

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

"Asparago Bianco di Cimadolmo"

Regolamento (UE) n. 1151/2012

Articolo 1 - Nome della denominazione

La denominazione Asparago Bianco di Cimadolmo è riservata ai turioni di asparago che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel Reg. (UE) n. 1151/2012 e nel presente disciplinare di produzione.

Articolo 2 - descrizione 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.

Possano 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.

Articolo 3 - zona geografica delimitata

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.

Articolo 4 - Origine del prodotto

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.

Articolo 5 - Metodo di ottenimento del prodotto

Condizioni tecnico colturali.

Sono idonee alla coltivazione dell'Asparago Bianco di Cimadolmo i terreni, aventi le seguenti caratteristiche: terreni sabbiosi-limosi, di origine alluvionale, sciolti, soffici, con reazione da neutra a sub alcalina, permeabili e accuratamente drenati.

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 per le zampe è tra marzo ed aprile e delle piantine 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, è 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 caratteristiche aziendali.

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.

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.

Articolo 6 - Legame fra il prodotto e la zona di produzione

La zona di produzione si trova nella pianura alluvionale del fiume Piave, caratterizzata da terreni sabbiosi-limosi, di origine alluvionale, sciolti, soffici, con reazione da neutra a sub alcalina, 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.

Il clima temperato-umido e i terreni sabbiosi e limosi, sciolti e freschi, favoriscono il 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 testimoniato anche dalla 38° fiera dell'Asparago Bianco di Cimadolmo che ogni anno, nelle prime settimane di maggio, attira consumatori e appassionati. Interessante citare la presenza di un percorso turistico denominato "Strada dell'Asparago" delle che percorre i comuni interessati nella produzione dell'Asparago Bianco di Cimadolmo.

Oggi l'Asparago di Cimadolmo 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) 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 quale Agostinetti nell'Opera "I centodieci ricordi che formano il buon fattore di Villa" del 1679, testo presente negli archivi del Comune di Cimadolmo.

Articolo 7 - Organismo di controllo

La verifica del rispetto del disciplinare è svolta conformemente a quanto stabilito dall' art. 37 del Reg. (UE) n. 1151/2012. L'organismo di controllo preposto alla verifica del disciplinare di produzione del disciplinare di produzione è C.S.Q.A. S.r.l – Certificazione qualità alimentare - Via S. Gaetano, 74 - 36016 Thiene (Vicenza), Tel: +39/0445313011, Fax:+39/0445313070, email: csqa@csqa.it.

Articolo 8 – 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, ovvero il simbolo distintivo dell'Indicazione Geografica Protetta, la cui descrizione, raffigurazione e indici colorimetrici sono riportati nel presente disciplinare.

E' obbligatorio l'utilizzo del simbolo dell'Unione europea.

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%