

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione di una domanda di modifica ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(2016/C 257/11)

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

«VALE OF EVESHAM ASPARAGUS»

UE N. PGI-GB-02108 — 21.1.2016

DOP () IGP (X)

1. Denominazione

«Vale of Evesham Asparagus»

2. Stato membro o paese terzo

Regno Unito

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

Il termine «Vale of Evesham Asparagus» designa asparagi verdi coltivati nella zona geografica delimitata. La produzione dell'IGP «Vale of Evesham asparagus» ha luogo esclusivamente fra aprile e luglio.

Il colore del «Vale of Evesham asparagus» può variare dal verde chiaro al verde scuro, con punte color porpora, a seconda della velocità di crescita e delle temperature notturne.

La forma dipende dalle varietà e può presentare sottili differenze. Tipicamente, i turioni sono di forma lunga e sottile, il diametro oscilla fra 8 mm (intermedio) e 24 mm. La lunghezza massima per il raccolto è di 22 cm. Il sapore dell'asparago crudo ricorda quello dei piselli crudi ed è tenero e croccante al palato. L'asparago cotto assume un delicato sapore di carciofo e di noce ed ha l'aroma di erba fresca e di piselli freschi, che può variare a seconda della temperatura durante il raccolto.

L'asparago «Vale of Evesham Asparagus» è venduto in mazzi legati, sfusi in imballaggi chiusi o in involucri di plastica quando è destinato ai supermercati e in mazzi grandi quando è destinato alle aziende agricole. Il prodotto deve rispettare i requisiti qualitativi dell'«Evesham Asparagus», precisati in appresso.

Dimensioni

Il prodotto si presenta in mazzi preparati manualmente, di 15-22 cm di lunghezza. Il diametro dei turioni che compongono il mazzo varia nel seguente modo: 4-8, 8-12, 12-16, 16-20, 20-24 mm (misurazione effettuata nella parte centrale del turione).

Qualità

I turioni devono presentarsi puliti, freschi e interi, senza tracce di difetti, parassiti o fitopatie.

⁽¹⁾ GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

La curvatura deve essere minima e i prodotti devono presentare un aspetto uniforme. I turioni che presentano una curvatura atipica superiore a 70 gradi devono essere scartati; si deve evitare anche la curvatura intermedia. Le punte devono essere chiuse e devono presentare una spiga piccola e chiusa.

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 asparagi devono essere coltivati nella zona della *Vale of Evesham*, come è definito nel disciplinare.

3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, condizionamento ecc. del prodotto a cui si applica la denominazione*

Il prodotto «Vale of Evesham Asparagus» è commercializzato in base alle dimensioni e al diametro.

Esso deve quindi essere confezionato o in un mazzo legato, sfuso in imballaggi chiusi o in involucri di plastica quando è destinato ai supermercati, e in mazzi grandi quando è destinato alle aziende agricole.

Il prodotto deve essere confezionato in mazzetti di 4 mm di diametro, nel rispetto delle specifiche di qualità dell'«Evesham Asparagus».

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

Il logo dell'IIGP deve figurare su tutte le etichette nello stesso campo visivo della denominazione protetta.

Il logo dell'IIGP deve presentare il formato richiesto e il diametro deve essere pari o superiore a 15 mm.

Il materiale dell'imballaggio e dei punti vendita deve essere contrassegnato con il numero di certificazione del produttore, come è rilasciato dall'organismo di controllo.

4. **Descrizione concisa della zona geografica**

La definizione della zona corrisponde alle circoscrizioni amministrative di Malvern Hills, Wychavon e Stratford upon Avon.

5. **Legame con la zona geografica**

Il sapore e la consistenza del prodotto «Vale of Evesham asparagus» sono attribuibili esclusivamente alle condizioni di coltivazione ed al tipo di suolo della «Vale of Evesham» nonché alle conoscenze ed all'esperienza relative a questo tipo di coltura. La «Vale of Evesham» possiede una lunga storia per quanto riguarda la coltivazione dell'asparago ed una ricca tradizione circonda il prodotto. La «Vale of Evesham» è nota per la produzione di asparagi di alta qualità.

Il microclima della «Vale of Evesham» e i tipi di suolo predominanti costituiscono fattori decisivi nel garantire la qualità del prodotto. L'asparago coltivato nella zona geografica è il prodotto di campi davvero unici, i cui suoli sono arenosi e profondi, risultato dello strato sottostante di gres di Devon nei bacini dei fiumi Severn (Worcestershire) e Avon (Worcestershire e Warwickshire). Il suolo arenoso è ben drenato e si riscalda rapidamente con le temperature primaverili.

