

**Bekendmaking van een aanvraag tot registratie van een naam overeenkomstig artikel 50, lid 2, punt a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen**

(2023/C 253/09)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad <sup>(1)</sup> uiterlijk drie maanden na deze bekendmaking bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag.

ENIG DOCUMENT

**“Asparago verde di Canino”**

**EU-nr.: PGI-IT-02868 – 29.9.2022**

**BOB ( ) BGA (X)**

**1. Naam/Namen**

“Asparago verde di Canino”

**2. Lidstaat of derde land**

Italië

**3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel**

**3.1. Productcategorie**

Categorie 1.6. Groenten, fruit en granen, in ongewijzigde staat of verwerkt

**3.2. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is**

De beschermde geografische aanduiding “Asparago verde di Canino” is voorbehouden voor winterknoppen van asperges van de familie der lelieachtigen, variëteit *Asparagus officinalis* L., groen, verkregen uit de volgende cultivars: Atlas, Grande, UC157, Vegalim, Starlim, Italo, Atticus, Verduis.

Bij het in het verkeer brengen moet de BGA “Asparago verde di Canino” de volgende morfologische, organoleptische, fysisch-chemische en handelskenmerken hebben:

Morfologische kenmerken

- glanzende groene stengel, punt met paarse tinten;
- hele winterknop, rechte groei en smalle en dichte punt; stevige consistentie, niet slap;
- schone winterknop, zonder aarde of andere onzuiverheden.

Handelskenmerken

- categorie “Extra”: diameter van de winterknop > 16 mm;
- categorie I: winterknopdiameter tussen 10,1 en 16 mm;
- categorie II (zogenoemde asparagine): winterknopdiameter tussen 8 en 10 mm.

Voor elke verpakking is een tolerantie van  $\pm 10$  % van het gewicht van de winterknoppen die niet aan de gespecificeerde diameter voldoen, toegestaan.

Organoleptische kenmerken

- geur: delicaat tot intens, zonder abnormale toetsen;
- smaak: zacht, met kruidige nasmaak.

<sup>(1)</sup> PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.

Fysisch-chemische kenmerken

- ijzer: gehalte van meer dan 1 mg/100 g;
- magnesium: gehalte van meer dan 10 mg/100 g.

De BGA “Asparago verde di Canino” moet ook volle (niet-lege) winterknoppen hebben zonder barsten. Vanwege de uniformiteit van het gehele eetbare gedeelte en het feit dat alles eetbaar is, wordt deze asperge ook wel “mangiatutto” (eet alles) genoemd.

Uitsluitend in het geval van verwerking is het mogelijk om ook winterknoppen te gebruiken die voldoen aan alle eisen van het productdossier, behalve die welke betrekking hebben op de afmetingen en de vorm. Lichte oppervlakkige beschadigingen van de winterknop zijn eveneens toegestaan, mits deze de kwaliteit en houdbaarheid van de winterknoppen niet nadelig beïnvloeden. Deze winterknoppen kunnen in aanmerking komen voor de BGA “Asparago verde di Canino”, maar mogen niet als vers, onverwerkt product aan de eindverbruiker worden aangeboden.

Het product wordt vers, diepgevroren of bevroren (categorie III) in het verkeer gebracht.

3.3. *Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)*

—

3.4. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

Alle productieactiviteiten voor de BGA “Asparago verde di Canino” (teelt, schoonmaken, sorteren, wassen, indelen naar groottesortering, snijden, samenbinden in bossen en distribueren naargelang van de handelscategorie) moeten plaatsvinden in het in punt 4 omschreven gebied.

