

ERSA Agenzia regionale per lo sviluppo rurale	DISCIPLINARE TECNICO AI SENSI DELLA L.R. 13 AGOSTO 2002, n 21 PRODOTTO ASPARAGO BIANCO	Revisione del	21/07/10
		Pagina 1 di 13	

DISCIPLINARE TECNICO AI SENSI DELLA L.R. 13 AGOSTO 2002, n. 21
PRODOTTO ASPARAGO BIANCO



ERSA Agenzia regionale per lo sviluppo rurale	DISCIPLINARE TECNICO AI SENSI DELLA L.R. 13 AGOSTO 2002, n 21 PRODOTTO ASPARAGO BIANCO	Revisione del	21/07/10
		Pagina 2 di 13	

1 SCOPO E FONTI	3
2 PRODOTTO OGGETTO DI CERTIFICAZIONE.....	3
2.1 DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	3
2.2 CLASSIFICAZIONE DEI TURIONI	4
2.3 CONFEZIONAMENTO	5
2.4 ETICHETTATURA	5
3 TECNICHE DI PRODUZIONE E RACCOLTA	5
3.1 PRESSIONE COLTURALE	5
3.2 SCELTA DEI TERRENI.....	6
3.3 MATERIALE DI PROPAGAZIONE	6
3.4 DENSITÀ DELL' IMPIANTO.....	6
3.5 FORMAZIONE E PAREGGIAMENTO DEI CUMULI	7
3.6 PACCIAMATURA.....	7
3.7 CONCIMAZIONE	7
3.7.1 <i>Concimazione di pre – impianto</i>	7
3.7.2 <i>Concimazioni di mantenimento</i>	8
3.8 DIFESA FITOSANITARIA E DISERBO	8
3.9 IRRIGAZIONE	8
3.10 RACCOLTA	8
3.11 CONDIZIONAMENTO.....	9
3.12 INTERVENTI AUTUNNALI	10
4 CODIFICA DEL LOTTO DI VENDITA	10
5 PROCEDURE PER IL RILASCIO DEL MARCHIO AQUA	10
5.1 DOMANDA DI AUTORIZZAZIONE ALL'USO DEL MARCHIO COLLETTIVO	11

ERSA Agenzia regionale per lo sviluppo rurale	DISCIPLINARE TECNICO AI SENSI DELLA L.R. 13AGOSTO 2002, n 21 PRODOTTO ASPARAGO BIANCO	Revisione del	21/07/10
		Pagina 3 di 13	

1 SCOPO E FONTI

L'Ersa adotta il presente disciplinare tecnico per la produzione e la rintracciabilità del prodotto Asparago Bianco nel pieno rispetto delle vigenti norme applicabili alle attività di agricoltura. In particolare, individua le imprescindibili caratteristiche di base per una certificazione di qualità in conformità alla Legge Regionale del Friuli Venezia Giulia 13 agosto 2002, n. 21, ed al "Regolamento concernente l'uso del marchio collettivo" approvato con Decreto del Direttore generale dell'ERSA del 25 luglio 2005, n. 145.

Il presente disciplinare può essere adottato esclusivamente dai soggetti di cui all'art. 6 della L.R. n.21/2002 ed esclusivamente per i prodotti di cui al seguente punto 2.

2 PRODOTTO OGGETTO DI CERTIFICAZIONE

Il disciplinare può essere applicato al seguente prodotto: asparago bianco fresco.

Il disciplinare tecnico prevede di tracciare ed identificare tutte le fasi che hanno rilevanza per la sicurezza alimentare del prodotto e per il raggiungimento delle caratteristiche qualitative dello stesso, in particolare:

- scelta dei terreni;
- precessione colturale;
- materiale di propagazione;
- densità dell'impianto;
- formazione dei cumuli;
- pacciamatura;
- concimazione;
- difesa fitosanitaria e diserbo;
- interventi autunnali;
- condizionamento.

