C/2026/5287

13.10.2026

Publication de la communication d'une modification standard approuvée du cahier des charges d'une indication géographique conformément à l'article 5, paragraphe 4, du règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission [1]

(C/2026/5287)

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

[Article 24 du règlement (UE) 2024/1143]

«Asparago Bianco di Bassano»

Numéro de référence UE: PDO-IT-0338-AM01 — 24.7.2026

1. **Dénomination du produit**

«Asparago Bianco di Bassano»

2. **Type d'indication géographique**

☑ AOP

☐ IGP

3. **Secteur**

☑ Produits agricoles

☐ Vins

☐ Boissons spiritueuses

4. **Pays dont fait partie l'aire géographique**

Italie

5. **Autorité de l'État membre communiquant la modification standard**

Nom

MINISTERO DELL'AGRICOLTURA, DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE E DELLE FORESTE (ministère de l'agriculture, de la souveraineté alimentaire et des forêts) — PQA 1

6. **Qualification en tant que modification standard**

Les modifications répondent à la définition d'une modification standard visée à l'article 24, paragraphe 4, du règlement (UE) 2024/1143 dans la mesure où elles n'incluent pas un changement de la dénomination, ne risquent pas d'annihiler le lien et n'entraînent pas de nouvelles restrictions en ce qui concerne la commercialisation du produit.

7. **Description de la ou des modifications standard approuvées**

Intitulé

Article 2 du cahier des charges et point 4.2 du résumé Modification du tableau de classement des turions

Description

La modification clarifie les données du tableau et corrige l'erreur typographique concernant l'omission de la fourchette de diamètre des turions comprise entre 14 et 15 mm.

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

[1] Règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission du 30 octobre 2024 complétant le règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil par des règles concernant l'enregistrement et la protection des indications géographiques, des spécialités traditionnelles garanties et des mentions de qualité facultatives, et abrogeant le règlement délégué (UE) nº 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Intitulé

Article 3 du cahier des charges Modification du titre

Description

Le titre de l'article a été mis à jour afin d'y inclure des références au conditionnement.

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Article 4 du cahier des charges et point 4.4 du résumé

Description

Le titre a été mis à jour et le texte de l'article a été reformulé afin de supprimer certaines dispositions qui ne concernent pas le cahier des charges mais le plan de contrôle.

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Article 5 du cahier des charges Modification du titre

Description

Le titre de l'article 5 a été mis à jour pour faire référence à la méthode d'obtention.

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Article 5 du cahier des charges et point 4.5 du résumé - Mise à jour de la période de repiquage

Description

La période de repiquage a été mise à jour et prolongée jusqu'en juin pour les griffes d'asperges et jusqu'en septembre pour les jeunes plants.

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Article 5 du cahier des charges et point 4.5 du résumé - Correction typographique

Description

L'erreur rédactionnelle concernant l'omission du nom de l'écotype local a été corrigée.

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Article 5 du cahier des charges et point 4.5 du résumé - Suppression de l'analyse obligatoire

Description

La modification supprime l'obligation d'effectuer l'analyse des terres tous les cinq ans.

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Article 5 du cahier des charges et point 4.5 du résumé - Révision des prescriptions en matière d'engrais

Description

Les doses et le calendrier d'utilisation des engrais organiques et chimiques sont revus.

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Article 5 du cahier des charges Mise à jour des références réglementaires

Description

Une partie du texte a été mise à jour, supprimant une référence réglementaire obsolète.

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Article 5 du cahier des charges Correction de la période maximale de récolte

Description

La période maximale de récolte au cours de la deuxième année de plantation à partir de griffes a été corrigée.

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Article 6 du cahier des charges - Modification du titre

Description

Le titre de l'article relatif au lien avec l'environnement a été mis à jour.

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Article 7 du cahier des charges Suppression de l'article

Description

L'article 7 a été supprimé, conformément à l'article 49 du règlement (UE) 2024/1143.

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Article 8 Modification de la numérotation et du titre

Description

Le titre et la numérotation de l'article ont été mis à jour.

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

DOCUMENT UNIQUE

Appellations d'origine et indications géographiques pour les produits agricoles

«Asparago Bianco di Bassano»

Numéro de référence UE: PDO-IT-0338-AM01 — 24.7.2026

1. **Dénomination(s)**

«Asparago Bianco di Bassano»

2. **Type d'indication géographique**

☑ AOP

☐ IGP

3. **Pays dont fait partie l'aire géographique délimitée**

Italie

4. **Description du produit agricole**

4.1. *Classement du produit agricole conformément à la position et au code de la nomenclature combinée, visé à l'article 6, paragraphe 1, du règlement (UE) 2024/1143*

0709 20 -Asperges

4.2. *Description du produit agricole portant la dénomination enregistrée*

L'appellation d'origine protégée (AOP) «Asparago Bianco di Bassano» est réservée aux turions d'asperge obtenus dans l'aire de production délimitée, issus de l'écotype local «Comune - o Chiaro - di Bassano».

