C/2026/5287

13.10.2026

Erään maantieteellisen merkinnän tuote-eritelmän hyväksyttyä vakiomuutosta koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2025/27 [1] 5 artiklan 4 kohta)

(C/2026/5287)

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYMISTÄ KOSKEVA TIEDONANTO

(Asetuksen (EU) 2024/1143 24 artikla)

”Asparago Bianco di Bassano”

EU-viitenumero: PDO-IT-0338-AM01 – 24.7.2026

1. **Tuotteen nimi**

”Asparago Bianco di Bassano”

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

☑ SAN

☐ SMM

3. **Ala**

☑ maataloustuotteet

☐ viinit

☐ tislatut alkoholijuomat

4. **Maa, johon maantieteellinen alue kuuluu**

Italia

5. **Vakiomuutoksesta ilmoittava jäsenvaltion viranomainen**

Nimi

MINISTERO DELL’AGRICOLTURA, DELLA SOVRANITA’ ALIMENTARE E DELLE FORESTE- PQA 1 (ITALIAN MAATALOUS-, ELINTARVIKEOMAVARAISUUS- JA METSÄTALOUSMINISTERIÖ – PQA 1)

6. **Luokittelu vakiomuutokseksi**

Muutokset ovat asetuksen (EU) 2024/1143 24 artiklan 4 kohdassa tarkoitettuja vakiomuutoksia, koska ne eivät sisällä muutosta nimessä, eivät uhkaa poistaa yhteyttä eivätkä aiheuta uusia tuotteen kaupan pitämisen rajoituksia.

7. **Hyväksytyn vakiomuutoksen / hyväksyttyjen vakiomuutosten kuvaus**

Otsikko

Tuote-eritelmän 2 kohta ja tiivistelmän 4.2 kohta: versojen luokittelutaulukon muutos

Kuvaus

Taulukkoa on muutettu siten, että tiedot esitetään selkeämmin ja virheellisesti pois jääneet 14–15 mm:n versojen tiedot ovat mukana.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

[1] Komission delegoitu asetus (EU) 2025/27, annettu 30 päivänä lokakuuta 2024, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 täydentämisestä maantieteellisten merkintöjen, aitojen perinteisten tuotteiden ja vapaaehtoisten laatumerkintöjen rekisteröintiä ja suojaa koskevilla säännöillä sekä delegoidun asetuksen (EU) N:o 664/2014 kumoamisesta (EUVL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Otsikko

Tuote-eritelmän 3 kohta. Otsikon muutos.

Kuvaus

Kohdan otsikkoon on lisätty viittaus pakkaamiseen.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Tuote-eritelmän 4 kohta ja tiivistelmän 4.4 kohta

Kuvaus

Otsikko on päivitetty ja kohdan teksti on kirjoitettu uudelleen. Kaikki tuote-eritelmän kannalta epäolennaiset seikat, jotka kuitenkin liittyvät valvontasuunnitelmaan, on poistettu.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Tuote-eritelmän 5 kohta. Otsikon muutos.

Kuvaus

5 kohdan otsikko on päivitetty viittaamaan valmistusmenetelmään.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Tuote-eritelmän 5 kohta ja tiivistelmän 4.5 kohta, uudelleenistutuksen ajankohdan päivitys

Kuvaus

Uudelleenistutuksen ajankohta on päivitetty, ja sallittua aikaa on jatkettu kesäkuuhun juurakoiden osalta ja syyskuuhun taimien osalta.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Tuote-eritelmän 5 kohta ja tiivistelmän 4.5 kohta: virheen korjaus

Kuvaus

Virheen korjaus: paikallisen ekotyypin nimi oli jäänyt pois.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Tuote-eritelmän 5 kohta ja tiivistelmän 4.5 kohta: pakollisen analyysin poisto

Kuvaus

Velvoite tehdä täydellinen maaperäanalyysi viiden vuoden välein on poistettu.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Tuote-eritelmän 5 kohta ja tiivistelmän 4.5 kohta: lannoitteen levitystä koskevien sääntöjen tarkistus

Kuvaus

Sekä orgaanisten että kemiallisten lannoitteiden levityssäännöt on tarkistettu annostelun ja ajankohtien osalta.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Tuote-eritelmän 5 kohta. Tarkistetut lainsäädäntöviittaukset

Kuvaus

Osa tekstistä on päivitetty poistamalla siitä vanhentunut viittaus lainsäädäntöön.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Tuote-eritelmän 5 kohta. Korjuuajan enimmäispituuden korjaus.

