

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE E FORESTALI

DECRETO 8 marzo 2004

Protezione transitoria accordata a livello nazionale alla denominazione «Asparago Bianco di Bassano» per la quale e' stata inviata istanza alla Commissione europea per la registrazione come denominazione di origine protetta.

IL DIRETTORE GENERALE

per la qualita' dei prodotti agroalimentari
e la tutela del consumatore

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, ed in particolare l'art. 16, lettera d);

Visto il regolamento (CEE) n. 2081/92, del Consiglio del 14 luglio 1992, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli ed alimentari;

Visto il regolamento (CE) n. 535/97 del Consiglio del 17 marzo 1997 che modifica il regolamento CEE n. 2081/92 sopra indicato ed in particolare l'art. 1, paragrafo n. 2, nella parte in cui integrando l'art. 5 del predetto regolamento, consente allo Stato membro di accordare, a titolo transitorio, protezione a livello nazionale della denominazione trasmessa per la registrazione e, se del caso, un periodo di adeguamento, anche esso a livello transitorio;

Vista la domanda presentata dall'Associazione per la tutela e la valorizzazione dell'Asparago Bianco di Bassano, con sede in Bassano del Grappa (Vicenza), via Matteotti n. 39, intesa ad ottenere la registrazione della denominazione «Asparago Bianco di Bassano», ai sensi dell'art. 5 del citato regolamento n. 2081/92;

Vista la nota protocollo n. 61626 del 5 marzo 2004 con la quale il Ministero delle politiche agricole e forestali ritenendo che la predetta domanda soddisfi i requisiti indicati dal regolamento comunitario, ha trasmesso all'organismo comunitario competente la predetta domanda di registrazione, unitamente alla documentazione pervenuta a sostegno della stessa;

Vista l'istanza con la quale l'Associazione per la tutela e la valorizzazione dell'Asparago Bianco di Bassano, ha chiesto la protezione a titolo transitorio della stessa, ai sensi dell'art. 5 del predetto regolamento (CEE) 2081/92 come integrato all'art. 1, paragrafo n. 2 del regolamento (CE) n. 535/97 sopra richiamato, espressamente esonerando lo Stato italiano, e per esso il Ministero delle politiche agricole e forestali, da qualunque responsabilita', presente e futura, conseguente all'eventuale accoglimento della citata istanza della denominazione di origine protetta, ricadendo la stessa esclusivamente sui soggetti interessati che della protezione a titolo provvisorio faranno uso;

Considerato che la protezione di cui sopra ha efficacia solo a livello nazionale, ai sensi dell'art. 1, paragrafo 2 del citato regolamento (CE) n. 535/97 del Consiglio del 17 marzo 1997;

Ritenuto di dover assicurare certezza alle situazioni giuridiche degli interessati all'utilizzazione della denominazione «Asparago Bianco di Bassano», in attesa che l'organismo comunitario decida sulla domanda di riconoscimento della denominazione di origine protetta;

Ritenuto di dover emanare un provvedimento nella forma di decreto che, in accoglimento della domanda avanzata dall'Associazione per la tutela e la valorizzazione dell'Asparago Bianco di Bassano, assicuri la protezione a titolo transitorio e a livello nazionale della denominazione «Asparago Bianco di Bassano», secondo il disciplinare di produzione trasmesso con la citata nota all'organismo comunitario e allegato al presente decreto;

Decreta:

Art. 1.

E' accordata la protezione a titolo transitorio a livello nazionale, ai sensi dell'art. 5, paragrafo 5 del regolamento (CEE) n.

2081/92 del Consiglio del 14 luglio 1992, come integrato dall'art. 1, paragrafo 2 del regolamento CE n. 535/97 del Consiglio del 17 marzo 1997, alla denominazione «Asparago Bianco di Bassano».

Art. 2.

La denominazione «Asparago Bianco di Bassano» e' riservata al prodotto ottenuto in conformita' al disciplinare di produzione trasmesso all'organismo comunitario con nota n. 61626 del 5 marzo 2004 e allegato al presente decreto.

Art. 3.

