

**Pubblicazione di una domanda di registrazione di un nome ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari**

(2023/C 253/09)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio <sup>(1)</sup> entro tre mesi dalla data della presente pubblicazione.

DOCUMENTO UNICO

«Asparago verde di Canino»

n. UE: PGI-IT-02868 – 29.9.2022

DOP ( ) IGP (X)

**1. DENOMINAZIONE**

«Asparago verde di Canino»

**2. STATO MEMBRO O PAESE TERZO**

Italia

**3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO AGRICOLO O ALIMENTARE**

**3.1. Tipo di prodotto**

Classe 1.6. Ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati

**3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1**

L'Indicazione geografica protetta «Asparago verde di Canino» è riservata ai turioni di asparago appartenenti alla famiglia delle Liliaceae, varietà *Asparagus officinalis* L., tipologia verde, riconducibili alle seguenti cultivar: Atlas, Grande, UC157, Vegalim, Starlim, Italo, Atticus, Verdus.

L'«Asparago verde di Canino» IGP, all'atto dell'immissione al consumo deve avere le seguenti caratteristiche morfologiche, merceologiche, organolettiche e chimico-fisiche:

Caratteristiche morfologiche

- colore verde brillante su tutto il gambo, con sfumature violacee all'apice;
- intero, con portamento eretto e apice stretto e chiuso; consistenza soda, non flaccida;
- pulito, privo di terra o di qualsiasi altra impurità;

Caratteristiche merceologiche

- Categoria Extra: diametro del turione > di 16 mm;
- Categoria I: diametro del turione tra 10,1 e 16 mm.
- Categoria II (detta asparagina): diametro del turione tra 8 – 10 mm

È ammessa una tolleranza del +/- 10 % in peso di turioni non rispondenti al diametro indicato all'interno della stessa confezioni.

Caratteristiche organolettiche

- odore: da delicato a intenso, privo di note anomale;
- sapore: dolce, con retrogusto erbaceo;

(1) GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

Caratteristiche chimico-fisiche

- ferro: maggiore di 1 mg/100 g
- magnesio: maggiore di 10 mg/100 g

L'«Asparago verde di Canino» I.G.P., deve inoltre avere turioni pieni (non vuoti) e privi di spaccature. Per l'uniformità di tutta la parte edule e per l'assenza di scarto, viene definito «mangiatutto».

Per il prodotto destinato alla trasformazione, possono essere utilizzati anche i turioni che rispettano tutti i requisiti richiesti dal disciplinare di produzione, ad eccezione dei requisiti di calibro e forma. Sono altresì ammesse lievi alterazioni superficiali del turione purché tali alterazioni non pregiudichino la qualità e la conservabilità dei turioni. Tali turioni possono fregiarsi della I.G.P. «Asparago verde di Canino» ma non possono essere destinati al consumatore finale come prodotto fresco non trasformato.

Il prodotto è immesso al consumo allo stato fresco o surgelato o congelato (III gamma)

3.3. *Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

—

3.4. *Fasi specifiche della produzione che devono aver luogo nella zona geografica identificata*

Tutte le operazioni di produzione dell'«Asparago verde di Canino» I.G.P. (coltivazione, pulitura, cernita, lavaggio, calibrazione, taglio, ammazzettamento e suddivisione in base alla categoria merceologica) vanno effettuate nell'ambito del territorio delimitato al successivo punto 4.

3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata*

Per l'immissione al consumo il confezionamento dell'«Asparago verde di Canino» I.G.P. deve essere effettuato in una delle seguenti tipologie di confezioni:

Per il prodotto fresco

Confezionato in mazzi, opportunamente legati e pareggiati alla base mediante taglio manuale o meccanico secondo le seguenti tipologie di confezioni:

- fazzoletti di materiale per uso alimentare del peso compreso tra 0.250 e 1 000 g.
- fascette per uso alimentare del peso compreso tra 0,250 e 1 000 g.
- vaschette di materiale per uso alimentare del peso compreso tra 0,125 e 1 000 g.
- scatole-box di materiale per uso alimentare del peso compreso tra 1 e 6 kg.
- cassette di materiale per uso alimentare del peso compreso tra 1 e 12 kg.

È ammessa la vendita di turioni sciolti in imballaggi di materiale per uso alimentare del peso massimo di 12 kg; tale imballaggio deve essere chiuso da una retina o altro materiale idoneo ai prodotti alimentari, nonché dalla fascia contenente le informazioni previste per l'etichettatura «Asparago verde di Canino» I.G.P. in modo da proteggere il prodotto da eventuali manomissioni.

Per la III gamma:

- in buste di materiale per uso alimentare, sigillata, in atmosfera controllata, da 0,10 kg a 10 kg;
- in buste di materiale per uso alimentare sigillata, sottovuoto da 0,5 kg a 10 kg;

Tutte le confezioni devono essere in materiale idoneo all'uso alimentare e sigillate in modo tale che il prodotto non possa essere estratto senza la rottura della confezione stessa.

