

16_47_3_AVV_AG REG ERSA DISCIPLINARE ASPARAGO_o_INTESTAZIONE_004

Agenzia regionale per lo sviluppo rurale - Ersa - Gorizia

Disciplinare tecnico ai sensi della LR 13 agosto 2002, n. 21 e del regolamento d'uso del marchio collettivo approvato con decreto del Direttore generale dell'Ersa n. 138 di data 27 settembre 2012. Prodotto asparago bianco.

Documento PRIVO DI VALORE LEGALE

| | | |
|---|---|---------|
| ERSA Agenzia regionale per lo sviluppo rurale | DISCIPLINARE TECNICO AI SENSI DELLA L.R. 13 AGOSTO 2002, n 21 PRODOTTO ASPARAGO BIANCO | Rev. 01 |
| | | |

DISCIPLINARE TECNICO

AI SENSI DELLA L.R. 13 AGOSTO 2002, n. 21 E DEL REGOLAMENTO D'USO DEL MARCHIO
COLLETTIVO APPROVATO CON DECRETO DEL DIRETTORE GENERALE DELL'ERSA n. 138 DI DATA
27 SETTEMBRE 2012.

PRODOTTO ASPARAGO BIANCO.

SOMMARIO

1. SCOPO E FONTI.
2. AGRICOLTURA, QUALITA' ED AMBIENTE.
3. PRODOTTO OGGETTO DI CERTIFICAZIONE.
 - 3.1. Prodotto oggetto di certificazione.
 - 3.2. Denominazione commerciale.
4. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO.
 - 4.1. Descrizione dei turioni;
 - 4.2. Classificazione dei turioni
5. DESCRIZIONE DEL METODO DI OTTENIMENTO DELL'ASPARAGO BIANCO AQUA.
 - 5.1. Produzione integrata.
 - 5.2. Precessione colturale.
 - 5.3. Scelta dei terreni.
 - 5.4. Materiale di propagazione.
 - 5.5. Densità di impianto.
 - 5.6. Formazione e pareggiamento cumuli.
 - 5.7. Pacciamatura.
 - 5.8. Concimazione.
 - 5.8.1. Concimazione di pre-impianto.
 - 5.8.2. Concimazione di mantenimento.
 - 5.9. Difesa fitosanitarie e diserbo.
 - 5.10. Irrigazione.
 - 5.11. Raccolta.
 - 5.12. Interventi autunnali.
 - 5.13. Condizionamento.
 - 5.14. Movimentazione.
 - 5.15. Posizionamento e confezionamento
6. ETICHETTATURA.
7. CODIFICA LOTTO DI VENDITA
8. RINTRACCIABILITA': ORGANIZZAZIONE E RESPONSABILITA'.
9. RICONOSCIMENTO RECIPROCO E SOVRAPPOSIZIONE CON ALTRI REGIMI DI CERTIFICAZIONE.
10. PROCEDURE PER IL RILASCIO DEL MARCHIO AQUA.

1. SCOPO E FONTI.

Con il presente disciplinare l'Agenzia regionale per lo sviluppo rurale - ERSA individua i criteri tecnici di produzione, tracciabilità, confezionamento e conservazione del prodotto asparago bianco AQUA nel pieno rispetto delle vigenti norme applicabili alle attività di coltivazione dell'asparago bianco per l'ottenimento della certificazione di conformità prevista dalla legge regionale del Friuli Venezia Giulia 13 agosto 2002, n. 21, e dal "Regolamento d'uso del marchio collettivo" approvato con decreto del Direttore generale dell'ERSA in data 27 settembre 2012, n. 138, al fine del rilascio del marchio regionale collettivo di qualità "Agricoltura ambiente qualità – AQUA- marchio di qualità concesso dalla regione Friuli Venezia Giulia".

Il rispetto dei criteri tecnici previsti dal presente disciplinare permette di conseguire il livello di qualità richiesto dalla Regione Friuli Venezia Giulia per il rilascio del marchio collettivo di qualità AQUA al prodotto asparago bianco, qualunque ne sia la sua provenienza geografica.

2. AGRICOLTURA, QUALITÀ ED AMBIENTE.

Con il marchio AQUA la Regione Friuli Venezia Giulia intende promuovere la produzione, la commercializzazione e la valorizzazione dei prodotti agricoli, zootecnici, ittici, silvo-pastorali, sia freschi che trasformati.

In particolare, la Regione Friuli Venezia Giulia promuove l'adozione, da parte dei soggetti aderenti al marchio AQUA, di requisiti di prodotto e di produzione ottimali in termini di:

- a) agricoltura (buone pratiche agricole, compreso il benessere animale);
- b) qualità (caratteristiche del prodotto finale);
- c) ambiente (diminuzione dell'impatto ambientale dei processi produttivi).

