C/2026/5287

13.10.2026

Publicación de la comunicación de una modificación normal aprobada del pliego de condiciones de una indicación geográfica con arreglo al artículo 5, apartado 4, del Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión [1]

(C/2026/5287)

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

[Artículo 24 del Reglamento (UE) 2024/1143]

«Asparago Bianco di Bassano»

Número de referencia UE: PDO-IT-0338-AM01 de 24.7.2026

1. **Nombre del producto**

«Asparago Bianco di Bassano»

2. **Tipo de indicación geográfica**

☑ DOP

☐ IGP

3. **Sector**

☑ Productos agrícolas

☐ Vinos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País al que pertenece la zona geográfica**

Italia

5. **Autoridad del Estado miembro que notifica la modificación normal**

Nombre

MINISTERIO DE AGRICULTURA, SOBERANÍA ALIMENTARIA Y BOSQUES — (PQA) 1

6. **Calificación de modificación normal**

Las modificaciones son normales en el sentido del artículo 24, apartado 4, del Reglamento (UE) 2024/1143, ya que no implican un cambio de nombre, no corren el riesgo de afectar al vínculo ni dan lugar a nuevas restricciones a la comercialización del producto.

7. **Descripción de la modificación normal o las modificaciones normales aprobadas**

Título

Etiquetado: artículo 2 del pliego de condiciones, punto 4.2 de la ficha resumen Modificación del cuadro de clasificación de turiones

Descripción

La modificación establece con mayor claridad los datos del cuadro y corrige el error por el que se omitieron los turiones de 14 a 15 mm.

☑ La modificación afecta al documento único.

[1] Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión, de 30 de octubre de 2024, por el que se completa el Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo con normas sobre la inscripción en el registro y la protección de las indicaciones geográficas, las especialidades tradicionales garantizadas y los términos de calidad facultativos y por el que se deroga el Reglamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (DO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Título

Artículo 3 del pliego de condiciones. Modificación del título

Descripción

Se actualiza el título del artículo para incluir también referencias al envasado.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Etiquetado: artículo 4 del pliego de condiciones, punto 4.4 de la ficha resumen

Descripción

Se actualiza el título y se reformula el texto del artículo. Se suprimen todos los elementos que no son pertinentes para el pliego de condiciones, pero que están relacionados con el programa de controles.

☑ La modificación afecta al documento único.

Título

Artículo 5 del pliego de condiciones. Modificación del título

Descripción

Se actualiza el título del artículo 5, que hace referencia al método de producción.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Artículo 5 del pliego de condiciones y punto 4.5 de la ficha resumen, que actualiza el período de trasplante.

Descripción

Se actualiza el período de trasplante y se amplía al mes de junio para los turiones y al mes de septiembre para los plantones.

☑ La modificación afecta al documento único.

Título

Etiquetado: artículo 5 del pliego de condiciones, punto 4.5 de la ficha resumen Corrección de un error.

Descripción

Se corrige el error por el que se omitió el nombre del ecotipo local.

☑ La modificación afecta al documento único.

Título

Etiquetado: artículo 5 del pliego de condiciones, punto 4.5 de la ficha resumen Supresión del análisis obligatorio.

Descripción

Se suprime la obligación de realizar un análisis completo del terreno cada cinco años.

☑ La modificación afecta al documento único.

Título

Etiquetado: artículo 5 del pliego de condiciones, punto 4.5 de la ficha resumen Revisión de las normas sobre el abonado.

Descripción

Se revisan las dosis y los períodos de tiempo para la aplicación de abonos orgánicos y químicos.

☑ La modificación afecta al documento único.

Título

Artículo 5 del pliego de condiciones. Actualizaciones normativas

Descripción

Se actualiza parte del texto, que elimina una referencia normativa obsoleta.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Artículo 5 del pliego de condiciones. Corrección del período máximo de recolección.

Descripción

Se corrige el período máximo de recolección en el segundo año de plantación a partir de turiones.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Artículo 6 del pliego de condiciones. Modificaciones del título.

Descripción

Se actualiza el título del artículo sobre el vínculo con la zona geográfica.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Artículo 7 del pliego de condiciones. Supresión de un artículo.

Descripción

Se suprime el artículo 7, de conformidad con el artículo 49 del Reglamento (UE) 2024/1143.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Se modifican la numeración y el título del artículo 8.

Descripción

Se actualizan el título del artículo y la numeración.

