28 MAG. 2001

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELL'INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA "ASPARAGO VERDE DI ALTEDO"

Art. 1
(Nome del prodotto)

L'Indicazione Geografica Protetta "**Asparago Verde di Altedo**" è riservata all'asparago verde che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal regolamento CEE 2081/92 e dal presente disciplinare di produzione.

Art. 2
(Descrizione del prodotto)

Le cultivar idonee alla produzione dell'"Asparago verde di Altedo" sono:

- PRECOCE D'ARGENTEUIL
- EROS
- MARTE
- RINGO.

Possono essere destinate alla produzione dell'"Asparago verde di Altedo" altre cultivar presenti negli impianti fino a un massimo del 20%.

Art. 3
(Delimitazione della zona geografica di produzione)

L'"Asparago Verde di Altedo" deve essere prodotto esclusivamente nell'ambito delle seguenti zone:

PROVINCIA DI BOLOGNA:

per intero i Comuni di ANZOLA DELL'EMILIA, ARGELATO, BOLOGNA, BUDRIO, BARICELLA, BENTIVOGLIO, CALDERARA DI RENO, CREVALCORE, CASTELLO D'ARGILE, CASTELMAGGIORE, CASTEL SAN PIETRO TERME, CASTENASO, CASTELGUELFO, DOZZA, GALLIERA, GRANAROLO DELL'EMILIA, IMOLA, MALALBERGO, MEDICINA, MINERBIO, MOLINELLA, MORDANO, OZZANO DELL'EMILIA, PIEVE DI CENTO, SALA BOLOGNESE, SANT'AGATA BOLOGNESE, SAN GIOVANNI PERSICETO, SAN GIORGIO DI PIANO, SAN LAZZARO DI SAVENA, SAN PIETRO IN CASALE;

PROVINCIA DI FERRARA:

per intero i comuni di ARGENTA, BERRA, BONDENO, CENTO, CODIGORO, COMACCHIO, COPPARO, FERRARA, FORMIGNANA, GORO, IOLANDA DI SAVOIA, LAGOSANTO, MASI TORELLO, MESOLA, MIRABELLO, MIGLIARO, MIGLIARINO, MASSAFISCAGLIA, OSTELLATO, PORTOMAGGIORE, POGGIO RENATICO, RO, SANT'AGOSTINO, TRESIGALLO, VIGARANO MAINARDA, VOGHIERA.

28 MAG. 2001

Art.4
(Condizioni pedoclimatiche – tecniche colturali)

4.1 **Condizioni pedoclimatiche**

Nell'ambito della zona sopra delimitata sono idonei alla coltivazione dell'"Asparago Verde di Altedo" i terreni aventi seguenti caratteristiche:

terreni sabbiosi, franco sabbiosi, franco sabbiosi argillosi.

Il clima è quello tipico della bassa padana.

4.2 **Tecniche colturali**

Rotazione: si possono avviare nuovi impianti di "Asparago Verde di Altedo" su quei terreni che da almeno sei anni non siano stati adibiti alla stessa produzione e che comunque nell'anno precedente l'inizio della coltivazione non abbiano ospitato produzioni di: erba medica, patata, carota, barbabietola e melone.

Preparazione del terreno ed impianto: i terreni devono presentarsi ben drenati per evitare ristagni d'acqua.

Aratura del terreno: l'aratura deve essere profonda da un minimo di 40 cm ad un massimo di 60 cm.

Distanze e profondità d'impianto: la distanza minima fra le file deve essere di 1 m.; la distanza minima sulla fila deve essere di 0,33 m.. La profondità dei solchi deve essere da un minimo di 0,25 m. ad un massimo di 0,35 m.

Materiale di propagazione: gli impianti possono essere realizzati con zampe o con piantine. Le zampe devono avere un peso minimo di gr. 70 ed essere esenti da malattie. Le piantine debbono essere messe a dimora dall'ultima decade di Aprile in poi e necessitano della disponibilità di un impianto irriguo di soccorso.

