le fertilizzazioni effettuate con compost di produzione aziendale o letami maturi derivanti da allevamenti locali o aziendali.

E' consigliabile effettuare le analisi del terreno almeno ogni 5 anni per stabilire un corretto piano di fertilizzazione.

Irrigazione

Di solito la coltivazione della fava non prevede irrigazione specialmente se seminata nel periodo autunno-invernale. Si può pensare ad un'irrigazione di soccorso nel momento dell'allegazione se si hanno forti carenze idriche, o nel momento di formazione dello stelo.

Cimatura

In passato era prevista una cimatura della pianta, quando questa avesse raggiunto altezze di circa 50 cm. Le cime erano utilizzate per piatti tipici della zona di Fratte Rosa. Ora l'operazione risulta costosa perché effettuata a mano.

Raccolta

La raccolta per il fresco avviene a mano, quando il baccello e i semi al suo interno hanno raggiunto una buona consistenza e un buon peso. Di solito avviene a fine aprile e i primi di maggio. La raccolta del seme secco per farne farina, è meccanizzata e si attua quando i baccelli hanno assunto una colorazione brunastra. Il periodo della raccolta del seme secco è la prima decade di luglio.

Nella fase del post raccolta è vietato l'uso di sostanze chimiche. Gli unici mezzi ammessi per la conservazione sono quelli di tipo fisico (atmosfera modificata, trattamento a freddo).

Avversità

Una pianta che frequentemente attacca la fava è l'orobanche (*Orobanche crenata* Forsk.). E' una fanerogama parassita i cui semi germinano in presenza degli essudati radicali di fava. Una lotta efficace è quella di eliminare i turioni appena si intravedono dal terreno.

Per le altre piante infestanti si può procedere con una sarchiatura.

E' escluso il diserbo chimico con coltura in atto.

Si possono verificare clorosi dovute alla mancanza di boro nel terreno.

I parassiti fungini più comuni sono *Uromyces Vicie-fabae* (Pers.), e *Botrytis fabae* (Sardina).

I prodotti per la difesa devono assicurare un basso impatto ambientale e possono essere somministrati secondo modi, tempi e le quantità indicate dalla normativa in materia di agricoltura biologica, biodinamica o integrata. Quando è possibile, deve essere praticata la lotta biologica.

Non è ammessa la somministrazione di ormoni e altre sostanze stimolanti, di acceleratori di crescita, della maturazione e delle altre fasi del ciclo vitale della pianta.

Art. 5 : COMMERCIALIZZAZIONE E VENDITA

Immissione sul mercato.

Il prodotto "Fava di Fratte Rosa" può essere venduto allo stato fresco tal quale intero, fresco porzionato e/o preparato pronto all'uso, trasformato.

I prodotti per la cui preparazione è utilizzata la materia prima fresca o essiccata "Fava di Fratte Rosa", anche a seguito di processi di elaborazione e di trasformazione, possono

essere immessi al consumo, in confezioni recanti il riferimento alla detta denominazione a condizione che:

- 1) Il prodotto a denominazione di cui al presente disciplinare costituisca il componente esclusivo della categoria merceologica.
- 2) Coloro che producono e trasformano il prodotto a denominazione siano iscritti all'associazione "Fava di Fratte Rosa". La stessa associazione provvederà ad iscriverli in appositi registri ed a vigilare sul corretto adempimento degli obblighi previsti dal presente disciplinare (si veda art. 6).

Conserve vegetali

Le conserve devono contenere, quale ingrediente caratterizzante, la varietà oggetto del Presidio. Non sono considerati trasformati appartenenti al Presidio le preparazioni in cui il prodotto di Presidio è solo un ingrediente secondario.

La percentuale minima del prodotto di Presidio impiegata deve essere del 65%.

Gli ingredienti secondari devono essere prioritariamente di provenienza locale (con l'eccezione dello zucchero, di alcune spezie o di altri ingredienti che storicamente sono acquistati su mercati esteri).

Il sale se possibile deve essere di provenienza nazionale.

Gli ingredienti devono essere naturali e di alta qualità. Esempio: l'olio, deve essere olio extra vergine di oliva. Salvo i casi in cui le tradizioni gastronomiche locali impieghino da sempre oli di altra natura prodotti localmente.

Per le cotture devono essere adottate tecniche che regolino al meglio i fattori variabili di tipo fisico del processo (acqua libera, pH, tempi e temperatura) allo scopo di salvaguardare il valore biologico e la qualità sensoriale degli ingredienti di partenza, garantendo allo stesso tempo sicurezza alimentare e stabilità commerciale del prodotto finito.