La responsabilita', presente e futura, conseguente alla eventuale mancata registrazione comunitaria della denominazione «Asparago Bianco di Bassano», come denominazione di origine protetta ricade sui soggetti che si avvalgono della protezione a titolo transitorio di cui all'art. 1.

Art. 4.

La protezione transitoria di cui all'art. 1 cesserà di esistere a decorrere dalla data in cui sarà adottata una decisione sulla domanda stessa da parte dell'organismo comunitario.

Il presente decreto e' pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

Roma, 8 marzo 2004

Il direttore generale: Abate

Allegato

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELL'ASPARAGO BIANCO DI BASSANO
DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA (DOP).

Art. 1.

Denominazione

La Denominazione di origine protetta (DOP) «Asparago Bianco di Bassano» e' riservata ai turioni di asparago (*Asparagus officinalis* L.) che rispondono alle caratteristiche ed alle condizioni stabilite dal presente disciplinare di produzione.

Art. 2.

Caratteristiche del prodotto

a) Caratteristiche del prodotto.

La Denominazione di origine protetta (DOP) «Asparago Bianco di Bassano» designa i turioni di asparago ottenuti nella zona di produzione delimitata nel successivo art. 3 del presente disciplinare di produzione, discendenti dall'ecotipo locale che e' rappresentato dalla varieta' «Comune - o Chiaro - di Bassano».

1. Caratteristiche estetiche.

I turioni che possono fregiarsi della DOP «Asparago Bianco di Bassano» devono essere:

a) di colore bianco. Una colorazione leggermente rosata ed eventuali lievi tracce di ruggine sono ammessi alle brattee ed alla base, purché non si estendano all'apice dei turioni (primi 3 cm.) ed a condizione che possano essere eliminate con la pelatura normale da parte del consumatore e, in ogni caso, non devono superare il 10% del prodotto del mazzo;

b) ben formati: dritti; interi; con apice serrato; i turioni non devono essere vuoti, né spaccati, né pelati, né spezzati. La bassa fibrosita', caratteristica qualitativa dell'asparago Bianco di Bassano, determina, al momento del confezionamento, un'elevata spaccatura laterale dei turioni per cui sono tollerati lievi spacchi, sopraggiunti dopo la raccolta, al massimo sul 15% del prodotto racchiuso nel mazzo; sono ammessi turioni lievemente incurvati;

c) teneri; non sono ammessi i turioni con principi di lignificazione;

d) di aspetto e odore freschi; privi di odore o sapore estraneo;

e) sani - esenti da attacchi di roditori e di insetti;

f) puliti, privi di terra o di qualsiasi altra impurita';

g) privi di gocciolatura e sufficientemente asciutti dopo lavaggio e refrigerazione con acqua fredda, esente da additivi chimici.

La sezione praticata alla base deve essere il piu' possibile netta e perpendicolare all'asse longitudinale.

2. Calibratura.

La calibratura e' determinata secondo la lunghezza ed il diametro.

Il diametro centrale dei turioni e' quello della sezione presa al centro della lunghezza. Il diametro centrale minimo, compresa la tolleranza, e' fissato in 11 mm.

I turioni devono essere confezionati in maniera tale che in ogni mazzo siano compresi turioni con differenza di diametro medio non superiore a 10 mm.

I mazzi vanno classificati in base al diametro centrale dei turioni che li compongono. La lunghezza dei turioni presenti deve essere in rapporto stretto con tale classificazione e seguire le indicazioni fornite dalla seguente tabella:

	Diametro centrale	Lunghezza
Range massimo	> 11 mm	tra 18 e 22 cm
Per diametro	> 11 mm fino a 14 mm	20 cm
Per diametro	= o maggiore di 15 mm	22 cm
Solo per mazzi a {Ruote}*	> 18	25 cm

----- * vedi deroga

3. Deroga

Facendo riferimento alla storicita' del prodotto e alla tradizionale immissione sul mercato degli asparagi confezionati in forma di «Ruote» (tipologia presente in tutte le rassegne gastronomiche del comprensorio e in tutte le mostre e concorsi storici dell'Asparago di Bassano, evidenziate fotograficamente anche nella raccolta di immagini allegate nella relazione storica), vengono ammessi alla commercializzazione confezioni singole denominate appunto «Ruote» del peso superiore ai 3 kg e con riferimento al diametro centrale minimo del turione pari a 18 mm ed ad una lunghezza massima di 25 cm fatti salvi tutti gli altri requisiti minimi previsti incluse le tolleranze.

