

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI, FORESTALI E DEL TURISMO

COMUNICATO

Proposta di modifica del disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta «Asparago verde di Altedo». (19A00628)

(GU n.27 del 1-2-2019)

Il Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo ha ricevuto, nel quadro della procedura prevista dal regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012, l'istanza intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta «Asparago verde di Altedo» registrata con reg. (CE) n. 492/2003 della Commissione del 18 marzo 2003.

Considerato che la modifica e' stata presentata dal Consorzio di Tutela dell'Asparago verde I.G.P, con sede in piazza Caduti della resistenza n. 2 - 40051- Malalbergo (BO) e che il predetto consorzio e' l'unico soggetto legittimato a presentare l'istanza di modifica del disciplinare di produzione ai sensi dell'art. 14 della legge n. 526/99.

Considerato altresì che l'art. 53 del regolamento (UE) n. 1151/2012 prevede la possibilita' da parte degli stati membri, di chiedere la modifica del disciplinare di produzione delle denominazioni registrate.

Il Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo acquisito inoltre il parere della Regione Emilia-Romagna, circa la richiesta di modifica, ritiene di dover procedere alla pubblicazione del disciplinare di produzione della I.G.P «Asparago verde di Altedo» così come modificato.

Le eventuali osservazioni, adeguatamente motivate, relative alla presente proposta, dovranno essere presentate, al Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo - Dipartimento delle politiche competitive della qualita' agroalimentare, ippiche e della pesca - Direzione generale per la promozione della qualita' agroalimentare e dell'ippica - PQAI IV - via XX Settembre n. 20 - 00187 Roma - entro trenta giorni dalla data di pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana della presente proposta, dai soggetti interessati e costituiranno oggetto di opportuna valutazione da parte del predetto Ministero, prima della trasmissione della suddetta proposta di riconoscimento alla Commissione europea.

Decorso tale termine, in assenza delle suddette osservazioni o dopo la loro valutazione ai sensi dell'art. 49, paragrafo 3 del regolamento (UE) n. 1151/2012, ove pervenute, la predetta proposta sara' notificata, per l'approvazione ai competenti organi comunitari.

Allegato

Disciplinare di produzione «Asparago verde di Altedo» IGP

Art. 1.

Nome del prodotto

L'indicazione geografica protetta «Asparago verde di Altedo» e'

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

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, forestali e del turismo 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.

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

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;

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

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 C. Boldrini n. 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, 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

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

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 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

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

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 Pisanelli, del «500» nel suo «Trattato de' cibi et del bere» consigliava l'uso degli asparagi coltivati perche' migliori dei selvatici. Cio' 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 piu' 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'aera sopra descritta, unita alla perizia ed ai metodi tradizionali di coltivazione dell'asparago, esperienza secolare tramandatasi di padre in figlio, fanno si' che le caratteristiche qualitative e di tipicita' del prodotto sono strettamente connesse all'area geografica indicata, che si debba dunque considerare l'ambiente ideale di origine dell'asparago verde di Altedo.

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 DI 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.

Parte di provvedimento in formato grafico

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

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

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

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 monocolori, 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:

Parte di provvedimento in formato grafico

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.

Parte di provvedimento in formato grafico

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 monocolori 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.

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

Pagina 8 di 8

UNIONALIMENTARI-CONFAPI

Sede Legale: Via della Colonna Antonina, 52 - 00187 ROMA
Tel. (+39) 06 5121752 • Fax (+39) 06 5122497 • info@unionalimentari.com
www.unionalimentari.com