C/2026/5287

13.10.2026

Veröffentlichung der Mitteilung über eine genehmigte Standardänderung einer Produktspezifikation einer geografischen Angabe gemäß Artikel 5 Absatz 4 der Delegierten Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission [1]

(C/2026/5287)

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

(Artikel 24 der Verordnung (EU) 2024/1143)

„Asparago Bianco di Bassano“

EU-Nr.: PDO-IT-0338-AM01 — 24.7.2026

1. **Name des Erzeugnisses**

„Asparago Bianco di Bassano“

2. **Art der geografischen Angabe**

☑ g.U.

☐ g.g.A.

3. **Sektor**

☑ Landwirtschaftliche Erzeugnisse

☐ Wein

☐ Spirituosen

4. **Land, zu dem das geografische Gebiet gehört**

Italien

5. **Behörde des Mitgliedstaats, die die Standardänderung mitteilt**

Name

MINISTERIUM FÜR LANDWIRTSCHAFT, ERNÄHRUNGSSOUVERÄNITÄT UND FORSTWIRTSCHAFT – (PQA) 1

6. **Einstufung als Standardänderung**

Bei den Änderungen handelt es sich um Standardänderungen im Sinne von Artikel 24 Absatz 4 der Verordnung (EU) 2024/1143, da sie keine Namensänderung umfassen, nicht die Gefahr bergen, dass der Zusammenhang verloren geht, und keine weiteren Beschränkungen bei der Vermarktung des Erzeugnisses zur Folge haben.

7. **Beschreibung der genehmigten Standardänderung(en)**

Titel

Nummer 2 der Produktspezifikation und Punkt 4.2 der Zusammenfassung – Änderung der Tabelle zur Klassifizierung von Spargelstangen

Beschreibung

Mit der Änderung werden die Daten in der Tabelle übersichtlicher dargestellt und es wird der Fehler korrigiert, durch den Spargelstangen mit einer Länge von 14 bis 15 mm ausgelassen wurden.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

[1] Delegierte Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission vom 30. Oktober 2024 zur Ergänzung der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates durch Vorschriften für die Eintragung und den Schutz von geografischen Angaben, garantiert traditionellen Spezialitäten und fakultativen Qualitätsangaben und zur Aufhebung der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 (ABl. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Titel

Nummer 3 der Produktspezifikation – Änderung des Titels

Beschreibung

Der Titel der Nummer wird aktualisiert und um Angaben zur Verpackung ergänzt.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Nummer 4 der Produktspezifikation und Punkt 4.4 der Zusammenfassung

Beschreibung

Der Titel wird aktualisiert und der Wortlaut der Nummer überarbeitet. Alle Punkte, die nicht für die Produktspezifikation relevant sind, sondern sich auf den Kontrollplan beziehen, werden gestrichen.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Nummer 5 der Produktspezifikation – Änderung des Titels

Beschreibung

Der Titel von Nummer 5 wird aktualisiert und bezieht sich nun auf das Erzeugungsverfahren.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Nummer 5 der Produktspezifikation und Punkt 4.5 der Zusammenfassung – Aktualisierung der Pflanzung der Setzlinge

Beschreibung

Die Umpflanzungszeit wird aktualisiert und für die Setzlinge bis Juni sowie für die Jungpflanzen bis September verlängert.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Nummer 5 der Produktspezifikation und Punkt 4.5 der Zusammenfassung – Berichtigung eines Fehlers

Beschreibung

Der Fehler, durch den der Name des örtlichen Ökotyps ausgelassen wurde, wird berichtigt.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Nummer 5 der Produktspezifikation und Punkt 4.5 der Zusammenfassung – Streichung der obligatorischen Analyse

Beschreibung

Die Verpflichtung, alle fünf Jahre eine vollständige Bodenanalyse durchzuführen, wird gestrichen.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Nummer 5 der Produktspezifikation und Punkt 4.5 der Zusammenfassung – Überarbeitung der Vorschriften zur Ausbringung von Düngemitteln

Beschreibung

Die Dosierungen und Zeiträume für die Ausbringung von organischen und chemischen Düngemitteln werden überarbeitet.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Nummer 5 der Produktspezifikation – Aktualisierung der Verweise auf Rechtsvorschriften

