C/2026/5287

13.10.2026

Offentliggørelse af meddelelsen om en godkendt standardændring af produktspecifikationen for en geografisk betegnelse i henhold til artikel 5, stk. 4, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2025/27 [1]

(C/2026/5287)

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

(Artikel 24 i forordning (EU) 2024/1143)

»Asparago Bianco di Bassano«

EU-referencenummer: PDO-IT-0338-AM01 — 24.7.2026

1. **Produktets betegnelse**

»Asparago Bianco di Bassano«

2. **Type geografisk betegnelse**

☑ BOB

☐ BGB

3. **Sektor**

☑ Landbrugsprodukter

☐ Vin

☐ Spiritus

4. **Land, som det geografiske område tilhører**

Italien

5. **Myndighed i medlemsstaten, der meddeler standardændringen**

Navn

MINISTERIET FOR LANDBRUG, FØDEVARESUVERÆNITET OG SKOVBRUG – (PQA) 1

6. **Klassificering som standardændring**

Ændringerne er standardændringer i henhold til artikel 24, stk. 4, i forordning (EU) 2024/1143, eftersom de ikke omfatter en ændring af betegnelsen, ikke risikerer at ugyldiggøre tilknytningen og ikke medfører yderligere restriktioner for markedsføringen af produktet.

7. **Beskrivelse af den eller de godkendte standardændringer**

Betegnelse

Artikel 2 i produktspecifikationen og punkt 4.2 i sammenfatningen. Ændring af tabellen over aspargesenes klassificering.

Beskrivelse

Med ændringen angives dataene i tabellen mere klart, og den fejl, at asparges på 14-15 mm var udeladt, bliver rettet.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

[1] Kommissionen delegerede forordning (EU) 2025/27 af 30. oktober 2024 til supplering af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 med regler angående registreringen og beskyttelsen af geografiske betegnelser, garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk og om ophævelse af delegeret forordning (EU) nr. 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Betegnelse

Artikel 3 i produktspecifikationen. Ændring af overskriften.

Beskrivelse

Artiklens overskrift er blevet ajourført, så den også indeholder henvisninger til emballeringen.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Betegnelse

Artikel 4 i produktspecifikationen og punkt 4.4 i sammenfatningen.

Beskrivelse

Overskriften er blevet ajourført, og teksten i artiklen er blevet omskrevet. Alle elementer, der ikke er relevante for produktspecifikationen, men som vedrører kontrolplanen, udgår.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Betegnelse

Artikel 5 i produktspecifikationen. Ændring af overskriften.

Beskrivelse

Overskriften på artikel 5 er blevet ajourført, så den henviser til produktionsmetoden.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Betegnelse

Artikel 5 i produktspecifikationen og punkt 4.5 i sammenfatningen vedrørende ajourføring af udplantningsperioden.

Beskrivelse

Udplantningsperioden er blevet ajourført og forlænget til juni for rodknoldene og til september for småplanterne.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Betegnelse

Artikel 5 i produktspecifikationen og punkt 4.5 i sammenfatningen. Rettelse af en fejl.

Beskrivelse

Den fejl, at navnet på den lokale økotype var udeladt, er blevet rettet.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Betegnelse

Artikel 5 i produktspecifikationen og punkt 4.5 i sammenfatningen. Den obligatoriske analyse udgår.

Beskrivelse

Der er ikke længere pligt til at foretage en fuldstændig jordbundsanalyse hvert femte år.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Betegnelse

Artikel 5 i produktspecifikationen og punkt 4.5 i sammenfatningen. Revision af reglerne om spredning af gødning.

Beskrivelse

Doserne og perioderne for spredning af organisk og kemisk gødning er blevet revideret.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Betegnelse

Artikel 5 i produktspecifikationen. Ajourførte henvisninger til retsakter

Beskrivelse

En del af teksten er blevet ajourført, idet en forældet lovgivningshenvisning udgår.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Betegnelse

Artikel 5 i produktspecifikationen. Rettelse af den maksimale høstperiode.

Beskrivelse

Den maksimale høstperiode for det andet plantningsår, hvad angår rodknolde, er blevet rettet.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Betegnelse

Artikel 6 i produktspecifikationen. Ændringer af overskriften.

Beskrivelse

Overskriften på artiklen om tilknytningen til miljøet er blevet ajourført.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Betegnelse

Artikel 7 i produktspecifikationen. Artiklen udgår.

Beskrivelse

Artikel 7 udgår i overensstemmelse med artikel 49 i forordning (EU) 2024/1143.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Betegnelse

Artikel 8. Ændring af nummerering og overskrift.