1. Caractéristiques physiques

Les turions qui peuvent porter l'AOP «Asparago Bianco di Bassano» doivent être:

a) de couleur blanche. Une coloration légèrement rosée et d'éventuelles légères traces de rouille sont autorisées aux bractées et à la base, pour autant qu'elles ne s'étendent pas au sommet des turions (trois premiers centimètres), à condition que le consommateur puisse les éliminer par un épluchage normal et, en tout état de cause, qu'elles ne touchent pas plus de 10 % du produit lié en botte;

b) bien formés: droits; entiers; avec un bourgeon bien fermé. Les turions ne doivent être ni vides, ni fendus, ni pelés, ni cassés. Le caractère modérément fibreux du produit, particularité qualitative de l'«Asparago Bianco di Bassano», entraîne, au moment du conditionnement, un fendillement latéral important des turions, raison pour laquelle de fines fentes sont autorisées si elles sont apparues après la récolte et ne concernent, au maximum, que 15 % du produit lié en botte; les turions légèrement courbés sont admis;

c) tendres, les turions présentant un début de lignification n'étant pas admis;

d) frais d'aspect et d'odeur; sans odeur ni saveur étrangères;

e) sains, c'est-à-dire exempts d'attaques de rongeurs et d'insectes;

f) propres, sans terre ni autres impuretés;

g) sans humidité superficielle et suffisamment secs après lavage et réfrigération à l'eau froide, sans additifs chimiques.

La section pratiquée à la base doit être la plus nette et la plus perpendiculaire possible à l'axe longitudinal.

2. Calibrage

Le calibrage est déterminé par la longueur et le diamètre. Le diamètre central des turions est celui de la section prise à mi-longueur. Le diamètre central minimal, tolérance comprise, est fixé à 11 mm.

Les turions doivent être conditionnés de telle manière que, dans chaque botte, les écarts de diamètre moyen des turions n'excèdent pas 10 mm.

Les bottes sont classées selon le diamètre central des turions qui les composent. La longueur des turions présents doit être étroitement liée à ce classement et suivre les indications du tableau suivant:

Diamètre central	Longueur
de 11 mm à 14 mm inclus	de 18 cm à 20 cm
Pour les diamètres supérieurs à 14 mm	de 18 cm à 22 cm

4.3. *Dérogations concernant l'origine des aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale désignés par une appellation d'origine protégée) et restrictions à la provenance des matières premières (uniquement pour les produits transformés désignés par une indication géographique protégée)*

—

4.4. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

Toutes les étapes de la production, de la préparation et du conditionnement de l'«Asparago Bianco di Bassano» doivent avoir lieu dans l'aire de production délimitée.

4.5. *Règles spécifiques applicables au conditionnement, tranchage, râpage, etc., du produit agricole auquel la dénomination fait référence*

Chaque emballage doit contenir des bottes de même taille et chaque botte doit être homogène. Les turions doivent être vendus conditionnés dans des bottes solidement liées, d'un poids compris entre 0,5 et 4 kg.

Les turions se trouvant à l'extérieur de la botte doivent correspondre, en aspect et en dimensions, à la moyenne de ceux qui la constituent. Les turions doivent en outre être de longueur uniforme.

Comme le veut la tradition, après l'égalisation du fond, chaque botte doit être liée solidement au moyen d'une «stroppa» (jeune rameau ou gourmand de saule). Sur chaque botte doit être apposée une étiquette, fixée à la «stroppa» et contenant la marque de l'AOP «Asparago Bianco di Bassano», ainsi que le numéro d'identification séquentiel de la botte qui en permet la traçabilité. Les bottes doivent être rangées régulièrement dans l'emballage.

Les bottes peuvent être disposées dans des contenants en bois, en plastique ou tout autre matériau idoine.

4.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit agricole auquel la dénomination fait référence*

À l'extérieur de chaque emballage doivent figurer, sur le corps de l'emballage ou sur une étiquette ad hoc, les informations suivantes:

— ASPARAGO BIANCO DI BASSANO - D.O.P.;

— le nom du producteur;

— la raison sociale et l'adresse du conditionneur;

— la date de conditionnement et les caractéristiques commerciales suivantes:

— catégorie qualitative (normes UE),

— calibre,

— nombre de bottes,

— poids moyen des bottes.

La marque du produit est constituée du logo de l'AOP ainsi que du code séquentiel identifiant le produit et le producteur et garantissant la traçabilité du produit.