Il sapore del prodotto «Vale of Evesham asparagus» è composto di metaboliti primari prodotti direttamente per fotosintesi come ad esempio gli zuccheri, e di metaboliti secondari, prodotti dalla pianta in reazione alle condizioni ambientali e, spesso, in reazione allo stress della pianta. Il microclima e l'ambiente edafico in cui gli asparagi vengono coltivati è di importanza cruciale nello sviluppo del sapore del prodotto.

La zona «Vale of Evesham» offre un clima temperato con estati calde e asciutte che favoriscono la fotosintesi durante il periodo dello sviluppo, facendo sì che la pianta rimanga verde fino all'inizio dell'autunno; questo turione tardivo permette lo sviluppo lento della fioritura, e sfocia in una varietà di dimensioni dei turioni, tipica dell'asparago della «Vale of Evesham», oltre all'elevato tasso di carboidrati che conferisce al sistema radicale e che conferisce il sapore dolce di piselli al raccolto dell'anno successivo. La pluviosità media della regione si colloca attorno ai 700 mm, ben distribuita durante tutto l'anno, evitando la necessità di irrigazione durante il periodo di germinazione (luglio – ottobre). Le temperature estive variano tra i 15 °C e i 30 °C. In primavera la temperatura del suolo inizia ad aumentare, interrompendo delicatamente la dormienza dei germogli in modo che la stagione possa ricominciare all'inizio di aprile. Le temperature durante la stagione variano moltissimo; insieme alle caratteristiche del suolo, contribuiscono a fornire quel grado di stress leggero che dà impulso al sapore classico del prodotto «Vale of Evesham asparagus».

I suoli sabbiosi dei campi in cui si coltiva il prodotto «Vale of Evesham asparagus» forniscono la profondità necessaria affinché i germogli possano creare sistemi radicali profondi in cui si immagazzinano gli zuccheri prodotti durante l'estate. Ciò contribuisce allo sviluppo di germogli sani e conferisce al prodotto una dolcezza straordinaria. Il calore della primavera consente di avere una stagione precoce. La frazione sabbiosa si riscalda nel suolo con un profilo termico ben definito che altera l'indice di crescita del turione altera man mano che esso si sviluppa. Tutti questi elementi contribuiscono alla produzione di metaboliti secondari (incluso l'equilibrio di antocianine) che conferiscono al prodotto «Vale de Evesham asparagus» il suo sapore peculiare.

La natura reattiva del suolo significa che le temperature reagiscono rapidamente all'evoluzione notturna e diurna, fornendo un altro tipo di *stress* moderato per i germogli in primavera, che contribuisce allo sviluppo del sapore ed incrementa il carattere distintivo del prodotto «Vale of Evesham». La mancanza di frazione sabbiosa significativa fa sì che il suolo opponga minore resistenza meccanica ai turioni e consente una certa libertà di movimento al turione quando emerge. In tal modo il turione acquista un diametro relativamente uniforme ed una consistenza soda e delicata.

La combinazione unica del suolo con il microclima produce turioni a crescita rapida e dal sapore e dalla consistenza caratteristici del prodotto «Vale of Evesham asparagus». Si procede alla rotazione dei suoli ma, in linea di massima, non è possibile ricominciare a piantare asparagi per circa trent'anni a causa della pressione asstenica esercitata nel suolo. I terreni più adatti alla coltivazione degli asparagi non contengono pietre, in quanto ciò permette la loro crescita fino alla superficie senza alcun impedimento. Questo fattore è importante poiché la presenza di pietre pregiudica la qualità del turione. La selezione dei terreni riveste importanza fondamentale e non tutti i campi sono adatti alla produzione di asparagi proprio per questo motivo. È importante altresì che i coltivatori tengano conto dell'ambiente e selezionino unicamente i terreni che presentino l'aspetto corretto e che non favoriscano l'erosione del suolo con corsi d'acqua. I terreni ideali devono essere in leggera pendenza. Non è un caso che i campi di asparagi siano ubicati in queste zone di bacini idrografici, più adatte alla loro produzione.

Per ottenere risultati migliori, il coltivatore, facendo tesoro della propria esperienza sui terreni, deve sempre valutare attentamente il momento adatto per nebulizzare ed essiccare i germogli della campagna precedente e quello per preparare il terreno per la campagna successiva. È importante che il suolo sia sufficientemente asciutto per sopportare il peso del trattore, onde minimizzare la compattazione delle radici. Un suolo umido trasformato in campo destinato alla coltivazione degli asparagi avrà un drenaggio insufficiente ed una rapida compattazione sotto la pioggia e quando viene calpestato durante la fase del raccolto. Il coltivatore deve anche comprendere appieno il rischio dell'esposizione al vento relativamente a determinate varietà i cui turioni non hanno forza sufficiente per mantenersi eretti nel periodo fotosintetico post-raccolto. Le varietà povere in lignina non devono essere piantate in località ventose, poiché cadranno durante il periodo di vegetazione e non produrranno idrati di carbonio in quantità sufficiente per mantenere la produzione economica durante la campagna successiva.

