



## ORIENTA

### Osservatorio sulla spesa di Roma

---

Il progetto Orienta nasce dalla necessità di rispondere in maniera organica e strutturata alle numerose esigenze di comprensione e di conoscenza del mondo della spesa agroalimentare sul mercato romano. Le esigenze di comprensione nascono dalla gran mole di informazioni con la quale viene quotidianamente bersagliato il consumatore e che, di conseguenza, determinano bisogni di tipo conoscitivo ed esemplificativo per quanto concerne qualità e genuinità dei prodotti, prezzi, correttezza nell'alimentazione, tecniche di produzione adottate, origine dei prodotti, etichettatura, luoghi, modalità e tempi di acquisto, ecc. L'obiettivo di questa iniziativa consiste, da un lato, nel rilanciare i servizi e la multifunzionalità del sistema agricolo del territorio romano e laziale promuovendone la produzione locale e, dall'altro, nel favorire, mediante un'informazione attenta e puntuale, il miglioramento della qualità della vita del consumatore evidenziando i vantaggi derivanti dalla filiera corta e l'importanza della tracciabilità dei prodotti in termini di sicurezza e genuinità. Di qui l'idea di realizzare dei **quaderni tecnici**: uno strumento immediatamente fruibile e di facile lettura per i consumatori, dei piccoli e maneggevoli quaderni volti a supplire alle carenti informazioni relativamente ad alcune tra le più significative produzioni locali, corredati di informazioni storiche, colturali, varietali, nutrizionali, economiche e di consigli utili su usi, consumi, quando e dove acquistare. La finalità ultima di questi quaderni tecnici è racchiusa nel fornire consigli pratici per gli acquisti in rapporto a freschezza e stagionalità dei prodotti, tipicità e genuinità. È stato altresì realizzato un sito internet ([www.romaorienta.it](http://www.romaorienta.it)), sul quale è possibile trovare, oltre ai summenzionati quaderni tecnici in formato elettronico, anche tutte le informazioni utili per una spesa consapevole e responsabile da parte dei consumatori.



## INTRODUZIONE

L'asparago, o *Asparagus officinalis*, dalle parole greca *aspharagos* e persiana *asparag*, che significano entrambe germoglio, fa parte della famiglia delle Liliacee, come l'aglio e la cipolla, ed è conosciuto con diversi nomi comuni: rusco, spalice, sparag, spares o spirgene. Esso è una pianta erbacea, dioica, vale a dire a fiori sia maschili sia femminili su piante diverse, ed il cui rizoma sotterraneo viene chiamato zampa. Tale zampa altro non è se non una radice, carnosa, che cresce sotto terra formando un reticolo stellare, da cui spuntano e si sviluppano i cosiddetti turioni, germogli commestibili, di sapore gradevole e delicato, rivestiti in punta di foglie simili a squame, e la cui raccolta va effettuata non appena fuoriescono dal terreno. Infatti, una volta sviluppatasi all'aria, i turioni lignificano e si trasformano in steli, da cui nascono e si sviluppano foglie, fiori e frutti. Le parti commestibili sono date dal fusto e dalla radice. Le foglie della pianta dell'asparago sono piccole e ramificate e le sue parti più tenere sono costituite dagli steli più grossi, che possiedono una maggiore polpa rispetto allo spessore della pelle. Gli asparagi si distinguono oltre che per aspetto, anche per sapore e tipologia di coltivazione (ad esempio, l'asparago bianco viene coltivato in assenza di luce durante la crescita), mentre la composizione chimica rimane su per giù uguale.

Quando il turione è ancora interrato, esso è bianco con l'apice tondeggiante, mentre, non appena fa capolino dal terreno, esso inizia a colorarsi di rosa, poi diventa violaceo ed, infine, verde per effetto della fotosintesi clorofilliana.

## STORIA

L'asparago, molto apprezzato in cucina dai buongustai, ha una storia millenaria: coltivato fin dall'antichità nel bacino del Mediterraneo (egiziani), in Asia Minore ed in Spagna, si narra che gli imperatori romani ne fossero talmente ghiotti da inviare apposite navi, la cui de-



nominazione era proprio *Asparagus*, per andare a raccogliarli. Gli antichi romani, infatti, sembra ne conoscessero coltivazione e preparazione, dettagliatamente descritte in alcune opere di Teofrasto, Catone, Plinio ed Apicio.

Intorno al 1400 la coltivazione dell'asparago arrivò anche in Francia e poi in Inghilterra, mentre solo successivamente essa approdò in America.

Per quanto riguarda l'Italia, si narra che nel territorio di Bassano, dove la coltivazione dell'asparago è antichissima, durante il periodo del Concilio di Trento (1545-1563), alcuni padri conciliari nell'attraversare quell'area con il loro seguito, ebbero modo di gustare i cosiddetti "sparasi". Essi rimasero entusiasti dell'asparago e, particolarmente colpiti dal loro effetto diuretico, ne promossero il consumo forse per la prima volta verso l'esterno del territorio.

Si rammenta che l'asparago viene considerato un ortaggio di alta qualità, apprezzato soprattutto dagli amanti della cucina raffinata. Del resto, il suo prezzo è mediamente elevato: fatto questo che lo rende un prodotto particolare, inconsueto, anche se, grazie allo sviluppo di tecnologie innovative, è stato possibile realizzare rivoluzionarie lavorazioni del prodotto (surgelazione, inscatolamento, essiccazione), che ne hanno favorito una maggiore diffusione sulle tavole di tutto il mondo.