Art. 3.

Zona di produzione

La zona di produzione e di condizionamento e di confezionamento dell'«Asparago Bianco di Bassano» di cui al presente disciplinare di produzione comprende: nell'ambito della provincia di Vicenza, i territori dei comuni di Bassano del Grappa, Cartigliano, Cassola, Mussolente, Pove del Grappa, Romano D'Ezzelino, Rosa', Rossano Veneto, Tezze sul Brenta e Marostica.

Art. 4.

Elementi storici che comprovano l'origine

La Serenissima stimava l'asparago cibo nobile in quanto se ne trova traccia nella contabilita' di banchetti offerti ad ospiti di gran riguardo gia' nel primo Cinquecento. Dal Seicento lo coltivava diffusamente negli Orti di Terraferma. I padri in viaggio per il Concilio della Controriforma di Trento (1545-1563), transitando da Bassano, ebbero modo di gustare il prodotto locale e ci fu chi, tra loro, lascio' scritto dei suoi pregi dietetici.

In una leggenda trascritta si racconta che S. Antonio da Padova aveva portato dall'Africa delle sementi di asparago. Recatosi a Bassano per ammansire il tiranno Ezzelino, concludeva positivamente l'incontro. Tornando verso Padova, percorrendo la strada che congiungeva Bassano a Rosa', cospargeva tra le siepi le sementi che rendono tuttora quella terra coma la piu' indicata e feconda per la coltura del turione.

In un famoso dipinto del pittore veneziano Giovambattista Piazzetta (1682-1754) «La Cena di Emmaus» - Claveleur Museum of Art - e' ben visibile il piatto di asparagi preparato secondo la tradizionale ricetta bassanese: «sparasì e ovi, sale e pevare, oio e aseo» (asparagi e uova, sale e pepe, olio e aceto).

Nel 1847 il prof. Ferrazzi («Alcuni cenni dell'Agronomia e della industria Bassanese, 1847, pag. 14, in allegato 5) descrivendo le qualità delle produzioni agricole locali, affermava «gli asparagi bassanesi si' candidi, si buoni, si' saporosi, non vogliono essere altrimenti lodati; sono il dono piu' bello e gradito della nuova stagione».

Alla voce asparago dell'Enciclopedia Agraria Italiana (Ed. 1952), riporta l'opinione generale che anche in altre localita' «l'asparago coltivato sia il bassanese, tuttora preferito alle razze d'Argenteuil per il migliore adattamento al clima ed anche per le sue ottime qualità organolettiche».

L'origine del prodotto oggi viene garantita dall'iscrizione dei produttori e dei confezionatori in apposito elenco tenuto dalla struttura di controllo di cui all'art. 7 i quali devono assicurare la rintracciabilità del prodotto in ogni fase della filiera attraverso:

l'iscrizione, per ciascuna campagna produttiva, dei terreni coltivati a «Asparago Bianco di Bassano» nell'elenco depositato presso la sede dell'Organismo di controllo;

l'indicazione degli estremi catastali dei terreni coltivati ad Asparago Bianco di Bassano e, per ciascuna particella catastale, la ditta proprietaria, la ditta produttrice, la localita', la superficie coltivata ad Asparago Bianco di Bassano;

la registrazione dei codici progressivi di numerazione dei mazzi marchiati, in un apposito registro, compilato dai produttori e tenuto dagli stessi a disposizione dell'ente di controllo per le verifiche.

Art. 5.

Tecniche di produzione e raccolta

Caratteristiche dei terreni.

