C/2026/5287

13.10.2026

Geograafilise tähisega toote spetsifikaadi heakskiidetud standardmuudatust käsitleva teate avaldamine kooskõlas komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2025/27 ([1]) artikli 5 lõikega 4

(C/2026/5287)

STANDARDMUUDATUSE HEAKSKIITMISE TEADE

(Määruse (EL) 2024/1143 artikkel 24)

„Asparago Bianco di Bassano“

ELi viitenumber: PDO-IT-0338-AM01 – 24.7.2026

1. **Toote nimetus**

„Asparago Bianco di Bassano“

2. **Geograafilise tähise tüüp**

☑ KPN

☐ KGT

3. **Valdkond**

☑ Põllumajandustooted

☐ Veinid

☐ Piiritusjoogid

4. **Riik, kuhu geograafiline piirkond kuulub**

Itaalia

5. **Standardmuudatusest teavitav liikmesriigi ametiasutus**

Nimi

PÕLLUMAJANDUS-, TOIDUAINE- JA METSANDUSPOLIITIKA MINISTEERIUM, 1. kvaliteeditalitus

6. **Muudatuse käsitamine standardmuudatusena**

Muudatused on standardmuudatused määruse (EL) 2024/1143 artikli 24 lõike 4 tähenduses, kuna see ei hõlma nimetuse muutmist, ei ohusta seose kehtetuks tunnistamist ega too kaasa täiendavaid piiranguid toote turustamisele.

7. **Heakskiidetud standardmuudatus(t)e kirjeldus**

Pealkiri

Tootespetsifikaadi artikkel 2 – kokkuvõtte punkt 4.2. Võrsete klassifitseerimise tabeli muutmine

Kirjeldus

Muudatusega selgitatakse tabelis esitatud andmeid ja parandatakse viga, mis on seotud 14–15 mm läbimõõduga võrsete väljajätmisega.

☑ Muudatus puudutab koonddokumenti.

([1]) Komisjoni 30. oktoobri 2024. aasta delegeeritud määrus (EL) 2025/27, millega täiendatakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrust (EL) 2024/1143 geograafiliste tähiste, garanteeritud traditsiooniliste toodete ja vabatahtlike kvaliteedimõistete registreerimist ja kaitset käsitlevate eeskirjadega ning tunnistatakse kehtetuks delegeeritud määrus (EL) nr 664/2014 (ELT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Pealkiri

Tootespetsifikaadi artikkel 3. Pealkirja muutmine

Kirjeldus

Artikli pealkirja on ajakohastatud, et lisada viited pakendile.

☐ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Pealkiri

Tootespetsifikaadi artikkel 4 – kokkuvõtte punkt 4.4

Kirjeldus

Pealkirja on ajakohastatud ja artikli tekst on ümber sõnastatud, et jätta välja mõned sätted, mis ei ole seotud tootespetsifikaadi, vaid kontrollikavaga.

☑ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Pealkiri

Tootespetsifikaadi artikkel 5. Pealkirja muutmine

Kirjeldus

Artikli 5 pealkirja on ajakohastatud, et viidata tootmismeetodile.

☐ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Pealkiri

Tootespetsifikaadi artikkel 5 – kokkuvõtte punkt 4.5, et ajakohastada istutusperioodi.

Kirjeldus

Istutusperioodi on ajakohastatud ja pikendatud spargliistikute puhul juuni lõpuni ning seemikute puhul septembri lõpuni.

☑ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Pealkiri

Tootespetsifikaadi artikkel 5 – kokkuvõtte punkt 4.5. Vea parandus

Kirjeldus

Parandatud on kohaliku ökotüübi nime väljajätmisega seotud viga.

☑ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Pealkiri

Tootespetsifikaadi artikkel 5 – kokkuvõtte punkt 4.5. Kohustusliku analüüsi väljajätmine

Kirjeldus

Selle muudatusettepanekuga on välja jäetud nõue, et mullaanalüüs tuleb teha iga viie aasta järel.

☑ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Pealkiri

Tootespetsifikaadi artikkel 5 – kokkuvõtte punkt 4.5. Väetiste laotamist käsitlevate eeskirjade muutmine

Kirjeldus

Läbi on vaadatud orgaaniliste ja keemiliste väetiste kogused ja kasutamise ajastus.