## **VARIETÀ ED IMPIEGO DELL'ASPARAGO**

La pianta dell'asparago, il cui habitat naturale per le varietà spontanee è solitamente vicino al mare, è per lo più coltivata. Essa sopporta tutti i climi, caldi e freddi e preferisce terreni fertili, ma sciolti e ben drenati, come, ad esempio, la sabbia fertile, che è un'ideale terreno per creare un'asparagiaia.

La coltura dell'asparago è poliennale, arrivando anche a 15 anni di produzione continua, ma necessita di alcuni anni prima di iniziare a dare i frutti. Una volta estirpato l'impianto, però, si con-



siglia di non ripetere la coltura per almeno otto anni.

Sul mercato è possibile trovare diverse varietà di asparago anche se riconducibili a tre differenti tipi contraddistinti dal colore del turione, che può essere prevalentemente bianco, verde o viola. Le più note categorie varietali sono sicuramente il Bianco di Cimadolmo (IGP), il Verde di Altedo (IGP), il Bianco di Badoere, il Bianco di Bassano del Grappa, il Rosa di Mezzago, il D'Argenteuil, il Mary Washington, il Darbonne, il Giant Mammouth, il Grosso di Erfurt, il Connover's Colossal. Anche nel Lazio esiste una varietà colturale assai nota ed apprezzata per le sue caratteristiche: si tratta dell'asparago verde di Canino e di Montalto di Castro, che, in breve tempo, si è affermato come prodotto agricolo di qualità tra quelli originari della Tuscia viterbese e che si può mangiare senza scarti di sorta.

## PRODUZIONE E DIFFUSIONE DELL'ASPARAGO

La coltura dell'asparago è diffusa in tutto il mondo: alcuni dati statistici di fonte FAO relativi al 2004 indicano che il maggiore produttore mondiale di asparagi è la Cina, con circa 5.800.000 tonnellate annue, seguita a grande distanza da Perù, Stati Uniti e Messico, le cui produzioni relative si attestano tra le 190.000 e le 67.000 tonnellate circa. Il totale della produzione mondiale supera i 6.500.000 di tonnellate di asparagi per l'anno di riferimento.

Per quanto riguarda le esportazioni, invece, sempre nel 2004 risulta che il maggiore esportatore sia stato il Perù, mentre i maggiori importatori sono stati gli Stati Uniti, seguiti a grande distanza dall'Unione europea e dal Giappone.

Ciascuno di questi Paesi, tuttavia, presenta una maggiore propensione verso la coltivazione ed il consumo di determinate varietà di asparagi, che possono essere quelli bianchi o quelli verdi o quelli viola. Ad esempio, gli Stati Uniti, il Messico ed il Giappone prediligono le varietà verdi, come l'Italia, dove la Cina ed il Perù sono nettamen-



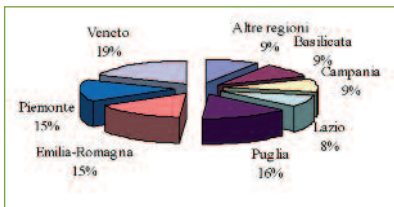
te orientati verso le varietà bianche, come la Spagna, la Francia, la Germania e la Grecia.

La produzione europea è destinata al consumo fresco dell'asparago e si mantiene sostanzialmente stabile: il consumo interno, infatti, riesce ad essere soddisfatto dalla sola produzione comunitaria e viene integrato solo per un massimale del 10% della produzione mondiale complessiva nel periodo compreso tra luglio e dicembre.

Per quanto concerne specificatamente l'Italia, secondo l'Annuario INEA del 2000, le asparagie sono concentrate soprattutto al nord, tra il Veneto, l'Emilia-Romagna ed il Piemonte, anche se ultimamente la loro coltura si va sviluppando anche nel centro-sud in regioni come la Toscana, il Lazio, la Campania, la Puglia e la Basilicata. In queste aree, del resto, la produzione di asparagi gode dei vantaggi climatici, che favoriscono e l'anticipazione del raccolto e la dilatazione del ciclo colturale. Inoltre, in queste aree i costi di produzione si riducono grazie al costo della manodopera decisamente inferiore rispetto alle aree settentrionali del Paese.

Infine, relativamente alle varietà colturali, mentre Emilia-Romagna, Piemonte e Centro-Sud prediligono la coltivazione dell'asparago verde, nell'area del Nord-Est prevale la produzione di quello bianco.

Di seguito si ripropone figurativamente la percentuale della produzione lorda vendibile dell'asparago per regione di coltivazione. Si tratta di dati che risalgono al 1999, elaborati da AgriFarm su dati INEA, ma come riferito precedentemente i dati sono rimasti sostanzialmente stabili negli anni.





## CONSIGLI UTILI PER LA COLTIVAZIONE DELL'ASPARAGO

L'asparago può essere coltivato in serra oppure in campo. Se coltivato in serre, queste vengono denominate asparagiaie e sono composte di una terra ricca e friabile.

La semina nelle asparagiaie avviene da marzo a giugno. I rizomi o zampe, acquistati in appositi vivai oppure riprodotti per seme, vengono trapiantati direttamente in file ad una profondità di 10-12cm e distanti l'uno dall'altro dai 40 ai 60cm e poi concimati con una miscela di letame, terriccio e torba.

