C/2026/5287

13.10.2026 г.

Публикуване на съобщение за одобрено стандартно изменение в продуктовата спецификация на географско означение в съответствие с член 5, параграф 4 от Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията [1]

(C/2026/5287)

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕТО НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

(член 24 от Регламент (ЕС) 2024/1143)

„Asparago Bianco di Bassano“

Референтен номер на ЕС: PDO-IT-0338-AM01 — 24.7.2026 г.

1. **Наименование на продукта**

„Asparago Bianco di Bassano“

2. **Вид на географското означение**

☑ ЗНП

☐ ЗГУ

3. **Сектор**

☑ Селскостопански продукти

☐ Вина

☐ Спиртни напитки

4. **Държава, към която принадлежи географският район**

Италия

5. **Орган на държавата членка, който съобщава за стандартното изменение**

Наименование

Ministero dell’agricoltura, della sovranita’ alimentare e delle foreste (Министерство на земеделието, продоволствения суверенитет и горите) — PQA 1

6. **Изпълняване на условията за стандартно изменение**

Измененията попадат в обхвата на определението за стандартно изменение в член 24, параграф 4 от Регламент (ЕС) 2024/1143, тъй като те не включват промяна в наименованието, не създават риск от обезсилване на връзката и не водят до допълнителни ограничения по отношение на предлагането на продукта на пазара.

7. **Описание на одобреното(ите) стандартно(и) изменение(я)**

Заглавие

Член 2 от продуктовата спецификация и точка 4.2 от резюмето — изменение на таблицата за класификация на леторастите

Описание

С изменението данните в таблицата се представят по-ясно и се коригира грешката, поради която бяха пропуснати леторастите с размер от 14 до 15 mm.

☑ Изменението засяга единния документ.

[1] Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията от 30 октомври 2024 г. за допълване на Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета с правила относно регистрацията и защитата на географски означения, храни с традиционно специфичен характер и незадължителни термини за качество и за отмяна на Делегиран регламент (ЕС) № 664/2014 (ОВ L, 2025/27, 15.1.2025 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Заглавие

Член 3 от продуктовата спецификация — изменение на заглавието

Описание

Заглавието на члена е актуализирано, като са включени и позоваванията на опаковането.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Член 4 от продуктовата спецификация и точка 4.4 от резюмето

Описание

Заглавието е актуализирано, а текстът на члена е преработен. Всички елементи, които не са от значение за продуктовата спецификация, но са свързани с плана за контрол, са заличени.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Член 5 от продуктовата спецификация — изменение на заглавието

Описание

Заглавието на член 5 е актуализирано, като препраща към метода на производство.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Член 5 от продуктовата спецификация и точка 4.5 от резюмето — актуализиране на периода за разсаждане

Описание

Периодът за разсаждане е актуализиран и е удължен до юни за кореновите клубени и до септември за младите растения.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Член 5 от продуктовата спецификация и точка 4.5 от резюмето — корекция на грешка

Описание

Коригирана е грешката, поради която беше пропуснато наименованието на местния екотип.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Член 5 от продуктовата спецификация и точка 4.5 от резюмето — отпадане на задължителния анализ

Описание

Задължението за извършване на пълен анализ на почвата на всеки пет години отпада.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Член 5 от продуктовата спецификация и точка 4.5 от резюмето — преразглеждане на правилата за разпръскване на торове

Описание

Дозите и сроковете за разпръскване на органични и химически торове са преразгледани.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Член 5 от продуктовата спецификация — актуализация на препратките към нормативната уредба

Описание

Част от текста е актуализирана, като е премахнато позоваване на неактуален нормативен акт.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Член 5 от продуктовата спецификация — корекция на максималния период за прибиране на реколтата

Описание

Коригиран е максималният период за прибиране на реколтата през втората година от засаждането при насаждения, получени от коренови клубени.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Член 6 от продуктовата спецификация — изменения на заглавието

Описание

Актуализирано е заглавието на члена относно връзката с околната среда.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Член 7 от продуктовата спецификация — заличаване на члена

Описание

Член 7 се заличава в съответствие с член 49 от Регламент (ЕС) 2024/1143.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Член 8 — изменение на номерацията и заглавието

Описание

Заглавието и номерацията на члена са актуализирани.

☐ Изменението засяга единния документ.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

Наименования за произход и географски означения на селскостопански продукти

„Asparago Bianco di Bassano“

Референтен номер на ЕС: PDO-IT-0338-AM01 — 24.7.2026 г.

