

# MINISTERO DELL'AGRICOLTURA, DELLA SOVRANITA' ALIMENTARE E DELLE FORESTE

## PROVVEDIMENTO 23 novembre 2023

Iscrizione del nome «Asparago verde di Canino» (IGP) nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette ai sensi del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari. (23A06612)

(GU n.287 del 9-12-2023)

IL DIRIGENTE DELLA PQA IV  
della Direzione generale per la promozione  
della qualità agroalimentare

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 artt. 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;

Considerato che, nella Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea L del 13 novembre 2023 e' stato pubblicato il regolamento di esecuzione (UE) 2023/2483 della Commissione del 6 novembre 2023 recante iscrizione di un nome nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette «Asparago verde di Canino» (IGP).

Ritenuto che sussista l'esigenza di pubblicare nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana il relativo disciplinare di produzione 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'«Asparago verde di Canino» (IGP) nella stesura risultante a seguito della pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea L 214/94 IT del 31 agosto 2023 del regolamento di esecuzione (UE) 2023/1671 della Commissione del 24 agosto 2023.

I produttori che intendono porre in commercio l' «Asparago verde di Canino» (IGP) sono tenuti al rispetto dell'allegato disciplinare di produzione e di tutte le condizioni previste dalla normativa vigente in materia.

Roma, 23 novembre 2023

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

Il dirigente: Cafiero  
Allegato

Disciplinare di produzione per l'indicazione geografica protetta  
«Asparago Verde di Canino»

Art. 1.  
Denominazione

L'indicazione geografica protetta (I.G.P.) «Asparago verde di Canino» e' riservata all'asparago (*Asparagus officinalis* L.) che risponde alle condizioni e ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

Art. 2.  
Caratteristiche del prodotto

2.1. L'indicazione geografica protetta «Asparago verde di Canino» e' riservata ai turioni di asparago appartenenti alla famiglia delle Liliaceae, varieta' *Asparagus officinalis* L., tipologia verde, riconducibili alle seguenti cultivar: Atlas, Grande, UC157, Vegalim, Starlim, Italo, Atticus, Verdus.

L'«Asparago verde di Canino» IGP, all'atto dell'immissione al consumo deve avere le seguenti caratteristiche morfologiche, merceologiche, organolettiche e chimico-fisiche:

2.2. Caratteristiche morfologiche:

colore verde brillante su tutto il gambo, con sfumature violacee all'apice;

intero, con portamento eretto e apice stretto e chiuso; consistenza soda, non flaccida;

pulito, privo di terra o di qualsiasi altra impurita';

2.3. Caratteristiche merceologiche:

categoria extra: diametro del turione > di 16 mm;

categoria I: diametro del turione tra 10,1 e 16 mm;

categoria II (detta asparagina): diametro del turione tra 8 - 10 mm.

E' ammessa una tolleranza del +/- 10% in peso di turioni non rispondenti al diametro indicato all'interno della stessa confezioni.

2.3. Caratteristiche organolettiche:

odore: da delicato a intenso, privo di note anomale;

sapore: dolce, con retrogusto erbaceo;

2.4. Caratteristiche chimico-fisiche:

ferro: maggiore di 1 mg/100 g;

magnesio: maggiore di 10 mg/100 g.

L'«Asparago verde di Canino» I.G.P., deve inoltre avere turioni pieni (non vuoti) e privi di spaccature. Per l'uniformita' di tutta la parte edule e per l'assenza di scarto, viene definito «mangiatutto».

Per il prodotto destinato alla trasformazione, possono essere utilizzati anche i turioni che rispettano tutti i requisiti richiesti dal disciplinare di produzione, ad eccezione dei requisiti di calibro

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

e forma.

Sono altresì ammesse lievi alterazioni superficiali del turione purché tali alterazioni non pregiudichino la qualità e la conservabilità dei turioni. Tali turioni possono fregiarsi della I.G.P «Asparago verde di Canino» ma non possono essere destinati al consumatore finale come prodotto fresco non trasformato.

