

## **DISCIPLINARE DI PRODUZIONE**

### **ASPARAGO DI BADOERE IGP**

#### **Art. 1**

##### **DENOMINAZIONE**

La denominazione "Asparago di Badoere" I.G.P. - nelle tipologie Bianco e Verde - è riservata ai turioni di asparago che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione ai sensi del Reg. (UE) N. 1151/2012.

#### **Art. 2**

##### **CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO**

L'«Asparago di Badoere» deve essere costituito da turioni generati da piante della famiglia delle Liliacee — genere *Asparagus* — specie *Officinalis* varietà, «Thielim», «Zeno», «Grolim», «Cumulus», «Darzilla», «Hercolim», «Marco», «Vittorio», «Giove», «Avalim», «Dariana» per la tipologia «bianca»; varietà «Eros», «Thielim», «Grolim», «Cumulus», «Magnus», «Giove», «Vittorio», «Avalim», «Dariana» per la tipologia «verde».

All'atto dell'immissione al consumo l'«Asparago di Badoere» IGP per entrambe le tipologie, bianco e verde, deve essere:

- intero;
- sano;
- privo di danni provocati da un lavaggio inadeguato;
- pulito;
- di aspetto e di colore fresco;
- privo di parassiti;
- privo di danni provocati da parassiti;
- privo di ammaccature;
- privo di umidità esterna anormale;
- privo di odore e/o sapore estranei;
- croccante;
- non vuoto;
- non pelato.

Il taglio alla base dovrà essere netto e perpendicolare all'asse longitudinale, ed in particolare:

## **"Asparago di Badoere" I.G.P. – Bianco**

### Categoria extra:

conformazione: turione diritto; apice molto serrato;

colore: bianco, con possibili sfumature rosate acquisite dopo la fase di confezionamento;

sapore: dolce, non acido, non salato, tenero, privo di fibrosità, aroma lieve di legumi freschi e spiga di grano matura, con venature di amaro appena percepibili;

calibro: da 12 a 20 mm; con differenza massima di 6 mm tra il turione più grosso e il turione meno grosso all'interno dello stesso mazzo o imballaggio;

lunghezza: compresa tra i 14 e i 22 cm; con differenza massima di 1 cm tra il turione più corto e quello più lungo all'interno dello stesso mazzo o imballaggio.

### Categoria prima:

conformazione: turione diritto; apice serrato;

colore: bianco, con possibili sfumature rosate acquisite dopo la fase di confezionamento;

sapore: dolce, non acido, non salato, tenero, privo di fibrosità, aroma lieve di legumi freschi e spiga di grano matura, con venature di amaro appena percepibili;

calibro: da 10 mm a 22 mm; con differenza massima di 8 mm tra il turione più grosso e il turione meno grosso all'interno dello stesso mazzo o imballaggio;

lunghezza: compresa tra i 14 e i 22 cm; con differenza massima di 1 cm tra il turione più corto e quello più lungo all'interno dello stesso mazzo o imballaggio.

### Categoria seconda:

conformazione: turione con punta, apice anche leggermente sfiorito;

colore: bianco, con possibili sfumature rosate;

sapore: dolce, non acido, non salato, tenero, privo di fibrosità, aroma lieve di legumi freschi e spiga di grano matura, con venature di amaro appena percepibili;

calibro: da 8 a 30 mm, lavorato omogeneamente nello stesso mazzo o confezione;

lunghezza: fino a 22 cm, lavorato omogeneamente nello stesso mazzo o confezione.

Gli asparagi appartenenti alla categoria seconda sono destinati esclusivamente al settore della trasformazione.

## **"Asparago di Badoere" I.G.P. - Verde**

### Categoria extra:

conformazione: turione diritto, con possibile leggera deviazione della punta, apice molto serrato;

colore: parte apicale - verde intenso e brillante, con possibili sfumature violacee; parte basale (non superiore al 5% del turione) – verde con variazioni violacee fino al bianco;

sapore: dolce e marcato, non acido, non salato, non amaro, tenero, privo di fibrosità, aroma fruttato ed erbaceo persistente;

calibro: da 12 a 20 mm; con differenza massima di 6 mm tra il turione più grosso e il turione meno grosso all'interno dello stesso mazzo;

lunghezza: compresa tra i 18 e i 27 cm; con differenza massima di 1 cm tra il turione più corto e quello più lungo all'interno dello stesso mazzo.