Beskrivelse

Artiklens overskrift og nummerering er blevet ajourført.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

ENHEDSDOKUMENT

Oprindelsesbetegnelser og geografiske betegnelser for landbrugsprodukter

»Asparago Bianco di Bassano«

EU-referencenummer: PDO-IT-0338-AM01 — 24.7.2026

1. **Betegnelse(r)**

»Asparago Bianco di Bassano«

2. **Type geografisk betegnelse**

☑ BOB

☐ BGB

3. **Land, som det afgrænsede geografiske område tilhører**

Italien

4. **Beskrivelse af landbrugsproduktet**

4.1. *Klassificering af landbrugsproduktet i overensstemmelse med positionen og koden i den kombinerede nomenklatur, jf. artikel 6, stk. 1, i forordning (EU) 2024/1143*

0709 20 – Asparges

4.2. *Beskrivelse af det landbrugsprodukt, for hvilket den registrerede betegnelse anvendes*

Den beskyttede oprindelsesbetegnelse (BOB) »Asparago Bianco di Bassano« henviser til aspargesskud, der produceres i det afgrænsede produktionsområde, og som nedstammer fra den lokale økotype »Comune – eller Chiaro – di Bassano«.

1. Æstetiske egenskaber

For at kunne bære den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Asparago Bianco di Bassano« skal aspargesene være:

a) hvide. Dækbladene og den nederste del kan være let lyserøde og rustfarvede, forudsat at dette ikke går helt ud til spidsen (de første 3 cm), kan fjernes ved almindelig skrælning af forbrugeren og ikke udgør mere end 10 % af produktet i bundtet

b) velskabte, lige, hele og med lukket spids. Skuddene må ikke være hule, flækkede, skrællede eller opskårne. Det er et kvalitetskendetegn ved »Asparago Bianco di Bassano«, at de ikke er særlig træede. Det betyder, at siderne er tilbøjelige til at flække i emballeringsfasen, og derfor er mindre sprækker tilladt, forudsat at de er opstået efter høsten og ikke berører mere end 15 % af produktet i bundtet. Ganske letbøjede asparges er ligeledes tilladt

c) bløde. Asparges, der er ved at blive træede, er ikke tilladt

d) friske af udseende og duft samt fri for fremmed lugt eller smag

e) sunde – uden tegn på skader forårsaget af gnavere eller insekter

f) rene, fri for jordrester og andre urenheder

g) afdryppede, tilstrækkelig tørre efter vask og køling med koldt vand og uden kemiske tilsætningsstoffer.

Afskæringen nederst skal være med så rent et snit som muligt og på tværs af længdeaksen.

2. Størrelsessortering

Størrelsessorteringen afhænger af længde og diameter. Aspargesenes diameter måles på midten. Mindste diameter på midten, inkl. tolerancen, er fastsat til 11 mm.

Aspargesene skal emballeres på en sådan måde, at det sikres, at deres gennemsnitlige diameter i hvert bundt ikke afviger med mere end 10 mm.

Bundterne inddeles efter aspargesenes diameter på midten. Aspargesenes længde skal stå i bestemt forhold til denne inddeling efter følgende tabel:

Diameter på midten	Længde
fra og med 11 mm til og med 14 mm	18-20 cm
Diameter over 14 mm	18-22 cm

4.3. *Undtagelser med hensyn til foderstoffers oprindelse (kun for animalske produkter med en beskyttet oprindelsesbetegnelse) og restriktioner vedrørende råvarernes oprindelse (kun for forarbejdede produkter med en beskyttet geografisk betegnelse)*

—

4.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Alle etaper af produktionen, klargøringen og emballeringen af »Asparago Bianco di Bassano« skal finde sted i det afgrænsede produktionsområde.

4.5. *Særlige regler for emballering, udskæring, rivning osv. af landbrugsproduktet med den registrerede betegnelse*

Hver pakke skal indeholde bundter af samme størrelse, og hvert bundt skal indeholde samme størrelse asparges. Aspargesene sælges i fast bundne bundter, der vejer mellem 0,5 og 4 kg.

De yderste asparges i bundtet skal af udseende og størrelse svare til gennemsnittet af dem, som bundtet består af; også længden skal være ensartet.

Som traditionen foreskriver, bindes de rent afskårne asparges sammen med et stykke af en ung pilegren eller et sideskud af pil (»stroppa«). På hvert bundts »stroppa« skal der være fastgjort en etiket med BOB-mærket »Asparago Bianco di Bassano«, og bundtets identifikationsnummer skal være angivet for at muliggøre sporing. Bundterne skal fordeles ligeligt i pakken.

Bundterne kan sættes i beholdere af træ, plast eller andet passende materiale.

4.6. *Særlige regler for mærkning af landbrugsproduktet med den registrerede betegnelse*

Pakken mærkes udvendigt ved direkte angivelse eller med en særlig etiket med følgende oplysninger:

— ASPARAGO BIANCO DI BASSANO DOP [BOB]

— produktnavn

— emballeringsvirksomhedens navn og adresse

— emballeringsdatoen og følgende kommercielle oplysninger:

— kvalitetskategori (EU-norm)

— størrelse

— antal bundter

— bundternes gennemsnitsvægt.

