

## OTROS ACTOS

## COMISIÓN EUROPEA

**Publicación de una solicitud de aprobación de una modificación que no se considera menor de un pliego de condiciones, de conformidad con el artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios**

(2020/C 221/06)

La presente publicación otorga el derecho a oponerse a la solicitud de modificación, de conformidad con el artículo 51 del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo <sup>(1)</sup>, en un plazo de tres meses a partir de la fecha de la presente publicación.

SOLICITUD DE APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN QUE NO SE CONSIDERA MENOR DEL PLIEGO DE CONDICIONES DE LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN PROTEGIDAS O DE LAS INDICACIONES GEOGRÁFICAS PROTEGIDAS

**Solicitud de aprobación de una modificación de conformidad con el artículo 53, apartado 2, párrafo primero, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012.**

**«ASPARAGO VERDE DI ALTEDO»**

**N.º UE: PGI-IT-0127-AM01 – 14.3.2019**

**DOP ( ) IGP (X)**

**1. Agrupación solicitante e interés legítimo**

Consorzio di Tutela dell'Asparago Verde di Altedo IGP

Piazza Caduti della Resistenza, 2  
40051 Malalbergo (BO)  
ITALIA  
Tel. +39 0532904511  
Fax +39 0532904520

Correo electrónico: asparagoverdeigp@pec-legal.it

El Consorzio di Tutela dell'Asparago Verde di Altedo IGP ostenta un interés legítimo en presentar una solicitud de modificación con arreglo al artículo 13, apartado 1, del Decreto del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali (Decreto del Ministerio de Políticas Agrícolas, Alimentarias y Forestales) n.º 12500, de 14 de octubre de 2013.

**2. Estado miembro o tercer país**

Italia

**3. Apartado del pliego de condiciones afectado por la modificación**

- ☐ Nombre del producto
- ☒ Descripción del producto
- ☒ Zona geográfica
- ☒ Prueba del origen
- ☒ Método de obtención

<sup>(1)</sup> DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

- ☒ Vínculo
- ☒ Etiquetado
- ☒ Otros [especifíquense]

4. **Tipo de modificación**

- ☒ Modificación del pliego de condiciones de una DOP o IGP registrada que, a tenor del artículo 53, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, no se considera menor.
- ☐ Modificación del pliego de condiciones de una DOP o IGP registrada, cuyo documento único (o equivalente) no ha sido publicado y que, con arreglo al artículo 53, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, no se considera menor.

5. **Modificaciones**

*Descripción del producto*

— Artículo 2 del pliego de condiciones

El párrafo:

«Los cultivares idóneos para la producción del “Asparago verde di Altedo” son los siguientes:

Precoce di Argenteuil, Eros, Marte y Ringo.»

queda redactado como sigue:

«Los cultivares idóneos para la producción del “Asparago verde di Altedo” son los siguientes:

Eros, Marte, Franco, Giove, Ercole, Vittorio y Athos.».

Motivo:

Actualización y ampliación de la gama de variedades. Teniendo en cuenta que en la actualidad la producción del «Asparago verde di Altedo» se concentra casi exclusivamente en el cultivar Eros, para garantizar la continuidad de la producción se propone introducir híbridos, derivados de la mejora genética de la variedad local Precoce di Argenteuil, variedad que, por tanto, se suprime. Con la introducción de las variedades Franco, Giove, Ercole, Vittorio y Athos, además de garantizar mayores cantidades, se va a ampliar el calendario de recolección y comercialización, lo que redundará en una mayor disponibilidad para el consumidor final.

Se suprime la variedad Ringo porque el material de reproducción ya no se encuentra disponible.

La modificación atañe al punto 4.2 de la ficha resumen publicada en el DO C 114 de 15.5.2002 y al punto 3.2 del documento único.

— Se añade el párrafo siguiente en el artículo 2:

«Los turiones que satisfagan todos los requisitos establecidos en el pliego de condiciones, salvo los de categoría y forma, podrán ser utilizados exclusivamente para la transformación y beneficiarse de la IGP “Asparago verde di Altedo”. Dichos turiones no podrán destinarse al consumidor final.».

Se ha incluido la posibilidad de destinar a la transformación los espárragos que, a pesar de haber sido obtenidos y cultivados siguiendo todos los parámetros previstos en el pliego de condiciones, solamente presentan defectos en el calibre o la forma. En cualquier caso, no serán destinados a la transformación los espárragos que no estén sanos ni hayan cumplido lo dispuesto en el pliego de condiciones.