Kuvaus

Korjuuajan enimmäispituus on korjattu toisen juurakoiden istuttamista seuraavan vuoden osalta.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Tuote-eritelmän 6 kohta. Otsikon muutokset.

Kuvaus

Yhteyttä ympäristöön koskevan kohdan otsikko on päivitetty.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Tuote-eritelmän 7 kohta. Kohta on poistettu.

Kuvaus

7 kohta on poistettu asetuksen (EU) 2024/1143 49 artiklan mukaisesti.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

8 kohdan numeroinnin ja otsikon muutos

Kuvaus

Kohdan otsikko ja numerointi on päivitetty.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

Maataloustuotteiden alkuperänimitykset ja maantieteelliset merkinnät

”Asparago Bianco di Bassano”

EU-viitenumero: PDO-IT-0338-AM01 – 24.7.2026

1. **Nimi/nimet**

”Asparago Bianco di Bassano”

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

☑ SAN

☐ SMM

3. **Maa, johon rajattu maantieteellinen alue kuuluu**

Italia

4. **Maataloustuotteen kuvaus**

4.1 *Maataloustuotteen luokitus asetuksen (EU) 2024/1143 6 artiklan 1 kohdassa tarkoitetun yhdistetyn nimikkeistön nimikkeen ja koodin mukaisesti*

0709 20 – Parsat

4.2 *Kuvaus rekisteröidyllä nimellä nimetystä maataloustuotteesta*

Suojatulla alkuperänimityksellä (SAN) ”Asparago Bianco di Bassano” tarkoitetaan parsan versoja, jotka ovat peräisin rajatulta tuotantoalueelta ja kuuluvat paikalliseen ekotyyppiin ”Comune” tai ”Chiaro di Bassano”.

1. Ulkonäölliset ominaisuudet

Versojen, joista voidaan käyttää suojattua alkuperänimitystä ”Asparago Bianco di Bassano”, on oltava ominaisuuksiltaan seuraavanlaisia:

a) väriltään valkoisia. Lievästi vaaleanpunertava väritys, jossa saattaa esiintyä myös hivenen ruosteenpunaista, sallitaan verholehdissä ja tyvessä sillä edellytyksellä, että se ei ulotu verson latvaan asti (ylimmät 3 cm) ja että kuluttaja voi poistaa sen tavanomaisesti kuorimalla. Punertava väritys ei saa missään tapauksessa käsittää yli 10 prosenttia nipuiksi pakatun tuotteen pinta-alasta.

b) hyvin muodostuneita: varren on oltava suora ja ehyt ja nupun supussa. Versot eivät myöskään saa olla onttoja, haljenneita, kuorittuja eivätkä murtuneita. Versojen vähäinen kuituisuus on Asparago Bianco di Bassano -parsan laatuominaisuus. Sen vuoksi versojen sivuihin tulee pakkausvaiheessa helposti halkeamia. Pienet halkeamat sallitaan, jos ne ovat syntyneet sadonkorjuun jälkeen ja jos niitä esiintyy enintään 15 prosentissa nippuun pakatusta tuotteesta. Hieman kaarevat versot hyväksytään.

c) pehmeitä: versoissa ei sallita minkäänlaista puumaisuutta.

d) tuoreen näköisiä ja hajuisia, vailla mitään vieraita hajuja tai makuja

e) terveitä, vailla jyrsijöiden tai hyönteisten aiheuttamia vioittumia

f) puhtaita, vailla multaa ja muita epäpuhtauksia

g) vailla pintakosteutta ja riittävästi kuivattuja sen jälkeen, kun ne on pesty ja jäähdytetty kylmällä vedellä, joka ei sisällä kemiallisia lisäaineita.

Versojen tyven leikkauskohdan on oltava mahdollisimman siisti ja kohtisuora pituusakseliin nähden.

2. Koon määritys

Koko määritetään pituuden ja halkaisijan mukaan. Versojen halkaisija mitataan verson pituuden keskikohdasta. Vähimmäishalkaisija – sallittu poikkeama mukaan luettuna – on 11 millimetriä.

