DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA (DOP) "ASPARAGO BIANCO DI BASSANO"

Art. 1

Denominazione

La Denominazione di Origine Protetta (DOP) "Asparago Bianco di Bassano" e riservata ai turioni di asparago (Asparagus officinalis L.) che rispondono alle caratteristiche ed alle condizioni stabilite dal presente Disciplinare di Produzione.

Art. 2

Caratteristiche del prodotto

a) Caratteristiche del Prodotto.

La Denominazione di Origine Protetta (DOP) "Asparago Bianco di Bassano" designa i turioni di asparago ottenuti nella zona di produzione delimitata nel successivo art. 3 del presente Disciplinare di Produzione, discendenti dall'ecotipo locale "Comune - o Chiaro - di Bassano".

1. Caratteristiche estetiche.

I turioni che possono fregiarsi della DOP "Asparago Bianco di Bassano" devono essere:

a) di colore bianco. Una colorazione leggermente rosata ed eventuali lievi tracce di ruggine sono ammessi alle brattee ed alla base, purché non si estendano all'apice dei turioni (primi 3 cm.) ed a condizione che possano essere eliminate con la pelatura normale da parte del consumatore e, in ogni caso, non devono superare il 10% del prodotto del mazzo.

b) ben formati: dritti; interi; con apice serrato; i turioni non devono essere vuoti, ne spaccati, ne pelati, ne spezzati. La bassa fibrosità, caratteristica qualitativa dell'asparago Bianco di Bassano, determina, al momento del confezionamento, un'elevata spaccatura laterale dei turioni per cui sono tollerati lievi spacchi, sopraggiunti dopo la raccolta, al massimo sul 15% del prodotto racchiuso nel mazzo; sono ammessi turioni lievemente incurvati;

c) teneri; non sono ammessi i turioni con principi di lignificazione;

d) di aspetto e odore freschi; privi di odore o sapore estraneo;

e) sani - esenti da attacchi di roditori e di insetti;

f) puliti, privi di terra o di qualsiasi altra impurità;

g) privi di gocciolatura e sufficientemente asciutti dopo lavaggio e refrigerazione con acqua fredda, esente da additivi chimici;

La sezione praticata alla base deve essere il più possibile netta e perpendicolare all'asse longitudinale.

2. Calibratura.

La calibratura è determinata secondo la lunghezza ed il diametro. Il diametro centrale dei turioni e quello della sezione presa al centro della lunghezza. Il diametro centrale minimo, compresa la tolleranza, e fissato in 11 mm.

I turioni devono essere confezionati in maniera tale che in ogni mazzo siano compresi turioni con differenza di diametro medio non superiore a 10 mm.

I mazzi vanno classificati in base al diametro centrale dei turioni che li compongono. La lunghezza dei turioni presenti deve essere in rapporto stretto con tale classificazione e seguire le indicazioni fornite dalla seguente tabella:

Diametro centrale	Lunghezza
Da 11 mm a 14 mm compresi	Da 18 cm a 20 cm
Per diametri maggiori di 14 mm	Da 18 cm a 22 cm

Art. 3

Zona di produzione e confezionamento

La zona di produzione e di condizionamento e di confezionamento dell'"Asparago Bianco di Bassano" di cui al presente Disciplinare di Produzione comprende, nell'ambito della provincia di Vicenza, i territori dei comuni di Bassano del Grappa, Cartigliano, Cassola, Mussolente, Pove del Grappa, Romano D'Ezzelino, Rosa', Rossano Veneto, Tezze sul Brenta e Marostica.

Art. 4

Elementi che comprovano l'origine

Ogni fase del processo produttivo viene monitorata documentando per ognuna gli input (prodotti in entrata) e gli output (prodotti in uscita). In questo modo, e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dalla struttura di controllo, delle particelle catastali sulle quali avviene la produzione, dei produttori, dei confezionatori nonché attraverso la denuncia alla struttura di controllo delle quantità prodotte, e garantita la tracciabilità e la rintracciabilità (da monte a valle della filiera di produzione) del prodotto.

Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, sono assoggettate al controllo da parte della struttura di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

Art. 5

Metodo di ottenimento

Caratteristiche dei terreni I terreni devono avere un ph compreso fra 5,5 e 7,5. E' obbligatoria un'analisi dei terreni per ogni nuovo impianto per i parametri principali (ph, azoto, fosforo, potassio, calcio, magnesio e sostanza organica). Per i nuovi impianti sono valide le analisi effettuate nel triennio precedente.