2.1 Descrizione del prodotto

I turioni devono essere:

- a) di colore bianco, è ammessa una lieve colorazione rosata esclusivamente degli apici;
- b) teneri e privi di fibrosità, non sono ammessi principi di lignificazione;
- c) sani (esenti da marciumi) e interi (non devono essere cavi, doppi, spaccati, pelati o spezzati);
- d) con l'apice ben formato;

ERSA Agenzia regionale per lo sviluppo rurale	DISCIPLINARE TECNICO AI SENSI DELLA L.R. 13AGOSTO 2002, n 21 PRODOTTO ASPARAGO BIANCO	Revisione del	21/07/10
		Pagina 4 di 13	

- e) privi di odore e di sapore estraneo;
- f) esenti da rosure di insetti e roditori e da ammaccature;
- g) privi di terra ed altre impurità;
- h) devono essere stati lavati;
- i) è sempre vietato l'ammollo e l'uso di additivi durante tutte le fasi di lavorazione;
- j) devono avere una base tagliata in modo netto e perpendicolare all'asse longitudinale.

2.2 Classificazione dei turioni

La classificazione dei turioni è determinata dalla loro lunghezza e dal loro diametro; il diametro è dato dalla sezione al centro della lunghezza totale.

Le categorie ammesse ai fini della classificazione per "Asparago Bianco certificato AQuA" sono esclusivamente la "extra" e la "prima" e in ogni caso sono quelle caratterizzate come segue:

Caratteri	Categoria Extra	Categoria 1°
Forma	diritti	dritti è ammessa una lieve curvatura
Apice	molto serrato	serrato, lievemente rosato
Ruggine	lievissime tracce, eliminabile con una leggera pulitura	lievi tracce eliminabili con una leggera pulitura
Calibratura secondo lunghezza	punte di asparago inferiore ai 12 cm asparagi corti tra 12 e 17 cm asparagi lunghi superiore a 17 cm lunghezza massima del mazzo o se disposti nell'imballaggio a strati 22 cm	punte di asparago inferiore ai 12 cm asparagi corti tra 12 e 17 cm asparagi lunghi superiore a 17 cm lunghezza massima del mazzo o se disposti nell'imballaggio a strati 22 cm
Calibratura secondo diametro	da 12 a 16 mm; da 16 a 22 mm; oltre 22 mm In ogni confezione è consentito un divario massimo di 6 mm.	da 10 a 16 mm; da 16 a 22 mm; oltre 22 mm in ogni confezione è consentito un divario massimo di 6 mm.

ERSA Agenzia regionale per lo sviluppo rurale	DISCIPLINARE TECNICO AI SENSI DELLA L.R. 13AGOSTO 2002, n 21 PRODOTTO ASPARAGO BIANCO	Revisione del	21/07/10
		Pagina 5 di 13	

2.3 Confezionamento

In ogni confezione deve essere garantita, nell'ambito delle due categorie ammesse, l'omogeneità di prodotto per tutti i parametri descritti al precedente punto 2.2.

2.4 Etichettatura

L'Asparago Bianco certificato AQuA deve essere identificato mediante apposizione di un'etichetta, sul contenitore e/o sui documenti di trasporto/vendita (es. ddt/fatture) che deve riportare almeno:

- denominazione commerciale;
- ragione sociale dell'azienda ed eventualmente logo;
- sede e ubicazione dell'azienda;
- stabilimento di lavorazione e confezionamento;
- lotto di vendita;
- marchio AQuA.

Ai sensi dell'art. 11 della L.R. n.21/2002, nel caso in cui il sito di coltivazione produzione dell'Asparago Bianco AQuA sia in Friuli Venezia Giulia, si può apporre in etichetta, accanto al marchio AQuA, la dicitura "*Asparago Bianco prodotto in Friuli Venezia Giulia*".