La modificación atañe al punto 4.2 de la ficha resumen publicada en el DO C 114 de 15.5.2002 y al punto 3.2 del documento único.

— Se añade el párrafo siguiente en el artículo 2:

«Para la producción del “Asparago verde di Altedo” se permite también la utilización de otros cultivares de espárrago derivados de la búsqueda de variedades, siempre que pueda demostrarse, mediante pruebas experimentales y documentales, la conformidad del método de obtención y de las características cualitativas de la hortaliza con el presente pliego de condiciones. La utilización de estos cultivares para la producción del “Asparago verde di Altedo” debe notificarse previamente para su evaluación al Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, que puede solicitar para ello un dictamen técnico al organismo de control o a cualquier otro órgano.».

Para garantizar la continuidad de la producción, respetando la tradición y el vínculo con el territorio, se ha añadido una cláusula que permite utilizar también otros cultivares de espárragos de conformidad con el pliego de condiciones, siempre que esas variedades diferentes de las indicadas sean aprobadas previamente por el Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali.

La modificación atañe al punto 4.2 de la ficha resumen publicada en el DO C 114 de 15.5.2002 y al punto 3.2 del documento único.

#### *Zona geográfica*

##### — Artículo 3 del pliego de condiciones

Se han corregido los errores materiales del pliego de condiciones y se han actualizado los nombres de los municipios, modificados a raíz de las fusiones registradas en enero de 2014 y 2017, respectivamente. No se ha producido ninguna modificación ni ampliación de la zona de producción.

Concretamente:

Provincia de Bolonia:

- Castelmaggiore ha sido sustituido por Castel Maggiore, ya que es el nombre correcto del municipio.
- Castelguelfo ha sido sustituido por Castel Guelfo di Bologna, ya que es el nombre correcto del municipio.
- San Giovanni Persiceto ha sido sustituido por San Giovanni in Persiceto, ya que es el nombre correcto del municipio.

Provincia de Ferrara:

- Iolanda di Savoia ha sido sustituido por Jolanda di Savoia, ya que es el nombre correcto del municipio.
- Municipio de Fiscaglia: Creado el 1 de enero de 2014, tras la fusión de los municipios colindantes de Massa Fiscaglia, Migliarino y Migliaro. Por lo tanto, se considera adecuado incluir el nombre correcto en el pliego de condiciones. Conviene, asimismo, señalar que estos tres municipios han sido sustituidos en su totalidad por el municipio de Fiscaglia sin ninguna modificación de la zona incluida en el pliego de condiciones.
- Municipio de Terre del Reno: Creado el 1 de enero de 2017, tras la fusión de los municipios colindantes de Sant'Agostino y Mirabello. Por lo tanto, se considera adecuado incluir el nombre correcto en el pliego de condiciones. Conviene, asimismo, señalar que estos dos municipios han sido sustituidos en su totalidad por el municipio de Terre del Reno sin ninguna modificación de la zona incluida en el pliego de condiciones.

La modificación atañe al punto 4.3 de la ficha resumen publicada en el DO C 114 de 15.5.2002 y al punto 4 del documento único.

#### *Prueba del origen*

##### — Artículo 5 del pliego de condiciones

El párrafo:

«Las explotaciones agrarias aptas para la producción de la IGP “Asparago verde di Altedo” están inscritas en un registro ad hoc elaborado, mantenido y actualizado por el organismo de control contemplado en el artículo 10, apartado 2, del Reglamento (CEE) n.º 2081/92.»

se suprime y se sustituye por el texto siguiente:

«El control de la conformidad del producto con el pliego de condiciones corre a cargo de la estructura de control, según lo dispuesto en los artículos 36 y 37 del Reglamento (UE) n.º 1151/2012. El organismo de control seleccionado es Check Fruit srl-via dei Mille, 24-40121 Bologna-Italia tel. +39 051 649.48.36 Fax +39 051 649.48.13-info@checkfruit.it

Gracias a la inscripción en los registros correspondientes, gestionados por la estructura de control contemplada en el artículo 5, de las parcelas catastrales en las que se efectúa la producción, de los agricultores y de los envasadores, así como a través de la notificación a la estructura de control de las cantidades producidas, se garantiza la trazabilidad del producto.