1. Preparazione del terreno ed impianto

La preparazione del terreno va effettuata nell'autunno precedente l'impianto, con un'aratura leggera, ad una profondità inferiore o uguale a 30 cm., seguita eventualmente, da una ripuntatura a 40-50 cm.

Nella realizzazione di nuovi impianti la distanza tra le file non deve risultare inferiore a 1,8 mt. per le file binate e 2 mt. per le file singole; la densità massima dovrà comunque essere di 1,8 di piante/metro quadro.

I solchi devono avere una profondità di 15-20 cm. L'orientamento delle file deve essere preferibilmente da Nord a Sud, secondo l'andamento dei venti dominanti che percorrono la Valsugana, in modo da garantire un buon arieggiamento alla coltura e la diminuzione dei rischi di infezioni fungine e di allettamento delle piante.

II trapianto delle zampe di asparago deve essere eseguito nei mesi di marzo fino a giugno, per le piantine esso deve avvenire entro il mese di settembre.

2. Rotazioni

Il reimpianto di una asparagiaia sullo stesso terreno può essere effettuato solo dopo 4 anni.

In caso di accertata presenza di fitopatie di tipo radicale (Rizoctonia e Fusarium), il reimpianto può avvenire non prima di 8 anni.

E' inoltre vietato far precedere all'impianto dell'asparagiaia le colture della patata, erba medica, carota, trifoglio, barbabietola per possibilità di attacchi di rizoctonia.

E altresì consigliato far precedere all'impianto dell'asparago le colture cerealicole come l'orzo, il grano, il mais.

3. Materiale di propagazione

Piattaforma Varietale

La riproduzione del materiale vegetativo da utilizzarsi per auto approvvigionamento può essere fatta dagli stessi agricoltori. Può essere utilizzato solo l'ecotipo locale “Comune o Chiaro di Bassano” purché rispondente alle caratteristiche di cui all'art. 2.

4. Concimazione

E' obbligatorio, prima di un nuovo impianto, effettuare un'analisi completa del terreno, relativamente ai parametri fondamentali (pH, N, P, K, Ca, Mg e sostanza organica); sono valide anche analisi effettuate nel triennio precedente.

In ordine al mantenimento della fertilità dei terreni, si distingue una concimazione pre-impianto e una concimazione per gli anni di produzione.

In fase di pre-impianto e obbligatoria la distribuzione di letame bovino maturo alla dose di 600 q.li/ha, da interrare.

L’utilizzo di altri concimi organici deve essere rapportato al valore di riferimento del letame bovino.

Negli anni di produzione e ammesso, per le aziende che non utilizzano fertilizzazione chimica, un apporto massimo di 400 q.li/ha/anno di letame bovino; tale quantitativo va ridotto del 50% (200 q.li/ha/anno) per le aziende che ricorrono anche alla fertilizzazione chimica. La concimazione deve essere effettuata in funzione alle asportazioni medie della coltura. L’azoto apportato deve provenire per almeno il 50% da fonti organiche.

Almeno il 50% della concimazione fosfatica e il 50% di quella potassica devono essere distribuiti preferibilmente in occasione delle lavorazioni autunnali o di fine inverno. La concimazione azotata, insieme alla restante quota di fosforo e potassio, sarà effettuata nel periodo di post-raccolta, frazionando gli interventi.

L’apporto annuo degli elementi nutritivi principali non deve superare i seguenti limiti massimi per ettaro:

• Azoto: 150 unità

• Fosforo: 80 unità

• Potassio: 180 unità

Sono ammesse integrazioni di microelementi.

5. Difesa fitosanitaria

Gli interventi devono seguire le indicazioni previste dalla Regione Veneto relativamente alla lotta integrata per l'asparago bianco. Le norme tecniche di riferimento fanno capo alle Delibere della Giunta Regionale del Veneto.

Nella individuazione delle tecniche agronomiche dovranno essere privilegiati i seguenti aspetti:

a) utilizzazione di materiale di propagazione sano e resistente alle fitopatie;

b) adozione di pratiche agronomiche in grado di creare condizioni sfavorevoli agli organismi dannosi (es. ampie rotazioni, concimazioni equilibrate, irrigazioni localizzate, adeguate lavorazioni del terreno, ecc.);

6. Pacciamatura

E' consentita la pacciamatura nel periodo di raccolta con film plastico scuro adeguato al contenimento delle malerbe e alla protezione dalla luce, o con altro materiale idoneo a garantire le caratteristiche finali del prodotto.

