

Immagini



Denominazione commerciale

Nome commerciale d'uso: **Asparago IGP Reg.UE 96 del 03/02/2011- "Asparago verde di Altedo"- IGP**
Dicitura etichetta: denominazione del prodotto, categoria, calibro, nome del paese di origine, indirizzo fornitore, lotto.
Zona di origine: **Emilia Romagna, Italia**

Temperatura prodotto

Da + 7° C a + 12° C

Caratteristiche generali

Tenuto conto delle tolleranze ammesse, gli asparagi devono essere:

- interi;
- di aspetto e di colore freschi;
- sani (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo);
- puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili;
- privi di danni da lavaggio e da ammaccatura;
- praticamente privi di parassiti o da danni da essi provocati,
- privi di umidità esterna anormale;
- privi di odore e/o sapore estranei.

I turioni devono avere taglio netto, non essere vuoti, spaccati, pelati o spezzati.

Caratteristiche organolettiche

L'Indicazione Geografica Protetta "Asparago verde di Altedo" designa le cultivar idonee alla produzione : precoce d'Argenteuil, Eros, Marte, Ringo.
Coltivazione diffusa in impianti specializzati in Emilia Romagna rispondenti ai requisiti dettati dal seguente disciplinare.

Affinchè possa essere consumato, il suddetto prodotto deve avere le peculiarità riportate di seguito.

I turioni devono essere: interi, freschi di aspetto, sani, esenti da attacchi di roditori e di insetti, puliti, sufficientemente asciugati dopo il lavaggio.
Non devono avere odore e sapore estranei, non devono essere pelati, vuoti o spaccati. L' apice deve essere serrato.

Zona di produzione

La zona di produzione comprende la parte di territorio della regione Emilia Romagna atta alla coltivazione dell'Asparago verde di Altedo e comprende i seguenti comuni:

- a) Provincia di Bologna: Anzola dell'Emilia, Argelato, Bologna, Budrio, Baricella, Bentivoglio, Calderara di Reno, Crevalcore, Castello d'Argile, Castelmaggiore, Castelguelfo, Dozza, Galliera, Granarolo dell'Emilia, Imola, Malalbergo, Medicina, Minerbio, Molinella, Mordano, ozzano dell'Emilia, Pieve di Cento, Sala Bolognese, Sant'Agata Bolognese, San Giovanni Persiceto, San Giorgio di Piano, San Lazzaro di Savena, San Pietro in Casale.
- b) Provincia di Ferrara: Argenta, Berra, Bondeno, cento, Codigoro, Comacchio, Copparo, Ferrara, Formignana, Goro, Iolanda di Savoia, Ligosanto, Masi Torello, Mesola, Mirabello, Migliaro, Migliarino, Massafiscaglia, Ostellato, Portomaggiore, Poggio Renatico, Ro, Sant'Agostino, tresigallo, Vigarano

	Mainarda, Voghiera.
Metodo di Coltivazione	<p><u>Asparagi – Produzione convenzionale</u></p> <p>Prodotto derivante da agricoltura convenzionale, conforme a quanto previsto dalla vigente legislazione italiana in materia di fitofarmaci e buone pratiche agricole di coltivazione. Per i prodotti importati da paesi diversi dall'Italia valgono le vigenti norme di armonizzazione comunitaria relative ai residui di fitofarmaci ammessi.</p> <p><u>Asparagi – Produzione da coltivazioni a "Produzione Integrata"/"Produzione Integrata"</u></p> <p>Prodotto derivante da coltivazione secondo i principi della "Produzione Integrata", previsti dai vari Disciplinari Regionali e/o secondo le Linee Guida Nazionali vigenti, ai quali si rimanda per le specifiche relative alla gestione agronomica, fertilizzazione e difesa delle coltivazioni. I prodotti in questione sono di provenienza nazionale e devono rispettare le restrizioni relative alle sostanze utilizzabili per la difesa sotto regime dei suddetti Disciplinari. Le caratteristiche merceologiche dei frutti devono essere le medesime sopra descritte e le medesime del prodotto convenzionale.</p> <p><u>Asparagi – Produzione da coltivazione "Biologica"</u></p> <p>Prodotto derivante da coltivazione secondo i principi dell'Agricoltura Biologica, da aziende agricole certificate da idoneo organismo di controllo. Le caratteristiche del prodotto e delle relative metodologie produttive vengono indicate nella fattispecie dal Regolamento Comunitario vigente (comprese successive modifiche ed integrazioni) "relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici".</p>
Disposizioni relative alla presentazione	<p>Omogeneità. Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto asparagi della stessa origine, varietà colore e qualità e per quelli oblungi lunghezza uniforme.</p> <p>Condizionamento. Gli asparagi devono essere condizionati in modo che sia garantita una protezione adeguata al prodotto con imballaggi privi di qualsiasi corpo estraneo.</p> <p>Presentazione. E' vietata l'apposizione di un timbro o di un'etichetta sugli asparagi.</p>
Classificazione merceologica e difetti ammessi	<ul style="list-style-type: none"> • Extra (di qualità superiore), ben formati e diritti con apice finale molto serrato, privi di lignificazione. Sono ammesse lievissime tracce superficiali di ruggine che si possono eliminare con la pelatura. <i>Asparagi bianchi:</i> completamente bianchi. <i>Asparagi verdi:</i> completamente verdi. • I° categoria (di buona qualità), ben formati, con apice serrato; sono esclusi turioni legnosi. Sono ammessi turioni lievemente incurvati, lievi tracce di ruggine che si possono eliminare con la pelatura. Asparagi bianchi: apici e turioni con leggera colorazione rosa. Asparagi verdi: colorazione verde su almeno l'80% della lunghezza. • II° categoria (con caratteristiche qualitative di minima). Rispetto alla I^ categoria, turioni con forma meno regolare, più curvi e con apice che può essere leggermente aperto; sono ammesse tracce di ruggine che si possono eliminare con la pelatura, apice degli asparagi violetti leggermente verde e una colorazione verde su almeno il 60% della lunghezza degli asparagi verdi.
Calibrazione	<p>Il calibro è determinato secondo la lunghezza (in cm) e il diametro (in mm) del turione. Il diametro è quello preso a metà della lunghezza del turione.</p> <p><u>Calibratura secondo lunghezza</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • - per gli asparagi lunghi superiore a 17 mm,