Il prodotto è immesso al consumo allo stato fresco o surgelato o congelato (III gamma).

#### Art. 3.

##### Zona di produzione

L'area di produzione dell'«Asparago verde di Canino» IGP ricade nel territorio amministrativo dei comuni di Canino, Cellere, Montalto di Castro, Tarquinia, Tuscania, Tessennano, Arlena di Castro.

#### Art. 4.

##### Prova dell'origine

Ogni fase del processo produttivo viene monitorata documentando per ognuna gli input e gli output.

In questo modo e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi gestiti dall'organismo di controllo, dei coltivatori, delle particelle catastali sulle quali avviene la coltivazione, dei trasformatori e dei confezionatori, nonché attraverso la dichiarazione tempestiva alla struttura di controllo delle quantità prodotte, è garantita la tracciabilità e la rintracciabilità del prodotto. Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, saranno assoggettate al controllo da parte dell'organismo di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

#### Art. 5.

##### Metodo di ottenimento

##### 5.1. Tecniche di coltivazione

La tecnica di coltivazione dell'«Asparago verde di Canino» si basa sulle pratiche tradizionalmente seguite nella zona delimitata all'art. 3 del presente disciplinare. La coltivazione deve essere effettuata in pieno campo o in coltura protetta, utilizzando piantine o zampe. L'Asparagiaia ha una durata massima di quindici anni.

Non è ammesso l'impiego di varietà geneticamente modificate.

##### 5.2. Preparazione del terreno nuovo impianto.

I lavori preparatori hanno lo scopo di creare un buon «letto di trapianto» per consentire un adeguato sviluppo dei turioni nonché uno sgrondo regolare delle acque in eccesso.

Nel periodo di agosto-ottobre deve essere effettuata un'aratura profonda di almeno 50 cm, che permette agli agenti atmosferici invernali di agire disgregando le zolle più grosse ottenendo una tessitura più idonea per l'impianto.

Seguono le lavorazioni di affinamento del terreno (erpiculture) da effettuare da ottobre ad aprile, che servono a predisporre l'apertura

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

di solchi dove andranno a dimora le piante.

#### 5.3. Trapianto

L'epoca per il trapianto delle zampe e' compresa tra il mese di febbraio ed il mese di giugno, mentre quella per le piantine e' tra aprile e giugno.

L'investimento massimo d'impianto per ettaro e' di 34.000 zampe o piantine.

La messa a dimora avviene tramite solchi profondi tra 25 e 45 cm in modo da consentire alle radici di svilupparsi alla giusta profondita'.

Nel caso delle «zampe» i solchi vengono subito ricoperti con la terra; mentre con il trapianto delle piantine il solco rimane aperto e chiuso man mano che la pianta cresce.

#### 5.4. Irrigazione

Sono ammesse le seguenti tecniche di irrigazione: aspersione o irrigazione a goccia e la subirrigazione.

#### 5.5. Concimazione, Difesa fitosanitaria e Diserbo

Devono essere effettuate applicando quanto disposto dalle norme contenute nei disciplinari emanati dalla Regione Lazio in materia di produzione integrata.

#### 5.6. Operazioni colturali su impianti esistenti

Da novembre a febbraio, dopo il naturale e fisiologico disseccamento delle fronde, al termine del ciclo vegetativo, la parte aerea della pianta viene trinciata cosi' da permettere la pulizia del campo da residui della vegetazione precedente e far si' che essi apportino sostanza organica al terreno, migliorandone anche la struttura e facilitando la rigenerazione dei turioni per la nuova campagna produttiva.

#### 5.7. Operazioni colturali ammesse: geotermia

In coltura protetta e' ammesso il ricorso alla geotermia con l'impiego di acqua calda naturale proveniente da falde affioranti presenti nella zona di cui all'art. 3.

La parte edule dei turioni viene protetta in tunnel di polietilene e le radici vengono riscaldate attraverso tubi interrati in cui scorre acqua calda.

In questo modo si crea un microclima caldo, ideale per l'«Asparago verde di Canino» IGP, che permette una raccolta a partire dal mese di gennaio.

