

## MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE E FORESTALI

PROVVEDIMENTO 18 febbraio 2002.

**Iscrizione della denominazione «Asparago bianco di Cimadolmo» nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette.**

IL DIRIGENTE GENERALE REGGENTE  
PER LA QUALITÀ DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI  
E AL TUTELA DEL CONSUMATORE

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

Considerato che, con regolamento (CE) n. 245/2002 della commissione dell'8 febbraio 2002, la denominazione «Asparago bianco di Cimadolmo» riferita ai prodotti ortofrutticoli, è iscritta quale indicazione geografica protetta nel registro delle denominazioni di origine protette (D.O.P.) e delle indicazioni geografiche protette (I.G.P.) previsto dall'art. 6, paragrafo n. 3, del regolamento (CEE) n. 2081/1992;

Ritenuto che sussista l'esigenza di pubblicare nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana il disciplinare di produzione e la scheda riepilogativa della indicazione geografica protetta «Asparago bianco di Cimadolmo», affinché le disposizioni contenute nei predetti documenti siano accessibili per informazione *erga omnes* sul territorio italiano;

Provvede:

Alla pubblicazione degli allegati disciplinare di produzione e scheda riepilogativa della indicazione geografica protetta «Asparago bianco di Cimadolmo», registrata in sede comunitaria con regolamento (CE) n. 245/2002 dell'8 febbraio 2002.

I produttori che intendono porre in commercio la denominazione «Asparago bianco di Cimadolmo» possono utilizzare, in sede di presentazione e designazione del prodotto, la menzione «Indicazione geografica protetta» solo sulle produzioni conformi al regolamento (CEE) n. 2081/1992 e sono tenuti al rispetto di tutte le condizioni previste dalla normativa vigente in materia.

Roma, 18 febbraio 2002

*Il direttore generale reggente: AMBROSIO*

REGOLAMENTO CEE n. 2081/1992 DEL CONSIGLIO  
DOMANDA DI REGISTRAZIONE: ART. 5 DOP() IGP (X)  
NUMERO NAZIONALE DEL FASCICOLO: 4/2000

1. Servizio competente dello Stato membro:  
nome : Ministero delle politiche agricole e forestali;  
indirizzo: via XX Settembre n. 20 - 00187 ROMA;  
tel.: 06-4819968, fax. 06-4203126.
2. Associazione richiedente:

2.1. Nome: associazione produttori ortofrutticoli Veneto Friulana s.c.a r.l.

2.2. Indirizzo: via Marconi, 35 - 31021 Mogliano veneto (Treviso);

2.3. Composizione: produttori/trasformatori (x) altro ( )

3. Tipo di prodotto: ortaggi - classe I.6.

4. Descrizione del disciplinare: (riepilogo delle condizioni di cui all'art. 4, par. 2):

4.1. Nome: Asparago bianco di Cimadolmo.

4.2. Descrizione: l'indicazione geografica protetta «asparago bianco di Cimadolmo» è riservata ai turioni di asparago provenienti da impianti, iscritti in un apposito elenco tenuto dall'organismo di controllo di cui al punto 4.7, costituiti dalle cultivar Precoce d'Argenteuil, Gladio, Larac, Dariana, JM 2001 e JM 2004. Possono essere presenti negli impianti altre cultivar, fino ad un massimo del 20%.

L'Asparago bianco di Cimadolmo all'atto dell'immissione al consumo deve presentare le seguenti caratteristiche merceologiche e qualitative:

il prodotto si presenta confezionato in mazzi di turioni saldamente legati da 0,5 a 3 Kg o in imballaggi unitari (turioni disposti a strati). Sia i mazzi che gli imballaggi unitari devono essere costituiti da turioni omogenei, cioè della stessa categoria di qualità e dello stesso calibro. Inoltre i mazzi contenuti in uno stesso imballaggio devono essere omogenei come anzi specificato;

i turioni devono essere totalmente bianchi. Inoltre i turioni devono essere interi, di aspetto e di odore freschi, sani, esenti da attacco di roditori o di insetti, praticamente esenti da ammaccature, puliti, privi di umidità esterna, cioè sufficientemente asciutti dopo l'eventuale lavaggio o refrigerazione con acqua fredda, privi di odore e sapore estranei; i turioni non devono essere vuoti, né spaccati, né pelati, né spezzati. Sono tollerati lievi spacchi sopraggiunti dopo la raccolta, purché non superino i limiti previsti dalle tolleranze;

l'asparago bianco di Cimadolmo è classificato esclusivamente nelle seguenti due categorie previste dalla normativa comunitaria sulla commercializzazione degli asparagi: «categoria extra» e «categoria prima».