1. **Наименование/наименования**

„Asparago Bianco di Bassano“

2. **Вид на географското означение**

☑ ЗНП

☐ ЗГУ

3. **Държава, към която принадлежи определеният географски район**

Италия

4. **Описание на селскостопанския продукт**

4.1. *Класификация на селскостопанския продукт в съответствие с позицията и кода от Комбинираната номенклатура, както е посочено в член 6, параграф 1 от Регламент (ЕС) 2024/1143*

0709 20 — Аспержи

4.2. *Описание на селскостопанския продукт, за който се отнася регистрираното наименование*

Защитеното наименование за произход (ЗНП) „Asparago Bianco di Bassano“ се отнася до летораси от аспержи, произведени в определения район на производство и произхождащи от местния екотип „Comune - o Chiaro - di Bassano“.

1. Естетически характеристики

За да отговарят на условията за ЗНП „Asparago Bianco di Bassano“, леторастите трябва да бъдат:

а) бели на цвят. Прицветниците и основата може да бъдат леко розови и с цвят на ръжда, при условие че оцветяването не обхваща върха (първите три сантиметра), че то може да се отстрани чрез обичайното белене от страна на потребителя и че не засяга повече от 10 % от продуктите в снопа.

б) добре оформени; прави; цели; с компактен връх; леторастите не трябва да са кухи, сцепени, обелени или начупени. Фактът, че не са силно влакнести, е качествена характеристика на „Asparago Bianco di Bassano“. Това означава, че на етапа на опаковане страните им са податливи на разпукване, поради което се допускат леки пукнатини, при условие че са се появили след прибирането на реколтата и не засягат повече от 15 % от продуктите в снопа; леторастите може да бъдат леко извити.

в) крехки; не се допускат летораси с начални признаци на вдървесиняване.

г) свеж вид и мирис; без чужд мирис или вкус.

д) здрави — без признаци на повреди, причинени от гризачи или насекоми.

е) чисти, без почва или каквито и да било примеси.

ж) без повърхностна влага и достатъчно сухи след измиването и охлаждането в студена вода, без химически добавки.

Срезът в основата трябва да бъде възможно най-чист и перпендикулярен на стъблото.

2. Определяне на размера

Определянето на размера зависи от дължината и диаметъра. Централният диаметър на леторастите се измерва в напречното сечение на средата на дължината им. Минималният централен диаметър е 11 mm, включително толеранса.

Леторастите трябва да бъдат опаковани по начин, при който се гарантира, че средният диаметър на леторастите във всеки сноп се различава с не повече от 10 mm.

Сноповете се класифицират в съответствие с централния диаметър на леторастите, които съдържат. Дължината на леторастите трябва строго да съответства на класификацията и да бъде в съответствие със следната таблица:

Централен диаметър	Дължина
От 11 mm до 14 mm включително	От 18 cm до 20 cm
Диаметър над 14 mm	От 18 cm до 22 cm

4.3. *Дерогации относно набавянето на фуражи (само за продукти от животински произход, обозначени със защитено наименование за произход) и ограничения за набавянето на суровини (само за преработени продукти, обозначени със защитено географско указание)*

—

4.4. *Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район*

Всички етапи от производството, подготовката и опаковането на „Asparago Bianco di Bassano“ трябва да се осъществяват в определения район на производство.

4.5. *Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

Всяка опаковка трябва да съдържа снопове с еднакъв размер; всеки сноп трябва да бъде хомогенен. Леторастите трябва да се продават опаковани в здраво завързани снопове с тегло между 0,5 и 4 kg.

Леторастите във външната част на снопа трябва да съответстват по външен вид и размер на средните показатели за снопа; леторастите трябва да бъдат с еднаква дължина.

Съгласно традицията след като леторастите от аспержи бъдат отрязани с еднакъв размер в основата, сноповете трябва да бъдат здраво завързани с помощта на „stroppa“ (млада върбова клонка или издънка). Всеки сноп трябва да има етикет, закрепен към „stroppa“, на който са посочени знакът за ЗНП „Asparago Bianco di Bassano“ и идентификационният номер на снопа с цел гарантиране на проследимостта. Сноповете трябва да бъдат подредени еднакво в опаковката.

Сноповете може да бъдат поставяни в контейнери, изработени от дърво, пластмаса или други подходящи материали.

4.6. *Специфични правила за етикетиране на селскостопанския продукт, за който се отнася регистрираното наименование*

Следната информация трябва да фигурира, директно или върху етикет, от външната страна на всяка опаковка:

— ASPARAGO BIANCO DI BASSANO DOP [ЗНП];

— име на производителя;

— наименование на дружеството и адрес на опаковчика;

— дата на опаковане и следните търговски данни:

— клас по качество (стандарт на ЕС);

— размер;

— брой снопове;

— средно тегло на сноповете.