Nel caso si procedesse mediante la semina, bisognerà creare delle file distanti l'una dall'altra circa 30cm ed impiantare i semi alla profondità di 1cm, irrigare, zappettare e scerbare, al fine di arieggiare il terreno e tenerlo pulito dalle erbacce. L'anno successivo, tra febbraio ed aprile, si procederà a raccogliere le zampe da impiantare. Tale trapianto va effettuato tra novembre e marzo.

Nel corso dei primi anni di semina/impianto bisogna fare attenzione ad eliminare gli steli ingialliti. Questa operazione si effettua nel periodo autunnale. Durante la primavera del secondo anno, inoltre, tutte le zampe che non hanno attecchito dovranno essere sostituite, mentre quando si inizierà la raccolta dei turioni, verso la primavera del terzo anno, sarà opportuno rincalzare la pianta.

La produzione di asparagi, che inizia non prima di due-tre anni, ha una resa di circa 60-100kg per 100m<sup>2</sup>.

## AVVERSITÀ ATMOSFERICHE E MALATTIE DELLA PIANTA DELL'ASPARAGO

Vi sono particolari condizioni atmosferiche in grado di ritardare o addirittura bloccare la raccolta degli asparagi: si tratta delle basse temperature e delle piogge, ma anche del vento, che può risultare dannoso, poiché favorisce il trasporto di particelle di sabbia provocando abrasioni ai turioni.



Fondamentalmente sono tre le cause di morte o deformazione dei turioni:

- a. la mosca, che scava gallerie nell'ortaggio;
- b. la criocera, un insetto che rosicchia la parte aerea della pianta;
- c. la ruggine, che fa ingiallire i turioni e diffondere pustole brune su fusti, rami e foglie e dalle quali inizia a fuoriuscire una polvere di colore rossastro, simile a ruggine.

La lotta preventiva per combattere queste tre diverse malattie avviene tramite trattamenti con legno quasso e sapone contro la mosca; tramite trattamenti al litotamnio oppure con il rotetone oppure con la poltiglia bordolese contro la criocera; mediante l'eliminazione delle spore infette con trattamenti di soluzione idroalcolica di propoli addizionata a solfar contro la ruggine.

## **EPOCA DI RACCOLTA, USO E CONSERVAZIONE DELL'ASPARAGO**

In Italia la raccolta degli asparagi inizia nel mese di febbraio e termina verso giugno. Agli inizi degli anni '70 le produzioni arrivavano sui mercati locali e nazionali solo tra maggio e giugno, ma oggi, grazie alla creazione di asparagie anche nel meridione ed alla cosiddetta forzatura in tunnel, è possibile anticipare la raccolta e la commercializzazione di questo ortaggio anche di più di 2 mesi. Infatti, se nei mesi di febbraio e marzo il prodotto disponibile è soprattutto di origine meridionale, a partire da fine marzo iniziano a fare capolino sui banchi del fresco anche gli asparagi toscani ed a seguire quelli emiliani, veneti e piemontesi.

Vi sono anni in cui addirittura, grazie a condizioni climatiche contraddistinte da temperature particolarmente miti, è possibile anticipare la raccolta e la commercializzazione al mese di gennaio, riuscendo a spuntare i prezzi più elevati dell'anno. Poiché la coltivazione dell'asparago richiede molta manodopera per tutte quelle operazioni di raccolta, selezione e confezionamento dei mazzi, i costi di produzione sono piuttosto elevati. Questo è tanto più vero al Nord



che al Sud, dove i costi riescono a mantenersi più contenuti ed è il motivo per il quale, nonostante anche per le asparagiaie settentrionali sarebbe possibile anticipare le produzioni, al Nord si sceglie di seguire la politica della stagionalità tradizionale. Infatti, i prezzi spuntati a gennaio per le primizie sono, comunque, inferiori rispetto a quelli che si farebbero per le produzioni settentrionali.

La forma di commercializzazione prevalente è per il consumo fresco: a tale scopo questi ortaggi vengono raccolti in mazzi omogenei. Tuttavia, una buona parte della produzione viene anche destinata alla trasformazione in surgelati oppure, insieme ad altri alimenti, essi vanno ad integrare i preparati per minestrone di verdure ovvero paste pronte.

Calendario	Varietà locali °	Italia °	Europa °	Resto del mondo °	*	□
<i>Gennaio</i>				/	/	/
<b>Febbraio</b>	/	/	/	/	/	/
<b>Marzo</b>	/	/	/	/	/	/
<b>Aprile</b>	/	/	/	/	/	/
<b>Maggio</b>	/	/	/	/	/	/
<b>Giugno</b>	/	/	/	/	/	/
<i>Luglio</i>			/	/	/	/
<i>Agosto</i>				/	/	/
<i>Settembre</i>				/	/	/
<i>Ottobre</i>				/	/	/
<i>Novembre</i>				/	/	/
<i>Dicembre</i>				/	/	/

Legenda: ° Fresco; \* Frigoconservato; □ Coltura protetta

Quando si acquistano gli asparagi, è opportuno fare attenzione ad alcune particolari caratteristiche del turione: esso deve essere dritto, sodo ed integro, possibilmente senza ammaccature ed i gambi non devono essere legnosi.