Nel caso di prodotti elaborati con l'uso di Asparago Bianco a marchio AQuA si può riportare in etichetta, secondo le modalità di legge relative alla fattispecie "claims", l'indicazione: "*Prodotto con Asparago Bianco certificato AQuA*", a condizione tassativa che lo stesso costituisca l'unico ingrediente della categoria merceologica impiegato per la loro preparazione. Qualora sia dimostrato che la coltivazione sia avvenuta in Friuli Venezia Giulia, viene consentita la possibilità di apporre l'indicazione in etichetta "*Con Asparago Bianco certificato AQuA prodotto in Friuli Venezia Giulia*".

3 Tecniche di produzione e raccolta

3.1 Precessione culturale

E' vietato piantare l'asparagiaia in terreni dove negli ultimi due anni siano state coltivate:

- a) patate,
- b) erba medica,
- c) barbabietole,
- d) trifoglio,
- e) soia,

ERSA Agenzia regionale per lo sviluppo rurale	DISCIPLINARE TECNICO AI SENSI DELLA L.R. 13AGOSTO 2002, n 21 PRODOTTO ASPARAGO BIANCO	Revisione del	21/07/10
		Pagina 6 di 13	

- f) fragola,
- g) carota,
- h) fagiolo.

Per reimpiantare l'asparagiaia nello stesso terreno si devono attendere almeno 7 (sette) anni.

Nel caso si siano riscontrate nell'asparagiaia, gravi fitopatie causate da *Fusarium* spp., il tempo di attesa, prima del reimpianto andrà allungato ad un minimo di 12 (dodici) anni.

È vietato utilizzare terreni infestati da malerbe perennanti (*Artemisia vulgaris* L., *Calystegia sepium* L., *Convolvulus arvensis* L., *Mentha arvensis* L., *Rubus* spp.).

Nel caso di terreno nudo l'anno precedente l'impianto, va operato un oculato controllo delle malerbe.

3.2 Scelta dei terreni

La coltivazione è ammessa sui suoli aventi le seguenti caratteristiche:

- terreno permeabile e ben drenato;
- assenza di ciottoli e pietre in superficie;
- meno del 5% di ghiaia grossolana espressa in volume nei primi 50 cm. di suolo;
- assenza di screziature grigie e rosse, che evidenziano condizioni di idromorfia, entro 80 cm. dal piano campagna;
- assenza di limitazioni all'approfondimento radicale dovute a contatto lithico, strati cementati, strati massivi, entro 100 cm. dal piano di campagna;
- assenza di falda freatica entro 100 cm. dal piano di campagna per tutto l'anno;
- ph prossimo alla neutralità.

3.3 Materiale di propagazione

Devono essere utilizzate plantule o zampe di varietà ibride di *Asparagus officinalis* L. iscritti nel Catalogo Comune Europeo (Direttiva 2002/55/CE del Consiglio e successive modifiche e/o integrazioni).

3.4 Densità dell'impianto

E' consentita una densità massima di 12.000 piante per ettaro di S.A.U. (Superficie Agricola Utile) ai fini della produzione dell'Asparago Bianco certificato AQuA.

ERSA Agenzia regionale per lo sviluppo rurale	DISCIPLINARE TECNICO AI SENSI DELLA L.R. 13AGOSTO 2002, n 21 PRODOTTO ASPARAGO BIANCO	Revisione del	21/07/10
		Pagina 7 di 13	

3.5 Formazione e pareggiamento dei cumuli

Nella produzione dell'Asparago Bianco certificato AQuA è necessario rincalzare le file e formare dei cumuli.

Al termine del periodo invernale, è necessario formare i caratteristici cumuli di terreno sulla fila che consentono di tagliare i turioni appena emersi ad una profondità di circa 20-25 cm.

La formazione dei cumuli deve avvenire con molta attenzione per non danneggiare le zampe, deve avvenire con il terreno in tempera. I cumuli devono avere un'altezza minima di 30 cm. dal piano di campagna.