#### Categoria prima:

conformazione: turione diritto, con possibile leggera deviazione della punta, apice serrato;

colore: parte apicale - verde intenso e brillante, con possibili sfumature violacee; parte basale (non superiore al 5% del turione) - verde con variazioni violacee fino al bianco;

sapore: dolce e marcato, non acido, non salato, non amaro, tenero, privo di fibrosità, aroma fruttato ed erbaceo persistente;

calibro: da 8 a 22 mm; con differenza massima di 8 mm tra il turione più grosso e il turione meno grosso all'interno dello stesso mazzo;

lunghezza: compresa tra i 16 e i 27 cm; con differenza massima di 1 cm tra il turione più corto e quello più lungo all'interno dello stesso mazzo.

#### Categoria seconda

conformazione: turione con punta, apice con leggera sfioritura;

colore: verde con possibili sfumature violacee;

sapore: dolce e marcato, non acido, non salato, non amaro, tenero, privo di fibrosità, aroma fruttato ed erbaceo persistente;

calibro: da 8 a 30 mm; lavorato omogeneamente nello stesso mazzo o confezione;

lunghezza: fino a 27 cm, lavorato omogeneamente nello stesso mazzo o confezione.

Gli asparagi appartenenti alla categoria seconda sono destinati esclusivamente al settore della trasformazione.

In relazione alle caratteristiche delle categorie sopra descritte sono ammesse tolleranze massime del 3 % in peso di turioni non conformi alla lunghezza e al calibro indicati.

### **Art. 3**

#### **ZONA DI PRODUZIONE E CONFEZIONAMENTO**

La zona di produzione e confezionamento dell' "Asparago di Badoere" I.G.P. comprende, nell'ambito delle province di Padova, Treviso e Venezia, l'intero territorio dei seguenti comuni:

Provincia di Padova: Piombino Dese; Trebaseleghe.

Provincia di Treviso: Casale sul Sile, Casier, Istrana, Mogliano Veneto, Morgano, Paese, Preganziol, Quinto di Treviso, Resana, Treviso, Vedelago, Zero Branco.

Provincia di Venezia: Scorzè.

All'interno di detta area geografica la produzione dell' "Asparago di Badoere" I.G.P. può avvenire esclusivamente nei terreni che soddisfano le condizioni di cui all'art. 6.

### **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, è 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**

La coltivazione dell' "Asparago di Badoere" potrà avvenire in serra o in pieno campo. La messa a dimora delle "zampe" deve essere effettuata nel periodo compreso tra il primo febbraio e il 30 giugno, con una densità massima d'impianto di 22.000 piantine-zampe/ettaro.

In ogni caso la coltura non potrà succedere a se stessa o ad altre liliacee per un minimo di trentasei mesi; è fatto, inoltre, divieto di far succedere, per un minimo di dodici mesi, la coltura dell'asparago a patate, carote, barbabietole e leguminose.

Annualmente potranno essere effettuati interventi di concimazione sia organica che chimica. Tali interventi dovranno prevedere non meno di una concimazione organica. Le concimazioni chimiche comunque non potranno superare le seguenti unità:

- azoto (N) 150 kg/ha;
- fosforo (P205) 100 kg/ha;
- potassio (K20) 200 kg/ha.

L'impianto inoltre, dovrà essere mantenuto in perfetta efficienza mediante una regolare attività di controllo delle infestanti che potrà avvenire sia con mezzi meccanici che con interventi chimici.

A partire dalla data di impianto e per almeno diciotto mesi, cioè nella cosiddetta fase di rafforzamento, al fine di garantire il sano accrescimento delle piante, è vietata la raccolta di qualsivoglia turione.

Per la tipologia Bianco è obbligatorio effettuare una baulatura ed una pacciamatura delle piante mediante l'utilizzo di un film plastico nero dello spessore minimo di 0,10 mm o di altro materiale idoneo ad inibire il normale processo di fotosintesi.

La raccolta dell'«Asparago di Badoere» dovrà avvenire - conclusa la fase di rafforzamento - tra il primo febbraio e il 30 giugno di ogni anno.

La quantità massima/ettaro dopo la tolettatura non potrà superare i 10.000 kg. sommate le categorie extra, prima e seconda.