7. Irrigazione

Gli interventi irrigui si rendono necessari in relazione all'andamento meteorologico stagionale ed alla fase fenologica.

8. Interventi autunnali

Nel periodo di completo disseccamento della parte aerea si dovrà provvedere allo sfalcio, all'asportazione ed alla bruciatura della stessa, allo spianamento dei cumuli del terreno, a fine raccolta, onde evitare l'esagerato innalzamento dell'apparato radicale della pianta.

9. Raccolta

I periodi massimi di raccolta, considerando come primo anno l'anno d'impianto, sono i seguenti:

	I	II	III	IV
Impianti derivanti da zampe	impianto	15 gg	30 gg	70 gg
Trapianto di piantine ottenute nell'anno	impianto	15 gg	30 gg	70 gg

Il periodo di raccolta deve essere compreso tra il 1 marzo ed il 15 giugno.

Le produzioni in coltura forzata o protetta (tunnel) possono essere raccolte prima della suddetta data e comunque non prima del 1 febbraio previa autorizzazione dell'organismo di controllo.

La produzione massima consentita in asparagiaia in piena produzione, e pari a 80 q.li/ha.

Il condizionamento del prodotto ed il suo confezionamento devono avvenire all'interno della zona di produzione delimitata dall'art. 3 del disciplinare per assicurare le caratteristiche tipiche, la rintracciabilità e il controllo del prodotto.

Art. 6

Legame con l'ambiente

Le condizioni ambientali e tecnico-colturali degli impianti destinati alla produzione dell'Asparago Bianco di Bassano, atte a conferire al prodotto le caratteristiche tipiche, sono le seguenti:

1. I terreni

I terreni della zona di produzione dell'Asparago Bianco di Bassano sono caratterizzati da una tessitura di tipo franco o franco-sabbiosa, con un sottosuolo ricco di ghiaia, dotati di una buona permeabilità e di una discreta presenza di sostanza organica; il pH si colloca su valori prevalenti di 5,5 - 7,5 (terreni sub-acidi-neutri). L'area interessata e di origine alluvionale, essendo ricompresa nell'area della Valsugana che ospita il fiume Brenta.

La sua caratteristica risulta determinata dalla composizione fisico-chimica dei materiali detritici, ghiaiosi, sabbiosi e limosi trasportati dalle acque correnti e depositati sulla pianura fluviale, che ne caratterizzano la composizione.

2. Il clima

Le zone di coltivazione dell'Asparago Bianco di Bassano presentano una situazione climatica che risente fortemente dell'influenza del Fiume Brenta che attraversa la Valsugana e della protezione, a monte, delle Prealpi Venete e del Massiccio del Grappa.

Le precipitazioni medie annuali si collocano intorno ai 1.000 mm annui con massimi in corrispondenza dei mesi di aprile-maggio e settembre-ottobre.

In riferimento alla temperatura il valore medio si aggira dai 2,5° ai 23° con estremi nei mesi di gennaio e luglio.

Tra gli eventi meteorologici da tenere in considerazione, si segnala l’andamento e la direzione del vento che dall'Alta Valsugana si spinge verso sud - est, determinando un micro clima locale, caratterizzante l'areale di coltivazione gli scarsi ristagni di umidita, una minore presenza di nebbie, una minore incidenza sull'escursione termica dei suoli.

Tutte queste caratteristiche permettono che la pianta sviluppi un complesso sistema radicale, ampio e profondo, costituito da grossi rizomi, da radici carnose; così pure favorisce una intensa attività di assorbimento degli elementi nutritivi e di elaborazione delle sostanze zuccherine. Di conseguenza, porta un rapido sviluppo dei turioni di sufficienti dimensioni (calibro) ed interamente commestibili o comunque di scarsa fibrosità.

La Serenissima stimava l'asparago cibo nobile in quanto se ne trova traccia nella contabilità di banchetti offerti ad ospiti di gran riguardo già nel primo Cinquecento. Dal Seicento lo coltivava diffusamente negli Orti di Terraferma. I padri in viaggio per il Concilio della Controriforma di Trento (1545-1563), transitando da Bassano, ebbero modo di gustare il prodotto locale e ci fu chi, tra loro, lascio scritto dei suoi pregi dietetici.

In una leggenda trascritta si racconta che S. Antonio da Padova aveva portato dall'Africa delle sementi di asparago. Recatosi a Bassano per ammansire il tiranno Ezzelino, concludeva positivamente l'incontro.