Versot on pakattava siten, että kussakin nipussa olevien versojen keskihalkaisijoiden välinen ero on enintään 10 millimetriä.

Niput luokitellaan niissä olevien versojen keskihalkaisijan perusteella, ja versojen pituus riippuu halkaisijasta seuraavan taukukon mukaisesti:

Keskihalkaisija	Pituus
11–14 mm	18–20 cm
Halkaisija yli 14 mm	18–22 cm

4.3 *Rehun hankintaa koskevat poikkeukset (ainoastaan suojatulla alkuperänimityksellä nimettyjen eläinperäisten tuotteiden osalta) ja raaka-aineiden hankintaa koskevat rajoitukset (ainoastaan suojatulla maantieteellisellä merkinnällä nimettyjen jalostettujen tuotteiden osalta)*

—

4.4 *Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava rajatulla maantieteellisellä alueella*

Kaikkien Asparago Bianco di Bassano -parsan tuotanto-, valmistelu- ja pakkausvaiheiden on tapahduttava rajatulla tuotantoalueella.

4.5 *Maataloustuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, pakkaamista, viipalointia, raastamista jne. koskevat erityissäännöt*

Kunkin pakkauksen sisällön on koostuttava samankokoisista nipuista, ja kaikkien nippujen on oltava samanlaisia. Versot on pidettävä kaupan tukevasti sidottuina 0,5–4 kilogramman painoisina nippuina.

Nipun ulommaisten versojen on oltava samannäköisiä ja -kokoisia kuin nipun versot keskimäärin. Versojen on oltava samanpituisia.

Perinteen mukaisesti parsan versot sidotaan tyvien tasoittamisen jälkeen tiukoiksi nipuiksi käyttäen nuorta pajunoksaa (”stroppa”). Kunkin nipun siteeseen on kiinnitettävä etiketti, johon on merkitty suojattu alkuperänimitys ”Asparago Bianco di Bassano” sekä nipun jäljitettävyyden varmistava juokseva tunnistenumero. Niput on aseteltava säännöllisesti pakkaukseen,

joka on valmistettu puusta, muovista tai muusta soveltuvasta materiaalista.

4.6 *Maataloustuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkintöjä koskevat erityissäännöt*

Kunkin pakkauksen ulkopintaan tai siihen kiinnitettyyn erilliseen etikettiin on merkittävä seuraavat tiedot:

— ASPARAGO BIANCO DI BASSANO DOP (SAN)

— tuotteen nimi

— pakkaajan toiminimi ja osoite

— pakkauspäivämäärä ja seuraavat kaupalliset tiedot:

— laatuluokka (EU:n vaatimusten mukaisesti)

— koko

— nippujen lukumäärä

— nippujen keskimääräinen paino.

Tuotteen merkki muodostuu SAN-tuotteen logosta ja tuottajan sarjanumeroidusta tunnistekoodista, jolla voidaan varmistaa tuotteen jäljitettävyys.

Tämä merkki kiinnitetään parsanipun yläosassa olevaan siteeseen, ja sillä taataan, että kyseessä on SAN-tuote.

Logo:



5. **Maantieteellisen alueen tarkka rajaus**

Asparago Bianco di Bassano -parsan tuotanto-, valmistelu- ja pakkausalue käsittää seuraavat Vincenzan maakuntaan kuuluvat kunnat: Bassano del Grappa, Cartigliano, Cassola, Mussolente, Pove del Grappa, Romano D'Ezzelino, Rosà, Rossano Veneto, Tezze sul Brenta e Marostica.

6. **Yhteys maantieteelliseen alueeseen**

Tiivistelmä yhteydestä

Asparago Bianco di Bassano -parsan erityisominaisuudet ovat peräisin seuraavista tuotteen viljelyn ympäristöolosuhteista ja viljelytekniikoista:

1. Maaperä

Asparago Bianco di Bassano -parsan tuotantoalueen maaperä on savea tai hiekansekaista savea, ja sen alla olevassa pohjamaassa on runsaasti vettä läpäisevää soraa ja jonkin verran eloperäistä ainesta. Maaperän pH-arvo on 5,5–7,5 (jossain määrin happamasta neutraaliin). Tuotantoalue sijaitsee Brentajoen halkomalla Valsuganan alueella, ja sen maaperä muodostuu tulvavesien mukanaan tuomasta aineksesta.

