C/2026/5287

13.10.2026.

Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjene specifikacije proizvoda za oznaku zemljopisnog podrijetla u skladu s člankom 5. stavkom 4. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 [1]

(C/2026/5287)

OBAVIJEST O ODOBRENJU STANDARDNE IZMJENE

(članak 24. Uredbe (EU) 2024/1143)

„Asparago Bianco di Bassano”

Referentni broj EU-a: PDO-IT-0338-AM01 – 24.7.2026.

1. **Naziv proizvoda**

„Asparago Bianco di Bassano”

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

☑ ZOI

☐ ZOZP

3. **Sektor**

☑ Poljoprivredni proizvodi

☐ Vina

☐ Jaka alkoholna pića

4. **Zemlja kojoj pripada zemljopisno područje**

Italija

5. **Tijelo države članice koje dostavlja obavijest o standardnoj izmjeni**

Naziv

MINISTARSTVO POLJOPRIVREDE, PREHRAMBENE NEOVISNOSTI I ŠUMARSTVA – PROMICANJE KVALITETE POLJOPRIVREDNO-PREHRAMBENIH PROIZVODA (PQA) 1

6. **Kvalifikacija kao standardna izmjena**

Riječ je o standardnim izmjenama u smislu članka 24. stavka 4. Uredbe (EU) 2024/1143 jer ne uključuju promjenu naziva, ne postoji rizik od gubitka povezanosti i ne podrazumijevaju daljnja ograničenja u pogledu stavljanja proizvoda na tržište.

7. **Opis odobrenih standardnih izmjena**

Naslov

Članak 2. specifikacije proizvoda i točka 4.2. sažetka. Izmjena tablice s podacima o razvrstavanju izdanaka

Opis

Izmjenom se podaci u tablici prikazuju jasnije i ispravlja se pogreška kojom su bili izostavljeni izdanci od 14 mm do 15 mm.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

[1] Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 od 30. listopada 2024. o dopuni Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća pravilima o registraciji i zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla, zajamčeno tradicionalnih specijaliteta i neobveznih izraza kvalitete te o stavljanju izvan snage Delegirane uredbe (EU) br. 664/2014 (SL L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Naslov

Članak 3. specifikacije proizvoda. Izmjena naziva

Opis

Naziv članka je ažuriran te su uključena i upućivanja na pakiranje.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Članak 4. specifikacije proizvoda i točka 4.4. sažetka.

Opis

Naziv je ažuriran, a tekst članka izmijenjen. Izbrisane su sve stavke koje nisu relevantne za specifikaciju proizvoda, već se odnose na plan kontrole.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Članak 5. specifikacije proizvoda. Izmjena naziva

Opis

Naziv članka 5. je ažuriran i upućuje na metodu proizvodnje.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Članak 5. specifikacije proizvoda i točka 4.5. sažetka, ažuriranje razdoblja presađivanja.

Opis

Razdoblje presađivanja ažurirano je i produljeno do lipnja za krune te do rujna za presadnice.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Članak 5. specifikacije proizvoda i točka 4.5. sažetka. Ispravak pogreške.

Opis

Ispravljena je pogreška kojom je bio izostavljen naziv lokalnog ekotipa.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Članak 5. specifikacije proizvoda i točka 4.5. sažetka. Ukidanje obvezne analize.

Opis

Ukinuta je obveza cjelovite analize tla svakih pet godina.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Članak 5. specifikacije proizvoda i točka 4.5. sažetka. Izmjena pravila o rasipanju gnojiva.

Opis

Izmijenjene su količine i razdoblja za rasipanje organskih i kemijskih gnojiva.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Članak 5. specifikacije proizvoda. Ažuriranje pravne upute

Opis

Dio teksta je ažuriran kako bi se uklonilo upućivanje na propis koji više nije na snazi.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Članak 5. specifikacije proizvoda. Ispravak maksimalnog razdoblja berbe.

Opis

Ispravljeno je maksimalno razdoblje berbe u drugoj godini sadnje s obzirom na krune šparoga.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Članak 6. specifikacije proizvoda. Izmjene naziva.

Opis

Ažuriran je naziv članka o povezanosti s okolišem.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Članak 7. specifikacije proizvoda. Brisanje članka.

Opis

Članak 7. je izbrisan u skladu s člankom 49. Uredbe (EU) 2024/1143.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Članak 8. Izmjena numeriranja i naziva.

Opis

Ažurirani su naziv članka i numeriranje.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

JEDINSTVENI DOKUMENT

Oznake izvornosti i oznake zemljopisnog podrijetla poljoprivrednih proizvoda

„Asparago Bianco di Bassano”

Referentni broj EU-a: PDO-IT-0338-AM01 – 24.7.2026.

