C/2026/5287

13.10.2026

Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace produktu se zeměpisným označením v souladu s čl. 5 odst. 4 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ([1])

(C/2026/5287)

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

(článek 24 nařízení (EU) 2024/1143)

„Asparago Bianco di Bassano“

Referenční číslo EU: PDO-IT-0338-AM01 – 24. července 2026

1. **Název produktu**

„Asparago Bianco di Bassano“

2. **Druh zeměpisného označení**

☑ CHOP

☐ CHZO

3. **Odvětví**

☑ Zemědělské produkty

☐ Vína

☐ Lihoviny

4. **Země, ke které zeměpisná oblast patří**

Itálie

5. **Orgán členského státu oznamující standardní změnu**

Název

MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ, POTRAVINOVÉ SOBĚSTAČNOSTI A LESNICTVÍ – (PQA) 1

6. **Důvod pro standardní změnu**

Změny spadají do definice standardní změny podle čl. 24 odst. 4 nařízení (EU) 2024/1143, neboť nezahrnují změnu názvu, nepředstavují riziko narušení souvislosti se zeměpisnou oblastí a nevedou k dalším omezením uvádění produktu na trh.

7. **Popis schválené standardní změny (standardních změn)**

Název

Článek 2 specifikace produktu a bod 4.2 souhrnného přehledu. Změna tabulky klasifikace výhonků

Popis

Tato změna přehledněji uvádí údaje v tabulce a opravuje chybu, v jejímž důsledku byly vynechány výhonky o délce 14 až 15 mm.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu.

([1]) Nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ze dne 30. října 2024, kterým se doplňuje nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 o pravidla týkající se zápisu a ochrany zeměpisných označení, zaručených tradičních specialit a nepovinných údajů o jakosti a kterým se zrušuje nařízení v přenesené pravomoci (EU) č. 664/2014 (Úř. věst. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Název

Článek 3 specifikace produktu. Změna názvu

Popis

Název článku byl aktualizován a byly do něj doplněny odkazy na obaly.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

Název

Článek 4 specifikace produktu a bod 4.4 souhrnného přehledu.

Popis

Název byl aktualizován a text článku přepracován. Všechny položky, které se netýkají specifikace produktu, ale souvisejí s plánem kontroly, byly odstraněny.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu.

Název

Článek 5 specifikace produktu. Změna názvu

Popis

Název článku 5 byl aktualizován a nyní odkazuje na způsob produkce.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

Název

Článek 5 specifikace produktu a bod 4.5 souhrnného přehledu – aktualizace období přesazování.

Popis

Období přesazování bylo aktualizováno a prodlouženo do června u kořenových hlíz a do září u sazenic.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu.

Název

Článek 5 specifikace produktu a bod 4.5 souhrnného přehledu. Oprava chyby.

Popis

Byla opravena chyba, v jejímž důsledku bylo vynecháno jméno místního ekotypu.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu.

Název

Článek 5 specifikace produktu a bod 4.5 souhrnného přehledu. Zrušení povinného rozboru.

Popis

Povinnost provádět každých pět let kompletní rozbor půdy byla zrušena.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu.

Název

Článek 5 specifikace produktu a bod 4.5 souhrnného přehledu. Revize pravidel pro rozmetání hnojiv.

Popis

Byly upraveny dávky a časové intervaly pro rozmetání organických a chemických hnojiv.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu.

Název

Článek 5 specifikace produktu. Normativní aktualizace

Popis

Část textu byla aktualizována, přičemž byl odstraněn zastaralý odkaz na právní předpis.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

Název

Článek 5 specifikace produktu. Oprava týkající se maximální doby sklizně.

Popis

Maximální doba sklizně byla ve druhém roce výsadby upravena na základě velikosti kořenových hlíz.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

Název

Článek 6 specifikace produktu. Změny v názvu.

Popis

Byl aktualizován název článku o souvislosti s prostředím.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

Název

Článek 7 specifikace produktu. Odstranění článku.

Popis

V souladu s článkem 49 nařízení (EU) 2024/1143 byl odstraněn článek 7.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

Název

Článek 8: Změna číslování a názvu.

Popis

Název článku a číslování byly aktualizovány.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označení původu a zeměpisná označení zemědělských produktů

„Asparago Bianco di Bassano“

Referenční číslo EU: PDO-IT-0338-AM01 – 24. července 2026

1. **Název**

„Asparago Bianco di Bassano“

2. **Druh zeměpisného označení**

☑ CHOP

☐ CHZO

3. **Země, ke které vymezená zeměpisná oblast patří**

Itálie

4. **Popis zemědělského produktu**

4.1 *Klasifikace zemědělského produktu podle čísla a kódu kombinované nomenklatury, jak je uvedeno v čl. 6 odst. 1 nařízení (EU) 2024/1143*

0709 20 – Chřest

4.2 *Popis zemědělského produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Chráněné označení původu (CHOP) „Asparago Bianco di Bassano“ se vztahuje na výhonky chřestu pěstované ve vymezené oblasti produkce, které pocházejí z místního ekotypu „Comune – o Chiaro – di Bassano“.