3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata*

La confezione, oltre alle informazioni obbligatorie previste dalla specifica normativa nazionale ed europea, reca obbligatoriamente sull'etichetta a caratteri di stampa chiari e leggibili, oltre al simbolo grafico europeo della IGP e al logo della IGP più avanti descritto, le seguenti ulteriori indicazioni:

- «Asparago verde di Canino» seguita dall'acronimo IGP (Indicazione Geografica Protetta) o dalla dicitura Indicazione Geografica Protetta;
- nome o ragione sociale ed indirizzo o sede del produttore singolo e/o associato e/o del confezionatore;

È tuttavia consentito l'utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati purché non abbiano significato laudativo o tali da trarre in inganno il consumatore.

La dizione «Indicazione geografica protetta» può essere ripetuta in altra parte del contenitore o dell'etichetta anche in forma di acronimo «I.G.P.».

È vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista.

### Logotipo



#### 4. Delimitazione concisa della zona geografica

La zona di produzione dell'«Asparago verde di Canino» IGP ricade nel territorio amministrativo dei comuni di Canino, Cellere, Montalto di Castro, Tarquinia, Tuscania, Tessennano, Arlena di Castro.

#### 5. Legame con la zona geografica

La richiesta di riconoscimento dell'«Asparago verde di Canino» si basa sia sulla reputazione che sulla qualità distintiva del prodotto, data dal colore verde brillante, dalla consistenza, dal sapore e dall'assenza di scarto che gli è valso il soprannome di «mangiatutto». È ricco di Sali minerali come il ferro e il magnesio.

Il colore verde brillante è tipico dell'«Asparago Verde di Canino» è dovuto alle particolari condizioni pedoclimatiche del territorio, ai suoli vulcanici, ricchi di potassio e di sali minerali, soprattutto ferro e magnesio, che influenzano in maniera visibile e caratterizzante il colore. Il concetto di «mangiatutto» è legato alla scarsa fibrosità del prodotto ed al fatto che viene raccolto tagliando il turione sopra il livello del terreno e quindi non viene asportata la parte più bianca, fibrosa e dura, difficile da consumare: questa peculiarità agronomica e tecnica permette al consumatore di utilizzarlo completamente e riconoscerlo come «mangiatutto».

Queste caratteristiche sono determinate, a prescindere dalla genetica, dalle favorevoli condizioni agro-pedoclimatiche e dalle tecniche di coltivazione messe in atto degli agricoltori locali della zona di cui al punto 4. Il terreno gioca un ruolo fondamentale: le caratteristiche pedologiche della zona di coltivazione ben si prestano all'asparagicoltura. Il comprensorio presenta prevalentemente suoli a tessitura da franco a franco sabbioso-argilloso. I suoli si impostano per lo più su superfici terrazzate calcaree e depositi vulcanici, con buona fertilità chimica e facilitano l'emergenza del turione dell'«Asparago verde di Canino» IGP. Le caratteristiche idrologiche dei suoli scongiurando ristagni idrici nei periodi piovosi. In particolare i terreni risultano avere alti livelli di calcio, potassio ma soprattutto di ferro e magnesio tanto da caratterizzare qualitativamente l'«Asparago verde di Canino» IGP proprio nel contenuto in ferro e magnesio. Le condizioni climatiche della zona sono particolarmente favorevoli grazie alla presenza di un microclima adeguato a tale orticola, generato anche dalla relativa vicinanza del mare. Gli inverni miti e le primavere dolci permettono un risveglio precoce delle zampe, le quali iniziano normalmente già i primi di gennaio a emettere turioni adatti per la raccolta.

Estate non troppo umide e piovose favoriscono l'«Asparago verde di Canino» IGP, che non ama affondare le radici nell'umidità ristagnante e non apprezza neanche bagnature della chioma, che possono procurargli malattie fungine. Le temperature annuali risultano essere piuttosto uniformi con valori medi mensili prossimi ai 16°C; i valori medi minimi e massimi sono pari rispettivamente a circa 11°C e circa 22°C con i mesi più freddi rilevati tra gennaio e febbraio con temperature minime che difficilmente raggiungono valori assoluti al di sotto degli 0°C; i mesi più caldi sono luglio e agosto con temperature massime che hanno raggiunto anche valori assoluti di circa 32°C. Anche il regime pluviometrico della zona risulta estremamente omogeneo e caratterizzato, negli ultimi anni, da una quantità di pioggia cumulata/anno media di poco più di circa 472 mm. Le precipitazioni sono concentrate nel periodo autunno inverno, con il periodo di aridità nei mesi di estivo. Particolare riferimento va fatto anche al ricorso alla tecnica della geotermia per la produzione in coltura protetta. Le radici vengono riscaldate attraverso manichette interrate in cui passa acqua calda proveniente da falde affioranti. Nel periodo invernale la parte edule viene protetta in tunnel di polietilene: in questo modo si mantiene un microclima caldo, ideale per l'asparago.