3.5. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

Voor het in het verkeer brengen moet de BGA “Asparago verde di Canino” op een van de volgende manieren worden verpakt:

Vers product

Verpakt in bossen, goed samengebonden en onderaan, met de hand of mechanisch, gelijkmatig afgesneden, voor de volgende soorten verpakkingen:

- zakjes van een voor voedingsmiddelen geschikt materiaal met een gewicht tussen 0,250 en 1 000 g;
- bossen, samengehouden door een voor voedingsmiddelen geschikte wikkel met een gewicht tussen 0,250 en 1 000 g;
- bakjes van een voor voedingsmiddelen geschikt materiaal met een gewicht tussen 0,125 en 1 000 g;
- dozen van een voor voedingsmiddelen geschikt materiaal met een gewicht tussen 1 en 6 kg;
- kistjes van een voor voedingsmiddelen geschikt materiaal met een gewicht tussen 1 en 12 kg.

Het is toegestaan om winterknoppen in bulk te verkopen in verpakkingen van een voor voedingsmiddelen geschikt materiaal met een maximumgewicht van 12 kg; deze verpakking moet worden gesloten met een net of een ander voor levensmiddelen geschikt middel, alsmede met het zegel met de voor de etikettering van de BGA “Asparago verde di Canino” vereiste vermeldingen, om het product tegen kwaliteitsverlies te beschermen.

Categorie III:

- zakken van een voor voedingsmiddelen geschikt materiaal, verzegeld onder gecontroleerde atmosfeer, met een gewicht tussen 0,10 kg en 10 kg;
- zakken van een voor voedingsmiddelen geschikt materiaal, vacuüm, met een gewicht tussen 0,5 kg en 10 kg.

Alle verpakkingen moeten gemaakt zijn van een voor voedingsmiddelen geschikt materiaal en zodanig zijn verzegeld dat het product er niet uitgethaald kan worden zonder de verpakking te beschadigen.

3.6. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

Naast de verplichte vermeldingen waarin de specifieke nationale en Europese regelgeving voorziet, moet op het etiket van de verpakking, in duidelijke en leesbare drukletters, naast het hieronder beschreven Europese grafische symbool van de BGA en het BGA-logo, de volgende aanvullende informatie worden vermeld:

- “Asparago verde di Canino” gevolgd door de afkorting IGP (beschermde geografische aanduiding) of “Indicazione Geografica Protetta”;
- naam of firmanaam en adres of hoofdzetel van de teler en/of de telersvereniging en/of de verpakker.

Het gebruik van aanduidingen die refereren aan namen, bedrijfsnamen en particuliere merken is toegestaan, mits zij niet in lovende bewoordingen zijn gesteld of in termen die de consument zouden kunnen misleiden.

De vermelding “Indicazione Geografica Protetta” (beschermde geografische aanduiding) mag elders op de verpakking of op het etiket worden herhaald, ook als afkorting “I.G.P.”.

Het toevoegen van andere, niet uitdrukkelijk toegestane vermeldingen is verboden.

#### Logo



#### 4. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied

Het productiegebied van de BGA “Asparago verde di Canino” bevindt zich in het administratieve grondgebied van de gemeenten Canino, Cellere, Montalto di Castro, Tarquinia, Tuscania, Tossignano en Arlena di Castro.

#### 5. Verband met het geografische gebied

De aanvraag tot erkenning van “Asparago verde di Canino” berust zowel op de reputatie van het product als op de onderscheidende kwaliteit ervan, die voortvloeit uit de glanzend groene kleur, de consistentie, de smaak en het feit dat alles eetbaar is, wat de asperge de bijnaam “mangiatutto” (“eet alles”) heeft opgeleverd. Deze asperge is rijk aan minerale zouten zoals ijzer en magnesium.

De typische glanzend groene kleur van “Asparago verde di Canino” is toe te schrijven aan de bijzondere bodem- en klimaatomstandigheden van het gebied en de vulkanische bodems, die rijk zijn aan kalium en minerale zouten, voornamelijk ijzer en magnesium, die een zichtbare en kenmerkende invloed hebben op de kleur. Dat de asperge “mangiatutto” is, houdt verband met het feit dat het product weinig vezelig is en het feit dat de winterknop bij de oogst boven de grond wordt gesneden, waardoor het meest witte, vezelige en harde deel, dat ongeschikt is voor consumptie, wordt verwijderd: dankzij deze agronomische en technische bijzonderheid kan de consument de gehele asperge gebruiken, m.a.w. alles ervan eten.