1. Estetické vlastnosti

Výhonky chřestu, které mohou být označovány CHOP „Asparago Bianco di Bassano“, musí mít tyto vlastnosti:

a) bílá barva. Je přípustné lehce narůžovělé zabarvení, případně drobné narezavělé skvrny na listenech a u kořene, za předpokladu, že nezasahují až do vrchní části výhonků (mohou se vyskytovat v maximální výšce 3 cm), a že je spotřebitel může běžným způsobem oloupat; v žádném případě nemohou pokrývat více než 10 % plochy produktů ve svazku;

b) náležitý tvar; rovný; neporušený; s kompaktním vrcholem; výhonky nesmí být duté, rozštěpené, oloupané ani zlomené. Skutečnost, že chřest není příliš vláknitý, je charakteristickým znakem odrůdy Asparago Bianco di Bassano. Při balení to způsobuje značné popraskání výhonků na bočních stranách; z tohoto důvodu se jemné praskliny, pokud se vyskytly až po sběru a nevyskytují se u více než 15 % produktů ve svazku, tolerují; připouštějí se mírně zakřivené výhonky;

c) měkkost; nepřipouštějí se výhonky, které začínají dřevnatět;

d) svěží vzhled a vůně; bez cizorodé vůně nebo chuti;

e) zdraví – výhonky nesmí mít znaky poškození způsobeného hlodavci nebo hmyzem;

f) výhonky musí být čisté, bez zeminy a jiných nečistot;

g) z výhonků nesmí unikat šťáva a po umytí a ochlazení studenou vodou musí být dostatečně suché, bez přídavku chemikálií;

řez na spodním konci výhonků musí být v maximální možné míře hladký a kolmý na podélnou osu.

2. Třídění dle rozměrů

Velikost se určuje podle délky a průměru výhonku. Příčný průměr výhonků se měří v polovině jejich délky. Minimální příčný průměr činí, včetně tolerance, 11 mm.

Výhonky musí být zabaleny tak, aby průměrný průměr výhonků v každém svazku vykazoval odchylku nejvýše 10 mm.

Svazky se třídí podle příčného průměru výhonků, které obsahují. Délka výhonků ve svazku musí odpovídat třídění a ukazatelům v této tabulce:

Příčný průměr	Délka
11 mm až 14 mm včetně	18 cm až 20 cm
Průměr větší než 14 mm	18 cm až 22 cm

4.3 *Odchylky týkající se získávání krmiva (pouze u produktů živočišného původu označených chráněným označením původu) a omezení týkající se získávání surovin (pouze u zpracovaných produktů označených chráněným zeměpisným označením)*

—

4.4 *Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti*

Všechny fáze výroby, přípravy a balení produktu „Asparago Bianco di Bassano“ se musejí uskutečnit ve vymezené oblasti produkce.

4.5 *Zvláštní pravidla pro balení, krájení, strouhání atd. zemědělského produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Každé balení musí obsahovat stejně velké svazky; každý svazek musí být rovnoměrný. Výhonky musí být uváděny na trh v pevně svázaných svazcích, které váží 0,5 kg až 4 kg.

Výhonky, které nejsou svázány do svazku, musí svým vzhledem a svou velikostí odpovídat průměru výhonků ve svazku; výhonky musí mít stejnou délku.

Po zarovnání spodků výhonků se podle tradice svazky pevně svazují pomocí tzv. „stroppa“ (mladé větvičky nebo výhonku vrby). Na „stroppa“ každého svazku musí být upevněn štítek s uvedením CHOP „Asparago Bianco di Bassano“ a pořadové identifikační číslo svazku, které umožňuje zpětné vysledování produktu. Svazky musí být rovnoměrně uloženy v obalu.

Svazky lze ukládat do nádob ze dřeva, plastu nebo jiných vhodných materiálů.

4.6 *Zvláštní pravidla pro označování zemědělského produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Na vnější straně obalu nebo na štítcích musí být uvedeny tyto údaje:

— ASPARAGO BIANCO DI BASSANO DOP [CHOP]

— název produktu

— název a adresa balírny

— datum balení a následující obchodní údaje:

— třída kvality (norma EU)

— velikost

— počet svazků

— průměrná hmotnost svazků.

Na štítku je uvedeno logo, CHOP a pořadový kód produktu a producenta, který umožňuje zpětné vysledování produktu.