L'«Asparago verde di Canino» ha una storia relativamente recente ma prestigiosa. Il successo commerciale e il legame con il territorio risalgono agli inizi degli anni '80 del '900. Le prime competenze sulla conduzione di asparagie moderne si sono sviluppate in questo periodo. La prima asparagiaia risale infatti al 1980 per una superficie coltivata ad asparagi verdi di 9 ettari.

La nuova coltivazione ha stimolato la costruzione di strumenti adatti allo scalo dell'asparago verde e un'attenzione particolare ai metodi di raccolta manuale, in quanto fu subito compresa l'importanza di questa fase, «non solo per la qualità dei turioni ma anche per le produzioni future. [...] Per ottenere turioni teneri e con brattee ben serrate, occorre [va] effettuare raccolte ravvicinate che [dovevano] essere giornaliere per tutti il periodo di piena produzione e non superiori ai due giorni nelle fasi di inizio e fine raccolta» (Saccardo F., Temperini O., *Asparago: tecnica agronomica e scelta varietale*, in Arisial (a cura di), *Esperienze sulla coltivazione dell'asparago nel Lazio*, 2004, pag. 17).

Successivamente, per ampliare la stagione produttiva e i tempi di permanenza sul mercato, i produttori hanno avviato un'interessante sperimentazione di coltivazioni forzate con acqua calda, grazie alla presenza nella piana del Paglieto di sorgenti termali. La favorevole congiuntura pedoclimatica che rendeva ottimali i parametri colturali dell'asparago, ha dato vita nel Comune di Canino a una nuova realtà agricola (in *Innovazione e agricoltura*, 2, n. 2, 1999, pagg. 36-39; *L'Informatore agrario*, 50, 2001, pag. 45).

Dell'«Asparago verde di Canino» viene apprezzata la consistenza, il sapore e l'assenza di scarto, motivo per cui è chiamato «mangiatutto». La guida del Touring Club Italiano, *Frutta e ortaggi in Italia*, lo definisce così e lo inserisce fra le varietà più apprezzate a livello nazionale (Cabrin L., Malerba F., *Frutta e ortaggi in Italia*, TCI, Milano 2005, pag. 49). Sempre come «mangiatutto» è stato segnalato nel volume «1001 specialità della cucina italiana da provare almeno una volta nella vita», dov'è elencato tra le eccellenze della regione Lazio (Machado A., Prete C., Newton Compton, 2015, pagg. 297-299).

Questo prodotto è riconosciuto tra quelli più importanti della Tuscia anche da testate attente al «Food» come la Repubblica ([repubblica.it/cronaca/2013/04/26/](http://repubblica.it/cronaca/2013/04/26/)), Corriere della Sera ([viaggi.corriere.it/weekend/](http://viaggi.corriere.it/weekend/)), Libero, Quotidiano.net ([quotidiano.net/viaggiesapori/](http://quotidiano.net/viaggiesapori/)), il Tempo ([tempo.it/i-consigli-di-fuoriporta/2017/04/21/](http://tempo.it/i-consigli-di-fuoriporta/2017/04/21/)) o magazine del gusto come Mondo Mangiare ([mangiare.moondo.info](http://mangiare.moondo.info)).

Nel 2006, l'«Asparago verde di Canino» è stato inserito nel progetto *Leader Plus 2000/2006 – Gal degli Etruschi*, tra i prodotti «che hanno un'alta capacità di identificazione» con il territorio e che pur non essendo un prodotto «con una forma di riconoscimento pubblico (DOP, IGP, IGT, ecc) ha un'importanza rilevante per alcuni comuni dell'area sia dal punto di vista quantitativo che qualitativo».

Dal 2001 il Comune di Canino e il Comune di Montalto di Castro organizzano sagre annuali per la promozione e la diffusione dell'asparago verde. In particolare, la Sagra dell'Asparago verde di Canino è rinomata per la preparazione di una «frittata monumentale» a base di asparagi che è valsa al comune viterbese il primato della «frittata più grande del mondo». (Gazzetta\_25/04/2010; Messaggero\_11/05/2016)

**Riferimento alla pubblicazione del disciplinare**

Il testo consolidato del disciplinare di produzione è consultabile sul sito internet:

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

oppure:

accedendo direttamente alla home page del sito del Ministero delle politiche agricole, alimentari, forestali ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)), cliccando su «Qualità» (in alto a destra dello schermo), poi su «Prodotti DOP IGP e STG» (di lato, sulla sinistra dello schermo) ed infine su «Disciplinari di produzione all'esame dell'UE».

---