1. **Naziv(i)**

„Asparago Bianco di Bassano”

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

☑ ZOI

☐ ZOZP

3. **Zemlja kojoj pripada definirano zemljopisno područje**

Italija

4. **Opis poljoprivrednog proizvoda**

4.1. *Klasifikacija poljoprivrednog proizvoda u skladu s tarifnim brojem i oznakom kombinirane nomenklature kako je navedeno u članku 6. stavku 1. Uredbe (EU) 2024/1143*

0709 20 – Šparoge

4.2. *Opis poljoprivrednog proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Zaštićena oznaka izvornosti (ZOI) „Asparago Bianco di Bassano" odnosi se na izdanke šparoga proizvedene na razgraničenom području proizvodnje, koji potječu od lokalnog ekotipa „Comune - o Chiaro - di Bassano".

1. Estetska svojstva

Kako bi ispunili uvjete za ZOI „Asparago Bianco di Bassano", izdanci moraju biti:

(a) bijele boje. Brakteje i baza mogu biti blago ružičaste boje i boje hrđe, pod uvjetom da se to ne proteže na vrh (prva tri centimetra), da potrošač može ukloniti te tragove uobičajenim guljenjem te da ne zahvaćaju više od 10 % proizvoda u svežnju;

(b) dobro oblikovani, ravni, cijeli, s kompaktnim vrhom. Izdanci ne smiju biti šuplji, rascijepljeni, oguljeni ili slomljeni. Činjenica da nisu jako vlaknasti kvalitativna je značajka šparoga Asparago Bianco di Bassano. To znači da su u fazi pakiranja stijenke izdanaka sklone pucanju, pa su dopuštene male pukotine, pod uvjetom da su nastale nakon berbe i da ne zahvaćaju više od 15 % proizvoda u svežnju. Izdanci mogu biti blago zakrivljeni;

(c) mekani. Nisu dopušteni izdanci koji pokazuju početne znakove odrvenjavanja;

(d) svježeg izgleda i mirisa, bez stranog mirisa i/ili okusa,

(e) zdravi – bez znakova oštećenja koja su uzrokovali glodavci ili kukci;

(f) čisti, bez zemlje ili bilo kakvih nečistoća;

(g) bez površinske vlage te dovoljno suhi nakon pranja i hlađenja u vodi, bez kemijskih aditiva.

Rez na bazi mora biti što čišći i pod pravim kutom u odnosu na stabljiku.

2. Veličina

Razvrstavanje po veličini ovisi o duljini i promjeru. Središnji promjer izdanaka mjeri se na poprečnom presjeku na sredini duljine. Minimalni središnji promjer iznosi 11 mm, uključujući dopušteno odstupanje.

Izdanci moraju biti pakirani tako da se prosječni promjer izdanaka u svakom svežnju ne razlikuje za više od 10 mm.

Svežnjevi se razvrstavaju prema središnjem promjeru izdanaka koji se u njima nalaze. Duljina izdanaka mora strogo odgovarati razvrstavanju i biti u skladu sa sljedećom tablicom:

Središnji promjer	Duljina
od 11 mm do uključujući 14 mm	od 18 cm do 20 cm
promjer veći od 14 mm	od 18 cm do 22 cm

4.3. *Odstupanja u pogledu podrijetla hrane za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla označene zaštićenom oznakom izvornosti) i ograničenja u pogledu podrijetla sirovina (samo za prerađene proizvode označene zaštićenom oznakom zemljopisnog podrijetla)*

—

4.4. *Posebne faze proizvodnje koje se moraju odvijati na određenom zemljopisnom području*

Sve faze proizvodnje, pripreme i pakiranja šparoga „Asparago Bianco di Bassano” moraju se odvijati unutar razgraničenog područja proizvodnje.

4.5. *Posebna pravila za pakiranje, rezanje, ribanje itd. poljoprivrednog proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Svako pakiranje mora sadržavati svežnjeve iste veličine; svaki svežanj mora biti homogen. Izdanci se moraju prodavati pakirani u čvrsto svezanim svežnjevima mase između 0,5 kg i 4 kg.

Izdanci na vanjskom dijelu svežnja moraju po izgledu i veličini odgovarati prosjeku tog svežnja; izdanci moraju biti iste duljine.

Prema tradiciji, nakon što se izdanci šparoga odrežu na istu duljinu na bazi, svežnjevi se moraju čvrsto svezati pomoću „stroppe” (mlada vrbova grana ili izbojak). Svaki svežanj mora imati etiketu pričvršćenu na „stroppu” na kojoj su navedeni znak ZOI „Asparago Bianco di Bassano” i identifikacijski broj svežnja radi osiguranja sljedivosti. Svežnjevi moraju biti ujednačeno raspoređeni u ambalaži.

Svežnjevi se mogu stavljati u spremnike od drva, plastike ili drugih prikladnih materijala.

4.6. *Posebna pravila za označivanje poljoprivrednog proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Na vanjskoj strani svakog pakiranja moraju, izravno ili na etiketi, biti navedeni sljedeći podaci:

— ASPARAGO BIANCO DI BASSANO DOP [ZOI],

— naziv proizvoda,

— naziv i adresa poduzeća koje obavlja pakiranje,

— datum pakiranja i sljedeći komercijalni podaci:

— klasa kvalitete (standard EU-a),

— veličina,

— broj svežnjeva,

— prosječna težina svežnjeva.