Todas las personas físicas o jurídicas inscritas en los registros correspondientes están sujetas a controles de la estructura de control, según lo dispuesto en el pliego de condiciones y el programa de control correspondiente.»

El artículo se ha redactado de nuevo para incluir las referencias del organismo de control y los elementos apropiados para garantizar la prueba del origen del producto, tal como se prevé en el artículo 7, letras d) y g), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012.

*Método de obtención*

— Artículo 4 del pliego de condiciones

El párrafo siguiente:

«Distancia, profundidad de plantación y densidad: la distancia mínima entre caballones debe ser de 1 m; la distancia mínima en cada caballón debe ser de 33 cm.»

se modifica como sigue:

«Distancia, profundidad de plantación y densidad: la distancia entre caballones debe estar comprendida entre un mínimo de 1 m y un máximo de 3,5 m; la distancia mínima en cada caballón debe ser de 15 cm.».

En lo que atañe al método de producción, se han actualizado las técnicas de cultivo, respetando al mismo tiempo la tradición. La técnica agronómica consistente en ampliar las distancias entre caballones, llegando hasta los 3,5 metros, es cada vez más común. Esto se refleja en la producción y en la vida de la esparraguera, que es más longeva.

La reducción de la distancia mínima en los caballones es el resultado de la adaptación de las técnicas de cultivo. Este aspecto está estrechamente vinculado con la ampliación de la distancia entre caballones, que se traduce sobre todo en una neta mejora desde el punto de vista fitosanitario. La ampliación de los caballones conlleva un menor riesgo de enfermedad, por ejemplo, de hongos. Además, también permite un ahorro en la cantidad de fertilizantes utilizados, ya que estos deben expandirse de forma más localizada en los caballones. Se considera que la reducción de la distancia mínima en los caballones y la ampliación de la distancia entre caballones no afecta a las características ni a la calidad del producto.

— La frase siguiente:

«Las garras deben tener un peso mínimo de 70 g y estar exentas de enfermedades.»

queda redactado como sigue:

«Las garras deben tener un peso mínimo de 50 g y estar exentas de enfermedades.».

Para adecuar el pliego de condiciones, también en el caso del material de propagación, resulta necesario disminuir el peso mínimo de las garras de 70 a 50 gr. Se subraya que tal modificación no tiene ninguna influencia en las características cualitativas del producto IGP. Esta modificación también era necesaria para adaptarse a la oferta de los viveros, que comercializan cada vez con más frecuencia garras con estas características.

— Se ha añadido la siguiente disposición:

«La densidad de plantación debe estar comprendida entre 15 000 y 27 000 plantas por hectárea.».

En aras de la claridad y la precisión del pliego de condiciones, se han indicado el número mínimo y máximo de plantas por hectárea.

— El punto siguiente:

«corte de la parte aérea tras su completa desecación y quema fuera de la parcela;»

queda redactado como sigue:

«corte de la parte aérea tras su completa desecación;».

Se ha considerado oportuno eliminar la parte relativa a la quema, ya que esta técnica está prohibida.

— La frase:

«La producción anual máxima prevista de la esparraguera en plena producción es de 10 t/ha.»

queda redactada como sigue:

«La producción anual máxima prevista de la esparraguera en plena producción es de 12 t/ha.».

En correspondencia con la adaptación de las técnicas de cultivo, la producción anual máxima por hectárea se ha adaptado, aunque no de forma proporcional, pasando de 10 a 12 toneladas por hectárea.

### Vínculo

#### — Artículo 9 del pliego de condiciones

Se ha procedido a integrar en el pliego de condiciones los elementos publicados en los puntos 4.4 y 4.6 de la ficha resumen (Diario Oficial de Unión Europea de 15.5.2002, serie C 114/6), que dieron lugar al registro del nombre.

El texto añadido es el siguiente:

«La solicitud de registro del nombre se basa en la reputación del producto.

La especial composición del terreno y el clima húmedo y neblinoso típico de la “Bassa” padana, característica común de toda la zona descrita, unidos a la destreza y los métodos tradicionales del cultivo del espárrago, experiencia secular transmitida de padres a hijos, hacen que las características de calidad y tipismo del producto estén estrechamente vinculadas a la zona geográfica indicada, que se debe considerar por ello el ámbito ideal de origen del “Asparago verde di Altedo”.