☐ La modificación afecta al documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

Denominaciones de origen e indicaciones geográficas de productos agrícolas

«Asparago Bianco di Bassano»

Número de referencia UE: PDO-IT-0338-AM01 de 24.7.2026

1. **Nombre(s)**

«Asparago Bianco di Bassano»

2. **Tipo de indicación geográfica**

☑ DOP

☐ IGP

3. **País al que pertenece la zona geográfica definida**

Italia

4. **Descripción del producto agrícola**

4.1. *Clasificación del producto agrícola con arreglo a la partida y al código de la nomenclatura combinada a que se refiere el artículo 6, apartado 1, del Reglamento (UE) 2024/1143*

0709 20 — Espárragos

4.2. *Descripción del producto agrícola que se designa con el nombre registrado*

La denominación de origen protegida (DOP) «Asparago Bianco di Bassano» se refiere a los turiones de espárragos producidos en la zona de producción delimitada, procedentes del ecotipo local «comune — o chiaro — di Bassano».

1. Características estéticas

Para poder acogerse a la DOP «Asparago Bianco di Bassano», los turiones deben:

a) ser de color blanco. Se admiten un tono ligeramente rosado y algunos ligeros rastros de roya en las brácteas y la base, siempre que no se extiendan a la yema de los turiones (los primeros tres centímetros) y puedan ser eliminados por el consumidor al pelar normalmente el producto y, en todo caso, no deben superar el 10 % del producto del manojo;

b) estar bien formados; ser rectos; estar enteros; tener la yema cerrada; los turiones no deben presentarse huecos, rajados, pelados ni rotos. La escasa fibrosidad es una característica cualitativa del «Asparago Bianco di Bassano». Esto ocasiona, en el momento del envasado, un importante agrietamiento lateral de los turiones, por lo que se admiten ligeras grietas aparecidas tras la cosecha en un máximo del 15 % del producto recogido en manojos; se admiten los turiones ligeramente curvos;

c) ser blandos; no se admiten los turiones que presentan una lignificación incipiente;

d) ser frescos de aspecto y olor; estar desprovistos de olor o sabor extraños;

e) estar sanos, exentos de daños causados por roedores o insectos;

f) estar limpios, exentos de tierra o cualquier otra impureza;

g) estar exentos de humedad, suficientemente secos después del lavado y la refrigeración con agua fría, sin aditivos químicos.

El corte efectuado en la base debe ser lo más limpio posible y perpendicular al eje longitudinal.

2. Calibración

El calibre se determina en función de la longitud y del diámetro. El diámetro central de los turiones se mide en la mitad de su longitud. El diámetro central mínimo, incluida la tolerancia, se fija en 11 mm.

Los turiones deben envasarse de modo que, en cada manojo, la diferencia de diámetro medio no sea superior a 10 mm.

Los manojos se clasifican sobre la base del diámetro central de los turiones que los componen. La longitud de los turiones debe estar estrechamente relacionada con dicha clasificación y ajustarse a las indicaciones que figuran en el siguiente cuadro:

Diámetro central	Longitud
De 11 mm a 14 mm, ambos inclusive	18 cm a 20 cm
Diámetro superior a 14 mm	18 cm a 22 cm

4.3. *Excepciones relativas a la procedencia de los piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal designados mediante una denominación de origen protegida) y restricciones relativas a la procedencia de las materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados designados mediante una indicación geográfica protegida)*

—

4.4. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

Todas las fases de producción, preparación y envasado del «Asparago Bianco di Bassano» deben llevarse a cabo en la zona de producción delimitada.

4.5. *Normas específicas aplicables al envasado, el corte en lonchas, el rallado, etc., del producto agrícola al que se refiere el nombre registrado*

Cada envase debe contener manojos del mismo tamaño; cada manojo debe ser homogéneo. Los turiones deben venderse en manojos firmemente atados, con un peso comprendido entre 0,5 y 4 kg.

Los turiones situados en la parte externa del manojo deben tener el aspecto y el calibre medios de la totalidad del manojo; los turiones deben tener una longitud uniforme.

Según la tradición, una vez igualado en la base, cada manojo debe ser atado firmemente con una «stroppa» (ramo de sauce). Cada manojo lleva fijada en la «stroppa» una etiqueta que lleva la marca de la D.O.P. «Asparago Bianco di Bassano» y el número de identificación del manojo que permite su rastreabilidad. Los manojos deben colocarse de forma homogénea en el envase.

Los manojos pueden colocarse en envases de madera, plástico o cualquier otro material adecuado.

4.6. *Normas específicas aplicables al etiquetado del producto agrícola al que se refiere el nombre registrado*

En el exterior del envase deben figurar, directamente en el propio envase o en una etiqueta *ad hoc*, las siguientes informaciones:

— ASPARAGO BIANCO DI BASSANO DOP [DOP]

— el nombre del productor

— la razón social y la dirección del envasador

— la fecha del envasado y las siguientes características comerciales:

— categoría de calidad (norma UE)

— calibre

— número de manojos

— peso medio de los manojos.