Afgezien van de genetische aspecten worden deze kenmerken bepaald door de voor de landbouw gunstige bodem- en klimaatomstandigheden en door teelttechnieken die door de lokale landbouwers in het in punt 4 bedoelde geografische gebied worden toegepast. De bodem speelt een essentiële rol, aangezien de bodemkenmerken van het teeltgebied geschikt zijn voor de aspergeteelt. De bodems in het gebied zijn voornamelijk los met een zandkleittextuur. Ze liggen hoofdzakelijk op kalkhoudende terrassen en vulkanische afzettingen, die zorgen voor een goede chemische vruchtbaarheid en zo hebben bijgedragen tot de opkomst van de BGA “Asparago verde di Canino”. Tijdens regenperiodes wordt het water goed afgevoerd door de hydrologische kenmerken van de bodems. Deze hebben niet alleen een hoog calcium- en kaliumgehalte, maar zijn vooral ook rijk aan ijzer en magnesium, wat de BGA “Asparago verde di Canino” het ijzer- en magnesiumgehalte bezorgt dat in kwalitatief opzicht kenmerkend is voor deze asperge. De klimatologische omstandigheden van het geografische gebied zijn bijzonder gunstig door de aanwezigheid van een microklimaat dat uitstekend geschikt is voor dit tuinbouwproduct en ook het resultaat is van de relatieve nabijheid van de zee. Door de zachte temperaturen in de winter en de lente komen de hechtwortels vroeg op, die gewoonlijk vanaf begin januari winterknoppen laten uitschieten die geschikt zijn voor de oogst.

De nauwelijks vochtige zomers met weinig neerslag zijn bevorderlijk voor de groei van de BGA “Asparago verde di Canino”, waarvan de wortels niet goed bestand zijn tegen vocht dat in de grond blijft en waarvan de bladeren niet goed tegen water kunnen, omstandigheden die, als zij zich wél voordoen, kunnen leiden tot schimmelziekten voor de plant. De jaartemperaturen zijn vrij gelijkmatig met maandelijkse gemiddelden van bijna 16 °C; de gemiddelde minimum- en maximumwaarden bedragen respectievelijk zo'n 11 °C en 22 °C. De koudste maanden zijn januari en februari met minimumtemperaturen die nauwelijks tot het vriespunt komen, de warmste zijn juli en augustus, met maximumtemperaturen die kunnen oplopen tot zo'n 32 °C. Het regenpatroon van het gebied is ook uiterst gelijkmatig en wordt de afgelopen jaren gekenmerkt door een gemiddelde jaarlijkse cumulatieve neerslag van iets meer dan 472 mm. De regen valt vooral in de herfst en de winter, terwijl de droge periode samenvalt met de zomermaanden. Vermeldenswaardig is verder het gebruik van geothermie bij de teelt onder beschutting. De wortels worden verwarmd door ondergrondse leidingen waarin warm water stroomt uit lagen die aan de oppervlakte komen. In de winter wordt het eetbare gedeelte van de asperges afgedekt door polyethyleentunnels, waardoor een voor de asperges ideaal warm microklimaat in stand kan worden gehouden.

“Asparago verde di Canino” heeft een prestigieus, zij het nog maar vrij kort, verleden. Het commerciële succes en het verband met het gebied dateren van begin jaren 1980, toen de eerste vaardigheden op het gebied van de exploitatie van de moderne aspergevelden tot ontwikkeling kwamen. Het eerste veld, met negen hectare groene asperges, werd namelijk in 1980 aangelegd.