Il presente disciplinare individua, per ciascuna delle tre tematiche soprammenzionate, uno o più requisiti di prodotto o di produzione. La seguente tabella riporta la corrispondenza tra i requisiti di produzione e di prodotto indicati nel disciplinare e la tematica di riferimento.

| TEMATICA | REQUISITO |
|-------------|--|
| Agricoltura | Capitolo 5 (paragrafi 5.1, 5.2, 5.3, 5.4 e 5.5.) |
| Qualità | Capitolo 4 |
| Ambiente | Capitolo 5 (paragrafi 5.8, 5.9, 5.13 e 5.14). |

3. PRODOTTO OGGETTO DI CERTIFICAZIONE.

3.1. Prodotto oggetto di certificazione.

Il disciplinare può essere applicato ai seguenti prodotti derivanti dall'asparago bianco *Asparagus officinalis* L. varietà bianco:

- a) Asparago bianco fresco;
- b) Preparati alimentari a base di asparagi bianchi certificati AQUA, a condizione che gli stessi siano l'ingrediente caratterizzante e che rappresentino almeno il 60% del peso totale del prodotto finito.

3.2. Denominazione commerciale.

Dai processi di trasformazione degli asparagi si possono ottenere molteplici tipologie di prodotti disponibili in diversi formati commerciali, variabili in quanto a denominazione e tipologia purché siano comunicate in maniera espressa in sede di presentazione della domanda di utilizzazione del Marchio e sia perciò esplicitato il tipo di prodotto sul quale si apporrà il marchio.

4. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO.

4.1. Descrizione dei turioni.

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;
- 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.

4.2. 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.

L'Asparago bianco fresco venduto tal quale al consumatore finale deve appartenere esclusivamente alle categorie "extra" o "prima", come di seguito caratterizzate:

| 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 | punte di asparago inferiore ai 12 cm asparagi corti tra 12 e 17 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 | 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. |

Per l'asparago bianco fresco destinato alla trasformazione è ammesso anche prodotto che non appartenga alle categorie "extra" e "prima", ma che comunque rispetti i requisiti del presente disciplinare.

5. DESCRIZIONE DEL METODO DI OTTENIMENTO DELL'ASPARAGO BIANCO AQUA.

5.1. Produzione integrata.

La gestione agronomica e di difesa fitosanitaria attuate secondo i dettami della produzione integrata (Direttiva 2009/128/CE) delle asparagiaie deve seguire le norme e prescrizioni previste all'interno dell'Unione Europea. Laddove esistenti nel territorio di coltivazione indicazioni specifiche di produzione integrata a base volontaria, le stesse rappresentano norme vincolanti ai sensi del presente disciplinare tecnico.

5.2. Precessione colturale.

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,
- 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.

5.3. 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;
- ph prossimo alla neutralità.

5.4. 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).

5.5. Densità dell'impianto.

E' consentita una densità massima di 12.000 piante per ettaro di S.A.U. (Superficie Agricola Utile).

5.6. Formazione e pareggiamento dei cumuli.

Nella produzione dell'Asparago Bianco 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.

5.7. 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.

5.8. 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 e a seguire ogni cinque anni di coltivazione per la verifica delle condizioni nutrizionali.

5.8.1. 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.

5.8.2. 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 |

5.9. Difesa fitosanitaria e diserbo.

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

5.10. Irrigazione.

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

5.11. 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.

5.12. 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.

5.13. 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 o alla trasformazione.

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

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

in confezione sigillata:

i turioni sia di categoria "extra" che di "I^a - prima" possono essere commercializzati in confezioni sigillate e non modificabili, con capacità contenitiva variabile;

in mazzo:

i turioni sia di categoria "extra" che di "I^a - prima" possono essere confezionati in mazzi sigillati e non modificabili di pezzatura variabile.

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 materiale di colore bianco.

Le confezioni che non vengono immesse immediatamente al consumo devono essere conservate in locali 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.

Per il prodotto destinato alla trasformazione, i turioni che non vengono immediatamente trasformati devono essere conservati 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.

5.14. Movimentazione.

Tutte le fasi produttive attinenti la produzione degli asparagi bianchi, la lavorazione, trasformazione e confezionamento del prodotto devono avvenire entro un raggio di 90 km dal centro di raccolta degli asparagi bianchi. Ciò al fine di garantire i requisiti di freschezza del prodotto, l'attività di filiera e per promuovere la riduzione delle emissioni di CO₂ da trasporto.

5.15. Porzionamento e confezionamento.

Gli asparagi bianchi e i prodotti a base di asparago bianco elaborati in modo conforme al presente disciplinare possono essere rielaborati, porzionati e confezionati per la successiva immissione al consumo ai fini previsti dal presente disciplinare.

Tali operazioni possono avvenire sia presso lo stabilimento di conferimento degli asparagi bianchi, sia presso separati laboratori di trasformazione, porzionatura e/o di confezionamento, a tal fine autonomamente autorizzati in osservanza della vigente disciplina igienico-sanitaria ed amministrativa.

Gli eventuali laboratori interagenti devono richiedere l'autorizzazione all'uso del Marchio "AQUA" nelle circostanze in cui provvedano al porzionamento ed al confezionamento di prodotti certificati e siano essi stessi responsabili dalla presentazione finale del prodotto.