Štítek je připevněn na „stroppa“ v horní části svazku a je zárukou CHOP produktu.

logo:



5. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

Oblast produkce, zpracování a balení produktu „Asparago Bianco di Bassano“ zahrnuje následující obce v provincii Vicenza: Bassano del Grappa, Cartigliano, Cassola, Mussolente, Pove del Grappa, Romano D'Ezzelino, Rosà, Rossano Veneto, Tezze sul Brenta a Marostica.

6. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Shrnutí souvislosti

Podmínky prostředí a pěstitelské postupy pro rostliny určené k produkci „Asparago Bianco di Bassano“, které určují typické vlastnosti tohoto produktu, jsou následující.

1. Půdy

Půdu v oblasti produkce „Asparago Bianco di Bassano“ charakterizuje bahnitá nebo bahnito-písčitá struktura a podloží bohaté na štěrk. Půda je dostatečně propustná a obsahuje velké množství organických látek. Její pH se pohybuje mezi 5,5 a 7,5 (mírná kyselost až neutrální). Příslušnou oblast tvoří naplaveniny. Patří do regionu Valsugana, který zavlažuje řeka Brenta.

Její charakteristické vlastnosti jsou výsledkem fyzikálního a chemického složení materiálů z úlomků, štěrku, písku a jílu, které přinesl proud vody do říční nížiny.

2. Klima

Klimatická situace oblasti produkce „Asparago Bianco di Bassano“ je výrazně ovlivněna řekou Brenta, která protéká regionem Valsugana, a ochranou, kterou poskytují pohoří Prealpi Venete a Grappa.

Průměrné roční srážky se pohybují kolem 1 000 mm; největší množství jich spadne v dubnu a květnu a v září a říjnu.

Teplota se pohybuje od 2,5 ° do 23 °C; nejnižších hodnot dosahuje v lednu a nejvyšších v červenci.

Jedním z nejvýraznějších místních meteorologických jevů je síla a směr větru vanoucího od Alta Valsugana na jihovýchod a vytvářejícího nad oblastí produkce místní mikroklima, které se vyznačuje nedostatkem vlhkosti, minimálním výskytem mlh a stabilním teplotním rozpětím půdy.

Všechny uvedené charakteristiky umožňují, aby se u rostliny vytvořil složitý systém kořenů, který je široký, uložen hluboko a tvoří jej oddenky a silné kořeny. Tento systém usnadňuje příjem živin ve vysoké míře a umožňuje tvorbu cukru. V důsledku toho dochází k rychlému růstu výhonků, které mají dostatečnou a vhodnou velikost, jsou zcela vhodné ke konzumaci nebo jen minimálně vláknité.

Benátská republika považovala chřest za vzácnou potravinu, jak dokládají zmínky na účetních dokladech recepcí organizovaných na počest významných hostů ze 16. století. V zahradách v pevninské části Benátska se pěstoval již v 17. století. Při své cestě na Tridentský koncil (1545–1563) procházeli regionem Bassano i církevní hodnostáři. Ti tento místní produkt nejen ochutnali, ale někteří dokonce popsali jeho dietní účinky.

Podle legendy přivezl semena chřestu z Afriky svatý Antonín. Setkání v Bassanu, jehož cílem bylo usmířit tyrana Ezzelina, dopadlo úspěšně.

Při svém návratu do Padovy, na cestě spojující Bassano a Rosu, rozesel semena mezi živé ploty, díky čemuž je tato půda navždy nejvyhlášenější a nejplodnější pro pěstování chřestových výhonků.

Na slavném obraze „Večeře v Emauzích“ benátského malíře Giovambattisty Piazzetty (1682–1754), který se nachází v Cleveland Museum of Art, je zřetelně vidět talíř s chřestem, připraveným podle tradičního receptu z Bassana: chřest a vejce, sůl a pepř, olej a ocet. Kvalitu místní zemědělské produkce vyzdvihuje profesor Terrazzi ve svém díle „Několik poznámek o zemědělství a průmyslu v Bassanu“ (*Alcuni cenni dell'Agronomia e della Industria Bassanese*) z roku 1847. Na straně 14 (příloha 5) doslova uvádí, že „chřest z Bassana, tak bílý, tak dobrý, tak chutný, nepotřebuje žádné další chvály. Je to ten nejkrásnější a nejpříjemnější dar nové sezóny.“

Italská zemědělská encyklopedie z roku 1952 u hesla „chřest“ potvrzuje všeobecný názor, že „chřest z Bassana se pěstuje i v jiných oblastech. Jde o oblíbenou odrůdu ve francouzském Argenteuil, a to nejen kvůli tomu, že je nejlépe přizpůsobena klimatu, ale i pro její vynikající organoleptické vlastnosti“.

Elektronický odkaz (URL) na zveřejnění specifikace produktu

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