De nieuwe teelt heeft de ontwikkeling van gereedschappen bevorderd die geschikt zijn voor het oogsten van groene asperges en heeft er zo voor gezorgd dat bijzondere aandacht wordt besteed aan handmatig oogsten. Er werd namelijk al heel snel ingezien dat deze fase “niet alleen van belang was voor de kwaliteit van de winterknoppen, maar ook voor de toekomstige productie. [...] Om zachte winterknoppen met zeer dichte schutbladeren te verkrijgen, moest er in de hele periode van volle productie dagelijks kort op elkaar worden geoogst, zonder er aan het begin en het einde van de oogst een dag overheen te laten gaan” (Saccardo F., Temperini O., *Asparago: tecnica agronomica e scelta varietale*, in Arsial (ed.), *Esperienze sulla coltivazione dell'asparago nel Lazio*, 2004, blz. 17).

Vervolgens gingen de producenten, om het productieseizoen en dus de aanwezigheid op de markt te verlengen, met succes experimenteren met glasteelt met warm water, dankzij de aanwezigheid van thermische bronnen in de vlakte van Paglieto. De gunstige bodem- en klimaatomstandigheden, die ten grondslag liggen aan de optimale parameters voor de teelt van asperges, hebben in de gemeente Canino geleid tot een geheel nieuwe situatie in de landbouw (in *Innovazione e Agricoltura*, 2, nr. 2, 1999, blz. 36-39; *L'Informatore agrario*, nr. 50, 2001, blz. 45).

“Asparago verde di Canino” wordt gewaardeerd om zijn consistentie, zijn smaak en het feit dat alles van de asperge eetbaar is, de reden waarom hij “mangiatutto” (“eet alles”) wordt genoemd. Zo wordt hij ook omschreven in de gids *Frutta e ortaggi in Italia* van de *Touring Club Italiano*, waarin hij tot de meest gewaardeerde soorten in Italië wordt gerekend (Cabrini L., Malerba F., *Frutta e ortaggi in Italia*, TCI, Milaan, 2005, blz. 49). Hij wordt ook aangeduid met “mangiatutto” in deel 1001 *specialità della cucina italiana da provare almeno una volta nella vita*, waar hij wordt genoemd als een van de excellente producten van de regio Lazio (Machado A., Prete C., Newton Compton, 2015, blz. 297-299).

Dit product wordt erkend als een van de belangrijkste van Toscane, onder meer in dagbladen die schrijven over voeding, zoals *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/)) of kooktijdschriften zoals *Mondo Mangiare* ([mangiare.moondo.info](http://mangiare.moondo.info)).

In 2006 werd “Asparago verde di Canino” opgenomen in het project *Leader Plus 2000/2006 – Gal degli Etruschi*, als een product dat “sterk geïdentificeerd kan worden” met het grondgebied, en dat weliswaar geen product is dat “in enigerlei vorm officieel is erkend (BOB, BGA, IGT (*indicazione geografica tipica*, typische geografische aanduiding) enz.), maar toch van groot belang is voor bepaalde gemeenten in de regio, zowel kwantitatief als kwalitatief”.

Sinds 2001 organiseren de gemeente Canino en de gemeente Montalto di Castro jaarmarkten voor de promotie en verspreiding van de groene asperge. Het festival van "Asparago verde di Canino" staat bekend om de bereiding van een "monumentale omelet" op basis van asperges, die deze gemeente in de provincie Viterbo het record van de "grootste omelet ter wereld" heeft opgeleverd (Gazzetta\_25/04/2010; Messaggero\_11/05/2016).

**Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier**

De geconsolideerde tekst van het productdossier kan worden geraadpleegd via de volgende link:

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

of:

door de startpagina van het ministerie van Landbouw-, Voedsel- en Bosbouwbeleid ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)) te openen en te klikken op "Qualità" (rechtsboven in het scherm), vervolgens op "Prodotti DOP IGP STG" (aan de linkerkant van het scherm) en ten slotte op "Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE".

---