#### 5.8. Avvicendamento colturale

Il reimpianto dell'«Asparago verde di Canino» I.G.P. e' consentito sui terreni non prima di cinque anni dall'espianto della vecchia asparagiaia.

Sono vietate precessioni e successioni colturali di carota, barbabietola, erba medica, trifoglio e patata.

#### 5.9. Raccolta

La raccolta avviene nel periodo gennaio/giugno e settembre/ottobre a mano con l'ausilio di un coltello provvisto di lama/paletta terminale in modo da tagliare il turione leggermente sotto la superficie del terreno.

La produzione annua massima e' di 12 t/ha.

#### 5.10. Lavorazioni post-raccolta

L'«Asparago verde di Canino» IGP deve essere consegnato in mazzi

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

o alla rinfusa al centro di lavorazione. Qui viene sottoposto a pulitura, cernita, lavaggio, calibrazione, taglio, ammazzettamento e suddivisione in base alla categoria merceologica. Gli asparagi vengono poi pareggiati alla base mediante taglio manuale o meccanico e confezionati.

Il prodotto puo' essere direttamente commercializzato tal quale o conservato in celle frigorifere a riparo dalla luce e alla temperatura di 2°/8°C.

#### 5.11. Processo di III gamma

I turioni di «Asparago verde di Canino» IGP sono sottoposti al processo di lavaggio e di cernita. Il prodotto viene sottoposto al processo di taglio o prosegue la lavorazione come turione intero. E' ammessa la scottatura del prodotto, anche detta blenciatura, trattamento termico in acqua o vapore da 70°C a 105°C per un tempo che va da 3 minuti a 5 minuti variabile a seconda della dimensione e del calibro del turione. In seguito le operazioni prevedono la sgrondatura, la seconda cernita, il preraffreddamento e surgelazione. Il prodotto viene poi vagliato, pesato e confezionato.

#### Art. 6.

##### Legame con la zona geografica

La richiesta di riconoscimento dell'«Asparago verde di Canino» si basa sia sulla reputazione che sulla qualita' distintiva del prodotto, data dal colore verde brillante, dalla consistenza, dal sapore e dall'assenza di scarto che gli e' valso il soprannome di «mangiatutto». E' ricco di Sali minerali come il ferro e il magnesio.

Il colore verde brillante e' tipico dell'«Asparago Verde di Canino» e' dovuto alle particolari condizioni pedoclimatiche del territorio, ai suoli vulcanici, ricchi di potassio e di sali minerali, soprattutto ferro e magnesio, che influenzano in maniera visibile e caratterizzante il colore. Il concetto di «mangiatutto» e' legato alla scarsa fibrosita' del prodotto ed al fatto che viene raccolto tagliando il turione sopra il livello del terreno e quindi non viene asportata la parte piu' bianca, fibrosa e dura, difficile da consumare: questa peculiarita' agronomica e tecnica permette al consumatore di utilizzarlo completamente e riconoscerlo come «mangiatutto».

Queste caratteristiche sono determinate, a prescindere dalla genetica, dalle favorevoli condizioni agro-pedoclimatiche e dalle tecniche di coltivazione messe in atto degli agricoltori locali della zona di cui al punto 4. Il terreno gioca un ruolo fondamentale: le caratteristiche pedologiche della zona di coltivazione ben si prestano all'asparagicoltura. Il comprensorio presenta prevalentemente suoli a tessitura da franco a franco sabbioso-argillosa. I suoli si impostano per lo piu' su superfici terrazzate calcaree e depositi vulcanici, con buona fertilita' chimica e facilitano l'emergenza del turione dell'Asparago verde di Canino IGP. Le caratteristiche idrologiche dei suoli scongiurando ristagni idrici nei periodi piovosi. In particolare i terreni risultano avere alti livelli di calcio, potassio ma soprattutto di ferro e magnesio tanto da caratterizzare qualitativamente l'Asparago

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

verde di Canino IGP proprio nel contenuto in ferro e magnesio. Le condizioni climatiche della zona sono particolarmente favorevoli grazie alla presenza di un microclima adeguato a tale orticola, generato anche dalla relativa vicinanza del mare. Gli inverni miti e le primavere dolci permettono un risveglio precoce delle zampe, le quali iniziano normalmente già i primi di gennaio a emettere turioni adatti per la raccolta.

