Doc. n. 12

Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste

DIPARTIMENTO DELLA SOVRANITA' ALIMENTARE E DELL'IPPICA
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE – UFFICIO PQA I

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

"Asparago Bianco di Cimadolmo"

Art. 1
DENOMINAZIONE

La denominazione Asparago Bianco di Cimadolmo è riservata ai turioni di asparago che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2
CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Le cultivar idonee alla produzione dell'Asparago Bianco di Cimadolmo sono: Precoce d'Argenteuil, Larac, Dariana, Cumulus, Darbella, Vittorio (ex AM 840), Voltaire, Zeno, Tito (BF/H14), Livio (BF/H33), Prius, Darzilla.
Possono essere presenti negli impianti altre cultivar fino ad un massimo del 20%.
I turioni dell'Asparago Bianco di Cimadolmo devono essere totalmente bianchi e devono essere: interi, di aspetto e di odore freschi; sani; esenti da attacco di roditori o insetti e da ammaccature; puliti, privi di terra e di qualsiasi altra impurità; privi di umidità esterna eccessiva, cioè sufficientemente asciutti dopo l'eventuale lavaggio o refrigerazione con acqua fredda; privi di odore o sapore estraneo.
La sezione praticata alla base deve essere il più possibile netta e perpendicolare all'asse longitudinale. Inoltre i turioni non devono essere vuoti, né spaccati, né pelati, né spezzati. Sono tollerati lievi spacchi sopraggiunti dopo la raccolta.
L'Asparago Bianco di Cimadolmo, ai fini dell'immissione al consumo, è classificato nelle seguenti categorie commerciali, ciascuna delle quali suddivisa in due classi per dimensione di diametro:

Categoria Extra
Classe di diametro: da 19 a 24 mm
Classe di diametro: da 15 a 19 mm

Categoria Prima:
Classe di diametro: da 12 a 15 mm

Classe di diametro: da 8 a 12 mm

La lunghezza degli asparagi deve essere compresa fra i 20 e i 22 cm.

Categoria seconda:

E' altresì ammessa la produzione e commercializzazione di asparagi appartenenti alla categoria seconda, confezionati in contenitori dal peso netto massimo di 5,00 kg. Il prodotto certificato appartenente a questa categoria dovrà essere destinato esclusivamente al settore della trasformazione, ovvero non potrà essere ceduto tal quale al consumatore finale.

Gli asparagi appartenenti alla categoria seconda dovranno presentare le seguenti caratteristiche:

conformazione: turione con punta, apice anche leggermente sfiorito;

colore: bianco con possibili lievi sfumature rosate;

sapore: dolce, non acido, non salato, tenero, privi di fibrosità e di odore o sapore estraneo; calibro: da 8 a 30 mm; lunghezza: fino a 22 cm.

Art. 3
ZONA DI PRODUZIONE E CONFEZIONAMENTO

La zona geografica di produzione dell'Asparago Bianco di Cimadolmo ricade in provincia di Treviso e comprende l'intero territorio comunale di: Breda di Piave, Cimadolmo, Fontanelle, Mareno di Piave, Maserada sul Piave, Oderzo, Ormelle, Ponte di Piave, San Polo di Piave, Santa Lucia di Piave, Vazzola.

Art 4
ELEMENTI CHE COMPROVANO L'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 dalla struttura di controllo, delle particelle catastali sulle quali avviene la coltivazione, dei produttori, 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.

Art 5
METODO DI OTTENIMENTO

Condizioni tecnico colturali.
L'area idonea alla coltivazione dell'Asparago Bianco di Cimadolmo IGP si colloca nella zona del Medio Piave, ovvero la porzione centrale della pianura trevigiana solcata dal fiume; i terreni sono costituiti prevalentemente da depositi alluvionali quaternari e si classificano in base alla loro struttura geologica e agronomica.

Scelta del materiale vivaistico:
devono essere impiegate zampe o piantine esenti da malattie, delle cultivar e varietà previste all'articolo 2.