E' vietato l'uso di ingredienti liofilizzati, aromi di sintesi, fra cui: edulcoloranti, addensanti, gelatinizzanti, emulsionanti, stabilizzanti, antiossidanti e coloranti, solfiti e zeoliti.

Vegetali essiccati

Prima di essiccare i vegetali è necessario pulirli accuratamente.

Se si sceglie l'essiccazione naturale, è opportuno porre al sole i vegetali solo quando la temperatura dell'aria è molto elevata, la ventilazione buona e l'umidità dell'aria scarsa.

Occorre evitare sempre il possibile contatto dei vegetali con insetti.

In mancanza di queste condizioni, è meglio optare per l'impiego di un forno o di un essiccatore, se possibile alimentato con energie rinnovabili.

Quando il prodotto ha raggiunto il giusto grado di essiccazione, occorre conservarlo in contenitori chiusi ermeticamente oppure in sacchi di tela in ambiente asciutto.

Gli imballaggi devono essere in materiali riciclabili e, se possibile, biodegradabili e occorre evitare il packaging secondario (ovvero il ricorso a più livelli di confezioni). In particolare vanno evitati il più possibile i materiali plastici e sono da preferire materiali naturali e legati alle tradizioni artigianali del territorio.

Etichettatura

Il prodotto "Fava di Fratte Rosa" fresco o trasformato deve essere chiaramente individuabile attraverso l'apposizione obbligatoria della fascetta/etichetta. L'etichetta deve riportare il logo descritto in allegato "B", oltre le seguenti ulteriori indicazioni:

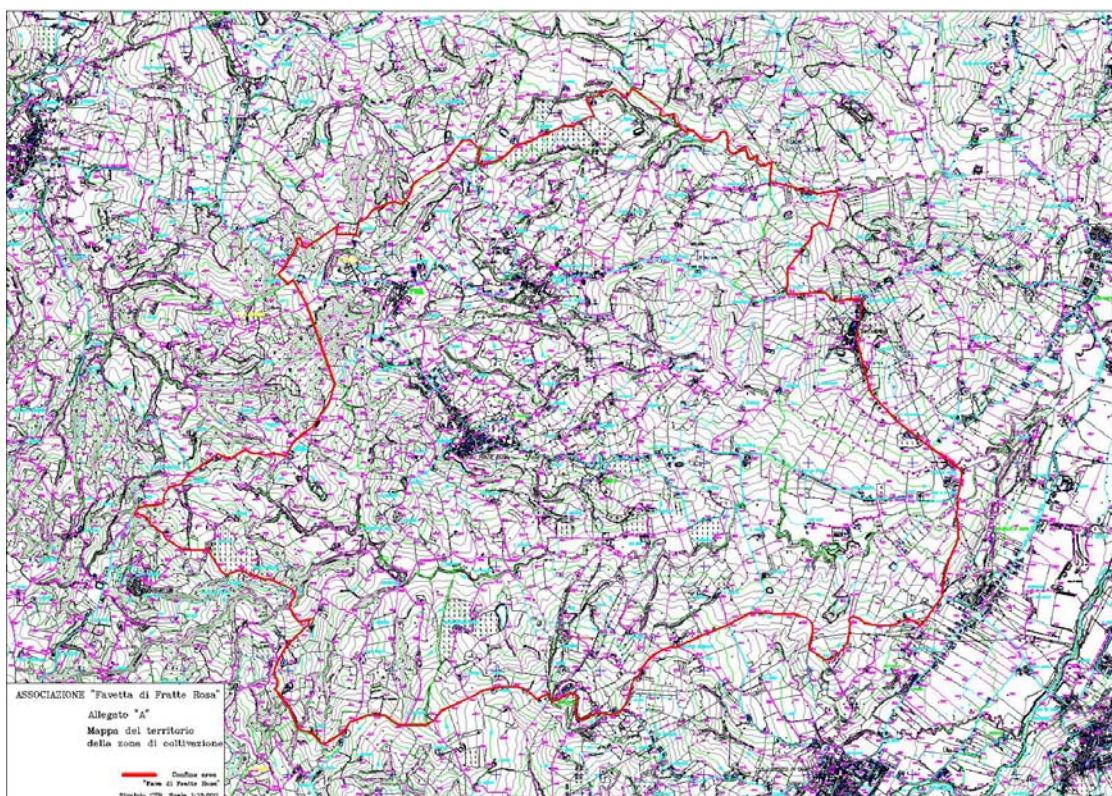
- "Fava di Fratte Rosa"
- Il nome/ ragione sociale e l'indirizzo dell'azienda produttrice e/o confezionatrice.