Alla fine del periodo di raccolta si procede con il pareggiamento del terreno tenendo conto del naturale innalzamento della "corona" delle piante di asparago.

3.6 Pacciamatura

Subito dopo la formazione dei cumuli viene praticata la pacciamatura con materiale idoneo al contenimento delle malerbe, alla protezione dalla luce e adatto a garantire le caratteristiche finali del prodotto.

La pacciamatura va mantenuta per tutto il periodo di raccolta.

3.7 Concimazione

Relativamente al mantenimento della fertilità dei terreni, viene fatta una distinzione tra una concimazione "pre-impianto" ed una concimazione "di mantenimento" durante gli anni di produzione.

E' obbligatorio effettuare un'analisi del terreno prima di un nuovo impianto ed a seguire ogni cinque anni di coltivazione per la verifica delle condizioni nutrizionali.

3.7.1 Concimazione di pre-impianto

L'asparago prospera in terreni ben dotati di sostanza organica, in quelli che ne scarseggiano è buona tecnica migliorarne la dotazione attraverso la concimazione con letame ben maturo.

E' importante, in questa fase, equilibrare la dotazione fosforico - potassica sulla base degli esiti dell'analisi del terreno.

ERSA Agenzia regionale per lo sviluppo rurale	DISCIPLINARE TECNICO AI SENSI DELLA L.R. 13AGOSTO 2002, n 21 PRODOTTO ASPARAGO BIANCO	Revisione del	21/07/10
		Pagina 8 di 13	

3.7.2 Concimazioni di mantenimento

Durante gli anni di produzione, la concimazione andrà fatta in funzione dei risultati delle analisi e delle asportazioni medie della coltura.

Sono previsti i seguenti limiti massimi di concimazione annuale per i tre principali elementi nutritivi:

Azoto	180 unità / ettaro : con almeno il 30% di natura organica
Fosforo	80 unità / ettaro : di anidride fosforica
Potassio	180 unità / ettaro : di ossido di potassio

3.8 Difesa fitosanitaria e diserbo

Nella conduzione delle asparagiaie destinate alla produzione di “Asparago Bianco Certificato AQUA” devono essere adottati metodi di lotta integrata sia nella difesa antiparassitaria che nel controllo delle erbe infestanti. E’ consentito il metodo di produzione biologica.

3.9 Irrigazione

Gli interventi irrigui necessari durante la stagione di raccolta e la fase vegetativa vengono a svilupparsi in funzione all’andamento meteorologico.

3.10 Raccolta

La raccolta inizia quando sono trascorse due estati dal momento dell’impianto dell’asparagiaia.

Il terzo anno la raccolta può protrarsi per un massimo di 20 (venti) giorni dal momento del suo inizio; dal quarto anno e negli anni a seguire la durata della raccolta potrà proseguire per un massimo di 60 giorni.

L’asparago bianco si raccoglie a mano sottoterra, non appena si riesce ad individuare l’apice che fuoriesce dal terreno, utilizzando la tradizionale “sgorbia”.

La raccolta è quotidiana, al massimo può avvenire a giorni alterni, a seconda della velocità di accrescimento dei turioni.

ERSA Agenzia regionale per lo sviluppo rurale	DISCIPLINARE TECNICO AI SENSI DELLA L.R. 13AGOSTO 2002, n 21 PRODOTTO ASPARAGO BIANCO	Revisione del	21/07/10
		Pagina 9 di 13	

3.11 Condizionamento

Gli asparagi devono essere raffreddati entro un ora dalla raccolta. Il loro raffreddamento avviene sia manualmente che meccanicamente attraverso l'utilizzo di acqua potabile ad una temperatura non superiore ai 12°C.

Gli asparagi devono essere lavati, con acqua potabile, al fine di togliere gli eventuali residui di terra presenti sui turioni. Una volta lavati, vengono selezionati e confezionati per essere immessi al consumo.

Le fasi di lavorazione e di confezionamento devono essere completate entro le 12 ore successive alla raccolta.