Sistema di produzione ed impianto:
Il periodo di trapianto delle zampe e delle piantine va da marzo a maggio.
La densità d'impianto non deve superare le 16 mila piantine e/o zampe per ha, con larghezza tra le file non inferiore a due metri e mezzo.
La coltura non deve succedere a se stessa o ad altre liliacee per almeno 24 mesi. Inoltre la coltura non deve succedere alla bietola, patata, carota e leguminose.
All'impianto, é da eseguire un'analisi completa del terreno ove tale coltura è destinata; tale analisi va ripetuta almeno dopo cinque anni.

Gestione del suolo e nutrizione delle piante:
Il terreno destinato all'impianto deve essere preparato procedendo ad una aratura leggera, preceduta o seguita da ripuntatura profonda.

Per la formazione dei cumuli per la produzione di turioni bianchi non deve essere impiegato l'aratro ma attrezzature idonee.
È d'obbligo la pacciamatura per la produzione di turioni bianchi; in caso di utilizzo di film plastico nero lo spessore minimo deve essere di 0.1 mm.
La concimazione deve essere eseguita, in ogni azienda, sulla base dell'analisi del terreno e delle asportazioni della pianta; la concimazione minerale deve essere integrata con ammendanti organici. Sono permesse eventuali irrigazioni di soccorso in periodo siccitoso; in relazione al livello pluviometrico e alle necessità agronomiche della coltura.

Difesa fitosanitaria:
la difesa fitosanitaria deve fondarsi sulla corretta applicazione delle tecniche agronomiche. Deve pertanto fare ricorso alle tecniche di lotta integrata indicate dai Servizi fitosanitari preposti o di lotta biologica in modo da ridurre al minimo indispensabile gli interventi fitosanitari.

Raccolta:
la raccolta inizia a partire dal terzo anno. I primi turioni si raccolgono in marzo ed il periodo di raccolta si protrae per 15-20 giorni al terzo anno di impianto, per 40-60 giorni dal quarto anno in poi.
Il periodo di raccolta non deve in ogni caso protrarsi oltre il 30 maggio.
La produzione massima prevista è di 7000 kg/ha.
I turioni di Asparago Bianco di Cimadolmo vanno raccolti nelle ore più fresche della giornata e con minore intensità di luce. Al fine di garantire la freschezza, il prodotto raccolto nel tempo più breve possibile dovrà essere immerso in acqua fredda.

Conservazione e condizionamento
1) Conservazione:
Dopo la raccolta, gli asparagi devono essere avviati al centro di lavorazione entro 12 ore, consegnati in mazzi o alla rinfusa.
Per la loro conservazione è indispensabile rallentare il metabolismo del prodotto, mediante un rapido raffreddamento del prodotto tramite conservazione a temperatura idonea.

2) Condizionamento.
Il condizionamento deve essere tale da assicurare al prodotto una sufficiente protezione. Al condizionamento il prodotto deve essere privo di qualsiasi corpo estraneo.

I turioni devono essere presentati in una delle maniere seguenti:
A) in mazzi saldamente legati da 0,5 kg a 3 kg. I turioni che si trovano sulla parte esterna di ciascun mazzo devono corrispondere per aspetto e dimensione alla media di quelli che lo costituiscono.
I mazzi devono essere disposti regolarmente nell'imballaggio; ogni mazzo può essere protetto da carta. In uno stesso imballaggio i mazzi devono essere dello stesso peso e della stessa lunghezza;

B) sciolti, in imballaggi del peso massimo di 5 kg; tale imballaggio deve essere chiuso da una retina o altro materiale idoneo ai prodotti alimentari, nonché dalla fascia contenente il logo dell'IGP, in modo tale da proteggere l'Asparago di Cimadolmo IGP da eventuali manomissioni.

Il contenuto di ogni imballaggio o di ogni mazzo in uno stesso imballaggio deve essere omogeneo e deve contenere solo turioni della stessa categoria di qualità e dello stesso calibro.

Art 6
LEGAME CON L'AMBIENTE

La zona di produzione si trova nella pianura alluvionale del fiume Piave, a cavaliere dell'asta fluviale del medio corso del fiume Piave, caratterizzata da terreni sciolti, soffici, permeabili e accuratamente drenati.
Il clima è quello temperato-umido tipico della zona di produzione, caratterizzato da primavere con elevate intensità di pioggia.