All'inizio del raccolto a tutti gli operatori viene impartita una formazione sul modo di tagliare l'asparago. Si adopera un coltellino dentato innanzitutto per misurare l'altezza corretta del turione e, in secondo luogo, per consentire un'azione di spingere-tirare in modo da tagliare rapidamente il turione proprio al di sotto del livello del suolo senza farlo cadere. I turioni vengono poi collocati su appositi vassoi, punta contro punta, per evitare che la terra entri nella parte commestibile della pianta.

Durante l'epoca del raccolto, i coltivatori devono fare ricorso alle proprie abilità per determinare il momento del raccolto in ciascun terreno. Nei periodi freschi, quando la temperatura del suolo si aggira attorno ai 10 °C, la produzione è lenta, e i coltivatori devono recarsi nei campi ogni due giorni per tagliare all'altezza giusta gli asparagi destinati alla produzione di turioni. Tuttavia, se la temperatura dei suoli supera i 14 °C, i coltivatori devono recarsi sui campi al più presto, talvolta due volte al giorno, se necessario.

La «Vale of Evesham» è rinomata per la produzione di questo vegetale di lusso – l'asparago, localmente noto come «Gras». Evesham è l'unico centro urbano del Regno Unito a disporre di terreni coltivati ad asparagi al suo interno. L'importanza della coltivazione è tale per la storia economica e culturale della «Vale of Evesham» che si è andato sviluppando un grande evento che celebra questo vegetale, attirando migliaia di visitatori da tutto il mondo. Il festival si svolge nella regione per promuovere questa coltivazione, di interesse comunitario, di cui tutti i richiedenti sono membri, con l'unico obiettivo di promuovere l'asparago in questa zona. Il festival dell'asparago ha inizio il giorno di San Giorgio con la corsa dell'asparago attraverso la valle.

A Bretforton, da almeno 35 anni, si tiene un'asta dell'asparago nella *Fleece Inn*, che ha più di 650 anni. I migliori turioni locali o «buds of gras» (germogli) vengono accuratamente legati con rami di salice, formando i tradizionali fasci che vengono messi all'asta o estratti a sorte a favore della *Bretforton Silver Band*. Il prezzo più alto pagato per un mazzo è stato di 750 sterline, dal *Pub Round of Gras*, di Badsey, che si vanta di essere l'unico *pub* al mondo che

porta il nome di un mazzo di asparagi. Ogni anno, tra il 23 aprile e il 21 giugno (epoca del raccolto), le feste che hanno a che vedere con l'asparago abbondano nella valle, ed offrono l'occasione di assaggiare, comprare, cucinare e informarsi sulla prelibatezza più ricercata della nazione.

La coltivazione dell'asparago nella *Vale of Evesham* costituisce una tradizione che può essere documentata fin dal 1768, quando Arthur Young, all'epoca segretario dell'agricoltura, visitò la città. Nel suo libro «A Six Months Tour of the North of England» (Viaggio di sei mesi nel nord d'Inghilterra), pubblicato nel 1771, ci racconta che l'asparago era trasportato da Evesham a Bath e Bristol, dove veniva venduto. Anche nella lettera inviata da uno scrittore di Evesham al giornale *The Morning Chronicle*, del 30 agosto 1782, si fa riferimento all'asparago inviato dalla città a Bath e a Bristol.

W Pitt, nel suo «General View of the Agriculture of the County of Worcester» (1813), racconta di aver visto varie distese di asparagi nei campi (Il termine che ha utilizzato, *flat*, significa una distesa a livello del terreno). Nel 1830, la *Royal Horticultural Society* conferì una medaglia a Anthony New per i suoi straordinari esemplari di asparago esposti nelle mostre della *Vale of Evesham Society* in quell'anno e durante il precedente (cfr. Gaut: *A History of Worcs Agriculture*, pagina 294).

Con lo sviluppo dell'orticoltura nell'ultimo trimestre del XIX secolo, anche la superficie di coltivazione dell'asparago nella *Vale of Evesham* è andata aumentando. La «L.B.G. Story» (Littleton & Badsey Growers Ltd), di C. A. Binyon, racconta dell'associazione storica fra la *Vale of Evesham* e la produzione dell'asparago. Fra il 1925 e il 1981, l'associazione *Vale of Evesham Asparagus Growers Association* prese a suo carico la promozione dell'asparago prodotto in questa zona.

La storia dell'attività è documentata con testo e fotografie dalla *Badsey Society* (www.badsey.org.uk).

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

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

<https://www.gov.uk/government/publications/protected-food-name-vale-of-evesham-asparagus-pgi>