4.3. Zona geografica: ricade in provincia di Treviso e comprende l'intero territorio dei comuni di: Cimadolmo, Breda di Piave, Fontanelle, Mareno di Piave, Maserada sul Piave, Oderzo, Ormelle, Ponte di Piave, Santa Lucia di Piave, Vazzola.

4.4. Prova dell'origine:

A livello storico-tradizionale coltivazione dell'asparago bianco di Cimadolmo nell'antichità è testimoniata dalle citazioni rinvenibili nelle opere di alcuni scrittori dell'età antica quali Agostinetti, nell'opera «I 110 ricordi che formano il Buon Fattore di Villa» (1600) e dalla documentazione allegata.

A livello di controlli per l'attestazione di provenienza (origine) della produzione I.G.P., la prova dell'origine dell'asparago bianco di Cimadolmo I.G.P. dalla zona geografica di produzione delimitata è certificata dall'organismo di controllo di cui al punto 4.7, sulla base di numerosi adempimenti cui si sottopongono i produttori interessati nell'ambito dell'intero ciclo produttivo.

I fondamentali di tali adempimenti, che assicurano la rintracciabilità del prodotto in ogni fase della filiera produzione - lavorazione - confezionamento, sono costituiti da:

una preliminare iscrizione, a cura dei produttori interessati, nell'apposito elenco delle superfici coltivate, attivato, tenuto ed aggiornato dall'organismo di controllo;

la presentazione, a cura dei produttori interessati, al predetto organismo della denuncia di inizio raccolta, con l'indicazione dell'eventuale centro di lavorazione e confezionamento;

l'annotazione a cura dei produttori interessati, su apposito registro con cadenza settimanale dei quantitativi prodotti ed eventualmente conferiti al citato centro, infine, la presentazione da parte del produttore stesso, entro trenta giorni dalla data indicata di fine raccolta, all'organismo di controllo della denuncia finale della produzione annuale;

la conseguente certificazione, da parte dell'organismo di controllo, di tutte le partite di prodotto confezionato ed etichettato con indicazione geografica protetta «asparago bianco di Cimadolmo» prima della commercializzazione ai fini dell'immissione al consumo.

#### 4.5. Metodo dell'ottenimento:

Condizioni pedoclimatiche delle aree di coltivazione: nell'ambito della zona geografica di produzione delimitata sono idonei alla coltivazione dell'«asparago bianco di Cimadolmo» i terreni di tipo sabbioso-limoso, di origine alluvionale, sciolti, soffici, con reazione da neutra a subalcalina, permeabili e accuratamente drenati.

Il clima è quello temperato - umido tipico della zona geografica di produzione delimitata, caratterizzato da primavera con elevate intensità di pioggia che favoriscono il rapido accrescimento dell'asparago, consentendo l'ottenimento di turioni bianchi, teneri e privi di fibrosità.

Tecniche colturali: è previsto l'avvicendamento colturale e pertanto la coltura non deve succedere a sé stessa o ad altre liliacee per almeno ventiquattro mesi. Inoltre la coltura non deve succedere alla bietola, patata, carota e leguminose.

Le preparazioni del terreno ai fini dell'impianto prevede una aratura leggera, preceduta o seguita da ripuntatura profonda.

Per l'impianto della coltura devono essere impiegate zampe o piantine esenti da malattie. Il periodo di trapianto per le zampe è tra marzo ed aprile.

La densità di impianto non deve superare le sedicimila piantine e/o zampe per ha, con larghezza tra le file non inferiore a due metri e mezzo.

Fertilizzazione: è obbligatoria eseguire un'analisi completa del terreno ove è destinata la coltura e ripeterla almeno dopo cinque anni. Il terreno andrà annualmente integrato dalle asportazioni dovute alla coltivazione. Sono basilari i valori medi di asportazione di seguito riportati: N= 2,5 kg per q.le di prodotto - P205= 0,7 kg per q.le di prodotto; - K20= 2,25 kg per q.le di prodotto, ed i valori risultanti dalle analisi del terreno.

L'azoto ed il potassio vanno distribuiti da maggio a fine luglio, il fosforo ed il boro a fine autunno - inizio inverno.

La concimazione minerale deve essere integrata con ammendanti organici.

Cure colturali: è prevista la formazione di cumuli di terreno per la produzione di turioni bianchi, impiegando un'attrezzatura idonea, escludendo l'uso dell'aratro.

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 coltura dell'asparago abbisogna di irrigazione. In periodo siccitoso sono da apportare 50 mm di acqua ogni dieci giorni. In relazione al livello pluviometrico, si rendono in media necessari tre - quattro interventi irrigui da giugno a tutto agosto.

