

Ufficio Stampa della Provincia autonoma di Trento

Piazza Dante 15, 38122 Trento

Tel. 0461 494614 - Fax 0461 494615

uff.stampa@provincia.tn.it

COMUNICATO n. 427 del 12/03/2018

Inserito dalla Giunta provinciale tra gli ortaggi con indicazione di origine

Il marchio "Qualità Trentino" anche agli asparagi

Nella famiglia dei prodotti agroalimentari a marchio "Qualità Trentino" entra anche l'asparago bianco trentino, sia come prodotto fresco che trasformato. Lo ha deciso stamane la Giunta provinciale, che ha approvato il relativo disciplinare.

Queste le caratteristiche indicate dal disciplinare che devono presentare gli asparagi all'atto dell'immissione al consumo fresco:

- essere interi e lavati accuratamente;

- tagliati alle seguenti lunghezze. 22 o 18 centimetri con taglio netto e il più possibile perpendicolare all'asse del turione;

- separati per ogni lunghezza nei seguenti diametri (i diametri vanno misurati a metà lunghezza dell'asparago dal lato più stretto del turione): oltre 22 mm senza difetti (magnum categoria), 16/22 mm senza difetti (extra categoria), 12/16 mm senza difetti (prima categoria), 12+ mm e difettosi lievi (seconda categoria): punta e turione colorati (è ammessa solo una lieve colorazione rosa), punta con inizio di fioritura, turione storto o malformato, turione con presenza di lieve ruggine, turioni raschiati, taglio a fetta di salame;

- il prodotto con diametro inferiore a 12 mm e con difetti evidenti viene catalogato come "prodotto da industria" e si ritiene idoneo ad essere utilizzato, al fine di beneficiare del marchio di qualità con indicazione di origine, solamente se destinato ai prodotti trasformati di asparago bianco descritti nel disciplinare. Tali difetti possono essere: apici scottati da alte temperature, apici gelati, turioni cavi, lunghezza inferiore ai 18 centimetri, presenza di altri difetti.

Metodo di ottenimento.

Le tecniche coltivazione devono rispettare le norme vigenti relative alla produzione integrata o biologica o biodinamica.

Prodotti trasformati

Nel disciplinare sono compresi e descritti gli asparagi in agrodolce interi, gli asparagi in tozzetti, la crema di asparago classica, la crema di asparago dolce e l'asparago pelato fresco pronto all'uso.

Disposizioni particolari

Per gli asparagi bianchi devono essere rispettate le seguenti condizioni:

- non devono essere trascorsi più di due giorni dalla raccolta per il prodotto non frigoconservato e non più di cinque giorni per quello frigoconservato, in entrambi i casi il prodotto deve subire un abbattimento termico il giorno stesso della raccolta tramite l'immersione del prodotto già lavorato in sola acqua precondizionata (temperatura uguale a quella di frigoconservazione) per almeno due ore;

- il prodotto può essere venduto a mazzetti circolari di peso variabile, generalmente tra 0,5 e 1,2 kg oppure sfuso in cassetine, confezionati tramite l'utilizzo di una cuffia basale a protezione del gambo e della parte tagliata in modo che non possano entrare in contatto con corpi estranei; devono comunque essere ben visibili al consumatore le punte e almeno il 40% dei turioni nel loro complesso.

()