La marca del producto está constituida por el logotipo de la DOP y el código identificativo del producto y del productor, que garantiza la rastreabilidad del producto.

Dicha marca, que se fija en la parte superior del manojo, en la «stroppa», garantiza la denominación de origen protegida del producto.

Logotipo:



5. **Definición breve de la zona geográfica**

La zona de producción, acondicionamiento y envasado del «Asparago Bianco di Bassano» comprende los siguientes municipios de la provincia de Vincenza: Bassano del Grappa, Cartigliano, Cassola, Mussolente, Pove del Grappa, Romano D'Ezzelino, Rosà, Rossano Veneto, Tezze sul Brenta y Marostica.

6. **Vínculo con la zona geográfica**

Resumen del vínculo

Las condiciones ambientales y las técnicas de cultivo de las plantas de producción del «Asparago Bianco di Bassano», responsables de las características típicas del producto, son las siguientes.

1. Suelos

El terreno de la zona de producción del «Asparago Bianco di Bassano» se caracteriza por una textura de tipo franco o franco arenosa, con un subsuelo rico en grava con una buena permeabilidad y una presencia moderada de materias orgánicas. El valor del pH oscila entre 5,5 y 7,5 (suelos subácidos neutros). La zona en cuestión, de origen aluvial, está comprendida en la zona de Valsugana donde pasa el río Brenta.

Su carácter específico es el resultado de la composición físicoquímica de la grava y los materiales detríticos, arenosos y limosos acarreados por las aguas y depositados en la llanura fluvial, que caracterizan su composición.

2. Clima

El clima de la zona de producción del «Asparagus Bianco di Bassano» presenta una situación climática muy influenciada por el río Brenta que atraviesa la región de Valsugana y por la protección de la zona prealpina veneciana y del macizo de Grappa.

Las precipitaciones medias anuales se sitúan en torno a 1 000 mm al año, correspondiendo las máximas a los meses de abril-mayo y septiembre-octubre.

Las temperaturas medias oscilan entre 2,5 ° y 23 °C, con valores extremos en los meses de enero y julio.

Entre los fenómenos meteorológicos cabe señalar la fuerza y la dirección del viento que sopla desde el Alta Valsugana hacia el sureste, creando un microclima local caracterizado por escasos rastros de humedad, una presencia menor de niebla y una menor incidencia sobre la oscilación térmica del suelo.

Todas estas características permiten a la planta desarrollar un complejo sistema radicular, amplio y profundo, constituido por grandes rizomas y raíces carnosas. Esto favorece una intensa actividad de absorción de elementos nutritivos y elaboración de sustancias azucaradas. Ello supone por consiguiente el rápido desarrollo de turiones de dimensiones suficientes (calibre), totalmente comestibles o, en todo caso, de escasa fibrosidad.

La Serenísima República consideraba el espárrago un alimento noble en la medida en que se encuentran rastros del mismo en la contabilidad de banquetes ofrecidos a húespedes importantes ya a principios del siglo XVI. En el siglo XVII se cultivaba a gran escala en los jardines de Terraferma. Al pasar por Bassano, los obispos de camino hacia el contrarreformista Concilio de Trento (1545-1563) tuvieron la oportunidad de probar el producto local y algunos consignaron por escrito sus virtudes dietéticas.

Cuenta la leyenda que San Antonio de Padua trajo semillas de espárragos procedentes de África. En Bassano, el encuentro para apaciguar al tirano Ezzelino tuvo un resultado positivo.

De regreso a Padua, en el camino que une Bassano y Rosa, esparció las semillas entre los setos, haciendo que aquellas tierras fueran desde entonces las más prestigiosas y fértiles para el cultivo de los turiones.

En una famosa pintura del artista veneciano Giovambattista Piazzetta (1682-1754), «La cena en Emaús», en el Museo de Arte Claveleur, se ve claramente un plato de espárragos, preparado según la receta tradicional de Bassano: espárragos y huevos, sal y pimienta, aceite y vinagre. En su obra de 1847, *Alcuni cenni dell'Agronomia e della Industria Bassanese*, (Algunas observaciones sobre la agricultura y la industria de Bassano), en la página 14 (anexo 5), el profesor Terrazzi describe la calidad de la producción agrícola local, afirmando que el espárrago de Bassano, tan blanco, tan bueno, tan sabroso, no requiere más elogios. Es el regalo más hermoso y agradable de la nueva temporada.

La entrada «espárragos» de la Enciclopedia Agraria Italiana (1952) expresa la opinión general de que también en otros lugares «el espárrago cultivado es el de Bassano, variedad predilecta de los habitantes de Argenteuil por su excelente adaptación al clima y sus magníficas cualidades organolépticas».

Referencia electrónica (URL) a la publicación del pliego de condiciones

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