


Immagini	
Denominazione commerciale	<p>Nome commerciale d'uso: ASPARAGI. Varietà botanica: ASPARAGUS OFFICINALIS Zona d'origine: Italia, PVE</p>
Temperatura prodotto	Da + 7° C a + 12° C
Caratteristiche generali	<p>Tenuto conto delle tolleranze ammesse, gli asparagi devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. <p>I turioni devono avere taglio netto, non essere vuoti, spaccati, pelati o spezzati.</p> <p>Classificazione per colore.</p> <p>I turioni degli asparagi sono classificati secondo la loro colorazione:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. asparagi bianchi; 2. asparagi violetti - rosato/violetti e rosato/bianchi; 3. asparagi violetti - violetto/verdi; 4. asparagi verdi. <p>Lo stato dei prodotti deve essere tale da consentire:</p> <ul style="list-style-type: none"> • il trasporto e le operazioni connesse; • l'arrivo al luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti
Caratteristiche minime di maturazione	<p>Gli asparagi devono essere sufficientemente sviluppati e avere un grado di maturazione sufficiente. Lo stato di sviluppo e di maturazione degli asparagi devono essere tali da consentire il proseguimento del loro processo di maturazione in modo da raggiungere il grado di maturità appropriato.</p>
Etichettatura sull'imballo	<p>Su ciascuna cassetta sono riportate le seguenti indicazioni a mezzo di etichetta aderente e visibile:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. denominazione del prodotto e tipo commerciale, 2. categoria, 3. calibro (se richiesto) espresso in minimo e massimo o la dicitura "non calibrati",

	<p>4. nome completo del paese di origine. Per i prodotti originari di uno stato membro, il nome deve essere indicato nella lingua del paese di origine o in ogni altra lingua comprensibile dai consumatori del paese di destinazione. Per gli altri prodotti, il nome deve essere indicato in una lingua comprensibile dai consumatori del paese di destinazione,</p> <p>5. indirizzo del fornitore (nominativo e indirizzo dell'azienda o dello stabilimento di produzione),</p> <p>6. lotto per la rintracciabilità.</p>																				
Modalità di confezionamento	Sfuse: in plateau o CPR																				
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 dritti 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. <p><u>Calibratura secondo il diametro</u></p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left;">categ. di qualità</th> <th style="text-align: left;">gruppo di colorazione</th> <th style="text-align: left;">diametro minimo</th> <th colspan="2" style="text-align: left;">Calibro</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>extra</td> <td>bianchi e violetti viol.ti/verdi</td> <td>12 mm 10 mm</td> <td>12-16 mm 10-16 mm</td> <td>16 e più con una diff. max 8 mm stesso imb. o mazzo</td> </tr> <tr> <td>I^</td> <td>bianchi e violetti viol.ti/verdi e verdi</td> <td>10 mm 6 mm</td> <td>10-16 mm 6-12 mm</td> <td>16 mm e più con diff. max 10 mm stesso imb. o mazzo 12 mm e più con diff. max 8 mm stesso imb. o mazzo</td> </tr> <tr> <td>II^</td> <td>bianchi e violetti viol.ti/verdi e verdi</td> <td>8 mm 6 mm</td> <td colspan="2">nessuna omogeneità nessuna omogeneità</td> </tr> </tbody> </table>	categ. di qualità	gruppo di colorazione	diametro minimo	Calibro		extra	bianchi e violetti viol.ti/verdi	12 mm 10 mm	12-16 mm 10-16 mm	16 e più con una diff. max 8 mm stesso imb. o mazzo	I^	bianchi e violetti viol.ti/verdi e verdi	10 mm 6 mm	10-16 mm 6-12 mm	16 mm e più con diff. max 10 mm stesso imb. o mazzo 12 mm e più con diff. max 8 mm stesso imb. o mazzo	II^	bianchi e violetti viol.ti/verdi e verdi	8 mm 6 mm	nessuna omogeneità nessuna omogeneità	
categ. di qualità	gruppo di colorazione	diametro minimo	Calibro																		
extra	bianchi e violetti viol.ti/verdi	12 mm 10 mm	12-16 mm 10-16 mm	16 e più con una diff. max 8 mm stesso imb. o mazzo																	
I^	bianchi e violetti viol.ti/verdi e verdi	10 mm 6 mm	10-16 mm 6-12 mm	16 mm e più con diff. max 10 mm stesso imb. o mazzo 12 mm e più con diff. max 8 mm stesso imb. o mazzo																	
II^	bianchi e violetti viol.ti/verdi e verdi	8 mm 6 mm	nessuna omogeneità nessuna omogeneità																		
Tolleranze	<p>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.</p> <p>Qualitative:</p>																				

	<p>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.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Extra: fino ad un massimo del 5% in numero o peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria. • I°: fino ad un massimo del 10% in numero o peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria. • II°: fino ad un massimo del 10% in numero o peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria.
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"</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>
Prodotti alimentari tipici	<p>L'Unione europea ha realizzato un sistema di marchi per promuovere e proteggere la denominazione dei prodotti agricoli e alimentari di qualità. Si tratta di tre marchi: la denominazione di origine protetta (DOP), l'indicazione geografica protetta (IGP) e la specialità tradizionale garantita (SGT).</p> <p>Questo sistema di marchi permette, in tutti gli stati membri dell'Unione europea, di tutelare la diversificazione dei prodotti agricoli, di proteggere la diversa denominazione dei prodotti alimentari contro le imitazioni e i plaghi e di aiutare il consumatore, informandolo sulle caratteristiche specifiche dei prodotti.</p> <p>Chi produce secondo questi marchi, deve attenersi a norme produttive stabilite in apposito Disciplinare, le quali vengono garantite da uno specifico organismo di controllo.</p>
OGM – Allergeni – Lattice	<p>Il prodotto è OGM-FREE (assenza di organismi geneticamente modificati), è conforme alla Dir. CE 2003/89 del 10-11-03 e successivi aggiornamenti in merito agli allergeni, inoltre non contiene lattice e non si utilizzano imballaggi o qualsivoglia materiale di confezionamento contenente lattice.</p>