L'Asparago Bianco certificato AQuA è immesso al consumo nelle seguenti tipologie:

in cassetta:

i turioni sia di categoria "extra" che di "I[^] - prima" possono essere confezionati in forma sciolta in cassette nuove, la cui capacità contenitiva deve essere compresa tra 3 e 7 chilogrammi;

in mazzo:

i turioni sia di categoria "extra" che di "I[^] - prima" possono essere confezionati in mazzi di pezzatura variabile, ma comunque compresa tra 1 e 2 chilogrammi.

Ogni singolo mazzo deve:

- avere il fondo pareggiato;
- avere i turioni che si trovano all'esterno che corrispondono, per aspetto e dimensioni, alla media di quelli che lo costituiscono;
- essere legato saldamente alla base e al vertice con rafia naturale o sintetica di colore bianco.

I mazzi devono essere riposti in cassette nuove in numero variabile, a seconda della pezzatura, compreso tra 4 e 6 ;

Le confezioni che non vengono immesse immediatamente al consumo devono essere conservate in locali aziendali che assicurino, in assenza di luce, una temperatura non superiore ai 15°C per un periodo massimo di 24 ore dalla raccolta;

oppure in cella frigorifera, in assenza di luce, ad una temperatura compresa tra i 1° e 7° C, con un umidità relativa compresa tra il 75 e l'85%, per un periodo massimo di 5 giorni.

ERSA Agenzia regionale per lo sviluppo rurale	DISCIPLINARE TECNICO AI SENSI DELLA L.R. 13AGOSTO 2002, n 21 PRODOTTO ASPARAGO BIANCO	Revisione del	21/07/10
		Pagina 10 di 13	

3.15 Interventi autunnali

E' fatto obbligo di tagliare ed allontanare le parti aeree delle piante, dopo il loro completo disseccamento entro e non oltre il 31 gennaio di ogni anno.

4 CODIFICA DEL LOTTO DI VENDITA

I soggetti che adottano il presente disciplinare tecnico devono identificare il prodotto certificato e codificare inequivocabilmente il relativo lotto di vendita al fine di garantire la rintracciabilità degli elementi esplicitati nel presente disciplinare.

In particolare, le informazioni riportate nel lotto del prodotto venduto, devono rendere rintracciabili almeno:

la tipologia di prodotto e la relativa quantità, espressa in Kg.;

la data di raccolta;

il terreno dove è stata realizzata la coltivazione;

informazioni relative alle tecniche agronomiche adottate;

i trattamenti fitosanitari effettuati.

Tale codice deve essere indicato anche nel documento di vendita (es. ddt/fattura) e sulle etichette delle confezioni/prodotti e può essere seguito dal logo/marchio "AQuA".

5 PROCEDURE PER IL RILASCIO DEL MARCHIO AQUA

Ai sensi della L.R. n.21/2002 il marchio AQUA è rilasciato dall'ERSA previa certificazione di prodotto.

L'attività di certificazione è svolta da un soggetto terzo, definito Organismo Certificatore, che deve possedere i requisiti di cui alla normativa UNI CEI EN 45011.

I soggetti che intendono avvalersi del marchio devono ottenere, prima di richiedere il marchio medesimo, il certificato di conformità del prodotto al presente disciplinare tecnico dall'Organismo Certificatore, che può essere liberamente scelto tra gli operatori di settore, pubblici o privati, presenti sul mercato.

Le procedure sono disciplinate in dettaglio dal "Regolamento concernente l'uso del marchio" approvato con decreto del Direttore generale dell'ERSA n.145 del 25 luglio 2005, che contiene in allegato il modello di domanda per la richiesta del marchio e le istruzioni relative alle modalità di riproduzione del logo. Si riporta comunque di seguito il modello di domanda.