Sen erityisominaisuudet johtuvat virtaavan veden joen tulvatasangolle kuljettamien soran-, hiekan- ja savensekaisten ainesosien fysikaalisesta ja kemiallisesta koostumuksesta.

2. Ilmasto

Asparago Bianco di Bassano -parsan viljelyalueen sääoloihin vaikuttavat suuresti Valsuganan läpi virtaava Brenta sekä aluetta yläjuoksun puolelta suojaavat Veneton Etelä-Alpit ja Grappan vuoristoalue.

Vuotuinen sademäärä on keskimäärin 1 000 millimetriä, ja enimmät sateet ajoittuvat huhti-toukokuuhun sekä syyslokakuuhun.

Keskilämpötila vaihtelee tammikuun 2,5 asteesta heinäkuun 23 asteeseen.

Eräs tärkeä ilmastotekijä on Alta Valsuganan ylätasangolta etelään puhaltava tuuli, jonka ansiosta viljelyalueella vallitsee erityinen paikallinen mikroilmasto. Sille on ominaista alhainen kosteuden kerääntyminen, sumun vähäinen esiintyminen ja melko vähäinen maaperän lämpötilanvaihtelu.

Kaikkien näiden tekijöiden ansiosta parsa voi kasvattaa laajan ja syvälle ulottuvan juurakon, joka muodostuu suurista mukuloista ja paksuista juurista. Nämä ominaisuudet puolestaan parantavat ravinteidenottokykyä ja sokeriaineiden muodostumista, jolloin saadaan nopeakasvuisia ja sopivan kokoisia versoja, jotka ovat vähäisen kuituisuutensa ansiosta kokonaan syötäviä.

Parsaa pidettiin Venetsian tasavallassa erittäin arvostettuna elintarvikkeena, koska sitä koskevia mainintoja on säilynyt jo 1500-luvun alusta lähtien merkittävien vieraiden kunniaksi järjestettyjä juhlaillallisia koskevassa kirjanpidossa, ja 1600-luvulla sitä viljeltiin laajassa mittakaavassa Terraferman vihannestarhoissa. Bassanon kautta Trenton kirkolliskokoukseen (1545–1563) matkanneilla piispoilla oli tilaisuus maistaa tätä paikallista tuotetta, ja eräät heistä ovat jättäneet jälkeensä kirjoituksia, joissa ylistetään sen ravitsemuksellisia ansioita.

Legendan mukaan Padovan Pyhä Antonius toi parsan siemeniä Afrikasta Bassanoon lepytelläkseen tyranni Ezzelinoa, ja tällä tapaamisella oli hyvät seuraukset.

Paluumatkalla Padovaan pyhimys ripotteli siemeniä Bassanon ja Rosàn välisen tien varrella kasvavien pensasaitojen lomaan, ja aina siitä lähtien tämä seutu on ollut tunnettua ja hedelmällistä parsankasvatusaluetta.

Venetsialaisen Giovanni Battista Piazzettan (1682–1754) kuuluisassa maalauksessa Illallinen Emmauksessa (esillä Clevelandin taidemuseossa) on näkyvällä paikalla lautasellinen parsaa, joka on valmistettu Bassanon perinteisen reseptin mukaisesti: parsaa, munaa, suolaa, pippuria, öljyä ja etikkaa. Vuonna 1847 ilmestyneessä teoksessaan *Alcuni cenni dell'Agronomia e della Industria Bassanese* (Havaintoja Bassanon maanviljelyksestä ja teollisuudesta) professori Terrazzi kuvailee sivulla 14 (liite 5) paikallisten maataloustuotteiden laatua ja toteaa, että ”Bassanon parsa on niin valkoista, niin hyvää ja niin maukasta, ettei sitä tarvitse tämän enempää kehua. Se on uuden satokauden kaunein ja miellyttävin tuote.”

Hakuteoksessa *Enciclopedia Agraria Italiana* (Italian maatalouden ensyklopedia, ilmestynyt 1952) kerrotaan hakusanan ”parsa” kohdalla, että myös muualla ”kasvatetaan Bassanon parsaa, joka on Argenteuilin asukkaiden ikiaikainen suosikki, sillä se on parhaiten sopeutunut alueen ilmastoon ja sen aistein havaittava laatu on erinomainen.”

Tuote-eritelmän sähköinen julkaisuviite (URL)

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