La zona geográfica donde se produce el “Asparago verde di Altedo” es la zona delimitada por la vía Emilia en la provincia de Bolonia, la costa del Adriático y el Po en la provincia de Ferrara. Los documentos que atestiguan el origen del cultivo, la producción, la comercialización y el uso culinario del “Asparago verde di Altedo” se remontan al siglo XIII.

Desde hace siglos, el “Asparago verde di Altedo” ha sido muy utilizado por los grandes cocineros boloñeses, tal como atestiguan las recetas con espárragos que figuran en sus tratados.

Una primera cita específica de los espárragos verdes de Altedo se encuentra en la famosa obra *Ruralium Commodorum Librum Duodecim* del gran agrónomo Pier Crescenzi, nacido en Bolonia en 1233.

Esto demuestra la antigüedad del cultivo del “Asparago verde di Altedo” en los campos de Bolonia y Ferrara.

Otro agrónomo y gran gastrónomo boloñés, Vincenzo Tanara, del siglo XVII, habla del espárrago verde en su tratado *L'economia del cittadino in villa*, de 1644.».

La modificación también atañe al punto 5 del documento único, en el que se han incluido algunos elementos que figuran en el punto 4.4 de la ficha resumen que se consideran atribuibles al vínculo entre la denominación y la zona geográfica de producción. Las modificaciones son meramente de redacción.

### Etiquetado

#### — Artículo 8 del pliego de condiciones

Se ha añadido el párrafo siguiente:

«Podrán utilizarse, junto con la expresión “I.G.P. Asparago verde di Altedo” o “Asparago Verde di Altedo I.G.P.” y el símbolo europeo, indicaciones o símbolos gráficos que hagan referencia a nombres, razones sociales, marcas colectivas o marcas de determinadas empresas.».

Habida cuenta de las nuevas exigencias comerciales y del interés cada vez mayor hacia los productos con IGP, se ha añadido también la posibilidad de incluir en la etiqueta o en el embalaje indicaciones o símbolos gráficos que hagan referencia a nombres, razones sociales, marcas colectivas o marcas de determinadas empresas.

La modificación atañe al punto 4.8 de la ficha resumen publicada en el DO C 114 de 15.5.2002 y al punto 3.6 del documento único.

#### — Punto 3.6 del documento único

En aras de la exhaustividad del contenido que figura en esta sección específica del documento único, se ha incluido en este punto la representación del logotipo de la IGP.

### Otros

#### — Actualizaciones normativas

Se han actualizado las referencias normativas al Reglamento (UE) n.º 1151/2012.

*Envasado*

## — Artículo 7 del pliego de condiciones

Se ha añadido el párrafo siguiente:

«La comercialización del “Asparago verde di Altedo” para su despacho al consumo debe efectuarse utilizando todos los tipos de envases autorizados en el territorio comunitario de acuerdo con la normativa vigente.».

En lo que atañe al envasado, resulta adecuado incluir una aclaración acerca de los embalajes que deben utilizarse para abarcar todos los tipos de envases y embalajes aceptados en la UE y conformes a la normativa vigente.

La modificación atañe al punto 4.5 de la ficha resumen publicada en el DO C 114 de 15.5.2002 y al punto 3.5 del documento único.

## — Artículo 7 del pliego de condiciones

Se ha añadido el párrafo siguiente:

«Los espárragos destinados a la transformación y que, por lo tanto, no pueden destinarse al consumidor final, pueden entregarse también “a granel” en embalajes o envases conformes a la normativa vigente, en los que se indique con caracteres legibles y visibles en al menos uno de los lados, la mención “Asparago verde di Altedo IGP destinado a la transformación”.».

Teniendo en cuenta las oportunidades y el interés cada vez mayor que suscita la producción de IGP, también en el caso de los productos transformados, se consideró oportuno incluir y regular claramente la cuestión del envasado en los pliegos de condiciones de estos productos. Por lo tanto, en el caso de los espárragos destinados a la transformación, se ha querido especificar que es suficiente utilizar embalajes aceptados en la UE, a reserva de una clara identificación del producto para garantizar la trazabilidad.

La modificación atañe al punto 4.5 de la ficha resumen publicada en el DO C 114 de 15.5.2002 y al punto 3.5 del documento único.