- per gli asparagi corti tra 12 e 17 mm compresi,
- per gli asparagi di II[^] tra 12 e 22 mm imballo a strati non a mazzi,
- per le punte di asparagi inferiori a 12 mm
- lunghezza massima asparagi bianchi 22 cm, violetti/verdi 27 cm.

Calibratura secondo il diametro

categ. di qualità	gruppo di colorazione	diametro minimo	Calibro	
extra	verdi	10 mm	10-16 mm	16 e più con una diff. max 8 mm stesso imb. o mazzo
I [^]	verdi	6 mm	6-12 mm	12 mm e più con diff. max 8 mm stesso imb. o mazzo
II [^]	verdi	6 mm	nessuna	omogeneità

Tolleranze

Calibrazione: tra i frutti di uno stesso imballo la differenza di diametro per tutte le categorie è del 10 % in +/- in numero o in peso.

Qualitative:

In ciascuna partita è ammessa una tolleranza del 10% in numero o peso degli ananas non rispondenti ai requisiti qualitativi minimi esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo.

- Extra: fino ad un massimo del 5% in numero o peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria.
- I^o: fino ad un massimo del 10% in numero o peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria.
- II^o: fino ad un massimo del 10% in numero o peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria.

Confezionamento e identificazione

Il prodotto viene confezionato in mazzi, da un minimo di 250 g ad un massimo di 3kg, opportunamente legati e pareggiati alla base mediante un'operazione di rifilatura meccanica o manuale. Possono essere avvolti alla base con fazzoletti di materiale idoneo al confezionamento di prodotti alimentari.

In alternativa, i mazzi possono essere addobbati con banda, di idoneo materiale, orizzontale o verticale riportante tutte le indicazioni previste dal regolamento CEE n.2081/92. Così preparati i mazzi vanno sistemati nei vari contenitori di imballaggio.

Etichettatura

Sui contenitori dovranno essere indicate le diciture "Asparago verde di Altedo", seguita dall'indicazione cultivar e dalla dizione sottostante "Indicazione geografica protette". Nel medesimo campo visivo deve comparire nome, ragione sociale e indirizzo del confezionatore nonché peso lordo all'origine. La dizione "Indicazione Geografica Protetta" può essere ripetuta in altra parte del contenitore o dell'etichetta anche in forma di acronimo "I.G.P".

Commercializzazione

La commercializzazione deve essere effettuata nel periodo che segue la raccolta, dopo il 20 giugno.

OGM – Allergeni – Lattice

Il prodotto è OGM-FREE (assenza di organismi geneticamente modificati), è conforme al Reg. UE 1169/2011 e successivi aggiornamenti in merito agli allergeni, inoltre non contiene lattice e non si utilizzano imballaggi o qualsivoglia materiale di confezionamento contenente lattice.

nale, al rilascio dei certificati di analisi nel settore vitivinicolo, effettuati presso il predetto laboratorio, aventi valore ufficiale, anche ai fini della esportazione.

Le prove di analisi, per le quali il laboratorio è autorizzato, sono indicate nell'allegato elenco che costituisce parte integrante del presente decreto.