Gli asparagi sono altamente deperibili e, pertanto, se ne consiglia il consumo entro pochi giorni dalla raccolta. Per garantire una loro conservazione in casa, si suggerisce di avvolgerli in un panno umido: così possono essere mantenuti anche fino a 4 giorni oppure immergerli completamente in acqua, che va, però, cambiata due-tre volte al giorno. Al momento del consumo, si suggerisce di togliere la parte finale del gambo, che è la più fibrosa, e di mantenere integra la punta, che è la parte migliore dell'asparago. Per una cottura ottimale è meglio riunire più asparagi in un mazzetto e legarli insieme con del filo da cucina, per favorirne la scolatura a cottura ultimata.

### **RACCOLTA, SELEZIONE E SUDDIVISIONE IN CLASSI DEGLI ASPARAGI**

Solitamente la raccolta dei turioni avviene a mano, grazie all'uso di un utensile, il coltello a sgorbia, non appena questi fuoriescono dal terreno, se di varietà bianca, oppure quando hanno raggiunto l'altezza di 10-12cm, se di varietà viola o verde.

Tuttavia, la raccolta può avvenire anche meccanicamente, grazie all'utilizzazione di macchinari agevolatori, che permettono a chi li conduce di stare seduti e la selezione del prodotto, se corredate dei necessari meccanismi. Addirittura esistono macchinari in grado di fare tutto il lavoro: dal taglio del turione ad una data profondità del terreno al loro sollevamento ed adagiamento su nastri trasportatori, che li trasferiscono verso contenitori ad hoc. È bene sottolineare che il prodotto raccolto meccanicamente viene solitamente destinato all'industria conserviera, poiché i turioni recisi possono avere forme non omogenee né ottimali. Terminata la raccolta inizia la fase della selezione, che distingue i turioni da scarto ed i turioni commerciabili. Solo questi sono suddivisi in classi seguendo parametri specifici di lunghezza, calibro e presentazione.

Dopo la selezione, gli asparagi vengono raccolti e legati, con rafia od elastico, in mazzetti omogenei del peso minimo di 1kg e massimo di



2kg e della lunghezza approssimativa di 20cm. I mazzetti vengono, quindi, lavati e spediti al mercato, dopo essere stati stipati in appositi contenitori, oppure venduti direttamente, se la produzione avviene da parte di produttori locali, che commercializzano il prodotto in azienda.

## INFORMAZIONI IN ETICHETTA

L'etichetta del prodotto commercializzato deve contenere una serie di indicazioni che vanno dal produttore, all'imballatore fino al confezionatore. Sono obbligatorie, inoltre, la descrizione del prodotto (se bianco, verde, ...), la zona di produzione (comune, provincia o Paese) e, naturalmente, la categoria merceologica di appartenenza dell'asparago (extra, prima, ...).

## INFORMAZIONI NUTRIZIONALI E SALUTISTICHE

L'asparago, appartenendo alla famiglia dell'aglio e della cipolla, alla stessa stregua ne possiede alcune proprietà benefiche: esso ha effetti diuretici ed aiuta a combattere gli eczemi, la gotta, i reumatismi e la cellulite. Dal punto di vista nutrizionale, esso si compone, infatti, per la maggior parte di acqua, pur con un'alta concentrazione di sostanze quali potassio, magnesio, calcio, sodio, fosforo ed alcune vitamine, soprattutto B5, C e PP, che favoriscono le normali funzioni renali ed epatiche. Inoltre, grazie alla presenza di ferro, l'asparago è un ottimo alimento per i diabetici.

NUTRIENTI	UNITÀ	VALORI PER 100 g
Acqua	g	94,32
Energia	kcal	15
Carboidrati	g	2,47
Proteine	g	1,8
Lipidi totali (grassi)	g	0,18
Fibre	g	1



NUTRIENTI	UNITÀ	VALORI PER 100 g
Calcio	mg	15
Sodio	mg	284
Ferro	mg	0,6
Magnesio	mg	9
Fosforo	mg	38
Potassio	mg	172
Manganese	mg	0,152
Selenio	mcg	1,6
Vitamina C	mg	16,5
Vitamina PP	mg	0,851
Vitamina B5	mg	0,124

## L'ASPARAGO IN CUCINA

L'asparago è rinomato per il suo singolare sapore - fine e delicato, con un retrogusto amarognolo - che evoca il sapore del carciofo e con un lieve sentore di spiga di grano matura. Per queste sue caratteristiche, esso ben si sposa con alimenti grassi ed uova, rendendoli più facilmente digeribili oltre che maggiormente appetibili.

La preparazione di questo prodotto non è molto complessa, ma richiede attenzione: ad esempio, si consiglia di immergerli in acqua fredda prima di procedere alla loro cottura, togliendo la pelle solo a cottura ultimata, al fine di preservarne il sapore. In effetti, a seconda della varietà risulta opportuno non solo tagliare le estremità legnose dell'asparago, ma anche toglierli la pelle.

Per quanto concerne la cottura, tale ortaggio deve essere cucinato a vapore oppure lessato a fiamma alta in acqua abbondante e salata, per un periodo di 12-18 minuti al massimo, dipendentemente dallo spessore del turione. L'ideale sarebbe di cucinarli legandoli insieme in un unico o in tanti mazzetti, posizionati orizzontalmente all'interno della pentola e lasciando che solo i germogli fuoriescano



dall'acqua bollente, cuocendosi a vapore. A fine cottura, per mantenere vivo il loro colore si può immergerli in acqua gelata.