## DOCUMENTO ÚNICO

## «Asparago verde di Altedo»

N.º UE: PGI-IT-0127-AM01 – 14.3.2019

## DOP ( ) IGP (X)

1. **Nombre**

«Asparago verde di Altedo».

2. **Estado miembro o tercer país**

Italia.

3. **Descripción del producto agrícola o alimenticio**3.1. *Tipo de producto*

Clase 1.6, «Frutas, hortalizas y cereales frescos o transformados».

3.2. *Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1*

La indicación geográfica protegida «Asparago verde di Altedo» se reserva a los turiones de espárrago procedentes de plantaciones inscritas en un registro específico que lleva el organismo de control, pertenecientes a las siguientes variedades cultivares de espárrago verde: Eros, Marte, Franco, Giove, Ercole, Vittorio, Athos y otras que pueden estar presentes hasta un máximo del 20 %.

La indicación geográfica protegida «Asparago verde di Altedo» se reserva a los turiones clasificados en las dos categorías siguientes, que reúnen las características establecidas en la normativa de la Unión sobre comercialización de espárragos:

- Categoría «Extra»,
- Categoría I.

Dentro de ellas, teniendo en cuenta las disposiciones específicas de cada una y las tolerancias admitidas, el «Asparago verde di Altedo» debe presentar las siguientes características comerciales y cualitativas al despacharse al consumo: los turiones deben estar:

- enteros,
- frescos de aspecto,
- sanos,
- exentos de daños causados por roedores o insectos,
- limpios, es decir, exentos de tierra o cualquier otra impureza,
- exentos de humedad externa anormal, es decir, suficientemente secos después de lavados o refrigerados con agua fría,
- exentos de olores y sabores extraños (por fermentación o presencia de mohos).

Además, no deben estar huecos, rajados, pelados ni rotos.

Deben estar asimismo bien formados; la yema ha de ser cerrada; en la categoría I pueden ser ligeramente curvos.

Los turiones que satisfagan todos los requisitos establecidos en el pliego de condiciones, salvo los de categoría y forma, podrán ser utilizados exclusivamente para la transformación y beneficiarse de la IGP «Asparago verde di Altedo». Dichos turiones no podrán destinarse al consumidor final.

Para la producción del «Asparago verde di Altedo» se permite también la utilización de otros cultivares de espárrago derivados de la búsqueda de variedades, siempre que pueda demostrarse, mediante pruebas experimentales y documentales, la conformidad del método de obtención y de las características cualitativas de la hortaliza con el presente pliego de condiciones. La utilización de estos cultivares para la producción del «Asparago verde di Altedo» debe notificarse previamente para su evaluación al Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, que puede solicitar para ello un dictamen técnico al organismo de control o a cualquier otro órgano.

3.3. *Pienso (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de productos transformados)*

—

3.4. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

Todas las fases de la producción del «Asparago Verde di Altedo» hasta la recolección del producto deben llevarse a cabo exclusivamente en la zona geográfica indicada en el punto 4.

3.5. *Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc., del producto al que se refiere el nombre registrado*

La comercialización del «Asparago verde di Altedo» para su despacho al consumo debe efectuarse utilizando todos los tipos de envases autorizados en el territorio comunitario de acuerdo con la normativa vigente.

Por último, el producto se dispone en manojos de 250 g como mínimo y 3 kg como máximo, adecuadamente atados e igualados en la base, mediante una operación de corte mecánico o manual. Los manojos pueden envolverse en la base con pañuelos de material adecuado o adornados con una cinta del mismo material y colocados en contenedores de embalaje para su comercialización y despacho al consumo.

Los espárragos destinados a la transformación y que, por lo tanto, no pueden destinarse al consumidor final, pueden entregarse también «a granel» en embalajes o envases conformes a la normativa vigente, en los que se indique con caracteres legibles y visibles en al menos uno de los lados, la mención «Asparago verde di Altedo IGP destinado a la transformación».

### 3.6. Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado

En los envases en que se presenta a la venta el «Asparago verde di Altedo», además de las indicaciones obligatorias de designación establecidas en la normativa nacional y comunitaria de comercialización del espárrago, deben figurar, en caracteres de imprenta de las mismas dimensiones, las menciones «Asparago verde di Altedo» e «Indicazione Geografica Protetta» (indicación geográfica protegida).