L'Asparago Bianco di Cimadolmo è famoso per i suoi turioni bianchi, teneri e privi di fibrosità.

Le condizioni pedoclimatiche dell'areale di produzione favoriscono l'accrescimento dell'asparago che in presenza di una bassa resistenza del terreno riesce a crescere rapidamente, consentendo l'ottenimento di turioni bianchi, teneri e privi di fibrosità.

La rinomanza del prodotto, è testimoniata anche dalla fiera dell'Asparago Bianco di Cimadolmo IGP che ogni anno, nelle prime settimane di maggio, attira consumatori e appassionati. Interessante citare la presenza di un percorso turistico denominato "Strada dell'Asparago Bianco di Cimadolmo IGP" che percorre i comuni interessati nella produzione. Oggi l'Asparago Bianco di Cimadolmo IGP è riportato in numerosi testi di tecnica agronomica e di prodotti tipici della provincia di Treviso, (L'asparago - la storia, le tradizioni e le ricette - di Paolo Morganti e Chiara Nardo edito Morganti Editori e La qualità come risorsa: il caso delle produzioni tipiche della provincia di Treviso – di V. Boatto, E. Defrancesco e A. Scudeller -1995) nonché in numerosissime ricette e menù dei ristoranti rinomati della provincia.
A livello storico-tradizionale la coltivazione dell'Asparago Bianco di Cimadolmo è testimoniata dalle citazioni rinvenibili nelle opere di alcuni scrittori storici quali:

- Agostinetti nell'Opera "I centodieci ricordi che formano il buon fattore di Villa" del 1679, testo presente negli archivi del Comune di Cimadolmo;
- Ulderico Bernardi nell'Opera "Cimadolmo: una storia di terra e acqua" edita negli anni '60 del secolo scorso.

Art 7
ETICHETTATURA

L'etichetta deve essere posta a fascia attorno al mazzo o, nella confezione di asparagi sciolti, sotto il materiale di chiusura di cui all'articolo 5.

In etichetta la designazione della I.G.P. deve essere indicata attraverso le diciture:
"Asparago Bianco di Cimadolmo" e "Indicazione Geografica Protetta", eventualmente sostituita dall'acronimo I.G.P. - in caratteri di stampa delle medesime dimensioni e colorimetria.
Sull'etichetta deve essere apposto il sigillo di garanzia contenente il logo, e obbligatoriamente il simbolo dell'Indicazione Geografica Protetta dell'Unione Europea; la descrizione, raffigurazione e indici colorimetrici del logo dell'Asparago bianco di Cimadolmo IGP, sono riportati nel presente disciplinare.
E' fatto divieto di usare, nella designazione e presentazione della indicazione geografica protetta di cui all'art. 1 qualsiasi altra indicazione ed aggettivazione aggiuntiva, diverse da quelle previste dal presente disciplinare.
A tutela del consumatore, ogni mazzo deve indicare in etichetta, oltre alla categoria di cui all'articolo 2, anche la relativa classe di diametro.

Logo della indicazione geografica "Asparago Bianco di Cimadolmo I.G.P."

Composizione colori Logo Asparago Bianco di Cimadolmo IGP

Scritta Asparago Bianco di: 100% Black
Scritta Cimadolmo I.G.P.: fascia in negativo 100% Magenta 100% Yellow

Righe in Oro: Oro Pantone 872C
Verde: 100Yellow 80% Cyan
Selezione Cielo: colori di quadricromia universali: Cyan, Magenta,Yellow, Black

Lettura lato sinistro:
Yellow 0%
Black 0%
Cyan 20%
Magenta 15%

Lettura lato destro
Yellow 0%
Black 0%
Cyan 50%
Magenta 30%

Selezione mazzo asparagi: colori di quadricromia universali: Cyan, Magenta, Yellow, Black
Lettura lato sinistro: Yellow 70%
Black 0%
Cyan 10%
Magenta 30%

Lettura lato destro Yellow 70%
Black 10%
Cyan 10%
Magenta 30%