Estate non troppo umide e piovose favoriscono l'Asparago verde di Canino IGP, che non ama affondare le radici nell'umidità ristagnante e non apprezza neanche bagnature della chioma, che possono procurargli malattie fungine. Le temperature annuali risultano essere piuttosto uniformi con valori medi mensili prossimi ai 16°C; i valori medi minimi e massimi sono pari rispettivamente a circa 11°C e circa 22°C con i mesi più freddi rilevati tra gennaio e febbraio con temperature minime che difficilmente raggiungono valori assoluti al di sotto degli 0°C; i mesi più caldi sono luglio e agosto con temperature massime che hanno raggiunto anche valori assoluti di circa 32°C. Anche il regime pluviometrico della zona risulta estremamente omogeneo e caratterizzato, negli ultimi anni, da una quantità di pioggia cumulata/anno media di poco più di circa 472 mm. Le precipitazioni sono concentrate nel periodo autunno inverno, con il periodo di aridità nei mesi di estate. Particolare riferimento va fatto anche al ricorso alla tecnica della geotermia per la produzione in coltura protetta. Le radici vengono riscaldate attraverso manichette interrate in cui passa acqua calda proveniente da falde affioranti. Nel periodo invernale la parte edule viene protetta in tunnel di polietilene: in questo modo si mantiene un microclima caldo, ideale per l'asparago.

L'«Asparago verde di Canino» ha una storia relativamente recente ma prestigiosa. Il successo commerciale e il legame con il territorio risalgono agli inizi degli anni '80 del '900. Le prime competenze sulla conduzione di asparagie moderne si sono sviluppate in questo periodo. La prima asparagie risale infatti al 1980 per una superficie coltivata ad asparagi verdi di 9 ettari.

La nuova coltivazione ha stimolato la costruzione di strumenti adatti allo scalo dell'asparago verde e un'attenzione particolare ai metodi di raccolta manuale, in quanto fu subito compresa l'importanza di questa fase, «non solo per la qualità dei turioni ma anche per le produzioni future.

[...] Per ottenere turioni teneri e con bratte ben serrate, occorre[va] effettuare raccolte ravvicinate che [dovevano] essere giornaliere per tutti il periodo di piena produzione e non superiori ai due giorni nelle fasi di inizio e fine raccolta» (Saccardo F., Temperini O., Asparago: tecnica agronomica e scelta varietale, in Arsiat (a cura di), Esperienze sulla coltivazione dell'asparago nel Lazio, 2004, p. 17).

Successivamente, per ampliare la stagione produttiva e i tempi di permanenza sul mercato, i produttori hanno avviato un'interessante sperimentazione di coltivazioni forzate con acqua calda, grazie alla presenza nella piana del Paglieto di sorgenti termali. La favorevole congiuntura pedoclimatica che rendeva ottimali i parametri culturali dell'asparago, ha dato vita nel Comune di Canino a una nuova realtà

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

agricola (in *Innovazione e agricoltura*, 2, n. 2, 1999, pp. 36-39;

*L'Informatore agrario*, 50, 2001, p. 45).

Dell'«Asparago verde di Canino» viene apprezzata la consistenza, il sapore e l'assenza di scarto, motivo per cui è chiamato «mangiatutto». La guida del Touring Club Italiano, *Frutta e ortaggi in Italia*, lo definisce così e lo inserisce fra le varietà più apprezzate a livello nazionale (Cabrinì L., Malerba F., *Frutta e ortaggi in Italia*, TCI, Milano 2005, p. 49). Sempre come «mangiatutto» è stato segnalato nel volume 1001 specialità della cucina italiana da provare almeno una volta nella vita, dove è elencato tra le eccellenze della regione Lazio (Machado A., Prete C., 1001 specialità della cucina italiana da provare almeno una volta nella vita, Newton Compton, 2015, pp. 297-299).

