



C/2023/545

27.10.2023

**Pubblicazione di una modifica ordinaria approvata del disciplinare di una denominazione di origine protetta o di un'indicazione geografica protetta nel settore dei prodotti agricoli e alimentari di cui all'articolo 6 ter, paragrafi 2 e 3, del regolamento delegato (UE) n. 664/2014 della Commissione**

(C/2023/545)

La presente comunicazione è pubblicata conformemente all'articolo 6 ter, paragrafo 5, del regolamento delegato (UE) n. 664/2014 della Commissione <sup>(1)</sup>.

**COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA DI UN DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DI UNA DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA O DI UN'INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA ORIGINARIA DI UNO STATO MEMBRO**

(regolamento (UE) n. 1151/2012)

«Asparago di Badoere»

N. UE: PGI-IT-0495-AM02 - 1.8.2023

DOP ( ) IGP (X)

**1. Nome del prodotto**

«Asparago di Badoere»

**2. Stato membro cui appartiene la zona geografica**

Italia

**3. Autorità dello Stato membro che comunica la modifica ordinaria**

Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste

—

**4. Descrizione della o delle modifiche approvate**

1. *reinsierimento di due varietà di asparago*

Al punto 3.2 del documento unico e all'articolo 2 del disciplinare, il testo:

«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» per la tipologia «bianca»; varietà «Eros», «Thielim», «Grolim», «Cumulus», «Magnus», «Giove», «Vittorio», per la tipologia «verde»

è così modificato:

«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».»

Con questa modifica viene aggiornato l'elenco delle varietà con il reinsierimento delle cultivar Avalim e Dariana, considerato che alcuni produttori storici continuano a coltivarle. Le due cultivar introdotte, per le tipologie di asparago bianco e verde, sono storiche nell'area di produzione, conformi alle caratteristiche dell'attuale disciplinare IGP e sempre presenti nelle precedenti versioni del disciplinare di produzione.

La modifica interessa il documento unico

<sup>(1)</sup> GUL 179 dell'19.6.2014, pag. 17.

2. *Eliminazione della possibilità di utilizzare altre cultivar a seguito della sola valutazione positiva da parte del Ministero dell'agricoltura della sovranità alimentare e delle foreste*

viene eliminata la seguente previsione dall'articolo 2 del disciplinare e dal punto 3.2 del documento unico:

È consentito l'utilizzo di altre cultivar di asparago derivanti dalla ricerca varietale a condizione che ne sia dimostrata, attraverso prove sperimentali e documentali, la conformità al metodo di produzione e alle caratteristiche dell'«Asparago di

Badoere» IGP. L'utilizzo di queste altre cultivar per la produzione dell'«Asparago di Badoere» dovrà essere preventivamente comunicato al Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali.»

La suddetta previsione viene eliminata in quanto è stata oggetto di rilievo da parte della Commissione che ne ha chiesto l'eliminazione da altri disciplinari di produzione di prodotti ortofrutticoli.

La modifica interessa il documento unico

## DOCUMENTO UNICO

### «Asparago di Badoere»

**N. UE: PGI-IT-0495-AM02 - 1.8.2023**

### DOP ( ) IGP (X)

#### 1. Denominazione (denominazioni) [della DOP o IGP]

«Asparago di Badoere»

#### 2. Stato membro o paese terzo

Italia

#### 3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare

##### 3.1. Tipo di prodotto [cfr. allegato XI]

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'«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 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.

In particolare, «Asparago di Badoere» IGP bianco, di categoria extra, presenta una conformazione del turione diritta con apice molto serrato; il colore è bianco, con possibili sfumature rosate acquisite dopo la fase di confezionamento; il sapore è 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; il calibro è compreso tra 12 e 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; la lunghezza è 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.

L'«Asparago di Badoere» IGP bianco, di categoria prima, rispetto a quello di categoria extra, presenta le stesse caratteristiche di conformazione, colore, sapore, lunghezza, ad eccezione delle dimensioni del calibro da 10 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.

L'«Asparago di Badoere» IGP bianco di categoria Seconda, presenta il turione con punta, apice anche leggermente sfiorito; il colore: bianco, con possibili sfumature rosate; il calibro: da 8 a 30 mm, lavorato omogeneamente nello stesso mazzo o confezione; la lunghezza: fino a 22 cm, lavorato omogeneamente nello stesso mazzo o confezione.

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

L'«Asparago di Badoere» IGP verde, di categoria extra, presenta una conformazione del turione diritta, con possibile leggera deviazione della punta, apice molto serrato; il colore della parte apicale e' verde intenso e brillante, con possibili sfumature violacee, mentre quello della parte basale (non superiore al 5 % del turione) verde con variazioni violacee fino al bianco; il sapore e' dolce e marcato, non acido, non salato, non amaro, tenero, privo di fibrosita', aroma fruttato ed erbaceo persistente, il calibro e' compreso tra 12 e 20 mm, con differenza massima di 6 mm tra il turione piu' grosso e il turione meno grosso all'interno dello stesso mazzo; la lunghezza e' compresa tra i 18 e i 27 cm con differenza massima di 1 cm tra il turione piu' corto e quello piu' lungo all'interno dello stesso mazzo.

L'«Asparago di Badoere» IGP verde, di categoria prima, rispetto a quello di categoria extra, presenta le stesse caratteristiche di conformazione, colore, sapore, ad eccezione delle dimensioni del calibro, che sono comprese tra 8 e 22 mm con differenza massima di 8 mm tra il turione piu' grosso e il turione meno grosso all'interno dello stesso mazzo, e della lunghezza, compresa tra i 16 e i 27 cm, con differenza massima di 1 cm tra il turione piu' corto e quello piu' lungo all'interno dello stesso mazzo.

