

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

PROVVEDIMENTO 23 novembre 2020

Modifica del disciplinare di produzione della denominazione «Asparago verde di Altedo» registrata in qualità di indicazione geografica protetta in forza al regolamento (CE) n. 492 del 18 marzo 2003. (20A06566)

(GU n.302 del 4-12-2020)

IL DIRIGENTE DELLA PQAI IV
della direzione generale per la promozione
della qualità agroalimentare e dell'ippica

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165 e successive modifiche ed integrazioni, recante «Norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle pubbliche amministrazioni» ed, in particolare l'art. 4, comma 2 e gli articoli 14, 16 e 17;

Visto il regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari;

Visto il regolamento (CE) n. 492/2003 della Commissione del 18 marzo 2003 con il quale è stata iscritta nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette, l'indicazione geografica protetta «Asparago verde di Altedo»;

Considerato che, è stata richiesta ai sensi dell'art. 53 del regolamento (UE) n. 1151/2012 una modifica del disciplinare di produzione dell'indicazione geografica protetta di cui sopra;

Considerato che, con regolamento (UE) n. 1738/2020 della Commissione del 16 novembre 2020, è stata accolta la modifica di cui al precedente capoverso;

Ritenuto che sussista l'esigenza di pubblicare nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana il disciplinare di produzione attualmente vigente, a seguito dell'approvazione della modifica richiesta della I.G.P. «Asparago verde di Altedo», affinché le disposizioni contenute nel predetto documento siano accessibili per informazione erga omnes sul territorio nazionale;

Provvede:

Alla pubblicazione dell'allegato disciplinare di produzione dell'indicazione geografica protetta «Asparago verde di Altedo», nella stesura risultante a seguito dell'emanazione del regolamento (UE) n. 1738/2020 della Commissione del 16 novembre 2020, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea - Serie L 392 del 23 novembre 2020.

I produttori che intendono porre in commercio l'indicazione geografica protetta «Asparago verde di Altedo», sono tenuti al rispetto dell'allegato disciplinare di produzione e di tutte le condizioni previste dalla normativa vigente in materia.

Roma, 23 novembre 2020

Il dirigente: Polizzi

Allegato

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE
«ASPARAGO VERDE DI ALTEDO» IGP

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 nel regolamento UE n. 1151/2012 e dal presente disciplinare di produzione.

Art. 2.

Descrizione del prodotto

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

Eros;
Marte;
Franco;
Giove;
Ercole,
Vittorio;
Athos.

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

Possono essere utilizzati, esclusivamente per la trasformazione e fregiarsi dell'IGP «Asparago verde di Altedo», i turioni che rispettano tutti i requisiti richiesti dal disciplinare di produzione ad eccezione dei requisiti di categoria e forma. Tali turioni non possono essere destinati al consumatore finale.

Per la produzione dell'Asparago verde di Altedo e' consentito l'utilizzo anche di altre cultivar di asparago derivanti dalla ricerca varietale a condizione che ne sia dimostrata, attraverso prove sperimentali e documentali, la conformita' del metodo di ottenimento e delle caratteristiche qualitative dell'ortaggio al presente disciplinare di produzione. L'utilizzo di queste cultivar per la produzione dell'Asparago verde di Altedo deve essere preventivamente comunicato e valutato dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali che potra' acquisire allo scopo il parere tecnico dell'organismo di controllo o di altro soggetto.

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, Castel Maggiore, Castel San Pietro Terme, Castenaso, Castel Guelfo di Bologna, Dozza, Galliera, Granarolo dell'Emilia, Imola, Malalbergo, Medicina, Minerbio, Molinella, Mordano, Ozzano dell'Emilia, Pieve di Cento, Sala Bolognese, Sant'Agata Bolognese, San Giovanni in Persiceto, San Giorgio di Piano, San Lazzaro di Savena, San Pietro in Casale;

Provincia di Ferrara: per intero nei Comuni di Argenta, Berra, Bondeno, Cento, Codigoro, Comacchio, Copparo, Ferrara, Fiscaglia, Formignana, Goro, Jolanda di Savoia, Lagosanto, Masi Torello, Mesola, Ostellato, Portomaggiore, Poggio Renatico, Ro, Terre del Reno, 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 e franco sabbiosi argillosi. Il clima e' quello tipico della bassa Padana.

4.2 Tecniche colturali.

Le tecniche colturali sono quelle previste dal disciplinare di produzione e difesa integrata della Regione Emilia Romagna.

Rotazione: si possono avviare nuovi impianti di «Asparago verde di Altedo» 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.

Preparazione del terreno ed impianto: i terreni 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.