Beschreibung

Ein Teil des Textes wird aktualisiert, indem ein veralteter Verweis auf eine Rechtsvorschrift entfernt wird.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Nummer 5 der Produktspezifikation – Berichtigung des maximalen Erntezeitraums

Beschreibung

Der maximale Erntezeitraum im zweiten Anbaujahr wird für Setzlinge berichtigt.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Nummer 6 der Produktspezifikation – Änderungen des Titels

Beschreibung

Der Titel der Nummer über den Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet wird aktualisiert.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Nummer 7 der Produktspezifikation – Streichung einer Nummer

Beschreibung

Nummer 7 wird gemäß Artikel 49 der Verordnung (EU) 2024/1143 gestrichen.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Nummer 8 der Produktspezifikation – Änderung der Nummerierung und des Titels

Beschreibung

Der Titel der Nummer und die Nummerierung werden aktualisiert.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

EINZIGES DOKUMENT

Ursprungsbezeichnungen und geografische Angaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse

„Asparago Bianco di Bassano“

EU-Nr.: PDO-IT-0338-AM01 — 24.7.2026

1. **Name(n)**

„Asparago Bianco di Bassano“

2. **Art der geografischen Angabe**

☑ g.U.

☐ g.g.A.

3. **Land, zu dem das abgegrenzte geografische Gebiet gehört**

Italien

4. **Beschreibung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses**

4.1. *Klassifizierung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit Position und Code der Kombinierten Nomenklatur gemäß Artikel 6 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2024/1143*

0709 20 – Spargel

4.2. *Beschreibung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses, für das der eingetragene Name gilt*

Die geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.) „Asparago Bianco di Bassano" bezieht sich auf Spargelstangen, die im abgegrenzten Erzeugungsgebiet erzeugt werden und zum örtlichen Ökotyp „Comune – o Chiaro – di Bassano" gehören.

1. Ästhetische Eigenschaften

Spargel, der die g.U. „Asparago Bianco di Bassano" trägt, muss sein:

a) von weißer Farbe. Eine leichte Rosafärbung und leichte Rostspuren an den Hüllblättern und an der Basis sind zulässig, sofern sie sich nicht bis zur Spitze der Spargelstangen (erste 3 cm) fortsetzen und vom Verbraucher durch normales Schälen entfernt werden können; in jedem Fall dürfen sie bei nicht mehr als 10 % der Stangen in einem Bündel auftreten;

b) gut geformt: gerade; ganz; mit geschlossener Spitze; die Stangen dürfen nicht hohl, gespalten, geschält oder gebrochen sein. Die geringe Faserigkeit der Stangen stellt ein Qualitätsmerkmal des „Asparago Bianco di Bassano". Sie führt beim Verpacken allerdings zu einem vermehrten seitlichen Aufspringen der Stangen, weswegen leichte, nach der Ernte entstandene Risse bei höchstens 15 % der Stangen in einem Bündel zulässig sind; auch leicht gebogene Stangen sind zulässig;

c) zart; Stangen mit einer beginnenden Verholzung sind nicht zulässig;

d) frisches Aussehen und Geruch; frei von fremdem Geruch oder Geschmack;

e) gesund – frei von Schäden durch Nagetiere und Insekten;

f) sauber, frei von Erde oder anderen Verunreinigungen;

g) frei von äußerer Feuchtigkeit, nach dem Waschen und Kühlen mit kaltem Wasser ohne chemische Zusätze ausreichend getrocknet;

Die Schnittfläche am unteren Ende der Stangen muss möglichst glatt und rechtwinklig sein.

2. Größensortierung

Die Größensortierung erfolgt nach der Länge und dem Durchmesser der Spargelstangen. Als Durchmesser gilt der Durchmesser in der Mitte der Spargelstange. Der Mindestdurchmesser wird unter Berücksichtigung einer Toleranz auf mindestens 11 mm festgesetzt.

Die Stangen sind so zu verpacken, dass die Abweichung in einem Packstück höchstens 10 mm beträgt.