## **Art. 6**

### **LEGAME CON L'AMBIENTE**

La zona di produzione dell'«Asparago di Badoere» è caratterizzata da una temperatura media ponderata di circa 15° C, con escursioni che possono superare, nell'arco dell'anno, i 30° C.

Le precipitazioni medie annue si collocano attorno ai 900 mm. I giorni maggiormente piovosi si concentrano - normalmente - nel periodo primaverile ed autunnale.

Queste condizioni escludono la necessità di interventi irrigui nel periodo di raccolta dei turioni, evitando ogni sorta di stress idrico alle piante che garantiscono, in questo modo, agli asparagi di Badoere una qualità ottima.

Il territorio, inoltre, è caratterizzato dalla presenza di fiumi di risorgiva, a lento decorso, quali i fiumi: Sile, Zero, Dese e degli affluenti degli stessi, capaci di rendere i terreni fertili e produttivi.

Questo garantisce un'ottima vigoria delle piante senza la necessità di intervenire con concimazioni oltre a quelle definite all'art.5; la bassa concentrazione di azoto, inoltre, consente l'ottenimento di turioni integri privi di evidenti spaccature o fessurazioni. La zona di produzione è caratterizzata da terreni sciolti.

La coltivazione dell'"Asparago di Badoere" è possibile solo in terreni profondi, a tessitura da moderatamente grossolana a media, scarsamente calcarei in superficie, a reazione da subalcalina a neutra e drenaggio da buono a medio, con possibile accumulo di carbonato di calcio in profondità (caranto).

Terreni così caratterizzati garantiscono agli asparagi di Badoere un rapido sviluppo assicurando così turioni che, dal punto di vista fisico, presentano scarsa fibrosità e un colore particolarmente brillante e dal punto di vista organolettico acquisiscono le caratteristiche distintive descritte all'art. 2.

La compresenza di tali condizioni costituiscono un elemento imprescindibile a garanzia della qualità dell'"Asparago di Badoere" poiché concorre a definire gli aspetti fisici e organolettici tipici del prodotto.

Nel Veneto la coltura dell'asparago ha una lunga tradizione la cui origine sembra risalire alla conquista da parte dei Romani delle terre venete.

Fin dal medioevo questa coltivazione era conosciuta ed affermata nel territorio che si estende a sud delle Prealpi venete in una fascia pianeggiante che collega idealmente il medio corso del Brenta, del Sile e del Piave, aree connotate da terreni accomunati dalla presenza di quei fiumi la cui rilevanza in termini agronomici non necessita certamente di spiegazioni.

La coltivazione specializzata della pianta, comunque, è però piuttosto recente, essendosi sviluppata dopo l'ultimo conflitto mondiale in concomitanza con la trasformazione delle mezzadrie e con l'abbandono degli allevamenti del baco da seta che ha reso disponibile, nella stagione primaverile (periodo nel quale, precedentemente, l'allevamento del baco richiedeva un impegno notevole), una manodopera che diversamente non avrebbe trovato impiego.

Dal punto di vista documentale sono innumerevoli le fonti che annoverano l'"Asparago di Badoere" come una delle produzioni locali più pregiate del Veneto.

Vale la pena altresì ricordare, inoltre, che l'importanza di Badoere nella produzione degli asparagi, a livello provinciale, spinse l'amministrazione comunale di Morgano, ad organizzare fin dal 1968 la "Prima Mostra Provinciale dell'Asparago", tradizione che si tramanda ancor oggi.

Un'attività che è fortemente radicata nella cultura degli abitanti del territorio interessato a questa produzione dove le tecniche di coltivazione sono state tramandate di generazione in generazione.

La particolare combinazione dei fattori produttivi, quali la manualità e l'artigianalità unitamente ai fattori pedoclimatici dell'area delimitata consente a questo tipo di produzione di differenziarsi con decisione da tutto il comparto di riferimento. La grande diffusione e notorietà del prodotto, raggiunte grazie alla realizzazione di diverse iniziative promozionali, dimostrano la grande reputazione dell'Asparago di Badoere.

#### **Art. 7**

#### **CONTROLLO**

Il controllo per l'applicazione delle disposizioni del presente disciplinare di produzione è svolto conformemente a quanto stabilito dal Reg. (UE) N. 1151/2012; l'organismo preposto alla verifica è CSQA Certificazioni S.r.l. con sede a Thiene (VI) -I- Via San Gaetano n. 74, tel. (39) 0445 313011, e-mail: [csqa@csqa.it](mailto:csqa@csqa.it), Pec: [csqa@legalmail.it](mailto:csqa@legalmail.it).