L'autorizzazione ha validità triennale a decorrere dalla data di emanazione del presente decreto a condizione che il laboratorio mantenga la validità dell'accreditamento per tutto il detto periodo.

La eventuale domanda di rinnovo deve essere inoltrata al Ministero delle politiche agricole e forestali almeno tre mesi prima della scadenza.

Il responsabile del laboratorio sopra citato ha l'onere di comunicare all'amministrazione autorizzante eventuali cambiamenti sopravvenuti interessanti la struttura societaria, l'ubicazione del laboratorio, la dotazione strumentale, l'impiego del personale e lo svolgimento delle prove.

L'omessa comunicazione comporta la sospensione dell'autorizzazione.

L'amministrazione si riserva la facoltà di verificare la sussistenza delle condizioni e dei requisiti su cui si fonda il provvedimento autorizzatorio, in mancanza di essi, l'autorizzazione sarà revocata in qualsiasi momento.

Il presente decreto è pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 14 aprile 2003

Il direttore generale: ABATE

ALLEGATO

Acidità totale;
acidità volatile;
acido sorbico;
anidride solforosa totale e libera;
ceneri;
cloruri;
estratto secco;
massa volumica e densità;
pH;
solfati;
titolo alcolometrico volumico;
zuccheri.

03A05252

PROVVEDIMENTO 24 marzo 2003.

Iscrizione della denominazione «Asparago verde di Altedo» nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette.

IL DIRETTORE GENERALE

PER LA QUALITÀ DEI PRODOTTI AGRICOLI ALIMENTARI
E LA TUTELA DEL CONSUMATORE

Visto il regolamento (CEE) n. 2081/92 del Consiglio del 14 luglio 1992 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari;

Considerato che, con Regolamento (CE) n. 492/2003 della Commissione del 18 marzo 2003, la denominazione «Asparago verde di Altedo», è iscritta quale indicazione geografica protetta nel registro delle denominazioni di origine protette (D.O.P.) e delle indicazioni geografiche protette (I.G.P.) previsto dall'art. 6, paragrafo 3, del regolamento (CEE) n. 2081/92;

Ritenute che sussista l'esigenza di pubblicare nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana il disciplinare di produzione e la scheda riepilogativa della indicazione geografica protetta «Asparago verde di Altedo», affinché le disposizioni contenute nei predetti documenti siano accessibili per informazione *erga omnes* sul territorio italiano;

Provvede

alla pubblicazione degli allegati disciplinare di produzione e scheda riepilogativa della indicazione geografica protetta «Asparago verde di Altedo», registrata in sede comunitaria con Regolamento (CE) n. 492/2003 del 18 marzo 2003.

I produttori che intendono porre in commercio la denominazione «Asparago verde di Altedo» possono utilizzare, in sede di presentazione e designazione del prodotto, la menzione «Indicazione geografica protetta» solo sulle produzioni conformi al Regolamento (CEE) n. 2081/92 e sono tenuti al rispetto di tutte le condizioni previste dalla normativa vigente in materia.

Roma, 24 marzo 2003

Il direttore generale: ABATE

ALLEGATO

REGOLAMENTO (CEE) N. 2081/92 DEL CONSIGLIO
DOMANDA DI REGISTRAZIONE: Art. 5 D.O.P.() - I.G.P. (X)
numero nazionale del fascicolo: 2/2000

1. Servizio competente dello Stato membro:

nome: Ministero delle politiche agricole e forestali;

indirizzo: via XX Settembre n. 20 - 00187 Roma;

tel.: 06/4819968 - Fax 06/42013126.

2 Associazione richiedente:

2.1) nome: Comitato promotore la sagra dell'asparago verde di Altedo;

2.2) indirizzo: sede legale: Piazza Unità d'Italia, 1 - 40058 Malalbergo (Bologna) sede operativa: via Gramsci, 1 - 40051 Altedo (Bologna);

2.3) Composizione: produttori/trasformatori (X) altro ().

3. Tipo di prodotto: Ortaggi - Classe I.6.

4. Descrizione del disciplinare: (riepilogo delle condizioni di cui all'art. 4, par. 2).

4.1) Nome: Asparago verde di Altedo.

4.2) Descrizione: La indicazione geografica protetta «Asparago verde di Altedo» è riservata ai turioni di asparago provenienti da impianti, iscritti in un apposito elenco tenuto dall'Organismo di controllo di cui al punto 4.7, costituiti dalle seguenti cultivar di asparagi verdi: Precoce d'Argenteuil, Eros, Marte, Ringo e altre cultivar che possono essere presenti fino ad un massimo del 20%.

