

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

(2015/C 238/10)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾.

DOCUMENTO UNICO

«ASPERGES DU BLAYAIS»

N. UE: FR-PGI-0005-01254 – 19.8.2014

DOP () IGP (X)

1. Denominazione

«Asperges du Blayais»

2. Stato membro o paese terzo

Francia

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare

3.1. Tipo di prodotto

Classe 1.6 Ortofrutticoli e cereali freschi o trasformati

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

Gli «Asperges du Blayais» sono asparagi bianchi o viola.

Il colore degli «Asperges du Blayais» è determinato dalla colorazione della punta, nel seguente modo:

- per gli asparagi bianchi: la punta e il turione sono bianchi, una leggera tonalità di rosa è consentita nei turioni e sulla punta,
- per gli asparagi viola: la punta è di colore che varia dal rosa al viola/porpora e la parte rimanente del turione è bianca e può presentare una leggera tonalità rosata. Sono esclusi gli asparagi che presentano un anello verde attorno al turione.

Gli «Asperges du Blayais» sono teneri e dolci, la punta si scioglie in bocca e il resto del gambo è scarsamente fibroso.

Gli «Asperges du Blayais» hanno una punta compatta. I turioni sono perfettamente formati, non sono vuoti né spezzati, non presentano fenditure e possono essere leggermente incurvati.

La lunghezza degli «Asperges du Blayais» è:

- inferiore a 12 centimetri per le punte degli asparagi,
- compresa fra 12 e 17 cm per gli asparagi corti,
- superiore a 17 cm per gli asparagi lunghi.

La lunghezza massima consentita è di 22 cm. Il diametro minimo, misurato su una sezione misurata al centro della lunghezza, è di 12 mm.

Si tollera una differenza del 10 % complessivamente, in base al numero o al peso degli asparagi per ogni confezione di vendita, che non rispondono ai requisiti sopra descritti per quanto riguarda:

- la calibratura con una differenza massima di 1 centimetro per la lunghezza e di 2 millimetri per il diametro,

⁽¹⁾ GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

- la presenza di asparagi con turioni cavi o che presentano leggere fenditure e/o punta leggermente fiorita (= punta leggermente aperta).

Le varietà adoperate sono le seguenti: Andreas, Avalim, Cumulus, Darbella, Dariana, Darlise, Emma, Eposs, Grolim, Gynlim, Herkolim, Obelisk, Orane, Ramada, Rambo, Rapsody, Ravel, Thielim, Vilmorin 26, Vilmorin 31, Vitalim. Si possono introdurre nuove varietà su iniziativa dell'associazione, in base ad una procedura di revisione definita nel disciplinare e a condizione che siano rispettate le caratteristiche degli «Asperges du Blayais» sopra descritte.

L'elenco delle varietà è distribuito, dopo ogni modifica, ai produttori nonché all'organismo di controllo ed alle competenti autorità di controllo.

Gli «Asperges du Blayais» sono venduti freschi e interi. Essi possono essere presentati già sbucciati.

3.3. *Alimenti per animali (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*

Gli «Asperges du Blayais» sono prodotti e raccolti nella zona geografica delimitata di cui al punto 4.

3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento, ecc.*

Le fasi di sbucciatura e di condizionamento possono essere realizzate al di fuori della zona geografica delimitata. Viceversa, gli «Asperges du Blayais» sono selezionati nella zona geografica delimitata di cui al punto 4.

La cernita permette di selezionare unicamente gli asparagi i cui turioni sono bianchi con punta bianca o viola e dal calibro elevato, garanzia di morbidezza.

Gli operatori prestano particolare attenzione ai rischi di essiccazione e a quelli connessi alle operazioni di lavaggio, di cernita e di refrigerazione a tasso di umidità regolato. In effetti, la morbidezza dell'asparago dipende in ampia misura dalla sua freschezza e dal mantenimento del suo tasso di umidità naturale.

Il lasso temporale che intercorre fra la raccolta e la refrigerazione non è mai superiore a dieci ore.

L'immagazzinamento prima della spedizione o del condizionamento avviene obbligatoriamente in una cella frigorifera umida (tasso di igrometria superiore all'80 %, temperatura compresa fra 2 e 7° Celsius).

La sbucciatura è una fase facoltativa che ha luogo dopo la cernita. Gli asparagi possono essere mondati a mano oppure mediante un apposito macchinario automatico.

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

Sulle etichette dei prodotti devono figurare obbligatoriamente, oltre alle diciture previste dalla normativa, i seguenti elementi:

- la denominazione dell'IGP «Asperges du Blayais»,

- il logo IGP dell'Unione europea.