#### **Art. 8**

#### **ETICHETTATURA**

Al fine di consentirne la commercializzazione, gli asparagi che si fregiano della denominazione "Asparago di Badoere" *I.G.P.* devono essere confezionati nella zona di produzione indicata all'articolo 3 del presente disciplinare in mazzi o in confezioni idonee ad uso alimentare.

Il contenuto di ciascun imballaggio deve includere soltanto asparagi della stessa categoria e calibro. La parte visibile dell'imballaggio deve essere rappresentativa dell'insieme.

Il condizionamento deve essere tale da assicurare al prodotto una sufficiente protezione.

I mazzi devono essere privi di qualsiasi corpo estraneo.

Sui mazzi e sulle confezioni deve essere apposta un'etichetta indicante:

- in caratteri di stampa delle medesime dimensioni, la dicitura "Asparago di Badoere" *I.G.P.* con specifico riferimento alla tipologia confezionata: bianco, verde o bianco e verde;

- gli elementi atti ad individuare:

- nome o ragione sociale ed indirizzo o sede del produttore singolo o associato e del confezionatore;
- la categoria commerciale, extra o prima;

- la categoria commerciale seconda accompagnata dalla dicitura “destinato esclusivamente alla trasformazione”, secondo quanto disciplinato dall'art. 2 del presente disciplinare;
- il calibro;
- nonché quanto previsto dalla normativa vigente.

Tale etichetta potrà riportare altresì altre indicazioni complementari ed accessorie non aventi carattere laudativo e non idonee a trarre in inganno il consumatore sulla natura e sulle caratteristiche del prodotto.

Su ciascun mazzo o confezione, inoltre, dovrà essere apposto il sigillo di garanzia in maniera tale che l'apertura del mazzo o della confezione comporti la rottura dello stesso sigillo, contenente il logo della I.G.P. "Asparago di Badoere" e ogni altra indicazione prevista dalla normativa vigente.

Il logo identificativo della I.G.P. "Asparago di Badoere" è costituito da un quadrato con angoli arrotondati, con all'interno una rappresentazione grafica suddivisa in due piani. In primo piano è presente il prodotto con la stilizzazione grafica di 5 asparagi raggruppati a forma di mazzo, in secondo piano un disegno grafico rappresenta un particolare della costruzione architettonica della barchessa presente nella piazza del paese, una quinta sagomata ad onda suddivide i due piani e nella sua parte inferiore destra appare la dicitura "Asparago di Badoere" in due righe.

Il logo è realizzato con l'utilizzo, nei vari campi, di n. 04 colori presenti nella scala cromatica:

Pantone: P293CV, P410CV, P471CV, P155CV.

Bordo che racchiude tutto il logo 100% P293CV.

Tratto che disegna gli asparagi 100% P410CV.

Tratto che raggruppa i 5 asparagi a forma di mazzo 80% P471CV.

Area a forma di onda che suddivide i due piani grafici 100% P293CV.

Bordo che delimita la parte superiore della sagoma onda 70% P293CV.

Facciata esterna della barchessa 100% P155CV.

Traccia tetto barchessa 80% P471CV.

Profilo cornice su tetto barchessa 100% P410CV.

Profilo cornice tra fori finestre e colonne su facciata barchessa 100% P410CV.

Tracce delimitanti le colonne 100% P410CV.

Parte in luce basamento colonne 40% P410CV.

Parte in ombra basamento colonne 60% P410CV.

Capitello colonne 60% P410CV.

Parte superiore al capitello colonne, parte in ombra 80% P471CV.

Parte superiore al capitello colonne, parte in luce 60% P471CV.



Filetti su parte superiore capitello colonne e capitello arco 100% P471CV.

Zona in ombra parte superiore sagoma arco portico 100% P410CV.

Zona in ombra parte inferiore sagoma arco portico 80% P410CV.

Sagome finestre/porte e pavimento interno portico 100% P410CV.

Parete verticale interno portico 60% P410CV.

Area cielo 20% P293CV.

Scritta "Asparago di Badoere" 100% Bianco.