L'Indicazione geografica protetta «Asparago verde di Altedo» è riservata ai turioni classificati nelle seguenti due categorie, aventi le relative caratteristiche previste dalla normativa comunitaria sulla commercializzazione degli asparagi:

categoria «Extra»;

categoria I.

Nell'ambito delle predette due categorie, tenendo conto delle disposizioni specifiche di ciascuna categoria e delle tolleranze ammesse, l'«Asparago verde di Altedo» all'atto dell'immissione al consumo deve presentare le seguenti caratteristiche merceologiche e qualitative:

i turioni devono essere:

interi;

freschi di aspetto;

sani;

esenti da attacchi di roditori e di insetti;

puliti, cioè privi di terra o di qualsiasi altra impurità;

privi di umidità esterna anormale, cioè sufficientemente «asciugati» dopo l'eventuale lavaggio o refrigerazione con acqua fredda;

privi di odori e sapori estranei (a seguito di fermentazioni o per presenza di muffe).

Inoltre i turioni non devono essere: vuoti, spaccati, pelati, spezzati.

I turioni devono essere ben formati, il loro apice deve essere serrato e, limitatamente alla categoria I, possono essere lievemente incurvati.

4.3) Zona geografica: l'area geografica interessata alla produzione dell'Asparago verde di Altedo è quella compresa tra la via Emilia in provincia di Bologna, la costa adriatica ed il Po in provincia di Ferrara. In particolare, tale area geografica comprende, nell'ambito delle province di Bologna e di Ferrara, l'intero territorio amministrativo dei seguenti comuni:

provincia di Bologna: Anzola dell'Emilia, Argelato, Bologna, Budrio, Baricella, Bentivoglio, Calderara di Reno, Crevalcore, Castello d'Argile, Castelmaggiore, Castel San Pietro Terme, Castenaso, Castelguelfo, Dozza, Galliera, Granarolo dell'Emilia, Imola, Malalbergo, Medicina, Minerbio, Molinella, Mordano, Ozzano dell'Emilia, Pieve di Cento, Sala Bolognese, Sant'Agata Bolognese, San Giovanni Persiceto, San Giorgio di Piano, San Lazzaro di Savena, San Pietro in Casale;

provincia di Ferrara: Argenta, Berra, Bondeno, Cento, Codigoro, Comacchio, Copparo, Ferrara, Formignana, Goro, Iolanda di Savoia, Lagosanto, Masi Torello, Mesola, Mirabello, Migliaro, Migliarino, Massafiscaglia, Ostellato, Portomaggiore, Poggio Renatico, Ro, Sant'Agostino, Tresigallo, Vigarano Mainarda, Voghiera.

4.4) Prova dell'origine: a livello storico-tradizionale, i documenti comprovanti l'origine della coltura, della commercializzazione e dell'utilizzo culinario dell'Asparago verde ad Altedo e nelle zone limitrofe risalgono al XIII secolo.

Infatti dalle aree coltivate «si raccoglievano ercagli, foraggio, canapa e ortaggi, fra questi ultimi una verdura molto apprezzata nelle mense del tempo per il suo inebriante sapore» quale appunto l'Asparago di valle: un prodotto molto usato dai grandi cuochi bolognesi nei secoli passati, come testimoniano le ricette con asparago inserite nei loro trattati.

Una prima citazione specifica degli asparagi verdi si trova nella famosa opera «Ruralium Commodorum Libri Duodecim» del grande agronomo Pier Crescenzi, nato a Bologna nel 1233.

Il medico e letterato Bolognese Baldassarre Pisanelli, del «500» nel suo «Trattato de' cibi et del bere» consigliava l'uso degli asparagi coltivati perché migliori dei selvatici.

Ciò dimostra la remota asanza della coltivazione dell'Asparago nelle nostre campagne.

Altro agronomo bolognese e grande gastronomo, Vincenzo Tanara, del XVII secolo, parla dell'asparago verde nel suo trattato «L'economia del cittadino in villa» del 1644.

(Per più ampia documentazione consultare l'allegata relazione «Altedo e la tradizione dell'Asparago nel Bolognese»).

A livello di controlli per l'attestazione di provenienza (origine) della produzione I.G.P., la prova dell'origine dell'«Asparago verde di Altedo» I.G.P. dalla zona geografica di produzione delimitata è certificata dall'Organismo di controllo di cui al punto 4.7, sulla base di numerosi adempimenti cui si sottopongono i produttori interessati nell'ambito dell'intero ciclo produttivo.