☑ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Pealkiri

Tootespetsifikaadi artikkel 5. Õigusaktide viidete ajakohastamine

Kirjeldus

Osa teksti on ajakohastatud, jättes välja aegunud õigusliku viite.

☐ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Pealkiri

Tootespetsifikaadi artikkel 5. Maksimaalse saagikoristusperioodi korrigeerimine

Kirjeldus

Parandatud on viga, mis puudutas maksimaalset lubatud saagikoristusperioodi istikute istutamisele järgneval teisel aastal.

☐ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Pealkiri

Tootespetsifikaadi artikkel 6. Pealkirja muutmine

Kirjeldus

Ajakohastatud on keskkonnaga seotud artikli pealkirja.

☐ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Pealkiri

Tootespetsifikaadi artikkel 7. Artikli väljajätmine

Kirjeldus

Artikkel 7 on kooskõlas määruse (EL) 2024/1143 artikliga 49 välja jäetud.

☐ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Pealkiri

Artikkel 8. Numeratsiooni ja pealkirja muutmine

Kirjeldus

Artikli pealkirja ja numeratsiooni on ajakohastatud.

☐ Muudatus puudutab koonddokumenti.

KOONDDOKUMENT

Põllumajandustoodete päritolunimetused ja geograafilised tähised

„Asparago Bianco di Bassano“

ELi viitenumber: PDO-IT-0338-AM01 – 24.7.2026

1. **Nimetus(ed)**

„Asparago Bianco di Bassano“

2. **Geograafilise tähise tüüp**

☑ KPN

☐ KGT

3. **Riik, kuhu määratletud geograafiline piirkond kuulub**

Itaalia

4. **Põllumajandustoote kirjeldus**

4.1. *Põllumajandustoote klassifikatsioon vastavalt kombineeritud nomenklatuuri rubriigile ja koodile, nagu on osutatud määruse (EL) 2024/1143 artikli 6 lõikes 1*

0709 20 – sparglid

4.2. *Registreeritud nimetusega põllumajandustoote kirjeldus*

Kaitstud päritolunimetusega „Asparago Bianco di Bassano“ tähistatakse kindlaks määratud tootmispiirkonnas kasvanud ja kohalikust ökotüübist „Comune – o Chiaro – di Bassano“ pärinevaid sparglivõrseid.

1. Esteetilised omadused.

Kaitstud päritolunimetuse „Asparago Bianco di Bassano“ saamiseks peavad võrsed olema:

a) valge värvusega. Nuttidel ja varrel on lubatud veidi roosakas värvus ja kerged roostejäljed, kui need ei ulatu võrsetipuni (esimesed 3 cm), ja tingimusel, et tarbija saab neid eemaldada tavalisel koorimisel, ning neid ei või mingil juhul olla üle 10 % tootekimbust;

b) hästi vormunud: sirged; terved; kinnise tipuga; võrsed ei tohi olla seest tühjad, lõhedega, kooritud ega murdunud. Vähese kiulisuse tõttu, mis on spargli „Bianco di Bassano“ kvalitatiivne omadus, esineb pakendamisel palju võrsete lõhenemist külje pealt, kerge lõhenemine on lubatud, kui lõhed on tekkinud pärast saagi koristamist ja neid esineb maksimaalselt 15 % kimpu pandud tootest; kergelt kaardus võrsed on lubatud;

c) noored; puituma hakanud võrsed ei ole lubatud;

d) värske välimuse ja lõhnaga; võõra lõhna ja maitseta;

e) terved – ilma näriliste või putukate tekitatud kahjustusteta;

f) puhtad, ilma mulla või muu mustuseta;

g) pindmise niiskuseta ja piisavalt kuivad pärast külma veega pesemist ja jahutamist, keemiliste lisanditeta;

Alusele tehtav sisselõige peab olema võimalikult puhas ja pikitelje suhtes risti.