Etiketten består af BOB-logoet og af produktets og producentens identifikationskode, hvorved produktets sporbarhed garanteres.

Etiketten, der udgør en garanti for produktets beskyttede oprindelsesbetegnelse, fastgøres til »stroppaen« på den øverste halvdel af bundtet.

Logo:



5. **Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning**

Produktions-, klargørings- og emballeringsområdet for »Asparago Bianco di Bassano« omfatter følgende kommuner i provinsen Vicenza: Bassano del Grappa, Cartigliano, Cassola, Mussolente, Pove del Grappa, Romano D'Ezzelino, Rosà, Rossano Veneto, Tezze sul Brenta og Marostica.

6. **Tilknytning til det geografiske område**

Sammenfatning af tilknytningen

De miljømæssige betingelser og dyrkningsteknikkerne for planter til produktion af »Asparago Bianco di Bassano«, som er bestemmende for produktets typiske egenskaber, er som følger.

1. Jord

Jorden i produktionsområdet for »Asparago Bianco di Bassano« har en leret eller sand- og lerholdig tekstur. Undergrunden er grusholdig med god permeabilitet og med et rimeligt indhold af organisk materiale; pH-værdien ligger hovedsagelig på mellem 5,5 og 7,5 (lettere sur til neutral). Det pågældende område er dannet ved aflejringer, da det ligger i Valsugana-egnen, der gennemløbes af Brenta-floden.

Jordens fysisk-kemiske sammensætning skyldes affaldsmaterialer, grus, sand og ler, der er tilført med vandløbet og aflejret i floddalen.

2. Klima

Klimaet i produktionsområdet for »Asparago Bianco di Bassano« påvirkes i omfattende grad af Brenta-floden, der gennemløber Valsugana, og beskyttes i den anden ende af Venetos foralper og Grappa-bjergmassivet.

Den gennemsnitlige årlige nedbørsmængde ligger på omkring 1 000 mm, hvoraf størstedelen falder i april-maj og september-oktober.

Gennemsnitstemperaturen ligger på mellem 2,5 °C og 23 °C med yderværdierne i januar og juli.

Blandt de vigtigste meteorologiske faktorer er vinden, der blæser fra det øvre Valsugana mod syd og skaber et mikroklima i produktionsområdet med ringe fugtighed, ringe tågeforekomster og ret stabile jordtemperaturer.

Alle disse karakteristika gør, at planten udvikler et fuldstændigt, bredt og dybt rodsystem, der består af store udløbere og kraftige rødder; det fremmer en intensiv optagelse af næringsstoffer og udviklingen af sukkerholdige stoffer. Heraf følger en hurtig udvikling af skuddene af passende størrelse (kaliber), som er fuldstændig spiselige eller kun let træede.

I Republikken Venedig var asparges en højt værdsat spise, hvilket bekræftes af de bevarede optegnelser over banketter, der blev afholdt til ære for adelen helt tilbage i begyndelsen af det 16. århundrede. I det 17. århundrede blev den dyrket i stor udstrækning i køkkenhaverne på fastlandet. De gejstlige på vej til Tridentinerkoncilet (1545-1563), der kom forbi Bassano, smagte dette lokale produkt, og nogle af dem efterlod skrifter, der priste dets ernæringsmæssige kvaliteter.

Ifølge legenden medbragte Sankt Antonius af Padova aspargesfrø fra Afrika. Han var i Bassano for at formilde tyrannen Ezzelino, og mødet fik et positivt udfald.

Da han vendte tilbage til Padova ad vejen, der forbinder Bassano og Rosa, spredte han frøene mellem hækkene, og dermed blev dette område for eftertiden det mest berømte og frugtbare område til aspargesdyrkning.

I et berømt maleri af den venetianske kunstner Giovambattista Piazzetta (1682-1754) med titlen »Nadveren i Emmaus«, der er udstillet på Claveleur Museum of Art, kan man tydeligt se en tallerken med asparges, som er tilberedt efter den traditionelle opskrift fra Bassano: asparges og æg, salt og peber, olie og eddike. I sit værk fra 1847, *Alcuni cenni dell'Agronomia e della Industria Bassanese*, [iagttagelser om landbruget og industrien i Bassano], s. 14 (bilag 5), beskriver professor Terrazzi kvaliteten af den lokale landbrugsproduktion og anfører, at »aspargesen fra Bassano, der er så hvid, så god og så velsmagende, ikke kræver yderligere ros. Det er den nye sæsons smukkeste og mest glædelige gave«.

I opslaget om »asparges« i den italienske landbrugsencyklopædi (1952) gives der udtryk for den almindelige opfattelse, at den dyrkede asparges også andre steder anses for at være »asparges fra Bassano, den evige favorit hos befolkningen i Argenteuil, da den er bedst tilpasset klimaet og desuden har fremragende organoleptiske egenskaber«.

Elektronisk henvisning (URL) til offentliggørelsen af produktspecifikationen

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