Fertilizzazione: è obbligatorio prima di impostare la coltivazione dell'"Asparago Verde di Altedo" effettuare un'analisi completa del relativo terreno. Tale analisi ha validità quinquennale. Il terreno andrà annualmente integrato dalle asportazioni dovute alla coltivazione dell'"Asparago Verde di Altedo". Sono basilari i valori medi di asportazione di seguito riportati:

- N = 25 kg per 1 t di prodotto
- P2O5 = 7 kg per 1 t di prodotto
- K2O = 22,5 kg per 1 t di prodotto

ed i valori risultanti dalle analisi del terreno. Durante tutte le fasi di impianto, allevamento e produzione è obbligatorio integrare le concimazioni chimiche con ammendanti organici (letame, cornunghia, ecc.) facendo sempre riferimento ai risultati delle analisi del terreno

Le cure colturali:

al primo anno:

28 MAG. 2001

- sarchiatura dell'impianto;
- difesa dell'apparato aereo dalle avversità;
- irrigazione in caso di carenza idrica;
- taglio autunnale della vegetazione dopo il completo disseccamento;
- concimazione autunnale, lavorazione superficiale del terreno e leggera rincalzatura

al secondo anno:

- concimazione primaverile con relativa leggera lavorazione per l'interramento;
- difesa dell'asparago aereo dalle avversità;
- taglio autunnale della vegetazione;
- concimazione autunnale e lavorazione superficiale del terreno e leggera rincalzatura;

al terzo anno:

- concimazione pre-raccolta e leggera lavorazione per l'interramento del concime;
- eventuale diserbo chimico;
- concimazione di fine raccolta;
- difesa dell'apparato aereo dalle avversità;
- taglio dell'apparato aereo al completo disseccamento e sua bruciatura al di fuori dell'appezzamento;
- concimazione autunnale, lavorazione superficiale del terreno e livellamento dei solchi al piano di campagna;

dal quarto anno e successivi:

si continuano le cure colturali del terzo anno, escludendo il livellamento dei solchi, mantenendo uno spessore di terreno di almeno 10 cm sopra le gemme.

Irrigazione: l'irrigazione è fondamentale nei momenti di carenza idrica.

4.3. Raccolta

La raccolta del prodotto inizia di norma dal secondo anno e, per evitare l'indebolimento della pianta e compromettere la qualità dei turioni e la produzione, deve essere tassativamente rispettata la seguente tabella:

- secondo anno: da 15 a 20 giorni raccolta;
- terzo anno: da 30 a 40 giorni di raccolta;
- quarto anno e successivi: da 60 a 65 giorni di raccolta.

La produzione annua massima prevista per l'asparagiaia in piena produzione è di 10 t/ha.
La data di raccolta non si protrae oltre il 20 giugno.
I turioni di "Asparago Verde di Altedo" vanno raccolti possibilmente nelle ore più fresche della giornata.

28 MAG. 2001

Art. 5
(Struttura di controllo)

Gli impianti idonei alla produzione alla produzione della I.G.P. "Asparago Verde di Altedo" sono inscritti in un apposito elenco attivato, tenuto e aggiornato dall'organismo di controllo di cui all'art. 10, comma 2, del regolamento CEE 2081/92.

Il produttore, dopo ogni raccolta, è tenuto a comunicare all'organismo di controllo i quantitativi prodotti ed eventualmente conferiti al centro di confezionamento.

Art. 6
(Caratteristiche del prodotto all'immissione al consumo)

L'Indicazione Geografica Protetta "Asparago Verde di Altedo" è riservata ai turioni classificati nelle seguenti due categorie, aventi le relative caratteristiche previste dalla normativa Comunitaria sulla commercializzazione degli asparagi:

- Categoria "Extra";

- Categoria I.

Nell'ambito delle predette due categorie, tenendo conto delle disposizioni specifiche di ciascuna categoria e delle tolleranze ammesse, i turioni devono essere:

- interi;
- freschi di aspetto;
- sani;
- esenti da attacchi di roditori e di insetti;
- puliti, cioè privi di terra o di qualsiasi altra impurità;
- privi di umidità esterna anormale, cioè sufficientemente "asciugati" dopo l'eventuale lavaggio o refrigerazione con acqua fredda;
- privi di odori e sapori estranei (a seguito di fermentazioni o per presenza di muffe).

Inoltre i turioni non devono essere: vuoti, spaccati, pelati, spezzati.

I turioni devono essere ben formati, il loro apice deve essere serrato e, limitatamente alla Categoria I, possono essere lievemente incurvati.

Art.7
(Conservazione e confezionamento)

Conservazione

Dopo la raccolta gli asparagi devono essere avviati al centro di lavorazione, consegnati in mazzi o alla rinfusa.

Per la loro conservazione è indispensabile rallentare metabolismo del prodotto, mediante un rapido raffreddamento tramite parziale immersione dei turioni in acqua o altro sistema di raffreddamento idoneo.

28 MAG. 2001

Confezionamento

Il prodotto viene confezionato in mazzi, da un minimo di 250 grammi ad un massimo di kg 3, opportunamente legati, e pareggiati alla base mediante un'operazione di rifilatura meccanica o manuale. Possono essere avvolti, alla base, con fazzoletti di materiale idoneo al confezionamento di prodotti alimentari; in alternativa al fazzoletto i mazzi possono essere addobbati con banda, di idoneo materiale, orizzontale o verticale riportante tutte le indicazioni previste dal regolamento CEE 2081/92. Così preparati i mazzi vanno sistemati nei vari contenitori di imballaggio.