Tornando verso Padova, percorrendo la strada che congiungeva Bassano a Rosa, cospargeva tra le siepi le sementi che rendono tuttora quella terra come la più indicata e feconda per la coltura del turione.

In un famoso dipinto del pittore veneziano Giovambattista Piazzetta (1682-1754) "La Cena di Emmaus" - Claveleur Museum of Art - è ben visibile il piatto di asparagi preparato secondo la tradizionale ricetta bassanese: "sparasi e ovi, sale e pevare, oio e aseo" (asparagi e uova, sale e pepe, olio e aceto). Nel 1847 il Prof. Terrazzi ("Alcuni cenni dell'Agronomia e della Industria Bassanese, 1847, pag. 14, in allegato 5) descrivendo le qualita delle produzioni agricole locali, affermava "gli asparagi bassanesi si candidi, si buoni, sì saporosi, non vogliono essere altrimenti lodati; sono il dono più bello e gradito della nuova stagione".

Alla voce asparago dell'Enciclopedia Agraria Italiana (Ed. 1952), riporta l'opinione generale che anche in altre località "l'asparago coltivato sia il bassanese, tuttora preferito alle razze d'Argenteuil per il migliore adattamento al clima ed anche per le sue ottime qualita organolettiche".

Art. 7

Etichettatura

1. Imballaggio e presentazione

Il contenuto di ogni imballaggio deve contenere mazzi della medesima grandezza; ogni mazzo deve essere omogeneo. I turioni devono essere venduti confezionati in mazzi saldamente legati, con peso compreso fra 0,5 e 4 kg.

I turioni che si trovano all'esterno del mazzo devono corrispondere, per aspetto e dimensioni, alla media di quelli che lo costituiscono; i turioni devono essere di lunghezza uniforme.

2. Confezionamento dei mazzi

Come da tradizione, dopo aver pareggiato il fondo, ogni mazzo deve essere legato saldamente con una "Stroppa" (giovane ramo o 'succhione' di salice). Ad ogni mazzo deve essere apposto un contrassegno, fissato alla stroppa, riportante il marchio della D.O.P. "Asparago Bianco di Bassano" nonché il numero di identificazione progressiva del mazzo che ne permette la rintracciabilità. I mazzi devono essere disposti regolarmente nell'imballaggio.

3. Caratteristiche degli imballaggi

I mazzi possono essere riposti in contenitori di legno, plastica o altro materiale idoneo.

All'esterno di ogni imballaggio devono essere apposte, con indicazione diretta o con apposita etichetta, le seguenti informazioni:

- ASPARAGO BIANCO DI BASSANO-D.O.P.

- nome del produttore,

- ragione sociale ed indirizzo del confezionatore,

- data di confezionamento, nonché le seguenti caratteristiche commerciali:

- categoria di qualita (Norme UE),

- calibro, -

- numero di mazzi,

- peso medio dei mazzi.

Il marchio del prodotto e costituito dal logo della DOP e dal codice progressivo, identificativo del prodotto e del produttore a garanzia della tracciabilità del prodotto.

Tale marchio viene affissato con una chiusura non riutilizzabile, alla "stroppa", nella parte superiore del mazzo, a garanzia del prodotto DOP.

Il logo e costituito da un disco verde dal bordo sagomato a 24 lobi. Tale disco verde e contornato da due profili anch'essi ondulati di colore rosso il più esterno e di colore bianco il più interno. Al centro del disco verde, occupandone i due terzi della superficie, e posto il disegno stilizzato di un mazzo di asparagi di colore bianco profilati di verde formato da cinque asparagi in primo piano e quattro dietro a questi, attraversati per tutta la larghezza e per un terzo dell'altezza dalla sagoma inserita centralmente in colore rosso del Ponte palladiano in legno a quattro piloni di Bassano del Grappa.

Sotto gli asparagi, disposta a semicerchio, leggibile da sinistra a destra e collocata la scritta di colore bianco con il carattere France Bold ttf in maiuscolo "Asparago bianco di Bassano".

I colori di riferimento sono il verde Pantone 348, il rosso Pantone 186 e il bianco.

Le dimensioni del logo riportate nelle targhette identificative dei mazzi, in alluminio ossidato o serigrafato, atossico, avranno diametro di 3 centimetri. II logo eventualmente riportato su imballaggi, confezioni, dépliant, ecc. dovrà in ogni caso avere delle dimensioni significativamente superiori a qualunque altra scritta.