I fondamentali adempimenti, che assicurano la rintracciabilità del prodotto in ogni fase della filiera produzione - lavorazione - confezionamento, sono costituiti da:

una preliminare iscrizione, a cura dei produttori interessati, nell'apposito elenco delle superfici coltivate, attivato, tenuto ed aggiornato dall'Organismo di controllo;

la denuncia a cura del produttore, dopo ogni raccolta, all'Organismo di controllo, dei quantitativi di asparago prodotti ed eventualmente conferiti ad un centro di lavorazione collettivo;

la conseguente certificazione di tutte partite di prodotto confezionato ed etichettato con l'indicazione geografica protetta «Asparago verde di Altedo» prima della commercializzazione ai fini dell'immissione al consumo.

4.5) Metodo dell'ottenimento: condizioni pedoclimatiche delle aree di coltivazione: nell'ambito della zona geografica di produzione delimitata sono idonei alla coltivazione dell'«Asparago verde di Altedo» i terreni di tipo sabbioso, franco sabbioso e franco sabbioso argilloso. Il clima è quello tipico della bassa Padana.

Tecniche colturali. È prevista la rotazione. Si possono perciò avviare nuovi impianti su quei terreni che per almeno sei anni non siano stati adibiti alla stessa produzione e che comunque nell'anno precedente l'inizio della coltivazione non abbiano ospitato le colture di erba medica, patata, carota, barbabietola e melone.

La preparazione del terreno ai fini dell'impianto provvede una lavorazione profonda da un minimo di 40 cm ad un massimo di 60 cm. Inoltre i terreni devono presentarsi ben drenati per evitare ristagni idrici.

La messa a dimora del materiale di propagazione (zampe o piantine) deve avvenire in solchi, precedentemente scavati, aventi una profondità tra i 25 ed i 35 cm, e disposti in file aventi una distanza minima tra loro di 1 metro. La distanza minima sulla fila deve essere di 33 cm. Le zampe devono avere un peso minimo di 70 g ed essere esenti da malattie. Le piantine debbono essere messe a dimora dall'ultima decade di aprile in poi e necessitano della disponibilità di un impianto irriguo di soccorso.

Fertilizzazione. È obbligatorio prima di impostare la coltivazione dell'«Asparago verde di Altedo» effettuare un'analisi completa del terreno. Tale analisi ha validità quinquennale. Il terreno andrà annualmente integrato dalle asportazioni dovute alla coltivazione. Sono basilari i valori medi di asportazione di seguito riportati:

N = 25 Kg per 1 t di prodotto; - P205 = 7 Kg per 1 t di prodotto; K 20 = 22,5 Kg per 1 t di prodotto, ed i valori risultanti dalle analisi del terreno.

Durante tutte le fasi di impianto, allevamento e produzione è obbligatorio integrare le concimazioni chimiche con ammendanti organici (letame, cornunghia, ecc.) facendo sempre riferimento ai risultati delle analisi del terreno.

Cure colturali. Si procede per un paio d'anni alle concimazioni, ai trattamenti fitosanitari della parte aerea, al rincalzo delle suddette file ed all'eventuale irrigazione, che risulta fondamentale nei momenti di carenza idrica. Dopo due anni dall'impianto si può dare inizio alla raccolta dei turioni come prima descritti.

Raccolta. La raccolta del prodotto inizia di norma dal secondo anno e, per evitare l'indebolimento della pianta e compromettere la qualità dei turioni e la produzione, deve essere rispettata la seguente tabella:

secondo anno: da quindici a venti giorni di raccolta;

terzo anno: da trenta a quaranta giorni di raccolta;

quarto anno e successivi: da sessanta a sessantacinque giorni di raccolta.

La produzione annua massima prevista per l'asparagiaia in piena produzione è di 10 t/ha.

La data di raccolta non si deve protrarre oltre il 20 giugno.

I turioni di «Asparago verde di Altedo» vanno raccolti possibilmente nelle ore più fresche della giornata.

Conservazione e confezionamento. Dopo la raccolta gli asparagi devono essere al centro di lavorazione, consegnati in mazzi o alla rinfusa.

Per la loro conservazione è indispensabile rallentare il metabolismo del prodotto, mediante un rapido raffreddamento tramite parziale immersione dei turioni in acqua o altro sistema di raffreddamento idoneo.

Il prodotto viene infine confezionato in mazzi, da un minimo 250 g ad un massimo di 3 Kg, opportunamente legati e pareggiati alla base, mediante un'operazione di rifilatura meccanica o manuale. I mazzi stessi possono essere avvolti alla base con fazzoletti di materiale idoneo o addobbati con banda di idoneo materiale e come tali essere sistemati nei contenitori di imballaggio, ai fini della commercializzazione per l'immissione al consumo.

4.6) Legame: La particolare composizione del terreno, il clima umido e nebbioso tipico della Bassa padana, che accomuna tutta l'area sopra descritta, unita alla perizia ed ai metodi tradizionali di coltivazione dell'Asparago, esperienza secolare tramandata di padre in figlio, fanno sì che le caratteristiche qualitative e di tipicità del prodotto sono strettamente connesse all'area geografica indicata, che si debba dunque, considerare l'ambiente ideale di origine dell'Asparago verde di Altedo.