L'asparago può accompagnare uova sode o fritte; essere servito con burro sciolto oppure con olio di oliva e parmigiano; essere saltato in padella con funghi; preparato come zuppa; ecc.

## LE SAGRE E LE MOSTRE DELL'ASPARAGO

In Italia vengono promosse alcune manifestazioni, le più rinomate delle quali sono sicuramente quelle dedicate all'asparago di Badoere ed all'asparago verde di Altedo.

L'asparago di Badoere, la cui zona di produzione è racchiusa tra le province di Treviso, Padova e Venezia, rappresenta una vera e propria risorsa economica per il territorio e, pertanto, fin dal 1968, il Comune di Morgano organizza ogni 1° maggio la Mostra dell'Asparago presso la Rotonda di Badoere. Allo stesso modo, ad Altedo, nella Bassa Bolognese, ogni anno, da circa 40 anni, a maggio viene promossa una sagra dedicata all'asparago verde di Altedo, che ha ottenuto il riconoscimento IGP nel 2003. Tale manifestazione dura una decina di giorni con la realizzazione di numerose attività.

Un'altra sagra assai rinomata è dedicata all'asparago del territorio intorno a Cilavegna, che, grazie alle stratificazioni alluvionali del Ticino, rappresenta il terreno ideale per questa coltivazione. La sagra dell'asparago di Cilavegna si svolge da oltre 40 anni ogni 2° domenica di maggio.

Infine, a San Benedetto Po, in provincia di Mantova, ogni anno, durante il mese di maggio si organizza la Sagra dell'asparago, la cui originaria coltivazione nel territorio risale addirittura al XVI secolo ad opera dei monaci del Monastero di Polirone.

Anche nel Lazio esistono numerose manifestazioni dedicate all'asparago: a Configni, in provincia di Rieti, si tiene ogni anno, durante la terza domenica di maggio, la sagra dell'asparago selvatico, con il qua-



le si preparano fettuccine e frittata; a Montalto di Castro, in provincia di Viterbo, durante il mese di maggio si organizza una sagra dedicata all'asparago verde di Montalto; a Riofreddo, in provincia di Roma, nel mese di giugno si promuove la sagra degli asparagi.

## CURIOSITÀ

Oggi giorno sono molte le piante comunemente chiamate asparago e/od usate in cucina al posto degli asparagi. Tuttavia, si tratta di piante solo lontanamente imparentate con il vero *Asparagus officinalis*. Esistono varietà di asparagi il cui uso è prettamente ornamentale. È probabile che dopo avere consumato degli asparagi la propria urina assuma un odore forte e sgradevole, ma tipico, a causa di alcuni componenti di quest'ortaggio, quali i tioli ed i tioesteri, prodotti contenenti zolfo.

Considerate le ottime proprietà diuretiche e depurative dell'asparago, le sue radici, una volta essiccate al sole, possono essere conservate a lungo in sacchetti di plastica: con esse ci si possono preparare ottimi infusi, decotti e sciroppi. I fusti, invece, vanno consumati freschi preparandovi diverse tipologie di piatti.



**REGOLAMENTO (CE) N. 2377/1999 DELLA COMMISSIONE  
del 9 novembre 1999  
che fissa la norma di commercializzazione per gli asparagi  
(GU L 287 del 10.11.1999, pag. 6)**

Modificato da:

Regolamento (CE) n. 46/2003 della Commissione del 10 gennaio 2003

Regolamento (CE) n. 6/2005 della Commissione del 4 gennaio 2005

Regolamento (CE) n. 907/2004 della Commissione del 29 aprile 2004

Regolamento (CE) n. 1050/2005 della Commissione del 5 luglio 2005

Rettificato da:

Rettifica, GU L 195 dell'1.8.2000, pag. 64 (2377/1999)

**LA COMMISSIONE DELLE COMUNITÀ EUROPEE,**

visto il trattato che istituisce la Comunità europea,

visto il regolamento (CE) n. 2200/96 del Consiglio, del 28 ottobre 1996, relativo all'organizzazione comune dei mercati nel settore degli ortofrutticoli (1), modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 1257/1999 (2), in particolare l'articolo 2, paragrafo 2, considerando quanto segue:

(1) nell'allegato I del regolamento (CE) n. 2200/96, gli asparagi figurano tra i prodotti per i quali devono essere adottate norme di qualità; il regolamento (CEE) n. 454/92 della Commissione, che fissa norme di qualità per gli asparagi (3), modificato dal regolamento (CE) n. 888/97 (4), deve formare oggetto di numerose modifiche; per ragioni di chiarezza giuridica, occorre abrogare il regolamento (CEE) n. 454/92 e riformulare detta normativa; a tal fine, per ragioni di trasparenza sul mercato mondiale, è opportuno tener conto della norma raccomandata per gli asparagi dal gruppo di lavoro sulla normalizzazione