Die Bündel sind anhand des Durchmessers der Stangen zu klassifizieren. Die Länge der Stangen muss der Klassifizierung sehr nahe kommen und den Angaben der folgenden Tabelle entsprechen:

Durchmesser	Länge
11 mm bis einschließlich 14 mm	18 cm bis 20 cm
Durchmesser größer als 14 mm	18 cm bis 22 cm

4.3. *Ausnahmeregelungen bezüglich der Beschaffung von Futtermitteln (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs mit einer geschützten Ursprungsbezeichnung) und Ausnahmeregelungen bezüglich der Beschaffung von Rohstoffen (nur für Verarbeitungserzeugnisse mit einer geschützten geografischen Angabe)*

—

4.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Alle Schritte der Erzeugung, Aufbereitung und Verpackung von „Asparago Bianco di Bassano“ müssen innerhalb des abgegrenzten Erzeugungsgebiets erfolgen.

4.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Verpacken, Schneiden, Reiben usw. des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Jedes Packstück bzw. Bündel muss gleichmäßig sein und darf nur Spargel gleicher Größe enthalten. Die Stangen müssen in festen Bündeln mit einem Gewicht zwischen 0,5 und 4 kg in Verkehr gebracht werden.

Die Spargelstangen an der Außenseite jedes Bündels müssen in Aussehen und Größe dem Durchschnitt des gesamten Bündels entsprechen; alle Stangen müssen gleich lang sein.

Nach der Begradigung der unteren Enden wird jedes Bündel traditionell mit einer „Stroppa“ (einem Weidenspross oder -trieb) zusammengebunden. An der „Stroppa“ wird ein Zeichen mit der g.U. „Asparago Bianco di Bassano“ sowie der laufenden Nummer des Bündels angebracht, durch die sich das Erzeugnis zurückverfolgen lässt. Die Bündel müssen regelmäßig im Packstück geschichtet sein

und können in Behältnissen aus Holz, Plastik oder anderem geeigneten Material verpackt werden.

4.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Jedes Packstück muss außen unmittelbar oder mittels aufgeklebtem Etikett folgende Angaben aufweisen:

— ASPARAGO BIANCO DI BASSANO – D.O.P. (g.U.)

— Name des Erzeugers,

— Firmenname und -anschrift des Verpackers,

— Zeitpunkt des Verpackens sowie folgende handelstypische Merkmale:

— Güteklasse (EU-Qualitätsnorm),

— Größenklasse,

— Anzahl der Bündel,

— Durchschnittsgewicht der Bündel.

Die Kennzeichnung des Erzeugnisses besteht aus dem Logo der g.U. und der fortlaufenden Kennnummer, die Aufschluss über Erzeugnis und Erzeuger gibt und die Rückverfolgbarkeit gewährleistet.

Diese Kennzeichnung, die garantiert, dass es sich um ein Erzeugnis mit g.U. handelt, wird an der „Stroppa“ am oberen Teil des Bündels angebracht.

Logo:



5. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Das Erzeugungs-, Aufbereitungs- und Verpackungsgebiet des „Asparago Bianco di Bassano“ umfasst folgende Gemeinden in der Provinz Vicenza: Bassano del Grappa, Cartigliano, Cassola, Mussolente, Pove del Grappa, Romano D'Ezzelino, Rosà, Rossano Veneto, Tezze sul Brenta und Marostica.

6. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Zusammenfassung des Zusammenhangs

Die Umweltbedingungen und Anbaumethoden für die Pflanzen zur Erzeugung des „Asparago Bianco di Bassano“, die für die typischen Merkmale des Erzeugnisses verantwortlich sind, stellen sich wie folgt dar.

1. Böden

Die Böden im Erzeugungsgebiet des „Asparago Bianco di Bassano“ sind lehmig oder sandig-lehmig mit kiesigem Untergrund, guter Durchlässigkeit und geringem Vorkommen organischer Substanzen; der pH-Wert liegt zumeist bei circa 5,5-7,5 (leicht saure bis neutrale Böden). Der Boden ist Schwemmland, Bassano del Grappa liegt im Valsugana, durch das die Brenta fließt.

