Ministero delle Politiche Agricole e Forestali

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELL'INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA "ASPARAGO BIANCO DI CIMADOLMO"

30 MAR. 2001

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 Reg. Cee 2081/92 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

Ministero delle Politiche Agricole e Forestali
30 MAR. 2001

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 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.
- E' da eseguire un'analisi completa del terreno ove tale coltura è destinata e ripeterla almeno dopo cinque anni.

Ministero delle Politiche Agricole e Forestali
30 MAR. 2001

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.
- E' 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 10 giorni. In relazione al livello pluviometrico, si rendono in media necessari 3-4 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 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.

Art.5
(Controlli)

Gli impianti idonei alla produzione della IGP "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 2081/92.

Politiche Agricole e Forestali
Ministero
30 MAR. 2006

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 30 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, nè spaccati, nè pelati, nè 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 n. 2 categorie :

-Categoria Extra;

- Categoria Prima.

Ministero delle Politiche Agricole e Forestali
30 MAR. 2001

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 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) 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).

Ministero delle Politiche Agricole e Forestali
30 MAR. 2001

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.

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.

Ministero delle Politiche Agricole e Forestali
30 MAR. 2001

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





30 MAR. 2001

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 %