Art. 6: AUTOCONTROLLO

I produttori e i trasformatori che utilizzano il logo per la produzione, trasformazione e commercializzazione della Fava di Fratte Rosa devono rispettare le norme tecniche definite dal presente disciplinare di produzione e si impegnano a seguirlo nella sua interezza. I produttori ed i trasformatori che vogliono commercializzare il prodotto a marchio devono pertanto obbligatoriamente iscriversi all'associazione "Fava di Fratte Rosa" che, oltre ad effettuare il controllo per il rispetto del disciplinare, esegue attività di assistenza tecnica e promozione del prodotto nei mercati locali.

ALLEGATO "A"

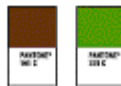
- Mappa che delimita dettagliatamente il territorio sopra indicato (Anteprima)



(in allegato al presente Disciplinare: stralcio della Carta Tecnica Regionale in scala 1:10.000)

ALLEGATO "B"

- Logo a colori



- Logo a due colori: logo in bianco e nero



ALLEGATO “C”

3.1 Regolamento d’uso del Marchio

L’associazione “Favetta di Fratte Rosa” istituisce un marchio al fine di tutelare e valorizzare sui mercati la produzione dei propri soci.

Il marchio è di proprietà dell’Associazione ed è depositato a norma di legge.

Possono essere assoggettate al marchio “Fava di Fratte Rosa” produzioni provenienti da coltivazioni di aziende agricole aderenti all’Associazione nel territorio di Fratte Rosa e del territorio delimitato nell’allegato “A”.

Il marchio sarà concesso in uso ai soci effettivi che abbiano sottoscritto con l’Associazione apposita scrittura privata per il rispetto del disciplinare e del regolamento dell’uso del marchio.

Lo stoccaggio, la conservazione, la selezione e il confezionamento, sono effettuati in strutture idonee delle aziende agricole associate.

L’uso del marchio è riservato ai soli Soci dell’ Associazione.

Ogni produttore dovrà comunicare per ogni singola campagna agraria (entro il 31 marzo di ogni anno) i dati catastali su cui verrà effettuata la semina e la conseguente coltura della fava.

Il quantitativo prodotto assoggettabile al marchio è deliberato annualmente dall’Associazione sulla base delle superfici investite annualmente a fava dichiarate dai produttori.

3.2 Esercizi affiliati

L’affiliazione è annuale e vale per l’anno solare.

Possono essere affiliati all’associazione gli esercizi di vendita, di ristorazione e trasformazione.

La prima domanda avviene con comunicazione scritta e deve contenere i dati del richiedente (ragione sociale, nome del titolare, indirizzo completo e partita IVA), una dichiarazione di impegno al rispetto delle norme stabilite dall’Associazione per la commercializzazione del prodotto, l’autorizzazione all’uso e alla comunicazione dei dati aziendali per le attività proprie dell’Associazione.

L’Associazione comunica in forma scritta, l’accettazione della domanda o il diniego motivato e insindacabile.

L’affiliazione ha effetto con il pagamento della quota annuale.

3.3 Controlli e verifiche

Il consiglio direttivo in proprio o mediante i tecnici di campo e propri ispettori riconoscibili con tesserino rilasciato dall’Associazione svolgerà attività di controllo.

3.4 Abuso del marchio e sanzioni

Costituisce abuso del marchio collettivo ogni impiego degli stessi per contraddistinguere prodotti qualificati in difformità alle norme e disciplinari di produzione della Fava di Fratte Rosa ed alla normativa Comunitaria e Nazionale in materia di produzioni biologiche, nonché al dettato del presente regolamento.

L’uso improprio del marchio e le infrazioni riscontrate dagli ispettori verranno comunicate al Consiglio Direttivo che, a seconda della gravità del caso, potrà applicare i seguenti provvedimenti sanzionatori: avvertimento, sospensione, annullamento della licenza d’uso del marchio, nonché sanzioni monetarie.

Le sanzioni ratificate dal Consiglio Direttivo vengono comunicate al sanzionato in forma scritta e riportanti in modo esatto:

- le motivazioni del provvedimento;
- l'entità delle misure previste;
- le condizioni alle quali può essere tolta,
- l'attuazione di azioni correttive;
- I tempi entro i quali è possibile presentare domanda di ricorso corredata dalle motivazioni prese a carico e della documentazione giustificativa.

Disamina dei diversi tipi di sanzioni

1. Avvertimento scritto:

Gli avvertimenti all'utilizzatore possono riguardare tutti quei casi, non compresi nei successivi richiamati a proposito delle sospensioni, in cui la non corretta applicazione di procedure non pregiudica sostanzialmente i requisiti per l'uso del Marchio.

2. Sospensione temporanea dell'utilizzatore del marchio:

A seguito delle visite di sorveglianza sono state riscontrate delle non conformità al disciplinare di produzione e al presente Regolamento, di entità tale da non comportare l'immediata revoca;

3. Sanzioni monetarie:

Sono previste nei casi di dolo e colpa grave e come misura complementare alle precedenti sanzioni. Sono comunicate dal direttivo dell'associazione in forma scritta.

4. Annullamento della concessione d'uso del marchio.

L'annullamento della concessione d'uso del marchio è previsto nei seguenti casi:

- a) se sono state eseguite azioni correttive, che facevano seguito a provvedimenti di sospensione temporanea del tutto inadeguate;
- b) su richiesta dell'azienda utilizzatrice del marchio;
- c) se le regole per la concessione d'uso del marchio, nonché le norme e i disciplinari di produzione e trasformazione, vengono modificati e l'azienda utilizzatrice non assicura o non può assicurare di uniformarsi ai nuovi requisiti;
- d) se l'azienda cessa l'attività di produzione e fornitura dei prodotti o servizi per un lungo periodo di tempo;
- e) se l'azienda omette di far fronte ai suoi obblighi finanziari nei confronti dell'associazione;
- f) se l'azienda oppone rifiuti o crea difficoltà alla esecuzione delle visite di controllo e sorveglianza.

La revoca dell'autorizzazione all'uso del marchio obbligherà a non contraddistinguere con tale segno distintivo i prodotti per i quali la revoca gli sarà stata comunicata e a ritirare dal mercato, se necessario anche riacquistandoli, quelli già immessi nel circuito di vendita all'ingrosso e al dettaglio. Nel caso di revoca totale, tale obbligo è esteso anche alla carta intestata ed a qualsiasi altro stampato pubblicitario.

I provvedimenti disciplinari di cui ai commi precedenti, fatta salva ogni altra azione, potranno essere resi pubblici, nei modi ritenuti più idonei. I costi della pubblicazione resteranno a carico del socio inadempiente, fatta salva la risarcibilità di ulteriori danni.

L'associazione si riserva di poter attivare ogni forma di rivalsa legale per ottenere il completo risarcimento di eventuali danni materiali e morali, diretti o indiretti causati dall'uso improprio dei marchi.

Chi è fatto oggetto di provvedimento disciplinare può, entro trenta giorni dalla data di comunicazione del responso, richiedere che si sottoponga la controversia ad un Collegio Arbitrale.

Qualsiasi controversia nascente dall'applicazione del presente Regolamento e dalla mancata soluzione in sede di trattazione dei ricorsi, saranno sottoposte ad un Collegio di tre arbitri, scelti tra gli esperti in materia giuridica e tecnica indicati nell'elenco redatto dal Consiglio della Camera Arbitrale istituita presso la Camera di Commercio Industria Agricoltura e Artigianato competente, due dei quali nominati da ciascuna delle parti ed il terzo nominato d'accordo dai due arbitri così nominati, oppure dal Presidente del Tribunale di Pesaro, il quale nominerà anche l'arbitro della parte che, seppur invitato, non abbia provveduto nei termini. Gli arbitri risiederanno in Pesaro, valuteranno il caso secondo equità, procederanno senza formalità, salvo l'obbligo di documentazione scritta dei provvedimenti e comunicheranno alle parti la loro motivata determinazione finale di merito, entro 90 giorni dall'accettazione del terzo arbitro. Per quanto non previsto, l'arbitrato si svolgerà secondo le norme del Regolamento della Camera Arbitrale di Pesaro, che le parti dichiarano di conoscere ed accettare.

3.5 Obblighi dell'utilizzatore del marchio

L'utilizzatore si impegna a:

- cessare di utilizzare il marchio alla scadenza della concessione all'uso del marchio, ovvero al momento in cui questa cessi o venga ritirata;
- smaltire comunque i prodotti già contrassegnati con il marchio entro tre mesi dalla data di scadenza, risoluzione o cessazione della concessione
- provvedere, non appena ragionevolmente possibile e comunque entro tre mesi dalla data di scadenza, risoluzione o cessazione della concessione, a variare o cancellare qualsiasi indicazione sulla propria carta intestata e su ogni altro materiale (stampati, cataloghi, inserzioni pubblicitarie, manifesti, guide telefoniche, annuari, ecc.) in cui si faccia comunque riferimento al marchio;
- a non utilizzare successivamente alla scadenza, risoluzione o cessazione della concessione qualsiasi ditta, denominazione o ragione sociale, in segno o marchio uguale e confondibile con il marchio oggetto della presente scrittura, o comunque suscettibile di provocare inganno o confusione nel pubblico consumatore.