ERSA Agenzia regionale per lo sviluppo rurale	DISCIPLINARE TECNICO AI SENSI DELLA L.R. 13AGOSTO 2002, n 21 PRODOTTO ASPARAGO BIANCO	Revisione del	21/07/10
		Pagina 11 di 13	

5.1 DOMANDA DI AUTORIZZAZIONE ALL'USO DEL MARCHIO COLLETTIVO

<Agricoltura Ambiente Qualità (AQUA)-marchio di qualità concesso dalla Regione Friuli Venezia Giulia>

AI SENSI DELLA LEGGE REGIONALE 13 AGOSTO 2002, N.21

Spett.le ERSA
Via Sabbatini, 5
33050 POZZUOLO DEL FRIULI (UD)

Il sottoscritto nato a il residente a cap. prov. in via n. , tel. in qualità di legale rappresentante dell'impresa/associazione:avente sede legale a cap. prov.in vian., telefono fax p. I.V.A.;

PREMESSO

-che l'impresa agricola/associazione richiedente riveste la forma giuridica di.....
.....
con sede legale a....., è regolarmente iscritta al registro delle imprese della Camera di Commercio, Industria, Artigianato ed Agricoltura (CCIAA) di....., ovvero di analogo organismo nel caso di imprese/associazioni di altro Stato membro dell'Unione Europea, qualora sia previsto dalla normativa vigente;

-che la produzione di seguito specificata.....

ERSA Agenzia regionale per lo sviluppo rurale	DISCIPLINARE TECNICO AI SENSI DELLA L.R. 13AGOSTO 2002, n 21 PRODOTTO ASPARAGO BIANCO	Revisione del	21/07/10
		Pagina 12 di 13	

.....
della suddetta impresa agricola/associazione è ottenuta in conformità al disciplinare tecnico di produzione approvato dall'ERSA con decreto n....., di data....., nonché dalla Giunta regionale con deliberazione n....., di data, pubblicato sul BUR e regolarmente notificato all'Unione Europea;

-che l'impresa agricola/associazione richiedente ha stipulato un contratto per la certificazione della conformità della propria produzione agroalimentare con il seguente Organismo certificatore:
....., con sede in, atto di data.....;

-che la certificazione di conformità della produzione alle disposizioni previste dal disciplinare tecnico di produzione è certificata con atto di data.....,

tutto ciò premesso, il sottoscritto

CHIEDE

ai sensi della legge regionale 13 agosto 2002, n.21, di essere autorizzato all'uso del marchio collettivo della Regione Friuli Venezia Giulia denominato <Agricoltura Ambiente Qualità (AQUA) - Marchio di qualità concesso dalla Regione Friuli Venezia Giulia>, mediante il rilascio della relativa concessione d'uso, con riferimento al seguente prodotto e per i relativi quantitativi stimati:

Tipologia di prodotto.....
.....
.....;
Quantitativo di prodotto (specificare l'unità di misura).....
.....
.....;

A tal fine il sottoscritto si impegna a rispettare la normativa relativa all'uso del marchio, ed in particolare le prescrizioni di cui alla legge regionale 13 agosto 2002, n.21, e al regolamento d'uso,

ERSA Agenzia regionale per lo sviluppo rurale	DISCIPLINARE TECNICO AI SENSI DELLA L.R. 13AGOSTO 2002, n 21 PRODOTTO ASPARAGO BIANCO	Revisione del	21/07/10
		Pagina 13 di 13	

nonché ad adeguarsi ai disciplinari tecnici di produzione e a sottoporsi all'attività di controllo e di vigilanza da parte degli organi competenti.

Il sottoscritto si impegna altresì a comunicare all'ERSA ogni eventuale modifica rispetto a quanto dichiarato con la presente domanda.

.....,

(luogo) (data)

In fede

(firma)

Allegati alla domanda

- 1) Certificato camerale o atto costitutivo dell'impresa/associazione;
- 2) Contratto stipulato con l'Organismo certificatore;
- 3) Certificazione di conformità rilasciata dall'Organismo certificatore.