- dei prodotti deperibili e il miglioramento qualitativo della Commissione economica per l'Europa delle Nazioni Unite (CEE/ONU);
- (2) è opportuno procedere a una semplificazione del sistema di calibratura degli asparagi al fine di renderlo compatibile con l'evolversi delle condizioni di produzione e commercializzazione, e in particolare con le esigenze del mercato all'ingrosso e dei consumatori; tale semplificazione richiede una maggiore flessibilità della tabella di calibratura degli asparagi secondo il diametro e la riduzione a 3 mm del diametro minimo degli asparagi verdi e violetti/verdi; tali modifiche consentono la commercializzazione degli asparagi verdi fini e di quelli di tipo «triguero» alle stesse condizioni degli altri asparagi;
  - (3) l'applicazione delle norme suddette è intesa ad eliminare dal mercato i prodotti di qualità insoddisfacente, ad adeguare la produzione alle esigenze dei consumatori e ad agevolare le relazioni commerciali fondate sulla concorrenza leale, contribuendo alla redditività della produzione;
  - (4) le norme si applicano in tutte le fasi della commercializzazione; il trasporto su lunga distanza, il magazzinaggio di una certa durata o le varie manipolazioni cui sono soggetti i prodotti possono provocare alterazioni dovute alla loro evoluzione biologica o alla loro deperibilità; occorre pertanto tener conto di tali alterazioni in sede di applicazione delle norme nelle fasi di commercializzazione successive a quella della spedizione; i prodotti della categoria «Extra» devono essere oggetto di una selezione e di un condizionamento particolarmente accurati e pertanto, nei loro confronti, va tenuto conto soltanto della diminuzione dello stato di freschezza e di turgore;
  - (5) le misure previste dal presente regolamento sono conformi al parere del comitato di gestione per gli ortofruttili freschi.



- (1) GU L 297 del 21.11.1996, pag. 1.
- (2) GU L 160 del 26.6.1999, pag. 80.
- (3) GU L 52 del 27.2.1992, pag. 29.
- (4) GU L 126 del 17.5.1997, pag. 11.

## HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

### **Articolo 1**

La norma di commercializzazione applicabile agli asparagi di cui al codice NC 0709 20 00 figura nell'allegato. Essa si applica in tutte le fasi della commercializzazione, alle condizioni previste dal regolamento (CE) n. 2200/96. Tuttavia, nelle fasi successive alla spedizione, i prodotti possono presentare, rispetto alle prescrizioni della norma:

- una lieve riduzione dello stato di freschezza e di turgore;
- per i prodotti classificati nelle categorie diverse dalla categoria «Extra», lievi alterazioni dovute alla loro evoluzione biologica e alla loro deperibilità.

### **Articolo 2**

Il regolamento (CEE) n. 454/92 è abrogato.

### **Articolo 3**

Il presente regolamento entra in vigore il settimo giorno successivo alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale delle Comunità europee*.

Esso si applica a decorrere dal 1o gennaio 2000.

Il presente regolamento è obbligatorio in tutti i suoi elementi e direttamente applicabile in ciascuno degli Stati membri.

## **ALLEGATO**

### **NORMA PER GLI ASPARAGI**

#### **I. DEFINIZIONE DEL PRODOTTO**

La presente norma si applica ai turioni delle varietà (cultivar) dell'*Asparagus officinalis* L., destinati ad essere forniti allo stato fresco al consumatore, ad esclusione degli asparagi destinati alla traforma-





zione industriale. I turioni degli asparagi sono classificati in quattro gruppi secondo la loro colorazione:

1. asparagi bianchi,
2. asparagi violetti, con l'apice tra il rosato e il violetto/porpora ed una parte del turione bianca,
3. asparagi violetti/verdi, di cui una parte presenta una colorazione violetto e verde,
4. asparagi verdi, con l'apice e la maggior parte del turione che devono presentare colorazione verde.

La presente norma non si applica agli asparagi verdi o violetto/verdi aventi diametro inferiore a 3 mm e ad asparagi bianchi e violetti aventi un diametro inferiore a 8 mm, confezionati in mazzi uniformi o in imballaggi unitari.

## II. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA QUALITÀ

La norma ha lo scopo di definire le caratteristiche qualitative che gli asparagi devono presentare dopo condizionamento e imballaggio.

### **A. Caratteristiche minime**

In tutte le categorie, tenuto conto delle disposizioni specifiche previste per ogni categoria e delle tolleranze ammesse, i turioni devono essere:

- interi,
- sani; sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo,
- privi di danni provocati da un lavaggio inadeguato,
- puliti, praticamente privi di sostanze esterne visibili,
- di aspetto e di colore freschi,
- praticamente privi di parassiti,
- praticamente privi di danni provocati da parassiti,
- praticamente privi di ammaccature,
- privi di umidità esterna anormale, cioè sufficientemente «asciugati» dopo l'eventuale lavaggio o refrigerazione con acqua fredda,



- privi di odore e/o sapore estranei.

Il taglio deve essere il più possibile netto. Inoltre, i turioni non devono essere vuoti, spaccati, pelati o spezzati. Sono tollerati lievi spaccchi, sopraggiunti dopo la raccolta, purché non superino i limiti previsti nel capitolo IV, A «Tolleranza di qualità». Gli asparagi devono essere in uno stato tale da consentire:

- il trasporto e le operazioni connesse,
- l'arrivo al luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti.

### **B. Classificazione**

Gli asparagi sono classificati nelle tre categorie seguenti:

#### *i) Categoria «Extra»*

I turioni classificati in questa categoria devono essere di qualità superiore, estremamente ben formati e praticamente diritti. Tenuto conto delle caratteristiche normali del gruppo al quale appartengono, il loro apice terminale deve essere molto serrato. Sono ammesse solo alcune lievissime tracce di ruggine sul turione, purché possano essere eliminate con la normale pelatura da parte del consumatore.

