

SCHEDA TECNICA: ASPARAGI BIO

(aggiornamento al 12/02/2026)

CONOR
 IL VIAGGIO DELLA QUALITÀ
Immagine dimostrativa**Denominazione commerciale**Nome commerciale d'uso: **ASPARAGI**Varietà botanica: **ASPARAGUS OFFICINALIS**Zona d'origine: **Emilia-Romagna o < 150 km di raggio da Bologna****Temperatura prodotto**

Da + 2° C a + 8° 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.

CONOR Srl è una società di Agribolognawww.conorsrl.it

Sede Legale:

Via delle Viti, 7 – 40127 Bologna (BO)

Sede Operativa:

Via delle Viti, 5 – 40127 Bologna (BO)

SCHEDA TECNICA: ASPARAGI BIO

(aggiornamento al 12/02/2026)



	I turioni devono avere taglio netto, non essere vuoti, spaccati, pelati o spezzati. Classificazione per colore. I turioni degli asparagi sono classificati secondo la loro colorazione: 1. asparagi bianchi; 2. asparagi violetti - rosato/violetti e rosato/bianchi; 3. asparagi violetti - violetto/verdi; 4. asparagi verdi. Lo stato dei prodotti deve essere tale da consentire: • il trasporto e le operazioni connesse; • l'arrivo al luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti
Caratteristiche minime di maturazione	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.
Metodo di Coltivazione	<u>Produzione da coltivazione "Biologica"</u> Prodotto derivante da coltivazione secondo i principi dell'Agricoltura Biologica, da aziende agricole certificate da organismo di controllo accreditato. 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".
Etichettatura sull'imballo	Su ciascuna cassetta sono riportate le seguenti indicazioni a mezzo di etichetta aderente e visibile: 1. denominazione del prodotto e tipo commerciale, 2. categoria, 3. calibro (se richiesto) espresso in minimo e massimo o la dicitura "non calibrati", 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

CONOR Srl è una società di Agribolognawww.conorsrl.it

Sede Legale:

Via delle Viti, 7 - 40127 Bologna (BO)

Sede Operativa:

Via delle Viti, 5 - 40127 Bologna (BO)

SCHEDA TECNICA: ASPARAGI BIO

(aggiornamento al 12/02/2026)



	nome deve essere indicato in una lingua comprensibile dai consumatori del paese di destinazione, 5. indirizzo del fornitore (nominativo e indirizzo dell'azienda o dello stabilimento di produzione), 6. lotto per la rintracciabilità.
Disposizioni relative alla presentazione	Omogeneità. Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto asparagi della stessa origine, varietà colore e qualità e per quelli oblunga lunghezza uniforme. Condizionamento. Gli asparagi devono essere condizionati in modo che sia garantita una protezione adeguata al prodotto con imballaggi privi di qualsiasi corpo estraneo. Presentazione. È vietata l'apposizione di un timbro o di un'etichetta sugli asparagi.
Modalità di confezionamento	Sfuse: in plateau o CPR
Classificazione merceologica e difetti ammessi	• 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. Asparagi bianchi: completamente bianchi. Asparagi verdi: 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^a 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	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. Calibratura secondo lunghezza • per gli asparagi lunghi superiore a 17 mm,

CONOR Srl è una società di Agribolognawww.conorsrl.it

Sede Legale:

Via delle Viti, 7 – 40127 Bologna (BO)

Sede Operativa:

Via delle Viti, 5 – 40127 Bologna (BO)

SCHEDA TECNICA: ASPARAGI BIO

(aggiornamento al 12/02/2026)



- per gli asparagi corti tra 12 e 17 mm compresi,
- per gli asparagi di I[^] 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	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 nessuna	omogeneità 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[^]: 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.

Prodotti alimentari tipici

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**

CONOR Srl è una società di Agribolognawww.conorsrl.it

Sede Legale:

Via delle Viti, 7 – 40127 Bologna (BO)

Sede Operativa:

Via delle Viti, 5 – 40127 Bologna (BO)

SCHEDA TECNICA: ASPARAGI BIO

(aggiornamento al 12/02/2026)

**(IGP) e la specialità tradizionale garantita (SGT).**

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.

Chi produce secondo questi marchi, deve attenersi a norme produttive stabilite in apposito Disciplinare, le quali vengono garantite da uno specifico organismo di controllo.

Territorialità (km 0)

I prodotti "a Km zero" sono prodotti locali che vengono venduti o somministrati nelle vicinanze del luogo di produzione.

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.

CONOR Srl è una società di Agribologna
www.conorsrl.it

Sede Legale:
 Via delle Viti, 7 – 40127 Bologna (BO)

Sede Operativa:
 Via delle Viti, 5 – 40127 Bologna (BO)