Además, de manera inseparable de la indicación geográfica, ha de figurar el logotipo o el símbolo distintivo de la IGP «Asparago verde di Altedo», cuya descripción, dibujo e índices colorimétricos se describen en el manual gráfico adjunto al pliego de condiciones.



Podrán utilizarse, junto con la expresión «I.G.P. Asparago verde di Altedo» o «Asparago Verde di Altedo I.G.P.» y el símbolo europeo, indicaciones o símbolos gráficos que hagan referencia a nombres, razones sociales, marcas colectivas o marcas de determinadas empresas.

## 4. Descripción sucinta de la zona geográfica

La zona geográfica donde se produce el «Asparago verde di Altedo» es la zona delimitada por la vía Emilia en la provincia de Bolonia, la costa del Adriático y el Po en la provincia de Ferrara. Más precisamente, está formada por la totalidad de los términos municipales siguientes de las provincias de Bolonia y Ferrara:

*Provincia de Bolonia:* la totalidad de los términos municipales de Anzola dell'Emilia, Argelato, Bologna, Budrio, Baricella, Bentivoglio, Calderara di Reno, Crevalcore, Castello d'Argile, Castel Maggiore, Castel San Pietro Terme, Castenaso, Castel Guelfo di Bologna, Dozza, Galliera, Granarolo dell'Emilia, Imola, Malalbergo, Medicina, Minerbio, Molinella, Mordano, Ozzano dell'Emilia, Pieve di Cento, Sala Bolognese, Sant'Agata Bolognese, San Giovanni in Persiceto, San Giorgio di Piano, San Lazzaro di Savena y San Pietro in Casale;

*Provincia de Ferrara:* la totalidad de los términos municipales de Argenta, Berra, Bondeno, Cento, Codigoro, Comacchio, Copparo, Ferrara, Fiscaglia, Formignana, Goro, Jolanda di Savoia, Lagosanto, Masi Torello, Mesola, Ostellato, Portomaggiore, Poggio Renatico, Ro, Terre del Reno, Tresigallo, Vigarano Mainarda y Voghiera.

## 5. Vínculo con la zona geográfica

La solicitud de registro del nombre se basa en la reputación del producto.

La especial composición del terreno y el clima húmedo y neblinoso típico de la «Bassa» padana, característica común de toda la zona descrita, unidos a la destreza y los métodos tradicionales del cultivo del espárrago, experiencia secular transmitida de padres a hijos, hacen que las características de calidad y tipismo del producto estén estrechamente vinculadas a la zona geográfica indicada, que se debe considerar por ello el ámbito ideal de origen del «Asparago verde di Altedo».

La zona geográfica donde se produce el «Asparago verde di Altedo» es la zona delimitada por la vía Emilia, en la provincia de Bolonia, la costa del Adriático y el Po, en la provincia de Ferrara. Los documentos que atestiguan el origen del cultivo, la producción, la comercialización y el uso culinario del «Asparago verde di Altedo» se remontan al siglo XIII.

Desde hace siglos, el «Asparago verde di Altedo» ha sido muy utilizado por los grandes cocineros boloñeses, tal como atestiguan las recetas con espárragos que figuran en sus tratados.

Una primera cita específica de los espárragos verdes de Altedo se encuentra en la famosa obra *Ruralium Commodorum Librum Duodecim* del gran agrónomo Pier Crescenzi, nacido en Bolonia en 1233.

Esto demuestra la antigüedad del cultivo del «Asparago verde di Altedo» en los campos de Bolonia y Ferrara.

Otro agrónomo y gran gastrónomo boloñés, Vincenzo Tanara, del siglo XVII, habla del espárrago verde en su tratado *L'economia del cittadino in villa*, de 1644.

### **Referencia a la publicación del pliego de condiciones**

(artículo 6, apartado 1, párrafo segundo, del Reglamento)

El texto consolidado del pliego de condiciones puede consultarse en el siguiente sitio de internet: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

o bien

accediendo directamente a la página de inicio del sitio del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)), haciendo clic después en «Qualità» [Calidad] (en la parte superior derecha de la pantalla), a continuación en «Prodotti DOP IGP STG» [Productos DOP/IGP/STG] (lateral izquierdo de la pantalla) y por último en «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE» [Pliegos de condiciones sometidos al examen de la UE].

---