2. Sortimine suuruse järgi

Suurust määratakse pikkuse ja läbimõõdu järgi. Võrsete keskläbimõõt on pikkuse keskkohast võetav läbimõõt. Keskkoha vähimaks läbimõõduks on koos lubatud kõrvalekaldega kehtestatud 11 mm.

Võrsed peavad olema pakendatud nii, et igas kimbus oleks võrsed, mille keskmine läbimõõdu erinevus ei ületa 10 mm.

Kimbud klassifitseeritakse selles sisalduvate võrsete keskkoha läbimõõdu alusel. Kimbus olevate võrsete pikkus peab vahetult seonduma selle klassifikatsiooniga ja vastama järgmises tabelis esitatud näitajatele:

keskläbimõõt	pikkus
11 mm kuni 14 mm (kaasa arvatud)	18 cm – 20 cm
Läbimõõdu puhul, mis on suurem kui 14 mm	18 cm – 22 cm

4.3. *Erandid sööda hankimisel (üksnes kaitstud päritolunimetusega loomsete toodete puhul) ja piirangud tooraine hankimisel (üksnes kaitstud geograafilise tähisega töödeldud toodete puhul)*

—

4.4. *Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas*

Kõik toote „Asparago Bianco di Bassano“ tootmis-, töötlemis- ja pakendamisetapid peavad toimuma määratletud tootmispiirkonnas.

4.5. *Registreeritud nimetusega põllumajandustoote pakendamise, viilutamise, riivimise jm erieeskirjad*

Iga pakend peab sisaldama ühesuurusi kimpe; iga kimp peab olema homogeenne. Võrseid tuleb müüa tihedalt seotud kimpudena, mis kaaluvad 0,5–4 kg.

Kimbu väliskülje võrsed peavad olema sama välimuse ja suurusega kui kogu kimbu võrsed keskmiselt. Võrsed peavad olema ühesuguse pikkusega.

Traditsiooni kohaselt tuleb kõik kimbud pärast alumisest otsast tasaseks lõikamist kindlalt kinni siduda noore pajuoksa või -võrsega („stroppa“). Igal kimbul peab olema „stroppa“ külge kinnitatud märgis, millel on kaitstud päritolunimetus „Asparago Bianco di Bassano“, ja jälgitavuse tagamiseks kimbu seerianumber. Kimbud peavad olema kastis korrapäraselt.

Kimbud võib panna puidust, plastist või muust sobivast materjalist mahutitesse.

4.6. *Registreeritud nimetusega põllumajandustoote märgistamise erieeskirjad*

Iga pakendi välispinnale tuleb panna otseselt märgitult või spetsiaalsel sildil järgmised andmed:

— ASPARAGO BIANCO DI BASSANO-D.O.P.

— tootja nimi,

— pakendaja (äriühingu) nimi ja aadress;

— pakendamise kuupäev ja järgmine kaubanduslik teave:

— kvaliteediklass (ELi standard),

— suurus,

— kimpude arv,

— kimpude keskmine kaal.

Tootetähis koosneb kaitstud päritolunimetuse logost ning toote ja tootja identifitseerimise koodist, mis tagab toote jälgitavuse.

Kõnealune tähis, mis kinnitab toote kaitstud päritolunimetust, kinnitatakse ühekordseks kasutamiseks mõeldud sulgemisvahendiga „stroppa“ külge kimbu ülaosas.

logo:



5. **Geograafilise piirkonna täpne määratlus**

„Asparago Bianco di Bassano“ tootmis-, töötlemis- ja pakendamispiirkond hõlmab järgmisi Vicenza provintsi omavalitsusüksusi: Bassano del Grappa, Cartigliano, Cassola, Mussolente, Pove del Grappa, Romano D'Ezzelino, Rosà, Rossano Veneto, Tezze sul Brenta ja Marostica.

6. **Seos geograafilise piirkonnaga**

Ülevaade geograafilisest seosest

Spargli „Asparago Bianco di Bassano“ tootmiseks vajalikud keskkonnatingimused ja taimekasvatustehnikad, mis annavad tootele selle iseloomulikud omadused, on järgmised:

1. Mullad

Spargli „Asparago Bianco di Bassano“ tootmispiirkonna muldadele on iseloomulik savine või liivsavine tekstuur, kruusane aluspinnas, hea läbilaskvus ja mõõdukas orgaanilise aine sisaldus; pH jääb vahemikku 5,5–7,5 (vähehappeline või neutraalne muld). Vaatlusalune ala on alluviaalse päritoluga ning asub Valsugana piirkonnas, kus voolab Brenta jõgi.