Cette marque est fixée à la «stroppa» par un dispositif à fermeture non réutilisable, dans la partie supérieure de la botte, et garantit le produit d'appellation d'origine protégée.

Logo:



5. **Description succincte de la délimitation de l'aire géographique**

L'aire de production, de préparation et de conditionnement de l'«Asparago Bianco di Bassano» comprend, dans la province de Vicence, les communes de Bassano del Grappa, Cartigliano, Cassola, Mussolente, Pove del Grappa, Romano D'Ezzelino, Rosà, Rossano Veneto, Tezze sul Brenta et Marostica.

6. **Lien avec la zone géographique**

Résumé du lien

Les conditions environnementales et techniques/culturales des plantations destinées à la production de l'«Asparago Bianco di Bassano», qui confèrent au produit ses caractéristiques typiques, sont les suivantes:

1. Sols

Les sols de l'aire de production de l'«Asparago Bianco di Bassano» sont caractérisés par une texture de type fangeux ou fangeux-sablonneux et un sous-sol riche en gravier; ils possèdent une bonne perméabilité et des quantités appréciables de matières organiques. Leur pH est compris entre 5,5 et 7,5 (sols subacides-neutres). L'aire concernée est d'origine alluviale et s'inscrit dans la région de la Valsugana irriguée par le fleuve Brenta.

Sa spécificité résulte de la composition physico-chimique des matériaux détritiques, graveleux, sableux et limoneux transportés par les eaux vives et déposés dans la plaine alluviale.

2. Climat

Les zones de culture de l'«Asparago Bianco di Bassano» présentent une situation climatique fortement influencée par le fleuve Brenta qui traverse la Valsugana et par la protection des Préalpes vénitiennes et du massif du Grappa.

Les précipitations moyennes annuelles se situent autour de 1 000 mm, avec des pics en avril-mai et en septembre-octobre.

Pour ce qui est de la température moyenne, elle va de 2,5 à 23 °C, avec des extrêmes en janvier et en juillet.

Parmi les événements météorologiques à prendre en considération, on signale la force et la direction du vent qui souffle depuis l'Alta Valsugana vers le sud-est et produit sur l'aire de culture un microclimat local caractérisé par une faible stagnation de l'humidité, une moindre présence de brouillards et une incidence réduite sur l'amplitude thermique des sols.

Grâce à toutes ces caractéristiques, la plante développe un système racinaire complexe, étendu et profond, constitué de rhizomes épais et de racines charnues; celui-ci favorise considérablement l'absorption des éléments nutritifs et la production de substances sucrées. Il en résulte un développement rapide de turions de bonne taille (calibre) et entièrement comestibles ou, en tout état de cause, peu fibreux.

La Sérénissime République considérait l'asperge comme un aliment noble car on la retrouve dans la comptabilité des banquets offerts à des hôtes de renom dès le début du XVI^{e} siècle. Elle la cultivait à grande échelle dès le XVII^{e} siècle dans les Orti di Terraferma. Les évêques se rendant au Concile de Trente (1545-1563) qui passèrent par Bassano eurent l'occasion de goûter le produit local, et certains d'entre eux en consignèrent par écrit les vertus diététiques.

Une légende transcrite nous indique que St Antoine de Padoue avait rapporté d'Afrique des graines d'asperge. Il se rendit à Bassano pour amadouer le tyran Ezzelino et cette rencontre fructueuse eut un autre effet positif:

alors qu'il rentrait à Padoue, sur la route entre Bassano et Rosa, il sema les graines entre les buissons, faisant de ces terres les meilleures et les plus productives pour la culture des turions.

Dans un célèbre tableau du peintre vénitien Giovambattista Piazzetta (1682-1754), «La Cena di Emmaus» - musée d'art Claveleur -, le plat d'asperges préparé selon la recette traditionnelle de Bassano est clairement représenté: «sparasi e ovi, sale e pevare, oio e aseo» (asperge et oeufs, sel et poivre, huile et vinaigre). En 1847, le professeur Terrazzi («Alcuni cenni dell'Agronomia e della Industria Bassanese», 1847, p. 14, en annexe 5), décrivant les qualités des productions agricoles locales, a déclaré que «l'asperge de Bassano, tellement blanche, bonne et savoureuse mérite toutes les louanges; c'est le cadeau le plus beau et le plus apprécié de la nouvelle saison».

La rubrique «Asperge» de l'Enciclopedia Agraria Italiana (Encyclopédie agricole italienne) (éd. 1952) exprime l'opinion générale selon laquelle, dans d'autres localités également, «l'asperge cultivée est celle de Bassano, toujours préférée aux variétés d'Argenteuil pour sa bonne adaptation au climat et pour ses qualités organoleptiques optimales».

Référence électronique (URL) à la publication du cahier des charges

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