L'«Asparago di Badoere» IGP verde, di categoria seconda, presenta il turione con punta, apice con leggera sfioritura; il colore: verde con possibili sfumature violacee; il calibro: da 8 a 30 mm, lavorato omogeneamente nello stesso mazzo o confezione; la lunghezza: fino a 27 cm, lavorato omogeneamente nello stesso mazzo o confezione.

Gli asparagi appartenenti alla categoria Seconda possono essere destinati esclusivamente al settore della trasformazione.

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

### 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 delimitata*

Tutte le fasi produzione dell'«Asparago di Badoere» dalla coltivazione alla raccolta avvengono nell'area geografica delimitata.

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

Al fine di consentirne la commercializzazione e preservare le caratteristiche qualitative citate al punto 3.2, gli asparagi a denominazione «Asparago di Badoere» IGP devono essere confezionati nella zona di produzione in mazzi o in confezioni idonee ad uso alimentare. Il contenuto di ciascun imballaggio deve includere soltanto asparagi della stessa categoria e calibro.

Il confezionamento dell'«Asparago di Badoere» deve avvenire nella zona indicata al punto 4 al fine di garantire la tracciabilità, il controllo e per preservare l'«Asparago di Badoere» da scadimento qualitativo dovuto a traumi o lesioni che determinano annerimenti e alterazioni delle caratteristiche qualitative, nel corso della fase di trasporto del prodotto non confezionato.

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

Sui mazzi e sulle confezioni deve essere apposta un'etichetta indicante in caratteri di stampa delle medesime dimensioni, le diciture «Asparago di Badoere» IGP con specifico riferimento alla tipologia - verde, bianco, o verde e bianco - confezionata, il nome o ragione sociale ed indirizzo del produttore e del confezionatore; la categoria commerciale extra o prima o seconda accompagnata dalla dicitura «destinato esclusivamente alla trasformazione», il calibro nonche' quanto previsto dalla normativa vigente.

#### 4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

La zona di produzione dell'«Asparago di Badoere» IGP comprende i Comuni di Piombino Dese, Trebaseleghe, in Provincia di Padova; Casale sul Sile, Casier, Istrana, Mogliano Veneto, Morgano, Paese, Preganziol, Quinto di Treviso, Resana, Treviso, Vedelago, Zero Branco in Provincia di Treviso e Scorze' in Provincia di Venezia.

#### 5. **Legame con la zona geografica**

Il legame tra la zona geografica e l'«Asparago di Badoere» e' basato sulla qualita'. Le due tipologie di asparago afferenti alla denominazione «Asparago di Badoere» si caratterizzano per un rapido sviluppo assicurando cosi' turioni che dal punto di vista fisico, presentano scarsa fibrosita' e un colore particolarmente brillante e dal punto di vista organolettico acquisiscono le caratteristiche distintive descritte al punto 3.2.

La compresenza delle condizioni pedoclimatiche della zona di produzione, di seguito evidenziate, costituisce un elemento imprescindibile a garanzia della qualita' e dell'originalita' dell'«Asparago di Badoere», poiche' concorre a definire gli aspetti fisici e organolettici tipici del prodotto.

La zona di produzione dell'«Asparago di Badoere» e' caratterizzata da una temperatura media ponderata di ca. 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 necessita' di interventi irrigui nel periodo di raccolta dei turioni, evitando ogni sorta di idrico alle piante che garantiscono, in questo modo, all'«Asparago di Badoere» una qualita' ottima. Il territorio, inoltre, e' caratterizzato dalla presenza di fiumi di risorgiva, a lento decorso, quali i fiumi Sile, Zero, Dese e gli affluenti degli stessi, capaci di rendere i terreni fertili e produttivi. Questo garantisce un'ottima vigoria delle piante senza la necessita' di intervenire con concimazioni oltre a quelle normalmente previste; la bassa concentrazione di azoto, inoltre, consente l'ottenimento di turioni integri privi di evidenti spaccature o fessurazioni. La zona di produzione e' caratterizzata da terreni sciolti. La coltivazione dell'«Asparago di Badoere» e' 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 profondita' (caranto).

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

Dal punto di vista documentale sono innumerevoli le fonti che annoverano l'«Asparago di Badoere» nelle tipologie bianco e verde come una delle produzioni locali piu' pregiate del Veneto. Vale la pena altresì ricordare che l'importanza di Badoere nella produzione degli asparagi a livello provinciale spinse l'amministrazione comunale di Morgano ad organizzare fin dal 1968 la «I Mostra provinciale dell'asparago», tradizione che si tramanda ancor oggi.

Un'attivit  che e' 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 manualita' e l'artigianalita', 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 notorieta' del prodotto, raggiunte grazie alla realizzazione di diverse iniziative promozionali, dimostrano la grande reputazione dell'«Asparago di Badoere».

#### **Riferimento alla pubblicazione del disciplinare**

[https://www.politicheagricole.it/flex/files/1/1/3/D.3fff802670c9cbd6694e/DISCIPLINARE\\_ASPARAGO\\_BADOERE\\_04.23.pdf](https://www.politicheagricole.it/flex/files/1/1/3/D.3fff802670c9cbd6694e/DISCIPLINARE_ASPARAGO_BADOERE_04.23.pdf)