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 chimici.

Raccolta: la raccolta del prodotto inizia a partire dal terzo anno. I primi turioni si raccolgono in marzo (il 20 circa) ed il periodo di raccolta si protrae per quindici - venti giorni al terzo anno dall'impianto e per quaranta - sessanta giorni dal quarto anno in poi.

Il periodo di raccolta non deve in ogni caso protrarsi oltre il 30 maggio.

La produzione annua 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: 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 e indispensabile rallentare il metabolismo del prodotto, mediante un rapido raffreddamento tramite conservazione a temperatura idonea.

Il successivo condizionamento deve essere tale da assicurare al prodotto una sufficiente protezione. Al condizionamento il prodotto deve essere privo di qualsiasi corno estraneo.

Ai fini immissione al consumo l'«asparago bianco di Cimadolmo» deve essere presentato confezionato in mazzi o in imballaggi unitari contenenti turioni omogenei, della stessa categoria di qualità e dello stesso calibro, come specificato al punto 4.2). Le predette confezioni di vendita sono opportunamente addobbate ed etichettate come prescritto al punto 4.8.

4.6. Legame: La particolare composizione dei terreni, il clima temperato - umido tipico della zona di produzione, uniti ai tradizionali metodi di coltivazione dell'asparago bianco (esperienza tramandata fin dall'antichità) fanno sì che le caratteristiche qualitative e di tipicità del prodotto sono strettamente connesse all'area geografica delimitata, che si debba dunque considerare come l'ambiente ideale di origine dell'asparago bianco di Cimadolmo.

#### 4.7. Struttura di controllo:

Nome: C.S.Q.A. S.r.l. - certificazione qualità agroalimentare;

Indirizzo: Via S. Gaetano, 74 - 36016 Thiene (Vicenza).

#### 4.8. Etichettatura:

L'etichetta deve essere posta a fascia nella zona centrale del mazzo o al di sopra della confezione (per il prodotto presentato in imballaggi unitari).

In etichetta la designazione dell'I.G.P. deve essere indicata attraverso le diciture «asparago bianco di Cimadolmo» ed «indicazione geografica protetta», in caratteri di stampa delle medesime dimensioni o 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 ed indici colorimetrici sono riportati in allegato al disciplinare di produzione.

#### 4.9. Condizioni nazionali:

Parte riservata alla commissione;

Numero CE;

Data di ricevimento del fascicolo integrale.

### DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELL'INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA «ASPARAGO BIANCO DI CIMADOLMO»

#### Art. 1.

##### *Nome del prodotto*

La denominazione Asparago bianco di Cimadolmo è riservata ai turioni di asparago che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel regolamento CEE n. 2081/1992 e nel presente disciplinare di produzione.

#### Art. 2.

##### *Descrizione del prodotto*

Le cultivar idonee alla produzione dell'asparago bianco di Cimadolmo sono:

Precoce d'argenteuil;

Gladio;

Larac;

Dariana;

JM 2001;

JM 2004.

Possono essere presenti negli impianti altre cultivar fino a un massimo del 20%.

## Art. 3.

*Delimitazione della zona geografica di produzione*

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;

che viene delimitata ed evidenziata nell'allegata carta geografica.

## Art. 4.

*Condizioni pedoclimatiche - tecniche colturali*

## 4.1. Condizioni pedoclimatiche.

Nell'ambito della zona sopra delimitata 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 subalcalina, permeabili e accuratamente drenati.

Il clima è quello temperato - umido tipico della zona di produzione, caratterizzato da primavere con elevate intensità di pioggia che favoriscono il rapido accrescimento dell'asparago, consentendo l'ottenimento di turioni bianchi, teneri e privi di fibrosità.

## 4.2. Condizioni tecnico colturali

Scelta del materiale vivaistico: devono essere impiegate zampe o piantine esenti da malattie.

Sistema di produzione ed impianto:

Il periodo di trapianto per le zampe è tra marzo ed aprile.

La densità d'impianto non deve superare le sedici 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 ventiquattro mesi. Inoltre la coltura non deve succedere alla bietola, patata, carota e leguminose.

È da eseguire un'analisi completa del terreno ove tale coltura è destinata e ripeterla 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 un'attrezzatura idonea.

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.

Mediamente un quintale di asparago asporta: 2,5 kg di azoto, 0,7 kg di fosforo, 2,25 kg di potassio; tali quantitativi sono da reintegrare con la concimazione. L'azoto ed il potassio vanno distribuiti da maggio a fine luglio, il fosforo ed il boro a fine autunno - inizio inverno.