Selle iseloomulikud omadused tulenevad voolava veega jõetasandikule ladestunud kruusase, liivase ja mudase purdmaterjali füüsikalis-keemilisest koostisest.

2. Kliima

Spargli „Asparago Bianco di Bassano“ kasvatuspiirkondade kliimat mõjutavad tugevalt Valsugana orgu läbiv Brenta jõgi ning ülesvoolu asuva Veneetsia Alpide eelmäestiku ja Massiccio del Grappa mäemassiivi kaitsev mõju.

Aasta keskmine sademete hulk on ligikaudu 1 000 mm, suurim aprillis-mais ja septembris-oktoobris.

Keskmine temperatuur jääb vahemikku 2,5–23°, madalaim on see jaanuaris ja kõrgeim juulis.

Kultuuri mõjutavate ilmastikunähtuste hulgas tuleb märkida tuulekiirust ja -suunda, mis määrab Alta Valsuganast kagusse puhudes kohaliku kasvatuspinnale iseloomuliku mikrokliima, millele on omane vähene jääkniiskus, vähene udu ja suhteliselt stabiilne mullatemperatuur.

Kõik need omadused võimaldavad taimel kasvatada komplekssе, laia ja sügava juurestruktuuri, millel on suured risoomid ja lihavad juured; see soodustab toitainete väga aktiivset imendumist ja suhkruühendite teket. Selle tulemusel arenevad võrsed kiiresti ja on piisava suurusega ning üleni söödavad ja väga vähesel määral kiulised.

Veneetsia Vabariigis peeti sparglit vääristoiduaineks, mida kinnitavad 16. sajandi algusest pärinevad ülestähendused kõrgseltskonna pidusöökidest. Seitsmeteistkümnendal sajandil kasvatati seda Terraferma viljaaedades väga laialdaselt. Vastureformatsiooni ajal Trento kirikukogule (1545–1563) teel olnud kirikuisadel oli Bassanot läbides võimalus kohalikku toodet maitsta ning mitmedki neist kiitsid kirjasõnas selle maitseomadusi.

Legendi kohaselt tõi spargliseemned Aafrikast kaasa Padua püha Antonius. Ta käis Bassanos kohtumas türannist valitseja Ezzelinoga, kohtumine läks hästi.

Teel tagasi Paduasse puistas ta Bassano ja Rosa vahelisel teel seemned põõsaste vahele ja sestpeale on see ala tuntuim sparglikasvatuspiirkond, kus on selleks parimad tingimused.

Veneetsia maalikunstniku Giovambattista Piazzetta (1682–1754) Claveleuri kunstimuuseumis asuval kuulsal maalil „Õhtueine Emmausis“ on hästi näha traditsioonilise Bassano retsepti järgi valmistatud spargliroog: spargel ja muna, sool ja pipar, õli ja äädikas. Oma 1847. aastal avaldatud töös *Alcuni cenni dell'Agronomia e della Industria Bassanese* (Tähelepanekuid Bassano põllumajandusest ja tööstusest), lk 14, 5. lisa), räägib professor Terrazzi kohaliku põllumajandustoodangu kvaliteedist, öeldes, et „Bassano spargel, mis on nii valge, nii hea ja maitsekas, ei vaja eraldi kiitmist. See on üks hooaja parimaid ja oodatumaid ande.“

Itaalia põllumajandusentsüklopeedia (Enciclopedia Agraria Italiana, 1952) kandes „spargel“ väljendatakse levinud seisukohta, et ka teistes paikkondades „kasvatatud spargel pärineb Bassanost ja seda eelistatakse Argenteuil' sortidele parema kliimataluvuse ning suurepäraste organoleptiliste omaduste tõttu“.

Elektrooniline viide (URL) tootespetsifikaadi avaldamisele

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