I terreni devono avere un ph compreso fra 5,5 e 7,5. E' obbligatoria un'analisi dei terreni per ogni nuovo impianto e, in ogni caso, almeno ogni cinque anni per i parametri principali (ph, azoto, fosforo, potassio, calcio, magnesio e sostanza organica). Per i nuovi impianti sono valide le analisi effettuate nel triennio precedente.

1. Preparazione del terreno ed impianto.

La preparazione del terreno va effettuata nell'autunno precedente l'impianto, con un'aratura leggera, ad una profondità inferiore o uguale a 30 cm, seguita eventualmente, da una ripuntatura a 40-50 cm.

Nella realizzazione di nuovi impianti la distanza tra le file non deve risultare inferiore a 1,8 mt per le file binate e 2 mt per le file singole; la densità massima dovrà comunque essere di 1,8 di piante/metro quadro.

I solchi devono avere una profondità di 15-20 cm. L'orientamento delle file deve essere preferibilmente da Nord a Sud, secondo l'andamento dei venti dominanti che percorrono la Valsugana, in modo da garantire un buon arieggiamento alla coltura e la diminuzione dei rischi di infezioni fungine e di allettamento delle piante.

Il trapianto delle zampe di asparago deve essere eseguito nei mesi di marzo od aprile, per le piantine esso deve avvenire entro il mese di giugno.

2. Rotazioni.

Il reimpianto di una asparagiaia sullo stesso terreno può essere effettuato solo dopo quattro anni. In caso di accertata presenza di fitopatie di tipo radicale (Rizoctonia e Fusarium), il reimpianto può avvenire non prima di otto anni.

E' inoltre vietato far precedere all'impianto dell'asparagiaia le colture della patata, erba medica, carota, trifoglio, barbabietola per possibilità di attacchi di rizoctonia.

E' altresì consigliato far precedere all'impianto dell'asparago le colture cerealicole come l'orzo, il grano, il mais.

3. Materiale di propagazione.

Piattaforma varietale.

La riproduzione del materiale vegetativo da utilizzarsi per auto approvvigionamento può essere fatta dagli stessi agricoltori.

Può essere utilizzato solo l'ecotipo locale purché rispondente

alle caratteristiche di cui all'art. 2.

4. Concimazione.

E' obbligatorio, prima di un nuovo impianto, effettuare un'analisi completa del terreno, da ripetersi, relativamente ai parametri fondamentali (pH, N, P, K, Ca, Mg e sostanza organica) ogni cinque anni, sono valide anche analisi effettuate nel triennio precedente.

In ordine al mantenimento della fertilita' dei terreni, si distingue una concimazione pre-impianto e una concimazione per gli anni di produzione.

In pre-impianto e' richiesta la distribuzione di letame bovino nella dose di 600 q.li/ha da interrare quando maturo.

L'impiego di altri concimi organici va rapportato al valore di riferimento indicato per il letame bovino.

Per gli anni di produzione la concimazione andra' fatta in funzione dei risultati delle analisi del terreno e delle asportazioni medie della coltura. La provenienza dell'azoto deve essere, per almeno il 50% di natura organica.

La concimazione fosfatica, e parte della concimazione potassica, sara' effettuata in corrispondenza delle lavorazioni autunnali o di fine inverno, mentre la concimazione azotata e la restante potassica sara' effettuata nel periodo post raccolta (non oltre il mese di luglio), frazionandola in piu' interventi. L'apporto annuo di elementi nutritivi principali dovra' comunque non superare i seguenti limiti massimi di unita' ad ettaro:

azoto 150;
fosforo 80;
potassio 180.

Eventuali integrazioni di microelementi andranno effettuate nel periodo autunno-inverno.

5. Difesa fitosanitaria.

Gli interventi devono seguire le indicazioni previste dalla regione Veneto relativamente alla lotta integrata per l'asparago bianco. Le norme tecniche di riferimento fanno capo alla delibera della giunta regionale del Veneto n. 488 del 28 febbraio 2003 e alle successive modifiche ed integrazioni emanate dalla stessa amministrazione.