La concimazione minerale deve essere integrata con ammendanti organici.

L'asparago abbisogna di irrigazioni. In periodo siccitoso sono da apportare 50 mm di acqua ogni dieci giorni. In relazione al livello pluviometrico, si rendono in media necessari tre - quattro interventi irrigui da giugno a tutto agosto.

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 di chimici.

## 4.3. Raccolta:

La raccolta inizia a partire dal terzo anno. I primi turioni si raccolgono in marzo (il venti circa) ed il periodo di raccolta si protrae per quindici - venti giorni al terzo anno di impianto, per quaranta - sessanta 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.

## Art. 5.

*Controlli*

Gli impianti idonei alla produzione della I.G.P. «asparago bianco di Cimadolmo» sono iscritti in un apposito elenco attivato, tenuto ed aggiornato dall'organismo di controllo di cui all'art. 10 comma 2, del regolamento CEE n. 2081/1992.

Ai fini dell'espletamento dei controlli e per garantire la rintracciabilità del prodotto, il produttore è tenuto a presentare all'organismo di controllo la denuncia di inizio raccolta, indicando l'eventuale centro di lavorazione e confezionamento, e successivamente annotare su apposito registro con cadenza settimanale i quantitativi prodotti ed eventualmente conferiti al predetto centro. Infine il produttore, entro trenta giorni dalla data indicata di fine raccolta, deve presentare al citato organismo di controllo una denuncia finale della produzione annuale.

## Art. 6.

*Caratteristiche del prodotto*

I turioni dell'«asparago bianco di Cimadolmo» devono essere totalmente bianchi, così come previsto dalla normativa comunitaria sulla commercializzazione degli asparagi.

Inoltre i turioni dell'«asparago bianco di Cimadolmo» devono essere:

- interi;
- di aspetto e di odore freschi;
- sani;
- esenti da attacco di roditori o insetti;
- praticamente esenti da ammaccature;
- puliti, e cioè praticamente 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 (i turioni possono essere lavati non immersi);
- 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 purché non superino i limiti previsti dalle tolleranze.

L'«asparago bianco di Cimadolmo», ai fini dell'immissione al consumo, è classificato nelle seguenti due categorie:

- Categoria Extra;
- Categoria Prima.

## Art. 7.

*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 2 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) In imballaggi unitari o disposti nell'imballaggio a strati ma non in mazzi.

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. 8.

*Etichettatura*

L'etichetta deve essere posta a fascia nella zona centrale del mazzo o al di sopra della confezione (per il prodotto presentato in imballaggi unitari).

In etichetta la designazione della I.G.P. deve essere indicata attraverso le diciture: «asparago bianco di Cimadolmo» e «indicazione geografica protetta», 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 in allegato al presente disciplinare.

È 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.

LOGO "ASPARAGO BIANCO DI CIMADOLMO"  
I.G.P.



Composizione colori logo asparago bianco di Cimadolmo:

scritta asparago bianco: 100% Black;

scritta cimadolmo: fascia in negativo 100% magenta, 100% yellow.

Righe in oro: oro pantone 871 C;

Verde: 100 yellow, 70% 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%.

02A02981

DECRETO 18 febbraio 2002.

**Iscrizione di talune varietà di specie agrarie nel relativo registro nazionale.**

**IL DIRETTORE GENERALE**

PER LA QUALITÀ DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI  
E LA TUTELA DEL CONSUMATORE

Vista la legge 25 novembre 1971, n. 1096, che disciplina l'attività sementiera ed in particolare gli articoli 19 e 24 che prevedono l'istituzione obbligatoria, per ciascuna specie di coltura, dei registri di varietà aventi lo scopo di permettere l'identificazione delle varietà stesse;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 24 novembre 1972, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 44 del 17 febbraio 1973, con il quale sono stati istituiti i registri di varietà di cereali, patata, specie oleaginose e da fibra;

Visto il decreto legislativo 4 giugno 1997, n. 143, recante «Conferimento alle regioni delle funzioni amministrative in materia di agricoltura e pesca e riorganizzazione dell'amministrazione centrale»;

Visti il decreto legislativo 3 febbraio 1993, n. 29, e la circolare della Presidenza del Consiglio dei Ministri in data 4 marzo 1993, n. 6/1993, inerenti la razionalizzazione dell'organizzazione delle amministrazioni pubbliche e revisione delle discipline in materia di pubblico impiego, a norma dell'art. 2 della legge 23 ottobre 1992, n. 421;

Visto il decreto legislativo 31 marzo 1998, n. 80, recante: «Nuove disposizioni in materia di organizzazione e di rapporti di lavoro nelle amministrazioni pub-