Nel gruppo degli «asparagi bianchi», le punte e i turioni devono essere bianchi; è tollerata soltanto una lieve colorazione rosa sui turioni.

Gli asparagi verdi debbono essere completamente verdi. Sui turioni degli asparagi di questa categoria non è autorizzato alcun inizio di lignificazione. Il taglio alla base del turione deve essere il più perpendicolare possibile all'asse longitudinale. Tuttavia, per migliorare la presentazione quando gli asparagi sono confezionati in mazzi, quelli che si trovano all'esterno del mazzo possono essere leggermente tagliati in obliquo e l'altezza del taglio non deve superare 1 cm.

#### *ii) Categoria I*

I turioni classificati in questa categoria devono essere di buona qualità e ben formati. Possono essere lievemente incurvati. Tenuto conto delle caratteristiche normali del gruppo al quale appartengono, il loro apice terminale deve essere serrato. Sono ammesse lievi tracce



di ruggine, purché possano essere eliminate con la normale pelatura da parte del consumatore.

Nel gruppo degli «asparagi bianchi» gli apici e i turioni possono presentare una leggera colorazione rosa. Gli asparagi verdi debbono presentare una colorazione verde su almeno l'80 % della lunghezza.

Nel gruppo degli «asparagi bianchi» sono esclusi i turioni legnosi. Per gli altri gruppi i turioni possono presentare, nella parte inferiore, un inizio di lignificazione, purché questa possa essere eliminata con la normale pelatura da parte del consumatore. Il taglio alla base del turione deve essere il più perpendicolare possibile all'asse longitudinale.

### *iii) Categoria II*

Questa categoria comprende i turioni che non possono essere classificati nelle categorie superiori ma che soddisfano alle caratteristiche minime sopra definite. Rispetto alla categoria I, i turioni possono avere forma meno regolare, possono essere più curvi e, tenuto conto delle caratteristiche normali del gruppo al quale appartengono, il loro apice terminale può essere leggermente aperto. Sono ammesse tracce di ruggine, purché possano essere eliminate con la normale pelatura da parte del consumatore. L'apice degli «asparagi bianchi» può presentare una colorazione, compresa quella verde. L'apice degli asparagi violetti può presentare una colorazione leggermente verde.

Gli asparagi verdi devono presentare una colorazione verde su almeno il 60 % della lunghezza. I turioni possono essere leggermente legnosi. Il taglio alla base dei turioni può essere leggermente obliquo rispetto all'asse longitudinale.

## **III. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA CALIBRATURA**

Il calibro è determinato secondo la lunghezza e il diametro del turione.

### **A. Calibratura secondo la lunghezza**

La lunghezza dei turioni deve essere:

- superiore a 17 cm per gli asparagi lunghi,



- compresa tra 12 e 17 cm per gli asparagi corti,
- superiore a 12 cm per gli asparagi della categoria II, disposti nell'imballaggio a strati ma non in mazzi,
- inferiore a 12 cm per le punte di asparagi.

I turioni degli asparagi bianchi e violetti possono avere una lunghezza massima di 22 cm, quelli degli asparagi violetti/verdi di 27 cm. La differenza massima di lunghezza tra i turioni presentati in mazzi saldamente legati non deve superare 5 cm.

### **B. Calibratura secondo il diametro**

Il diametro dei turioni è quello della sezione presa a metà della lunghezza. Il diametro minimo e il calibro sono fissati nel modo seguente:

Asparagi bianchi e violetti:

Categoria Diametro minimo Calibro

Extra 12 mm Differenza massima di 8 mm tra il turione più grosso e il turione meno grosso all'interno di uno stesso imballaggio o mazzo

I 10 mm Differenza massima di 10 mm tra il turione più grosso e il turione meno grosso all'interno di uno stesso imballaggio o mazzo

II 8 mm Non è prescritta alcuna omogeneità

Asparagi violetti/verdi e verdi

Categoria Diametro minimo Calibro

Extra e I 3 mm. Differenza massima di 8 mm tra il turione più grosso e il turione meno grosso all'interno di uno stesso imballaggio o mazzo

II 3 mm. Non è prescritta alcuna omogeneità

## **IV. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLE TOLLERANZE**

Per gli asparagi non rispondenti ai requisiti della categoria indicata su ciascun imballaggio sono ammesse le seguenti tolleranze di qualità e di calibro.

### **A. Tolleranze di qualità**

i) Categoria «Extra»



Il 5 % in numero o in peso di turioni non rispondenti alle caratteristiche della categoria ma conformi a quelle della categoria I o eccezionalmente ammessi nelle tolleranze di questa categoria, o che presentano lievi spacchi non cicatrizzati sopraggiunti dopo la raccolta.

#### *ii) Categoria I*

Il 10 % in numero o in peso di turioni non rispondenti alle caratteristiche della categoria ma conformi a quelle della categoria II o eccezionalmente ammessi nelle tolleranze di questa categoria, o che presentano lievi spacchi non cicatrizzati sopraggiunti dopo la raccolta.

#### *iii) Categoria II*

Il 10 % in numero o in peso di turioni non rispondenti alle caratteristiche della categoria, né alle caratteristiche minime, esclusi tuttavia gli asparagi affetti da marciume o che presentano qualsiasi altra alterazione che li renda inadatti al consumo. Sono ammessi, inoltre, entro un limite massimo del 10 % in numero o in peso, turioni cavi o che presentano lievissimi spacchi dovuti al lavaggio. In nessun caso i turioni cavi possono eccedere oltre il 15 % in numero o in peso di ogni imballaggio o di ogni mazzo.