Nella individuazione delle tecniche agronomiche dovranno essere privilegiati i seguenti aspetti:

a) utilizzazione di materiale di propagazione sano e resistente alle fitopatie;

b) adozione di pratiche agronomiche in grado di creare condizioni sfavorevoli agli organismi dannosi (es. ampie rotazioni, concimazioni equilibrate, irrigazioni localizzate, adeguate lavorazioni del terreno, ecc.).

6. Pacciamatura.

E' consentita la pacciamatura nel periodo di raccolta con film plastico scuro adeguato al contenimento, delle malerbe e alla protezione dalla luce, o con altro materiale idoneo a garantire le caratteristiche finali del prodotto.

7. Irrigazione.

Gli interventi irrigui si rendono necessari in relazione all'andamento meteorologico stagionale ed alla fase fenologica.

8. Interventi autunnali.

Nel periodo di completo disseccamento della parte aerea si dovra' provvedere allo sfalcio, all'asportazione ed alla bruciatura della stessa, allo spianamento dei cumuli del terreno, a fine raccolta, onde evitare l'esagerato innalzamento dell'apparato radicale della pianta.

9. Raccolta.

I periodi massimi di raccolta, considerando come primo anno l'anno d'impianto, sono i seguenti:

=====
| I | II | III | Dal IV
=====

Impianti derivanti da zampe				
-----	-----	-----	-----	-----
Impianto		allevamento	30 gg	70 gg
-----	-----	-----	-----	-----
Trapianto di piantine ottenute nell'anno		Impianto	15 gg	30 gg 70 gg

Il periodo di raccolta deve essere compreso tra il 1° marzo ed il 15 giugno.

Le produzioni in coltura forzata o protetta (tunnel) possono essere raccolte prima della suddetta data e comunque non prima del 1° febbraio previa autorizzazione dell'organismo di controllo. La produzione massima consentita in asparagiaia in piena produzione, e' pari a 80 q.li/ha.

Il condizionamento del prodotto ed il suo confezionamento devono avvenire all'interno della zona di produzione delimitata dall'art. 3 del disciplinare per assicurare le caratteristiche tipiche, la rintracciabilita' e il controllo del prodotto.

Art. 6.

Le condizioni ambientali e tecnico-colturali degli impianti destinati alla produzione dell'Asparago Bianco di Bassano, atte a conferire al prodotto le caratteristiche tipiche, sono le seguenti:

1. I terreni.

I terreni della zona di produzione dell'Asparago Bianco di Bassano sono caratterizzati da una tessitura di tipo franco o franco-sabbiosa, con un sottosuolo ricco di ghiaia, dotati di una buona permeabilita' e di una discreta presenza di sostanza organica; il pH si colloca su valori prevalenti di 5,5 - 7,5 (terreni sub-acidi-neutri).

L'area interessata e' di origine alluvionale, essendo ricompresa nell'area della Valsugana che ospita il fiume Brenta.

La sua caratteristica risulta determinata dalla composizione fisico-chimica dei materiali detritici, ghiaiosi, sabbiosi e limosi trasportati dalle acque correnti e depositati sulla pianura fluviale, che ne caratterizzano la composizione. Tale caratteristica, aggiunta alla bassa presenza di carbonati, influisce positivamente sulle caratteristiche qualitative dell'Asparago di Bassano ed in particolare sull'assenza di fibrosita', determinando l'ottenimento di turioni teneri ed integralmente consumabili.

2. Il clima.

Le zone di coltivazione dell'Asparago Bianco di Bassano presentano una situazione climatica che risente fortemente dell'influenza del fiume Brenta che attraversa la Valsugana e della protezione, a monte, delle Prealpi Venete e del Massiccio del Grappa.

Il clima pertanto si presenta mite e ventilato, non umido, caratteristiche che influiscono positivamente sulla sanita' della coltura, riducendo l'incidenza della malattie crittogamiche.

Le precipitazioni medie annuali si collocano intorno ai 1.000 mm annui con massimi in corrispondenza dei mesi di aprile-maggio e settembre-ottobre.

In riferimento alla temperatura il valore medio si aggira dai 2,5° ai 23° con valori estremi nei mesi di gennaio e luglio.