Art. 8
(Etichettatura)

Sulle confezioni di vendita devono essere indicate in caratteri di stampa delle medesime dimensioni le diciture: "**Asparago Verde di Altedo**", seguita dalla dizione immediatamente sottostante "**Indicazione Geografica Protetta**". Nel medesimo campo visivo deve comparire nome, ragione sociale, ed indirizzo del confezionatore.

Nella designazione, in abbinamento inscindibile con la indicazione geografica deve figurare il "logo", ovvero il simbolo distintivo della I.G.P. "Asparago Verde di Altedo", la cui descrizione, raffigurazione e indici colorimetrici sono riportati nel manuale grafico allegato al presente disciplinare.

28 MAG. 2001

ASPARAGO VERDE DI ALTEDO I.G.P.

MANUALE GRAFICO

1. DESCRIZIONE DEL LOGO

Ruota dentata blu e sfondo interno giallo con scritta circolare "ASPARAGO VERDE ALTEDO" in rosso e mazzo di asparagi al centro.
Testo alla destra della ruota dentata : " I.G.P. - INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA".

2. UTILIZZAZIONE GENERALE DEL LOGO



I.G.P.
INDICAZIONE GEOGRAFICA
PROTETTA

Per l'utilizzo del logo, sulle confezioni o sulle etichette la preferenza dovrà essere data all'utilizzo di quadricromia.
TESTO : in rosso all'interno della ruota dentata logo, in nero all'esterno.

Logo in quadricromia :

Il logo in quadricromia sarà la soluzione più spesso impiegata, in quanto la maggior parte delle confezioni sono stampate in questo modo.

BLU :	C= 100	M= 25	Y=	K=
GIALLO :	C=	M=	Y= 100	K=
ROSSO :	C=	M= 100	Y= 90	K=

TESTO : in rosso all'interno della ruota dentata logo, in nero all'esterno.

Confronto con un colore di fondo :

In caso di utilizzo del logo sulle confezioni o etichette, in cui il colore blu vada a trovarsi direttamente in contatto con un qualunque colore di fondo, per evitare una associazione che mancherebbe di contrasto, si dovrà utilizzare intorno al logo una zona di delimitazione di diverso colore.

Logo in un colore

Nel caso in cui si debba utilizzare il logo in monocolore, se la confezione/etichetta è di colore chiaro, il logo andrà utilizzato in colore "positivo", applicando il colore più scuro della confezione stessa.

28 MAG. 2001

Logo in positivo



I.G.P.
INDICAZIONE GEOGRAFICA
PROTETTA

Logo in negativo

Se la confezione/etichetta è di colore scuro, il logo andrà utilizzato in colore "negativo", applicando il colore dello sfondo della confezione/etichetta stessa.



I.G.P.
INDICAZIONE GEOGRAFICA
PROTETTA

3. CARATTERI UTILIZZATI :

Il carattere utilizzato per il testo :
HELVETICA in lettere maiuscole all'interno della ruota dentata, maiuscole e minuscole all'esterno.

Si potrà utilizzare la versione linguistica del logo secondo i bisogni.

4. TASSI DI RIDUZIONE

Nell'utilizzare il logo sulle diverse confezioni o etichette, si potrà utilizzare una misura minima non inferiore a 20 mm. di diametro della ruota dentata.

Nell'utilizzo in stampa di brochure, depliant, ecc. si potrà utilizzare una misura minima non inferiore a 30 mm. di diametro della ruota dentata.

5. POSIZIONAMENTO DEL LOGO SULLE CONFEZIONI O SULLE ETICHETTE

Il logo deve essere immediatamente riconoscibile per il consumatore, perciò sarà più facile se il logo sarà apposto sulle testate degli imballi o sulle etichette in abbinamento al marchio aziendale.
L'uso in monocolore positivo o negativo è raccomandato solo nel caso in cui esistano problemi tecnici che ne impediscano l'applicazione.



6. UTILIZZI PARTICOLARI

Per le azioni pubblicitarie (campagne stampa, affissioni spot, brochure, ecc.) che mirano a far conoscere il prodotto, dovrà essere privilegiata la stampa del logo a colori.
In caso di utilizzo su vetrine, veicoli, ecc. i riferimenti dovranno essere il più vicino possibile ai riferimenti ufficiali.

Marchiocoloreasparago