### **B. Tolleranza di calibro**

Per tutte le categorie: il 10 % in numero o in peso di turioni non conformi al calibro indicato e che si scostano dai limiti fissati, con uno scarto massimo di 1 cm per la lunghezza e di 2 mm per il diametro.

## **V. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA PRESENTAZIONE**

### **A. Omogeneità**

Il contenuto di ogni imballaggio o di ogni mazzo in uno stesso imballaggio deve essere omogeneo e comprendere esclusivamente asparagi della stessa origine, qualità, gruppo di colorazione e calibro (quando sia imposta una calibratura). Tuttavia, per quanto riguarda la colorazione, possono essere ammessi turioni di un gruppo di colorazione diverso entro i seguenti limiti:



- «asparagi bianchi»: 10 % in numero o in peso di «asparagi violetti» nella categoria «Extra» e «I» e 15 % nella categoria «II»;
- «asparagi violetti», «verdi» e «violetto/verdi»: 10 % in numero o in peso di asparagi di colorazione diversa.

Per la categoria «II», gli «asparagi bianchi» possono essere mescolati agli «asparagi violetti», sotto riserva di un'appropriata indicazione esterna. La parte visibile del contenuto dell'imballaggio o del mazzo deve essere rappresentativa dell'insieme. In deroga alle precedenti disposizioni della presente parte, i prodotti disciplinati dal presente regolamento possono essere mescolati, in imballaggi di vendita aventi peso netto inferiore o pari a tre chilogrammi, con prodotti ortofruttilicoli freschi di specie differenti, alle condizioni previste dal regolamento (CE) n. 48/2003 della Commissione (1).

### **B. Presentazione**

Gli asparagi possono essere presentati:

*i) in mazzi (saldamente legati). I turioni che si trovano all'esterno di ciascun mazzo devono corrispondere, per aspetto e diametro, alla media di quelli che lo costituiscono. Per la categoria «Extra», i turioni presentati in mazzi devono essere della stessa lunghezza. I mazzi devono essere disposti regolarmente nell'imballaggio; ogni mazzo può essere protetto da carta. In uno stesso imballaggio, i mazzi devono essere dello stesso peso e della stessa lunghezza.*

*ii) in imballaggi unitari o disposti nell'imballaggio a strati ma non in mazzi*

### **C. Condizionamento**

Gli asparagi devono essere condizionati in modo che sia garantita una protezione adeguata del prodotto. I materiali utilizzati all'interno dell'imballaggio devono essere nuovi, puliti e di qualità tale da non poter provocare alterazioni esterne o interne dei prodotti. L'impiego di materiali e in particolare di carte o marchi recanti indicazioni commerciali è autorizzato soltanto se la stampa o l'etichettatura sono rea-



lizzate con inchiostro o colla non tossici. Gli imballaggi devono essere privi di qualsiasi corpo estraneo. Le etichette apposte individualmente sui prodotti devono poter essere tolte senza lasciare tracce visibili di colla e difetti della buccia.

(1) GU L 7 dell'11.1.2003, pag. 65.

## VI. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLE INDICAZIONI ESTERNE

Ogni imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili e visibili dall'esterno, le indicazioni seguenti:

### **A. Identificazione**

Il nome e l'indirizzo dell'imballatore e/o dello speditore. Tale dicitura può essere sostituita:

- per tutti gli imballaggi ad eccezione dei preimballaggi, dal codice che rappresenta l'imballatore e/o lo speditore, rilasciato o riconosciuto da un servizio ufficiale, preceduto dalla dicitura «imballatore e/o speditore» o da un'abbreviazione equivalente;
- unicamente per i preimballaggi, dal nome e dall'indirizzo del venditore stabilito nella Comunità, preceduti dalla dicitura «imballato per:» o da una dicitura equivalente. In questo caso l'etichettatura deve recare inoltre un codice corrispondente all'imballatore e/o allo speditore. Il venditore fornisce ogni informazione ritenuta necessaria dai servizi di controllo sul significato di tale codice.

### **B. Natura del prodotto**

«Asparagi», seguito dall'indicazione «bianchi», «verdi», «violetti» o «violetti/verdi» se il contenuto non è visibile dall'esterno, ed eventualmente la dicitura «corti» o «punte» o «mescolanza di bianchi o violetti».

### **C. Origine del prodotto**

Paese d'origine ed eventualmente zona di produzione o denominazione nazionale, regionale o locale.

### **D. Caratteristiche commerciali**

- Categoria



- Calibro indicato:
  - a) per gli asparagi soggetti alle regole di omogeneità, dai diametri minimo e massimo;
  - b) per gli asparagi non soggetti alle regole di omogeneità, dal diametro minimo, seguito dal diametro massimo o dall'espressione «e più»
- Numero di mazzi o di imballaggi unitari per il condizionamento sotto questa forma

***E. Marchio ufficiale di controllo (facoltativo)***

Non è necessario apporre le indicazioni di cui al primo comma sui colli quando questi ultimi contengono imballaggi di vendita visibili dall'esterno e recanti dette indicazioni. I colli non devono recare alcuna indicazione esterna che possa indurre in errore. Qualora i colli siano palettizzati, dette indicazioni devono figurare su una scheda apposta in maniera visibile almeno su due lati del pallet.