Distanza, profondita' d'impianto e densita': la distanza fra le file deve essere ricompresa tra un minimo di 1 m ed un massimo di 3,5 m; la distanza minima sulla fila deve essere di 0,15 m. La profondita' dei solchi deve essere da un minimo di 0,25 m ad un massimo di 0,35 m. La densita' d'impianto deve essere compresa tra le 15.000 e le 27.000 piante per ettaro.

Materiale di propagazione: gli impianti possono essere realizzati con zampe o piantine. Le zampe devono avere un peso minimo di 50 g ed essere esenti da malattie. Le piantine debbono essere messe a dimora dall'ultima decade di aprile in poi e necessitano della disponibilita' di un impianto irriguo di soccorso.

Fertilizzazione: e' obbligatorio prima di impostare la coltivazione dell'«Asparago verde di Altedo» effettuare un'analisi completa del terreno. Tale analisi ha validita' quinquennale. Il terreno andra' 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;

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 e' obbligatorio integrare le concimazioni chimiche con ammendanti organici (letame, cornunghia, ecc.) facendo sempre riferimento ai risultati delle analisi del terreno.

Cure colturali:

al primo anno:

sarchiatura dell'impianto;

difesa dell'apparato aereo dalle avversita';

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'apparato aereo dalle avversita';

taglio autunnale della vegetazione;

concimazione autunnale, 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;

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 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 12 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.

Art. 5.

Struttura di controllo

Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare è svolto dalla struttura di controllo, conformemente a quanto stabilito dagli articoli 36, 37 del reg. (UE) 1151/2012. L'organismo di controllo prescelto è Check Fruit srl, via dei Mille, 24 - 40121 Bologna - Italia, tel. +39 051 649.48.36 - fax +39 051 649.48.13 - info@checkfruit.it

Attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dalla struttura di controllo di cui all'art. 5, delle particelle catastali sulle quali avviene la produzione degli agricoltori e dei condizionatori, nonché attraverso la denuncia alla struttura di controllo dei quantitativi prodotti, è garantita la tracciabilità del prodotto.

Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, sono assoggettate al controllo da parte della struttura di

controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

Il produttore, dopo ogni raccolta, e' 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» e' riservata ai turioni classificati nelle seguenti due categorie, aventi le relative caratteristiche previste della 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, cioe' privi di terra o di qualsiasi altra impurita';

privi di umidita' esterna anormale, cioe' 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 e' indispensabile rallentare il metabolismo del prodotto, mediante un rapido raffreddamento tramite parziale immersione dei turioni in acqua o altro sistema di raffreddamento idoneo.

Confezionamento.

La commercializzazione dell'«Asparago verde di Altedo» ai fini dell'immissione al consumo deve essere effettuata utilizzando tutti i

tipi di confezioni accettati in ambito comunitario, secondo le normative vigenti.

Il prodotto viene confezionato in mazzi, da un minimo di 250 grammi ad un massimo di 3 kg, 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 al fazzoletto i mazzi possono essere addobbati con banda, di idoneo materiale, orizzontale o verticale riportante tutte le indicazioni previste dal regolamento n. 1151/2012. Così preparati i mazzi vanno sistemati nei contenitori di imballaggio.

Gli asparagi destinati alla trasformazione e che dunque non possono essere destinati al consumatore finale, possono essere consegnati anche «alla rinfusa», in imballaggi o contenitori conformi alla normativa vigente che riportino con caratteri leggibili e visibili su almeno uno dei lati, la dicitura: «Asparago Verde di Altedo IGP destinato alla trasformazione».

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 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.

E' consentito, anche in abbinamento alla dicitura I.G.P. Asparago verde di Altedo o Asparago Verde di Altedo I.G.P. ed al simbolo europeo, l'utilizzo di indicazioni e/o simboli grafici che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi collettivi o marchi d'azienda individuali.

Art. 9. Legame con la zona geografica

L'area geografica interessata alla produzione dell'Asparago verde di Altedo e' quella compresa tra la via Emilia in Provincia di Bologna, la costa adriatica ed il Po in Provincia di Ferrara. I documenti comprovanti l'origine della coltura, della produzione, della commercializzazione e dell'utilizzo culinario dell'Asparago Verde risalgono al XIII secolo. Infatti, nelle aree coltivate «si raccoglievano cereali, 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 Librum Duodecim» del grande agronomo Pier Crescenzi, nato a Bologna nel 1233. Il medico e letterato bolognese Baldassarre Pisanello, del «500» nel suo «Trattato de' cibi et del bere» consigliava l'uso degli asparagi coltivati perché migliori dei selvatici. Ciò dimostra la remota usanza 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 la relazione «Altedo e la tradizione dell'asparago nel Bolognese»).

La particolare composizione del terreno, il clima umido 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.

Allegato

ASPARAGO VERDE DI ALTEDO I.G.P.

Manuale grafico

Parte di provvedimento in formato grafico