Questo prodotto è riconosciuto tra quelli più importanti della Toscana anche da testate attente al «Food» come la Repubblica ([repubblica.it/cronaca/2013/04/26/](http://repubblica.it/cronaca/2013/04/26/)), Corriere della Sera ([viaggi.corriere.it/weekend/](http://viaggi.corriere.it/weekend/)), Libero, Quotidiano.net ([.quotidiano.net/viaggiesapori/](http://.quotidiano.net/viaggiesapori/)), il Tempo ([tempo.it/i-consigli-di-fuoriporta/2017/04/21/](http://tempo.it/i-consigli-di-fuoriporta/2017/04/21/)) o magazine del gusto come Mondo Mangiare ([mangiare.moondo.info](http://mangiare.moondo.info)).

Nel 2006, l'«Asparago verde di Canino» è stato inserito nel progetto Leader Puls 2000/2006 - Gal degli Etruschi, tra i prodotti «che hanno un'alta capacità di identificazione» con il territorio e che pur non essendo un prodotto «con una forma di riconoscimento pubblico (Dop, Igp, Igt ecc) ha un'importanza rilevante per alcuni comuni dell'area sia dal punto di vista quantitativo che qualitativo».

Dal 2001 il Comune di Canino e il Comune di Montalto di Castro organizzano sagre annuali per la promozione e la diffusione dell'asparago verde. In particolare, la Sagra dell'Asparago verde di Canino è rinomata per la preparazione di una «frittata monumentale» a base di asparagi che è valse al comune viterbese il primato della «frittata più grande del mondo». (Gazzetta\_25/04/2010; Messaggero\_11/05/2016)

#### Art. 7. Controlli

Gli impianti idonei alla produzione dell'«Asparago verde di Canino» IGP saranno iscritti in un apposito elenco attivato, tenuto e aggiornato dall'organismo di controllo di cui all'art. 7, comma 1, punto g, del regolamento (UE) n. 1151/2012. Il produttore è tenuto a comunicare all'organismo di controllo l'inizio della raccolta. L'organismo di controllo è Bioagricert S.r.l. via Dei Macabraccia, 8/3 4-5- 40033 Casalecchio di Reno (Bologna) Italy; tel: 051-562158 - Fax 051-564294; mail: [info@bioagricert.org](mailto:info@bioagricert.org)

#### Art. 8. Confezionamento ed Etichettatura

##### Confezionamento

Per l'immissione al consumo il confezionamento dell'«Asparago

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

verde di Canino» I.G.P. deve essere effettuato in una delle seguenti tipologie di confezioni:

Per il prodotto fresco

Confezionato in mazzi, opportunamente legati e pareggiati alla base mediante taglio manuale o meccanico secondo le seguenti tipologie di confezioni:

fazzoletti di materiale per uso alimentare del peso compreso tra 0.250 e 1000 g;

fascette per uso alimentare del peso compreso tra 0,250 e 1000 g;

vaschette di materiale per uso alimentare del peso compreso tra 0,125 e 1000 g;

scatole-box di materiale per uso alimentare del peso compreso tra 1 e 6 kg;

cassette di materiale per uso alimentare del peso compreso tra 1 e 12 kg.

E' ammessa la vendita di turioni sciolti in imballaggi di materiale per uso alimentare del peso massimo di 12 kg; tale imballaggio deve essere chiuso da una retina o altro materiale idoneo ai prodotti alimentari, nonche' dalla fascia contenente le informazioni previste per l'etichettatura «Asparago verde di Canino» I.G.P. in modo da proteggere il prodotto da eventuali manomissioni.

Per la III gamma:

in buste di materiale per uso alimentare, sigillata, in atmosfera controllata, da 0,10 kg a 10 kg;

in buste di materiale per uso alimentare sigillata, sottovuoto da 0,5 kg a 10 kg.

Tutte le confezioni devono essere in materiale idoneo all'uso alimentare e sigillate in modo tale che il prodotto non possa essere estratto senza la rottura della confezione stessa.