4.7) Struttura di controllo:

nome Check Fruit S.r.l.;

indirizzo: Via J. Barozzi, 8 - 40126 Bologna.

4.8) Etichettatura:

sulle confezioni di vendita dell'«Asparago verde di Altedo», come sopra specificate, oltre alle altre indicazioni di designazione obbligatorie previste dalla specifica normativa nazionale e comunitaria sulla commercializzazione degli asparagi, devono essere indicate, in caratteri di stampa delle medesime dimensioni, le diciture «Asparago verde di Altedo» e «Indicazione geografica protetta».

Inoltre nella designazione, in abbinamento inscindibile con l'indicazione geografica, deve figurare il «logo», ovvero il simbolo distintivo della I.G.P. «Asparago verde di Altedo», la cui descrizione, raffigurazione e indici colorimetrici sono riportati nel manuale grafico allegato al disciplinare di produzione.

4.9) Condizioni nazionali: parte riservata alla commissione.

N. CE: Data di ricevimento del fascicolo integrale:

ALLEGATO

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE
DELL'INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA
«ASPARAGO VERDE DI ALTEDO»

Art. 1.

Nome del prodotto

L'indicazione geografica protetta «Asparago verde di Altedo» è riservata all'asparago verde che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal regolamento CEE n. 2081/92 e dal presente disciplinare di produzione.

Art. 2.

Descrizione del prodotto

Le cultivar idonee alla produzione dell'«Asparago verde di Altedo» sono:

Precoce D'Argencourt;

Eros;

Marte;

Ringo.

Possono essere destinate alla produzione dell'«Asparago verde di Altedo» altre cultivar presenti negli impianti fino a un massimo del 20%.

Art. 3.

Delimitazione della zona geografica di produzione

L'«Asparago Verde di Altedo» deve essere prodotto esclusivamente nell'ambito delle seguenti zone:

provincia di Bologna: per intero i Comuni di Anzola Dell'Emilia, Argelato, Bologna, Budrio, Baricella, Bentivoglio, Calderara di Reno, Crevalcore, Castello D'Argile, Castelmaggiore, Castel San Pietro Terme, Castenaso, Castelguelfo, Dozza, Galliera, Granarolo Dell'Emilia, Imola, Malalbergo, Medicina, Minerbio, Molinella, Mordano, Ozzano Dell'Emilia, Pieve di Cento, Sala Bolognese, Sant'Agata bolognese, San Giovanni Persiceto, San Giorgio di Piano, San Lazzaro di Savena, San Pietro in Casale.

provincia di Ferrara: per intero i comuni di Argenta, Berra, Bondeno, Cento, Codigoro, Comacchio, Copparo, Ferrara, Formignana, Goro, Iolanda di Savoia, Lagosanto, Masi Torello, Mesola, Mirabello, Migliaro, Migliarino, Massafscaglia, Ostellato, Portomaggiore, Poggio Renatico, Ro, Sant'agostino, Tresigallo, Vigarano Mainarda, Voghiera.

Art. 4.

Condizioni pedoclimatiche - Tecniche colturali

4.1 Condizioni pedoclimatiche.

Nell'ambito della zona sopra delimitata sono idonei alla coltivazione dell'«Asparago verde di Altedo» i terreni aventi le seguenti caratteristiche: terreni sabbiosi, franco sabbiosi, franco sabbiosi argillosi.

Il clima è quello tipico della bassa padana.

4.2 Tecniche colturali.

Rotazione: si possono avviare nuovi impianti di «Asparago verde di Altedo» su quei terreni che da almeno sei anni non siano stati adibiti alla stessa produzione e che comunque nell'anno precedente l'inizio della coltivazione non abbiano ospitato produzioni di erba medica, patata, carota, barbabietola e melone.

Preparazione del terreno ed impianto: i terreni devono presentarsi ben drenati per evitare ristagni d'acqua.

Aratura del terreno: l'aratura deve essere profonda da un minimo di 40 cm ad un massimo di 60 cm.

Distanze e profondità d'impianto: la distanza minima fra le file deve essere di 1 m; la distanza minima sulla fila deve essere di 0,33 m. La profondità dei solchi deve essere da un minimo di 0,25 m ad un massimo di 0,35 m.

Materiale di propagazione: gli impianti possono essere realizzati con zampe o con piantine. Le zampe devono avere un peso minimo di gr. 70 ed essere esenti da malattie. Le piantine debbono essere messe a dimora dall'ultima decade di aprile in poi e necessitano della disponibilità di un impianto irriguo di soccorso.