Na etiketi se nalaze logotip, oznaka ZOI i serijski broj kojim se, radi sljedivosti, identificiraju proizvod i proizvođač.

Etiketa, koja je jamstvo za ZOI proizvoda, pričvršćena je na „stroppu” na gornjoj polovici svežnja.

Logotip:

5. **Sažeta definicija zemljopisnog područja**

Područje proizvodnje, pripreme i pakiranja šparoga „Asparago Bianco di Bassano” obuhvaća sljedeće općine u pokrajini Vicenzi: Bassano del Grappa, Cartigliano, Cassola, Mussolente, Pove del Grappa, Romano D'Ezzelino, Rosà, Rossano Veneto, Tezze sul Brenta i Marostica.

6. **Povezanost sa zemljopisnim područjem**

Sažetak povezanosti

U nastavku su opisani okolišni uvjeti i tehnike uzgoja biljaka za proizvodnju šparoga „Asparago Bianco di Bassano”, koji proizvodu daju njegova tipična svojstva.

1. Tlo

Tlo na području proizvodnje šparoga „Asparago Bianco di Bassano” ilovaste je ili pjeskovito-ilovaste teksture, s podtlom bogatim šljunkom, dobrom propusnošću te prilično velikom količinom organske tvari. Njegova se pH-vrijednost obično kreće oko 5,5 – 7,5 (blago kiselo do neutralno tlo). Predmetno je područje aluvijalnog podrijetla i nalazi se u dolini Valsugana kroz koju protječe rijeka Brenta.

Ta su svojstva rezultat fizikalnog i kemijskog sastava detritičnog, šljunčanog, pjeskovitog i praškastog materijala koji su nanijele vode i koji se istaložio u plavnoj nizini.

2. Klima

Na klimu na području proizvodnje šparoga „Asparago Bianco di Bassano” snažno utječu rijeka Brenta, koja protječe kroz dolinu Valsugana, te zaklon koji uzvodno pružaju Venetske Predalpe i masiv Grappa.

Prosječna godišnja količina oborina iznosi oko 1 000 mm, s najvišim razinama u travnju i svibnju te rujnu i listopadu.

Prosječna temperatura kreće se od 2,5 °C do 23 °C, pri čemu se najniže temperature bilježe u siječnju, a najviše u srpnju.

Među glavnim meteorološkim čimbenicima ističe se vjetar koji puše prema jugu iz Gornje Valsugane i na području proizvodnje stvara mikroklimu s niskom preostalom vlagom, rjeđim maglama i prilično stabilnim temperaturama tla.

Sve te značajke omogućuju biljci da razvije složen, širok i dubok korijenski sustav velikih rizoma i debelih korijena. To rezultira vrlo visokom stopom apsorpcije hranjivih tvari i proizvodnjom šećera, što pak dovodi do brzog rasta velikih izdanaka koji su u potpunosti jestivi ili tek blago vlaknasti.

U Mletačkoj Republici šparoga je bila vrlo cijenjena hrana, što potvrđuju zapisi o banketima koji su se priređivali u čast plemstva još početkom 16. stoljeća. Do 17. stoljeća naveliko se uzgajala u vrtovima na kopnenom području Mletačke Republike (Terraferma). Putujući Bassanom na putu prema Tridentskom saboru (1545. – 1563.) crkveni dostojanstvenici imali su priliku kušati taj lokalni proizvod i u više su navrata pisali pohvale o njegovim nutritivnim svojstvima.

Prema predaji sveti Antun Padovanski donio je sjeme šparoga iz Afrike. Uspio je udobrovoljiti i tiranina Ezzelina tijekom susreta u Bassanu.

Vraćajući se u Padovu cestom koja povezuje Bassano i Rosu, rasuo je sjeme među živice, čime je to područje trajno steklo ugled najpoznatijeg i najplodnijeg tla za uzgoj tih izdanaka.

Na poznatoj slici „Večera u Emausu” venecijanskog umjetnika Giovambattiste Piazzette (1682. – 1754.), izloženoj u Muzeju umjetnosti u Clevelandu, jasno se vidi tanjur sa šparogama pripremljenima prema tradicionalnom receptu iz Bassana, koji uključuje šparoge i jaja, sol i papar, ulje i ocat. U svojem djelu iz 1847. *Alcuni cenni dell'Agronomia e della Industria Bassanese* [Neke napomene o poljoprivredi i industriji Bassana], na stranici 14. (Prilog 5.) profesor Terrazzi opisuje kvalitetu lokalnih poljoprivrednih proizvoda i navodi da „šparoge iz Bassana, tako bijele, tako dobre, tako ukusne, nije potrebno posebno hvaliti. One su najljepši i najugodniji dar novog godišnjeg doba”.

Pod natuknicom „šparoga” u Talijanskoj poljoprivrednoj enciklopediji (1952.) izražava se opće mišljenje da se i drugdje „uzgaja upravo šparoga iz Bassana, koja je dugogodišnji omiljeni izbor stanovnika Argenteuila, zbog njezine optimalne prilagođenosti klimi i izvrsnih organoleptičkih svojstava”.

Poveznica na objavu specifikacije proizvoda

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