4. **Descrizione concisa della zona geografica delimitata**

Gli «Asperges du Blayais» sono prodotti e raccolti nella zona geografica seguente:

Gironde: Anglade, Aubie-et-Espessas, Berson, Blaye, Braud-et-Saint-Louis, Campugnan, Cartelègue, Cars, Cavignac, Cézac, Civrac-de-Blaye, Cubnezais, Donnezac, Étauliers, Eyrans, Fours, Gauriaguet, Générac, Lapouyade, Laruscade, Marcenais, Marcillac, Marsas, Mazion, Peujard, Plassac, Pleine-Selve, Pugnac, Reignac, Saint-Androny, Saint-Antoine, Saint-Aubin-de-Blaye, Saint-Caprais-de-Blaye, Saint-Christoly-de-Blaye, Saint-Ciers-sur-Gironde, Saint-Genès-de-Blaye, Saint-Gervais, Saint-Girons-d'Aiguevives, Saint-Laurent-d'Arce, Saint-Mariens, Saint-Martin-Lacaussade, Saint-Palais, Saint-Paul, Saint-Savin, Saint-Seurin-de-Cursac, Saint-Vivien-de-Blaye, Saint-Yzan-de-Soudiac, Salignac, Saugon, Teuillac, Tizac-de-Lapouyade, Virsac.

Charente-Maritime: Bedenac, Boisredon, Bussac-Forêt, Cercoux, Chamouillac, Clérac, Corignac, Courpignac, Mirambeau, Montendre, Saint-Bonnet-sur-Gironde, Soumèras.

5. Legame con la zona geografica

Specificità della zona geografica

L'estuario della Gironda influenza la regione del Blayais conferendole caratteristiche specifiche di un particolare territorio coltivabile. I suoi dintorni sono costituiti da diversi substrati geologici in cui si coltivano la vigna sui pendii argillosi e ghiaiosi e l'asparago sui bassipiani sabbiosi.

La zona geografica delimitata per la coltivazione dell'asparago nel Blayais si concentra nel territorio geopedologico sabbioso del Périgord. Il tasso medio di sabbia per particella è superiore al 75 %. Queste sabbie sono caratterizzate dal colore nero, indice di grande ricchezza in materia organica. Si tratta di sabbie molto sottili che si riscaldano rapidamente e costituiscono un ambiente naturalmente drenato e temperato, ideale per la coltivazione degli asparagi.

Il clima, fortemente influenzato dall'oceano e dall'estuario, è caratterizzato da temperature molto miti già a partire dal mese di marzo e da precipitazioni regolari fra marzo e giugno, mesi durante i quali gli asparagi crescono.

La coltivazione degli «Asperges du Blayais» è attualmente caratterizzata da una rincalzatura sistematica che consente di mantenerne il colore bianco, la quale può essere accompagnata da una pacciamatura che consente di accentuare i benefici del clima.

Gli «Asperges du Blayais» vengono poi accuratamente selezionati in modo da selezionare solo gli esemplari i cui turioni sono bianchi con punta bianca o viola e di grandi dimensioni.

Il mantenimento delle qualità degli «Asperges du Blayais» dipende prevalentemente dalla freschezza e dal mantenimento dell'umidità naturale dopo la raccolta, il che esige la refrigerazione e il mantenimento di un'igrometria sufficiente (tasso di igrometria superiore all'80 %, temperatura compresa fra 2 e 7 °C).

Specificità del prodotto

Gli «Asperges du Blayais» sono caratterizzati dai seguenti elementi:

- le punte estremamente tenere,
- la morbidezza e la dolcezza in tutta la lunghezza dell'asparago, caratterizzato anche da mancanza di fibre e di sapore amaro. Del resto, lo slogan degli «Asperges du Blayais» da molte generazioni è: «de la pointe au talon tout est bon!» (dalla punta al tallone tutto è buono),
- uno strato epidermico molto sottile.

Questo prodotto, molto tenero e acquoso, poco protetto da un'epidermide sottile, è fragilissimo ed estremamente sensibile all'essiccazione ed alle manipolazioni.

Queste caratteristiche risaltano chiaramente da numerosi studi effettuati presso i produttori e i consumatori oppure eseguiti dal laboratorio AGROTEC nel 2007.

Legame causale

Il legame con l'origine degli «Asperges du Blayais» si basa sulla loro qualità.

La morbidezza dell'asparago, il carattere friabile della punta e l'epidermide sottile degli «Asperges du Blayais» sono garantiti dalla crescita rapida e precoce dell'asparago, favorita dal metodo di coltivazione e dalle caratteristiche naturali del Blayais.

La qualità degli «Asperges du Blayais» è quindi il frutto di una sinergia tra i seguenti fattori:

- clima mite e umido, temperato dalla vicinanza dell'oceano e dell'estuario della Gironda, che offre condizioni ideali alla crescita rapida dell'asparago. Il clima mite ne favorisce anche la precocità e consente di limitare il naturale sapore amaro dell'asparago,
- terreno sabbioso, particolarmente favorevole alla coltivazione dell'asparago, che contribuisce anche alla sua crescita rapida e continua,
- pratiche colturali (rincalzatura, pacciamatura), nonché la conservazione dell'asparago appena raccolto, che consentono di accentuare i benefici del clima propizio alla precocità e alla crescita degli asparagi.

Gli «Asperges du Blayais» possiedono una vera e propria identità culturale saldamente ancorata nella regione di produzione; la loro reputazione tuttavia va ben oltre i confini della zona geografica: essi vengono infatti commercializzati non solo in tutta la Francia ma anche in Europa, Cina e Giappone.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

(articolo 6, paragrafo 1, secondo comma, del presente regolamento)

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-e672d74b-c8bd-453c-85a9-bd6a3fbb75d4
