

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 è 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 conformità 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 potrà 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 è 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, profondità d'impianto e densità: 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 profondità dei solchi deve essere da un minimo di 0,25 m ad un massimo di 0,35 m. La densità 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 disponibilità di un impianto irriguo di soccorso.

Fertilizzazione: è obbligatorio prima di impostare la coltivazione dell'"Asparago verde di Altedo" effettuare un'analisi completa del terreno. Tale analisi ha validità quinquennale. Il terreno andrà 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 è 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 avversità;

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 avversità;

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 artt. 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, 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 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, 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 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.

È 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 è 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 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.

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.



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

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

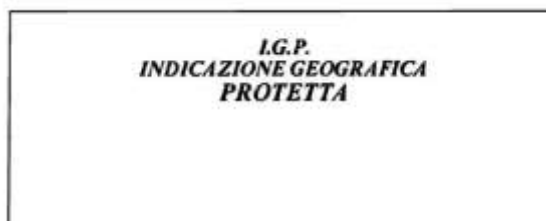
Rosso: | C = | M = 100 | Y = 90 | K =

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.

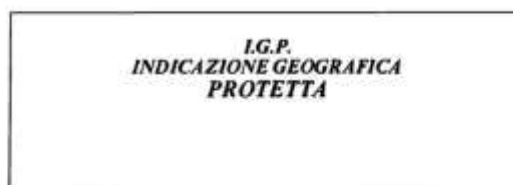
Logo in un colore: nel caso in cui si debba utilizzare il logo in monocolori, se la confezione/etichetta è di colore chiaro, il logo andrà utilizzato in colore «positivo», applicando il colore più scuro della confezione stessa.

Logo in positivo :



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.



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, dépliant, 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 monocolore 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.