Etichettatura

La confezione, oltre alle informazioni obbligatorie previste dalla specifica normativa nazionale ed europea, reca obbligatoriamente sull'etichetta a caratteri di stampa chiari e leggibili, oltre al simbolo rafico europeo della IGP e al logo della IGP piu' avanti descritto, le seguenti ulteriori indicazioni:

«Asparago verde di Canino» seguita dall'acronimo IGP (Indicazione geografica protetta) o dalla dicitura Indicazione geografica protetta;

nome o ragione sociale ed indirizzo o sede del produttore singolo e/o associato e/o del confezionatore;

E' tuttavia consentito l'utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati purché non abbiano significato laudativo o tali da trarre in inganno il consumatore, nonche' di altri riferimenti veritieri e documentabili che siano consentiti dalla normativa comunitaria, nazionale o regionale e che non siano in contrasto con le finalita' e i contenuti del presente disciplinare.

La dizione «Indicazione geografica protetta» puo' essere ripetuta in altra parte del contenitore o dell'etichetta anche in forma di acronimo «I.G.P.».

I turioni destinati alla trasformazione e alle lavorazioni per

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

l'ottenimento del prodotto di III gamma, possono essere consegnati anche «alla rinfusa», in imballaggi o contenitori conformi alla normativa vigente, identificati con apposita etichetta riportante la dicitura «Asparago verde di Canino IGP destinato alla trasformazione» o «Asparago verde di Canino IGP destinato alla III gamma», al fine di poter garantire la corretta identificazione e rintracciabilità del prodotto.

E' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista.

#### Parte di provvedimento in formato grafico

Il logo «Asparago verde di Canino» e' costituito da un emblema di forma circolare contornato per la maggior parte dalla scritta Asparago verde di Canino di colore verde (pantone 7740 C e font Tw Cen Met Condensed Extra Bold.

All'interno del cerchio sono raffigurati in modo stilizzato: 5 asparagi di colore verde (pantone 7737 C) e la forma dell'Italia, su fondo bianco. Nella zona corrispondente all'areale di produzione e' presente un punto grande di colore rosso (pantone 485 C).

Alla base del cerchio e' raffigurata un terreno, quale paesaggio caratteristico della zona di produzione di origine vulcanica, di colore marrone (pantone 464 C) che incontra il mare di colore azzurro (Pantone 279 C).

Sotto il mare e la collina, alla base del cerchio e' riportata in maiuscolo la scritta IGP di colore rosso (pantano 485 C), font Tw Cen Met Condensed Extra Bold.

Il logo si potrà adattare proporzionalmente alle varie declinazioni di utilizzo, rispettando il rapporto 1:1, per un minimo di 1 cm per lato.

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

I turioni destinati alla trasformazione e alle lavorazioni per l'ottenimento del prodotto di III gamma, possono essere consegnati anche «alla rinfusa», in imballaggi o contenitori conformi alla normativa vigente, identificati con apposita etichetta riportante la dicitura «Asparago verde di Canino IGP destinato alla trasformazione» o «Asparago verde di Canino IGP destinato alla III gamma», al fine di poter garantire la corretta identificazione e rintracciabilità del prodotto.

È vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista.

### Logotipo



Il logo «Asparago verde di Canino» è costituito da un emblema di forma circolare contornato per la maggior parte dalla scritta Asparago verde di Canino di colore verde (pantone 7740 C e font *Tw Cen Met Condensed Extra Bold*).

All'interno del cerchio sono raffigurati in modo stilizzato: 5 asparagi di colore verde (pantone 7737 C) e la forma dell'Italia, su fondo bianco. Nella zona corrispondente all'areale di produzione è presente un punto grande di colore rosso (pantone 485 C).

Alla base del cerchio è raffigurata un terreno, quale paesaggio caratteristico della zona di produzione di origine vulcanica, di colore marrone (pantone 464 C) che incontra il mare di colore azzurro (Pantone 279 C).