Seine spezifischen Merkmale sind die Folge der physikalisch-chemischen Zusammensetzung der Schotter-, Kies-, Sand- und Schluffablagerungen, die von den Wasserläufen mitgeführt und in der Flussebene abgelagert wurden.

2. Klima

Die klimatischen Bedingungen im Anbaugebiet des „Asparago Bianco di Bassano“ sind stark beeinflusst von der Brenta, die durch das Valsugana fließt, und durch den Schutz, den die venetischen Voralpen und das Grappa-Massiv bieten.

Die Niederschläge liegen im Jahresdurchschnitt bei etwa 1 000 mm mit Höchstwerten in den Monaten April-Mai und September-Oktober.

Die Temperaturdurchschnittswerte liegen zwischen 2,5 und 23 °C mit den Tiefstwerten im Januar und den Höchstwerten im Juli.

Zu den meteorologischen Gegebenheiten, die es zu berücksichtigen gilt, gehören Intensität und Richtung des Windes, der vom oberen Valsugana in Richtung Südosten weht und im Anbaugebiet für ein Mikroklima sorgt, das durch geringe Feuchtigkeit, wenig Nebel und eine geringe Schwankungsbreite der Bodentemperatur geprägt ist.

Dank dieser Besonderheiten entwickeln die Pflanzen eine dichte, in die Breite und die Tiefe gehende Wurzelmasse mit großen Rhizomen und fleischigen Wurzeln. Dies fördert die Aufnahme der Nährstoffe und wirkt sich günstig auf den Zuckergehalt aus. Dadurch können sich rasch Stangen von ausreichender Größe entwickeln, die vollständig essbar sind oder höchstens eine geringe Faserigkeit aufweisen.

In der Republik Venedig war Spargel hochgeschätzt, wie Abrechnungen von Festbanketten zu Ehren des Adels aus dem frühen 16. Jahrhundert belegen. Vom 17. Jahrhundert an wurde Spargel hier und da auf der Terraferma angebaut. Die Patres, die zum Konzil der Gegenreformation (1545-1563) nach Trient reisten und durch Bassano kamen, hatten Gelegenheit, das örtliche Erzeugnis zu kosten, und mehrere priesen danach seine Qualitäten und Vorzüge.

Der Legende nach brachte der Heilige Antonius von Padua Spargelsamen aus Afrika mit. In Bassano, wo er den Tyrannen Ezzelino besänftigen wollte, verlief die Begegnung positiv.

Auf dem Rückweg nach Padua, auf der Straße zwischen Bassano und Rosa, streute er die Samen zwischen die Hecken und machte dieses Land fortan zum berühmtesten und fruchtbarsten für den Anbau der Spargelstangen.

Auf einem berühmten Gemälde des venezianischen Künstlers Giambattista Piazzetta (1682-1754) mit dem Titel „Das Abendmahl in Emmaus“, das sich im Kunstmuseum Cleveland befindet, ist deutlich ein Teller mit Spargel zu erkennen, der nach dem traditionellen Rezept von Bassano zubereitet wurde: Spargel und Ei, Salz und Pfeffer, Öl und Essig. In seinem Werk von 1847, „Alcuni cenni dell'Agronomia e della Industria Bassanese“ (Einige Anmerkungen zur Landwirtschaft und Industrie von Bassano), Seite 14 (Anhang 5), beschreibt Professor Terrazzi die Qualität der lokalen landwirtschaftlichen Erzeugung und erklärt: „Der Spargel aus Bassano – so weiß, so gut, so schmackhaft – bedarf keiner weiteren Lobeshymnen. Er ist das schönste und erfreulichste Geschenk der neuen Saison“.

Der Eintrag „Spargel“ in der Italienischen Landwirtschaftsenzyklopädie (1952) bringt die allgemeine Meinung zum Ausdruck, dass auch an anderen Orten „der Spargel aus Bassano angebaut wird, der seit jeher bei den Einwohnern von Argenteuil beliebt ist, da er am besten an das Klima angepasst ist und zudem hervorragende organoleptische Eigenschaften aufweist“.

Elektronische Fundstelle (URL) der Veröffentlichung der Produktspezifikation

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