На етикета фигурират логото, ЗНП и серийният номер, идентифициращ за целите на проследимостта продукта и производителя.

Етикетът, който представлява гаранция за ЗНП на продукта, се закрепва върху „stroppa“ на горната половина на снопа.

Лого:



5. **Кратко определение на географския район**

Районът за производство, подготовка и опаковане на „Asparago Bianco di Bassano“ обхваща следните общини в провинция Виченца: Bassano del Grappa, Cartigliano, Cassola, Mussolente, Pove del Grappa, Romano D'Ezzelino, Rosà, Rossano Veneto, Tezze sul Brenta и Marostica.

6. **Връзка с географския район**

Обобщено описание на връзката

Екологичните условия и техниките за отглеждане на растенията за производство на „Asparago Bianco di Bassano“, на които се дължат типичните характеристики на продукта, са описаните по-долу.

1. Почви

Почвите в района на производство на „Asparago Bianco di Bassano“ имат глинесто-песъклива или праховито-песъклива текстура, подпочвен слой, богат на чакъл, добра пропускливост и съдържат умерено количество органичен материал. Стойността на pH обикновено е около 5,5—7,5 (слабо кисела до неутрална почва). Въпросният район е с алувиален произход, като се намира във Валсугана, през която протича река Брента.

Той дължи своите характеристики на физичния и химичния състав на детритния, чакълестия, песъчливия и тинестия материал, пренесен от водите и отложен в заливната тераса.

2. Климат

Климатът в района на производство на „Asparago Bianco di Bassano“ е силно повлиян от река Брента, която пресича Валсугана, и от защитата, осигурена нагоре по течението от Венецианските Предалпи и масива Грапа.

Средното количество на годишните валежи е около 1 000 mm, като пиковите стойности са през април—май и септември—октомври.

Средната температура варира от 2,5 °C до 23 °C, като най-ниските и най-високите стойности са съответно през януари и юли.

Сред основните метеорологични фактори е вятърът, който духа на юг от Горна Валсугана, създавайки микроклимат в района на производство, който се характеризира с ниска остатъчна влажност, по-ниска честота на мъглите и относително стабилни температури на почвата.

Всички тези характеристики позволяват на растението да развие сложна, широка и дълбока коренова система, съставена от големи коренища и дебели корени. Това способства за много висока степен на усвояване на хранителните вещества и за образуването на захари. Това от своя страна води до бързия растеж на добре оформени летораси, които са изцяло годни за консумация или са само слабо влакнести.

Във Венецианската република аспержите са били високо ценена храна, което се потвърждава от счетоводните записи за банкети, организирани в чест на благородниците, още от началото на XVI век. От XVII век те са широко отглеждани в градините на Тераферма. Пътувайки през Басано на път за Трентския събор (1545—1563 г.), висшите духовници са имали възможност да опитат местния продукт и в редица случаи са изразявали писмено похвали за неговите хранителни качества.

Легендата разказва, че Свети Антоний от Падуа е донесъл семена от аспержи от Африка. Той пристигнал в Басано, за да умиротвори тиранина Ецелино, като срещата имала положителен изход.

На връщане към Падуа, по пътя, свързващ Басано и Роза, той разпръснал семената сред живите плетове, превръщайки тази земя завинаги в най-прочутата и най-плодородната за отглеждане на леторастите.

В известна картина на венецианския художник Джовамбатиста Пиацета (1682—1754 г.) „Вечеря в Емаус“, намираща се в Музея на изкуството „Клавельор“, ясно се вижда чиния с аспержи, приготвени по традиционната рецепта от Басано: аспержи и яйце, сол и черен пипер, олио и оцет. В своя труд от 1847 г. *Alcuni cenni dell'Agronomia e della Industria Bassanese* [Някои бележки за агрономията и индустрията на Басано], страница 14 (приложение 5), професор Тераци описва качеството на местното селскостопанско производство, като заявява: „аспержите от Басано, толкова бели, толкова хубави, толкова вкусни, не се нуждаят от по-нататъшни похвали. Те са най-красивият и приятен дар на новия сезон“.

В статията „аспержи“ на Италианската селскостопанска енциклопедия (1952 г.) се изразява общото мнение, че и на други места „отглежданите аспержи са тези от Басано — вечният фаворит на жителите на Аржантьой, тъй като са най-добре адаптирани към климата, а също и поради отличните си органолептични качества“.

Електронна препратка (URL) към публикацията на продуктовата спецификация

https://www.masaf.gov.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3343