Sotto il mare e la collina, alla base del cerchio è riportata in maiuscolo la scritta IGP di colore rosso (pantano 485 C), font *Tw Cen Met Condensed Extra Bold*.

Il logo si potrà adattare proporzionalmente alle varie declinazioni di utilizzo, rispettando il rapporto 1:1, per un minimo di 1 cm per lato.

23A06612

DECRETO 30 novembre 2023.

**Riconoscimento del Consorzio di tutela del Marrone/Castagna di Serino IGP e attribuzione dell'incarico di svolgere le funzioni di cui all'articolo 53, comma 15, della legge 24 aprile 1998, n. 128, come modificato dall'articolo 14 della legge 21 dicembre 1999, n. 526, di promozione, valorizzazione, vigilanza, tutela, informazione del consumatore e cura generale degli interessi della IGP «Marrone di Serino/Castagna di Serino».**

IL DIRIGENTE DELLA PQA IV  
DELLA DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE  
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE

Visto il regolamento (CE) n. 1151/2012 del Consiglio del 21 novembre 2012 relativo ai regimi di qualità dei prodotti agricoli ed alimentari;

Viste le premesse sulle quali è fondato il predetto regolamento e, in particolare, quelle relative alle esigenze

dei consumatori che, chiedendo qualità e prodotti tradizionali, determinano una domanda di prodotti agricoli o alimentari con caratteristiche specifiche riconoscibili, in particolare modo quelle connesse all'origine geografica;

Considerato che tali esigenze possono essere soddisfatte dai consorzi di tutela che, in quanto costituiti dai soggetti direttamente coinvolti nella filiera produttiva, hanno un'esperienza specifica ed una conoscenza approfondita delle caratteristiche del prodotto;

Vista la legge 24 aprile 1998, n. 128, recante disposizioni per l'adempimento di obblighi derivanti dalla appartenenza dell'Italia alle Comunità europee - legge comunitaria 1995 -1997;

Visto in particolare l'art. 53, comma 15, della citata legge n. 128 del 1998, come modificato dall'art. 14, della legge 21 dicembre 1999, n. 526, che individua le funzioni per l'esercizio delle quali i consorzi di tutela delle DOP, delle IGP e delle STG possono ricevere, mediante provvedimento di riconoscimento, l'incarico corrispondente dal Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste;

Visto il decreto ministeriale 12 aprile 2000, n. 61413 e successive modificazioni ed integrazioni, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana - Serie generale - n. 97 del 27 aprile 2000, recante «Disposizioni generali relative ai requisiti di rappresentatività dei consorzi di tutela delle denominazioni di origine protette (DOP) e delle indicazioni geografiche protette (IGP)», emanato dal Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste in attuazione dell'art. 14, comma 17, della citata legge n. 526 del 1999;

Visto il decreto ministeriale 12 aprile 2000, n. 61414 e successive modificazioni ed integrazioni, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana - Serie generale - n. 97 del 27 aprile 2000, recante «Individuazione dei criteri di rappresentanza negli organi sociali dei consorzi di tutela delle denominazioni di origine protette (DOP) e delle indicazioni geografiche protette (IGP)», emanato dal Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste in attuazione dell'art. 14, comma 17, della citata legge n. 526 del 1999;

Visto il decreto ministeriale 12 settembre 2000, n. 410, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana - Serie generale - n. 9 del 12 gennaio 2001, con il quale, in attuazione dell'art. 14, comma 16, della legge n. 526 del 1999, è stato adottato il regolamento concernente la ripartizione dei costi derivanti dalle attività dei consorzi di tutela delle DOP e delle IGP incaricati dal Ministero;

Visto il decreto ministeriale 12 ottobre 2000 pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana - Serie generale - n. 272 del 21 novembre 2000, con il quale, conformemente alle previsioni dell'art. 14, comma 15, lettera d), sono state impartite le direttive per la collaborazione dei consorzi di tutela delle DOP e delle IGP con l'Ispettorato centrale repressione frodi, ora Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari (ICQRF), nell'attività di vigilanza;

Visto il decreto legislativo 19 novembre 2004, n. 297, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica

