Επίσημη Εφημερίδα
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

EL
Σειρά C

C/2026/5287

13.10.2026

Δημοσίευση της κοινοποίησης εγκεκριμένης συνήθους τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος γεωγραφικής ένδειξης σύμφωνα με το άρθρο 5 παράγραφος 4 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής [1]

(C/2026/5287)

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

[Άρθρο 24 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143]

«Asparago Bianco di Bassano»

Αριθμός αναφοράς ΕΕ: PDO-IT-0338-AM01 — 24.7.2026

1. **Ονομασία του προϊόντος**

«Asparago Bianco di Bassano»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☑ ΠΟΠ

☐ ΠΓΕ

3. **Τομέας**

☑ Γεωργικά προϊόντα

☐ Οίνοι

☐ Αλκοολούχα ποτά

4. **Χώρα στην οποία ανήκει η γεωγραφική περιοχή**

Ιταλία

5. **Αρχή του κράτους μέλους που κοινοποιεί τη συνήθη τροποποίηση**

Ονομασία

ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΓΕΩΡΓΙΑΣ, ΕΠΙΣΙΤΙΣΤΙΚΗΣ ΑΝΕΞΑΡΤΗΣΙΑΣ ΚΑΙ ΔΑΣΩΝ — (PQA) 1

6. **Χαρακτηρισμός ως συνήθους τροποποίησης**

Οι τροποποιήσεις εμπίπτουν στον ορισμό της συνήθους τροποποίησης του άρθρου 24 παράγραφος 4 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143, καθώς δεν περιλαμβάνουν αλλαγή της ονομασίας, δεν ενέχουν κίνδυνο ακύρωσης του δεσμού και δεν επιφέρουν επιπλέον περιορισμούς στην εμπορία του προϊόντος.

7. **Περιγραφή της/των εγκεκριμένης/-ων συνήθους/-ων τροποποίησης/-εων**

Τίτλος

Άρθρο 2 των προδιαγραφών προϊόντος και σημείο 4.2 της σύνοψης. Τροποποίηση του πίνακα ταξινόμησης των βλαστών

Περιγραφή

Η τροποποίηση καθορίζει με μεγαλύτερη σαφήνεια τα δεδομένα του πίνακα και διορθώνει το σφάλμα παράλειψης των βλαστών μεγέθους 14 έως 15 mm.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

[1] Κατ' εξουσιοδότηση κανονισμός (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής, της 30ής Οκτωβρίου 2024, για τη συμπλήρωση του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου με κανόνες σχετικά με την καταχώριση και την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων, των εγγυημένων παραδοσιακών ιδιότυπων προϊόντων και των προαιρετικών ενδείξεων ποιότητας και για την κατάργηση του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 664/2014 (ΕΕ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Τίτλος

Άρθρο 3 των προδιαγραφών προϊόντος. Τροποποίηση του τίτλου

Περιγραφή

Ο τίτλος του άρθρου επικαιροποιείται ώστε να περιλαμβάνει επίσης αναφορές στη συσκευασία.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Άρθρο 4 των προδιαγραφών προϊόντος και σημείο 4.4 της σύνοψης.

Περιγραφή

Ο τίτλος επικαιροποιείται και το κείμενο του άρθρου αναδιατυπώνεται. Διαγράφονται τα στοιχεία που δεν σχετίζονται με τις προδιαγραφές προϊόντος, αλλά σχετίζονται με το σχέδιο ελέγχου.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Άρθρο 5 των προδιαγραφών προϊόντος. Τροποποίηση του τίτλου

Περιγραφή

Ο τίτλος του άρθρου 5 επικαιροποιείται ώστε να περιλαμβάνει αναφορά στη μέθοδο παραγωγής.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Άρθρο 5 των προδιαγραφών προϊόντος και σημείο 4.5 της σύνοψης, επικαιροποίηση της περιόδου μεταφύτευσης.

Περιγραφή

Η περίοδος μεταφύτευσης επικαιροποιείται και παρατείνεται έως τον Ιούνιο για τα ριζώματα και έως τον Σεπτέμβριο για τα φυτάρια.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Άρθρο 5 των προδιαγραφών προϊόντος και σημείο 4.5 της σύνοψης. Διόρθωση λάθους.

Περιγραφή

Διορθώνεται το λάθος παράλειψης της ονομασίας του τοπικού οικοτύπου.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Άρθρο 5 των προδιαγραφών προϊόντος και σημείο 4.5 της σύνοψης. Απαλοιφή της υποχρεωτικής ανάλυσης.

Περιγραφή

Διαγράφεται η υποχρέωση διενέργειας πλήρους ανάλυσης του εδάφους ανά πενταετία.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Άρθρο 5 των προδιαγραφών προϊόντος και σημείο 4.5 της σύνοψης. Αναθεώρηση των κανόνων για τη διασπορά λιπασμάτων.

Περιγραφή

Αναθεωρούνται οι δόσεις και οι χρονικές περίοδοι διασποράς οργανικών και χημικών λιπασμάτων.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Άρθρο 5 των προδιαγραφών προϊόντος. Επικαιροποίηση της νομοθεσίας

Περιγραφή

Επικαιροποιείται μέρος του κειμένου, με την απαλοιφή μιας παρωχημένης παραπομπής σε κανονιστική διάταξη.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Άρθρο 5 των προδιαγραφών προϊόντος. Διόρθωση της μέγιστης περιόδου συγκομιδής.

Περιγραφή

Η μέγιστη περίοδος συγκομιδής διορθώνεται κατά το δεύτερο έτος φύτευσης με βάση τα ριζώματα.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Άρθρο 6 των προδιαγραφών προϊόντος. Τροποποιήσεις του τίτλου.

Περιγραφή

Επικαιροποιείται ο τίτλος του άρθρου σχετικά με τον δεσμό με το περιβάλλον.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Άρθρο 7 των προδιαγραφών προϊόντος. Απαλοιφή άρθρου.

Περιγραφή

Το άρθρο 7 απαλείφεται σύμφωνα με το άρθρο 49 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Άρθρο 8, Τροποποίηση της αρίθμησης και του τίτλου.

Περιγραφή

Επικαιροποιούνται ο τίτλος του άρθρου και η αρίθμηση.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

Ονομασίες προέλευσης και γεωγραφικές ενδείξεις των γεωργικών προϊόντων

«Asparago Bianco di Bassano»

Αριθμός αναφοράς ΕΕ: PDO-IT-0338-AM01 — 24.7.2026

1. **Ονομασία/-ες**

«Asparago Bianco di Bassano»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☑ ΠΟΠ

☐ ΠΓΕ

3. **Χώρα στην οποία ανήκει η οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Ιταλία

4. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος**

4.1. *Κατάταξη του γεωργικού προϊόντος σύμφωνα με την κλάση και τον κωδικό της Συνδυασμένης Ονοματολογίας, όπως αναφέρεται στο άρθρο 6 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143*

0709 20 – Σπαράγγια

4.2. *Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος για το οποίο ισχύει η καταχωρισμένη ονομασία*

Η προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (ΠΟΠ) «Asparago Bianco di Bassano» αναφέρεται σε βλαστούς σπαραγγιών που παράγονται στην οριοθετημένη περιοχή παραγωγής, οι οποίοι προέρχονται από τον τοπικό οικότυπο «Comune — o Chiaro — di Bassano».

1. Αισθητικά χαρακτηριστικά

Για να πληρούν τις προϋποθέσεις της ΠΟΠ «Asparago Bianco di Bassano», οι βλαστοί πρέπει να:

α) είναι λευκού χρώματος. Επιτρέπονται ελαφρώς ρόδινος χρωματισμός και πιθανά ελαφρά ίχνη σκουριάς στον εξωτερικό φλοιό και στη βάση, υπό την προϋπόθεση ότι δεν εκτείνονται μέχρι τον οφθαλμό των βλαστών (δηλαδή, στα πρώτα 3 εκατοστά), μπορούν να αφαιρεθούν κατά τον συνηθισμένο καθαρισμό από τον καταναλωτή και δεν αφορούν ποσοστό μεγαλύτερο από το 10 % του προϊόντος της δέσμης·

β) καλοσχηματισμένοι· ίσιοι· ακέραιοι· με σφιχτό οφθαλμό· δεν πρέπει να είναι κούφιοι, σχισμένοι, ξεφλουδισμένοι ή σπασμένοι. Το γεγονός ότι οι βλαστοί δεν είναι ινώδεις αποτελεί ποιοτικό χαρακτηριστικό των σπαραγγιών Asparago Bianco di Bassano. Αυτό σημαίνει ότι σχίζονται πλαγίως σε μεγάλο βαθμό, κατά τη συσκευασία, λόγος για τον οποίο επιτρέπονται ελαφρές σχισμές, εφόσον έχουν εμφανιστεί μετά τη συγκομιδή και αφορούν, κατ' ανώτατο όριο, το 15 % του προϊόντος της δέσμης· οι βλαστοί μπορούν να είναι ελαφρώς κυρτοί·

γ) τρυφεροί· δεν είναι αποδεκτοί οι βλαστοί που εμφανίζουν ίχνη ξυλοποίησης·

δ) νωποί από πλευράς εμφάνισης και οσμής· απαλλαγμένοι από ξένη οσμή και γεύση·

ε) υγιείς — να μην έχουν προσβληθεί από τρωκτικά και έντομα·

στ) καθαροί, χωρίς χώμα ή άλλες ακαθαρσίες·

ζ) απαλλαγμένοι από επιφανειακή υγρασία και επαρκώς στεγνοί, αφού πλυθούν ή ψυχθούν με κρύο νερό, χωρίς χημικά πρόσθετα.

Η τομή στη βάση των βλαστών πρέπει να είναι κατά το δυνατόν επίπεδη και κάθετη προς τον διαμήκη άξονα.

2. Ταξινόμηση κατά μέγεθος

Η ταξινόμηση κατά μέγεθος καθορίζεται από το μήκος και τη διάμετρο του βλαστού. Η κεντρική διάμετρος των βλαστών είναι εκείνη της τομής που λαμβάνεται στο μέσον του μήκους τους. Η ελάχιστη κεντρική διάμετρος, συμπεριλαμβανόμενης της ανοχής, καθορίζεται σε 11 mm.

Οι βλαστοί πρέπει να συσκευάζονται με τρόπο ώστε κάθε δέσμη να περιέχει βλαστούς των οποίων η μέση διάμετρος δεν διαφέρει περισσότερο από 10 mm.

Οι δέσμες ταξινομούνται με βάση την κεντρική διάμετρο των βλαστών που τις αποτελούν. Το μήκος των βλαστών που περιέχονται στη δέσμη πρέπει να είναι απολύτως ανάλογο της ταξινόμησης αυτής και σύμφωνο προς τις ενδείξεις του ακόλουθου πίνακα:

Κεντρική διάμετρος	Μήκος
11 mm έως και 14 mm	18 cm έως 20 cm
Διάμετρος μεγαλύτερη από 14 mm	18 cm έως 22 cm

4.3. *Παρεκκλίσεις σχετικά με την προέλευση των ζωοτροφών (μόνο για τα προϊόντα ζωικής προέλευσης που φέρουν προστατευόμενη ονομασία προέλευσης) και περιορισμοί όσον αφορά την προέλευση των πρώτων υλών (μόνο για τα μεταποιημένα προϊόντα που φέρουν προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη)*

—

4.4. *Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής*

Όλα τα στάδια παραγωγής, παρασκευής και συσκευασίας των σπαραγγιών Asparago Bianco di Bassano πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης περιοχής παραγωγής.

4.5. *Ειδικοί κανόνες για τη συσκευασία, τον τεμαχισμό, το τρίψιμο κ.λπ. του γεωργικού προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Το περιεχόμενο κάθε συσκευασίας πρέπει να αποτελείται από δέσμες ίδιου μεγέθους, οι οποίες πρέπει να είναι ομοιογενείς. Οι βλαστοί πρέπει να πωλούνται συσκευασμένοι σε σφιχτοδεμένες δέσμες, βάρους μεταξύ 0,5 και 4 kg.

Οι εξωτερικοί βλαστοί της δέσμης πρέπει να αντιστοιχούν, ως προς την εμφάνιση και τις διαστάσεις, στον μέσο όρο αυτών που τη συναποτελούν· οι βλαστοί πρέπει να έχουν ενιαίο μήκος.

Σύμφωνα με την παράδοση, αφού οι βλαστοί των σπαραγγιών κοπούν στο ίδιο μήκος από τη βάση, κάθε δέσμη πρέπει να δένεται γερά με τη χρήση «stroppa» (νεαρού κλαδιού ή παρακλαδιού ιτιάς). Σε κάθε δέσμη πρέπει να τοποθετείται ετικέτα, στερεωμένη στο «stroppa», η οποία να φέρει την ένδειξη ΠΟΠ «Asparago Bianco di Bassano», καθώς και τον διαδοχικό αριθμό ταυτοποίησης της δέσμης, ο οποίος εξασφαλίζει την ιχνηλασιμότητά της. Οι δέσμες πρέπει να τοποθετούνται με ομοιόμορφο τρόπο στην εξωτερική συσκευασία.

Οι δέσμες μπορούν να τοποθετούνται σε περιέκτες ξύλινους, πλαστικούς ή από άλλο κατάλληλο υλικό.

4.6. *Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του γεωργικού προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Στο εξωτερικό μέρος κάθε συσκευασίας πρέπει να αναγράφονται, είτε απευθείας είτε σε ετικέτα, οι εξής πληροφορίες:

— ASPARAGO BIANCO DI BASSANO DOP [ΠΟΠ]

— όνομα παραγωγού

— επωνυμία της εταιρείας και διεύθυνση του συσκευαστή

— ημερομηνία συσκευασίας και τα ακόλουθα χαρακτηριστικά εμπορικού χαρακτήρα:

— κατηγορία ποιότητας (πρότυπο ΕΕ)

— μέγεθος

— αριθμός δεσμών

— μέσο βάρος των δεσμών.

Το σήμα του προϊόντος αποτελείται από το λογότυπο, την ένδειξη ΠΟΠ και τον διαδοχικό κωδικό αρίθμησης που επιτρέπει, για λόγους ιχνηλασιμότητας, την ταυτοποίηση του προϊόντος και του παραγωγού.

Το σήμα αυτό, το οποίο αποτελεί την εγγύηση του προϊόντος ΠΟΠ, στερεώνεται στο «stroppa», στο επάνω μέρος της δέσμης.

Λογότυπο:



5. **Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής**

Η περιοχή παραγωγής, παρασκευής και συσκευασίας των σπαραγγιών «Asparago Bianco di Bassano» περιλαμβάνει τους ακόλουθους δήμους της επαρχίας Vincenza: Bassano del Grappa, Cartigliano, Cassola, Mussolente, Pove del Grappa, Romano D'Ezzelino, Rosà, Rossano Veneto, Tezze sul Brenta και Marostica.

6. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

Περίληψη του δεσμού

Οι περιβαλλοντικές συνθήκες και οι καλλιεργητικές τεχνικές των φυτών για την παραγωγή των σπαραγγιών Asparago Bianco di Bassano, οι οποίες είναι υπεύθυνες για τα τυπικά χαρακτηριστικά του προϊόντος, είναι οι ακόλουθες.

1. Εδάφη

Τα εδάφη της περιοχής παραγωγής των σπαραγγιών «Asparago Bianco di Bassano» χαρακτηρίζονται από πηλώδη ή αμμοπηλώδη υφή, με υπέδαφος πλούσιο σε αμμοχάλικο, και διαθέτουν καλή διαπερατότητα και διακριτική παρουσία οργανικής ύλης· το pH κυμαίνεται από 5,5 έως 7,5 (εδάφη υπόξινα-ουδέτερα). Η σχετική περιοχή είναι προσχωσιγενούς προέλευσης και βρίσκεται στην περιοχή της Valsugana, η οποία διαρρέεται από τον ποταμό Brenta.

Η ιδιαιτερότητά της οφείλεται στη χαρακτηριστική φυσικοχημική της σύσταση από υλικά αποσάθρωσης, αμμοχάλικο, άμμο και ιλύ που μεταφέρονται από τα ρέοντα ύδατα και εναποτίθενται στην κοιλάδα του ποταμού.

2. Κλίμα

Η κλιματολογική κατάσταση στην περιοχή καλλιέργειας του «Asparago Bianco di Bassano» επηρεάζεται έντονα από τον ποταμό Brenta, ο οποίος διαρρέει την περιοχή της Valsugana, και από την προστασία που προσφέρουν τα όρη Prealpi Venete και Massiccio del Grappa.

Το μέσο ύψος των βροχοπτώσεων είναι της τάξης των 1 000 mm ετησίως, με μέγιστες τιμές να σημειώνονται τον Απρίλιο–Μάιο και τον Σεπτέμβριο–Οκτώβριο.

Όσον αφορά τη μέση θερμοκρασία, κυμαίνεται από 2,5 έως 23 °C, με τις ελάχιστες και τις μέγιστες τιμές να σημειώνονται τον Ιανουάριο και τον Ιούλιο αντίστοιχα.

Μεταξύ των σημαντικότερων μετεωρολογικών φαινομένων συγκαταλέγεται η ένταση και η διεύθυνση του ανέμου που πνέει από την Alta Valsugana προς τα νότια· αυτό δημιουργεί ένα μικροκλίμα στην περιοχή παραγωγής που χαρακτηρίζεται από χαμηλή υπολειμματική υγρασία, μειωμένη συχνότητα ομίχλης και σχετικά σταθερές θερμοκρασίες του εδάφους.

Όλα αυτά τα χαρακτηριστικά επιτρέπουν στο φυτό να αναπτύξει πολύπλοκο ριζικό σύστημα, σε μεγάλο εύρος και βάθος, αποτελούμενο από χονδρά ριζώματα, με σαρκώδεις ρίζες, που ευνοούν την εντατική απορρόφηση θρεπτικών στοιχείων και τη σύνθεση των ζαχαρωδών ουσιών. Το αποτέλεσμα συνεπώς είναι η ταχεία ανάπτυξη βλαστών επαρκών διαστάσεων (μεγέθους) και εξ ολοκλήρου βρώσιμων ή με ελάχιστη ξυλοποίηση.

Στη Δημοκρατία της Βενετίας τα σπαράγγια αποτελούσαν ιδιαίτερα περιζήτητο τρόφιμο, όπως επιβεβαιώνεται στα διατηρηθέντα αρχεία συμποσίων που προσφέρονταν προς τιμήν της τάξης των ευγενών ήδη από τις αρχές του 16ου αιώνα. Από τον 17ο αιώνα καλλιεργούνταν ευρέως στους λαχανόκηπους «Terraferma». Οι εκκλησιαστικοί αξιωματούχοι, ταξιδεύοντας με προορισμό τη Σύνοδο του Trento (1545-1563), πέρασαν από το Bassano, είχαν την ευκαιρία να δοκιμάσουν το τοπικό προϊόν και, ορισμένοι από αυτούς, εξήραν στα γραπτά τους τις εξαιρετικές διατροφικές του ιδιότητες.

Σύμφωνα με τον θρύλο, ο Άγιος Αντώνιος της Πάδοβας έφερε σπόρους σπαραγγιών από την Αφρική. Στο Bassano όπου βρέθηκε για να εξευμενίσει τον τύραννο Ezzelino, η συνάντηση είχε θετική έκβαση.

Επιστρέφοντας στην Πάδοβα, στον δρόμο που συνδέει το Bassano με τη Rosa, διασκόρπισε τους σπόρους μεταξύ των φυτοφρακτών, κάνοντας τη γη αυτή για πάντα την πιο φημισμένη και γόνιμη για την καλλιέργεια των βλαστών.

Σε έναν διάσημο πίνακα του βενετού καλλιτέχνη Giovambattista Piazzetta (1682-1754) με τίτλο «The Supper at Emmaus», στο Μουσείο Τέχνης Claveleur, απεικονίζεται ένα πιάτο με σπαράγγια, το οποίο έχει προετοιμαστεί σύμφωνα με την παραδοσιακή συνταγή του Bassano: σπαράγγια και αυγό, αλάτι και πιπέρι, λάδι και ξίδι. Στο έργο του του 1847, με τίτλο *Alcuni cenni dell'Agronomia e della Industria Bassanese* [Παρατηρήσεις σχετικά με τη γεωργία και τη βιομηχανία του Bassano] σελίδα 14 (παράρτημα 5), ο καθηγητής Terrazzi περιγράφει την ποιότητα της τοπικής γεωργικής παραγωγής, ισχυριζόμενος ότι «τα σπαράγγια του Bassano, τόσο λευκά, τόσο ποιοτικά, τόσο γευστικά, δεν έχουν ανάγκη από περαιτέρω επαίνους. Αποτελούν το ωραιότερο και πιο απολαυστικό δώρο της νέας εποχής».

Το λήμμα «σπαράγγι» στην ιταλική γεωργική εγκυκλοπαίδεια (1952) εκφράζει τη γενική άποψη ότι και σε άλλες περιοχές «τα σπαράγγια που καλλιεργούνται είναι αυτά του Bassano, τα ανέκαθεν αγαπημένα των κατοίκων της Argenteuil, διότι προσαρμόζονται καλύτερα στο κλίμα και διαθέτουν εξαιρετικά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά».

Ηλεκτρονικά στοιχεία αναφοράς (URL) της δημοσίευσης των προδιαγραφών προϊόντος

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