Tra gli eventi meteorologici da tenere in considerazione, si segnala l'andamento e la direzione del vento che dall'Alta Valsugana si spinge verso sud-est, determinando un micro clima locale, caratterizzante l'areale di coltivazione gli scarsi ristagni di umidita', una minore presenza di nebbie, una minore incidenza sull'escursione termica dei suoli permette di ridurre sensibilmente le fitopatie nella coltura. L'elevata areazione riduce inoltre la presenza di ristagni che permette alla coltura di svilupparsi in maniera costante.

Art. 7.

Riferimenti relativi alle strutture di controllo

Il controllo per l'applicazione delle disposizioni del presente disciplinare di produzione e' svolto da una struttura di controllo conformemente a quanto stabilito dall'art. 10 del reg. (CEE) n.

Art. 8.

Modalita' di confezionamento ed etichettatura

1. Imballaggio e presentazione.

Il contenuto di ogni imballaggio deve contenere mazzi della medesima grandezza; ogni mazzo deve essere omogeneo. I turioni devono essere venduti confezionati in mazzi saldamente legati, con peso compreso fra 0,5 e 3 kg. Le ruote possono essere commercializzate con un peso superiore ai 3 kg. I turioni che si trovano all'esterno del mazzo devono corrispondere, per aspetto e dimensioni, alla media di quelli che lo costituiscono; i turioni devono essere di lunghezza uniforme.

2. Confezionamento dei mazzi.

Come da tradizione, dopo aver pareggiato il fondo, ogni mazzo deve essere legato saldamente con una «Stroppa» (giovane ramo o «succhione» di salice). Ad ogni mazzo deve essere apposto un contrassegno, fissato alla stroppa, riportante il marchio della D.O.P. «Asparago Bianco di Bassano» nonche' il numero di identificazione progressiva del mazzo che ne permette la rintracciabilita'. I mazzi devono essere disposti regolarmente nell'imballaggio.

3. Caratteristiche degli imballaggi.

I mazzi possono essere riposti in contenitori di legno, plastica o altro materiale idoneo. All'esterno di ogni imballaggio devono essere apposte, con indicazione diretta o con apposita etichetta, le seguenti informazioni:

Asparago Bianco di Bassano - D.O.P.;
nome del produttore;
ragione sociale ed indirizzo del confezionatore;
data di confezionamento;

nonche' le seguenti caratteristiche commerciali:

categoria di qualita' (Norme UE);
calibro;
numero di mazzi;
peso medio dei mazzi.

Il marchio del prodotto e' costituito dal logo della DOP e dal codice progressivo, identificativo del prodotto e del produttore a garanzia della tracciabilita' del prodotto.

Tale marchio viene affissato con una chiusura non riutilizzabile, alla «stroppa», nella parte superiore del mazzo, a garanzia del prodotto DOP.

Il logo e' costituito da un disco verde dal bordo sagomato a 24 lobi. Tale disco verde e' contornato da due profili anch'essi ondulati di colore rosso il piu' esterno e di colore bianco il piu' interno. Al centro del disco verde, occupandone i due terzi della superficie, e' posto il disegno stilizzato di un mazzo di asparagi di colore bianco profilati di verde formato da cinque asparagi in primo piano e quattro dietro a questi, attraversati per tutta la larghezza e per un terzo dell'altezza dalla sagoma inserita centralmente in colore rosso del Ponte palladiano in legno a quattro piloni di Bassano del Grappa.

Sotto gli asparagi, disposta a semicerchio, leggibile da sinistra a destra e' collocata la scritta di colore bianco con il carattere France Bold ttf in maiuscolo «Asparago Bianco di Bassano».

I colori di riferimento sono il verde Pantone 348, il rosso Pantone 186 e il bianco.

Le dimensioni del logo riportate nelle targhette identificative dei mazzi, in alluminio ossidato o serigrafato, atossico, avranno diametro di 3 centimetri.

Il logo eventualmente riportato su imballaggi, confezioni, depliant, ecc. dovra' in ogni caso avere delle dimensioni significativamente superiori a qualunque altra scritta.

----> Vedere Logo a pag. 38 della G.U. <----

Stampa

Chiudi