Fertilizzazione: è obbligatorio prima di impostare la coltivazione dell'«Asparago verde di Altedo» effettuare un'analisi completa del relativo terreno. Tale analisi ha validità quinquennale. Il terreno andrà annualmente integrato dalle asportazioni dovute alla coltivazione dell'«Asparago verde di Altedo». Sono basilari i valori medi di asportazione di seguito riportati:

N = 25 kg per 1 t di prodotto;

P2O5 = 7 kg per 1 t di prodotto;

K2O = 22,5 kg per 1 t di prodotto ed i valori risultanti dalle analisi del terreno. Durante tutte le fasi di impianto, allevamento e produzione è obbligatorio integrare le concimazioni chimiche con ammendanti organici (letame, comunghia, ecc.) facendo sempre riferimento ai risultati delle analisi del terreno.

Le cure colturali:

al primo anno:

sarchiatura dell'impianto;

difesa dell'apparato aereo dalle avversità;

irrigazione in caso di carenza idrica;

taglio autunnale della vegetazione dopo il completo disseccamento;

concimazione autunnale, lavorazione superficiale del terreno e leggera rincalzatura.

al secondo anno:

concimazione primaverile con relativa leggera lavorazione per l'interramento;

difesa dell'asparago aereo dalle avversità;

taglio autunnale della vegetazione;

concimazione autunnale e lavorazione superficiale del terreno e leggera rincalzatura;

al terzo anno:

concimazione pre-raccolta e leggera lavorazione per l'interramento del concime;

eventuale diserbo chimico;

concimazione di fine raccolta;

difesa dell'apparato aereo dalle avversità;

taglio dell'apparato aereo al completo disseccamento e sua bruciatura, al di fuori dell'apprezzamento;

concimazione autunnale, lavorazione superficiale del terreno e livellamento dei solchi al piano di campagna.

dal quarto anno e successivi: si continuano le cure colturali del terzo anno, escludendo il livellamento dei solchi, mantenendo uno spessore di terreno di almeno 10 cm sopra le gemme.

Irrigazione: l'irrigazione è fondamentale nei momenti di carenza idrica.

4.3. Raccolta

La raccolta del prodotto inizia di norma dal secondo anno e, per evitare l'indebolimento della pianta e compromettere la qualità dei turioni e la produzione, deve essere tassativamente rispettata la seguente tabella:

secondo anno: da quindici a venti giorni raccolta;

terzo anno: da trenta a quaranta giorni di raccolta;

quarto anno e successivi: da sessanta a sessantacinque giorni di raccolta.

La produzione annua massima prevista per l'asparago in piena produzione è di 10 t/ha.

La data di raccolta non si protrae oltre il 20 giugno.

I turioni di «Asparago verde di Altedo» vanno raccolti possibilmente nelle ore più fresche della giornata.

Art. 5.

Struttura di controllo

Gli impianti idonei alla produzione della I.G.P. «Asparago verde di Altedo» sono iscritti in un apposito elenco attivato, tenuto e aggiornato dall'organismo di controllo di cui all'art. 10, comma 2 del regolamento CEE n. 2081/92.

Il produttore, dopo ogni raccolta, è tenuto a comunicare all'organismo di controllo i quantitativi prodotti ed eventualmente conferiti al centro di confezionamento.

Art. 6.

Caratteristiche del prodotto all'immissione al consumo

L'indicazione geografica protetta «Asparago verde di Altedo» è riservata ai turioni classificati nelle seguenti due categorie, aventi le relative caratteristiche previste dalla normativa comunitaria sulla commercializzazione degli asparagi:

categoria «Extra»;

categoria I.

Nell'ambito delle predette due categorie, tenendo conto delle disposizioni specifiche di ciascuna categoria e delle tolleranze ammesse, i turioni devono essere:

interi;

freschi di aspetto;

sani;

esenti da attacchi di roditori e di insetti;

puliti, cioè privi di terra o di qualsiasi altra impurità;

privi di umidità esterna anormale, cioè sufficientemente «asciugati» dopo l'eventuale lavaggio o refrigerazione con acqua fredda;

privi di odori e sapori estranei (a seguito di fermentazioni o per presenza di muffe).

Inoltre i turioni non devono essere: vuoti, spaccati, pelati, spezzati.

I turioni devono essere ben formati, il loro apice deve essere serrato e, limitatamente alla categoria I, possono essere lievemente incurvati.

Art. 7.

Conservazione e confezionamento

Conservazione.

Dopo la raccolta gli asparagi devono essere avviati al centro di lavorazione, consegnati in mazzi o alla rinfusa.

Per la loro conservazione è indispensabile rallentare metabolismo del prodotto, mediante un rapido raffreddamento tramite parziale immersione dei turioni in acqua o altro sistema di raffreddamento idoneo.

Confezionamento.

Il prodotto viene confezionato in mazzi, da un minimo di 250 grammi ad un massimo di kg 3, opportunamente legati, e pareggiati alla base mediante un'operazione di rifiliatura meccanica o manuale. Possono essere avvolti, alla base, con fazzoletti di materiale idoneo al confezionamento di prodotti alimentari; in alternativa al fazzoletto i mazzi possono essere addobbati con banda, di idoneo materiale, orizzontale o verticale riportante tutte le indicazioni previste dal regolamento CEE n. 2081/92. Così preparati i mazzi vanno sistemati nei vari contenitori di imballaggio.

Art. 8.

Etichettatura

Sulle confezioni di vendita devono essere indicate in caratteri di stampa delle medesime dimensioni le diciture: «Asparago verde di Altedo», seguita dalla dizione immediatamente sottostante «Indicazione geografica protetta». Nel medesimo campo visivo deve comparire nome, ragione sociale, ed indirizzo del confezionatore.

Nella designazione, in abbinamento inscindibile con la indicazione geografica deve figurare il «logo», ovvero il simbolo distintivo della I.G.P. «Asparago verde di Altedo», la cui descrizione, raffigurazione e indici colorimetrici sono riportati nel manuale grafico allegato al presente disciplinare.

ASPARAGO VERDE DI ALTEDO I.G.P.

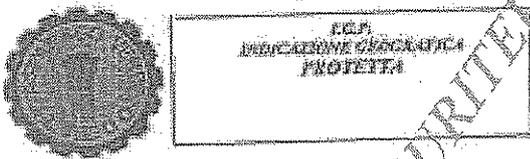
MANUALE GRAFICO

1. Descrizione del logo.

Ruota dentata blu e sfondo interno giallo con scritta circolare «Asparago verde Altedo» in rosso e mazzo di asparagi al centro.

Testo alla destra della ruota dentata: «I.G.P. - Indicazione geografica protetta».

2. Utilizzazione generale del logo.



Per l'utilizzo del logo, sulle confezioni o sulle etichette la preferenza dovrà essere data all'utilizzo di quadricromia.

Testo: in rosso all'interno della ruota dentata logo, in nero all'esterno.

Logo in quadricromia: il logo in quadricromia sarà la soluzione più spesso impiegata, in quanto la maggior parte delle confezioni sono stampate in questo modo.

Blu: C = 100 M = 25 Y = K =

Giallo: C = M = Y = 100 K =

Rosso: C = M = 100 Y = 90 K =

Testo: in rosso all'interno della ruota dentata logo, in nero all'esterno.

Confronto con un colore di fondo: in caso di utilizzo del logo sulle confezioni o etichette, in cui il colore blu vada a trovarsi direttamente in contatto con un qualunque colore di fondo, per evitare una associazione che mancherebbe di contrasto, si dovrà utilizzare intorno al logo una zona di delimitazione di diverso colore.

Logo in un colore.

Nel caso in cui si debba utilizzare il logo in monocolore, se la confezione/etichetta è di colore chiaro, il logo andrà utilizzato in colore «positivo», applicando il colore più scuro della confezione stessa.

Logo in positivo.



Logo in negativo.

Se la confezione/etichetta è di colore scuro, il logo andrà utilizzato in colore «negativo», applicando il colore dello sfondo della confezione/etichetta stessa.



3. Caratteri utilizzati: il carattere utilizzato per il testo: helvetica in lettere maiuscole all'interno della ruota dentata, maiuscole e minuscole all'esterno.

Si potrà utilizzare la versione linguistica del logo secondo i bisogni.

4. Tassi di riduzione.

Nell'utilizzare il logo sulle diverse confezioni o etichette, si potrà utilizzare una misura minima non inferiore a 20 mm di diametro della ruota dentata.

Nell'utilizzo in stampa di brochure, depliant, ecc. si potrà utilizzare una misura minima non inferiore a 30 mm di diametro della ruota dentata.

5. Posizionamento del logo sulle confezioni o sulle etichette.

Il logo deve essere immediatamente riconoscibile per il consumatore, perciò sarà più facile se il logo sarà apposto sulle testate degli imballi o sulle etichette in abbinamento al marchio aziendale.

L'uso in monocolore positivo o negativo è raccomandato solo nel caso in cui esistano problemi tecnici che ne impediscano l'applicazione.

6. Utilizzi particolari.

Per le azioni pubblicitarie (campagne stampa, affissioni spot, brochure, ecc) che mirano a far conoscere il prodotto, dovrà essere privilegiata la stampa del logo a colori.

In caso di utilizzo su vetrine, veicoli, ecc. i riferimenti dovranno essere il più vicino possibile ai riferimenti ufficiali.

03A04869