Le operazioni di confezionamento, come definito dal Regolamento (UE) n. 543/2011 del Parlamento Europeo e del Consiglio, sono considerate, ai fini del presente requisito, equivalenti alla trasformazione.

Gli asparagi bianchi preparati per la successiva vendita possono pertanto essere disposti in contenitori dai quali poi vengono distribuiti sfusi, senza la presenza di un imballaggio, all'eventuale cliente. Al fine di garantire la tracciabilità delle informazioni fino a questo livello di dettaglio è necessario poter risalire con sicurezza alla quantità esatta di asparagi bianchi "AQUA" acquistati ed alla quantità di quelli venduti. In sintesi risulta di estrema importanza la redazione ed il mantenimento di un sistema che permetta di dare conto del carico/scarico del prodotto totale.

Per poter raggiungere questo risultato, quindi, l'ultimo soggetto che si interfaccia con il consumatore finale e che in una qualunque maniera divide/separa/modifica le confezioni da lui acquisite aventi il marchio "AQUA", e vuole comunque valorizzare il prodotto con il marchio apponendo il logo sulle confezioni da lui realizzate oppure dando rilievo alla certificazione di qualità in etichetta di vendita deve a sua volta essere concessionario del marchio.

6. ETICHETTATURA.

All'etichettatura dei prodotti oggetto del presente disciplinare AQUA si applicano direttamente e totalmente le disposizioni del Regolamento (UE) n. 1169/2011.

Oltre alle indicazioni obbligatorie di cui all'articolo 9 del Regolamento (UE) n. 1169/2011 e alle indicazioni obbligatorie complementari di cui all'articolo 10 del medesimo Regolamento (UE) n. 1169/2011, ai fini del presente disciplinare è fatto obbligo indicare in etichetta:

- a) sede e ubicazione del Centro di raccolta degli asparagi bianchi;
- b) sede e ubicazione del Centro di trasformazione degli asparagi bianchi;
- c) lotto di vendita;
- d) data di confezionamento;
- e) riproduzione grafica del logo del marchio AQUA o menzione in lettere del marchio AQUA che contenga almeno la seguente dicitura: "Prodotto certificato AQUA – Agricoltura Qualità Ambiente".

La codifica del lotto di vendita deve essere indicata nel documento di vendita (es. ddt/fattura) e sulle etichette delle confezioni/prodotti e può essere seguita dal logo del marchio "AQUA".

7. CODIFICA 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;
- la data di trasformazione;
- 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".

8. RINTRACCIABILITÀ: ORGANIZZAZIONE E RESPONSABILITÀ

Obblighi del produttore della materia prima "asparago bianco".

Ai fini del rispetto dei requisiti di tracciabilità, i produttori sono tenuti a:

- conservare i cartellini di accompagnamento delle partite di zampe impiegati (oppure i ddt nei quali compare il lotto di seme acquistato);
- indicare nel "quaderno di campagna", il tipo e la quantità dei fertilizzanti impiegati;
- indicare nel "quaderno di campagna", il tipo e la quantità dei prodotti diserbanti ed antiparassitari impiegati, nonché le date di effettuazione dei trattamenti;
- indicare nel "quaderno di campagna", la produzione ottenuta e la data di inizio raccolta.

Al momento del conferimento del prodotto presso il Centro di Raccolta, si procede all'identificazione dei lotti suddetti, appena conferiti, attraverso metodologie che permettano in modo inequivocabile di risalire al produttore, alla data di raccolta.

Al momento del conferimento, al produttore viene assegnato un identificativo relativo alla partita consegnata e viene rilasciato un documento che attesta l'avvenuta consegna ed il quantitativo conferito (bolla di pesatura).

9. RICONOSCIMENTO RECIPROCO E SOVRAPPOSIZIONE CON ALTRI REGIMI DI CERTIFICAZIONE

Ai sensi di quanto previsto dalla Comunicazione della Commissione – “Orientamenti UE sulle migliori pratiche riguardo ai regimi facoltativi di certificazione per i prodotti agricoli e agroalimentari” (2010/C 341/04), ed al fine di non procedere ad audit degli stessi requisiti, qualora i requisiti previsti dal presente disciplinare siano oggetto di ispezioni o di audit nell’ambito di altri regimi di certificazione, si potrà procedere al riconoscimento totale o parziale delle ispezioni ed audit già effettuate per i medesimi requisiti.

10. PROCEDURE PER IL RILASCIO DEL MARCHIO AQUA.

Le procedure amministrative per il rilascio del marchio AQUA sono regolate dalla L.R. n.21/2002 e dal "Regolamento d'uso del marchio collettivo", approvato con decreto del Direttore generale dell'ERSA in data 27 settembre 2012, n. 138.

In particolare, ai sensi dell'articolo 8, comma 2 del Regolamento d'uso, il soggetto richiedente l'uso del marchio AQUA, all'atto della domanda di concessione, dovrà indicare se richiede la concessione d'uso per l'asparago bianco tal quale, per il prodotto trasformato o per ambedue. Nel caso in cui richieda la concessione d'uso per il prodotto trasformato, dovrà specificare per quali prodotti trasformati richiede l'uso del marchio.