C/2026/5287

2026.10.13.

Egy földrajzi árujelző termékleírását érintő, jóváhagyott standard módosításról szóló közleménynek az (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet [1] 5. cikkének (4) bekezdése szerinti közzététele

(C/2026/5287)

STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL SZÓLÓ KÖZLEMÉNY

(Az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikke)

„Asparago Bianco di Bassano”

Uniós hivatkozási szám: PDO-IT-0338-AM01–2026.7.24.

1. **A termék elnevezése**

„Asparago Bianco di Bassano”

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☑ OEM

☐ OFJ

3. **Ágazat**

☑ Mezőgazdasági termékek

☐ Borok

☐ Szeszes italok

4. **Az az ország, amelyhez a földrajzi terület tartozik**

Olaszország

5. **A standard módosítást közlő tagállami hatóság**

Név

MEZŐGAZDASÁGI, ÉLELMISZER-ÖNRENDELKEZÉSI ÉS ERDÉSZETI MINISZTÉRIUM – (PQA) 1

6. **Standard módosításként való minősítés**

A módosítások az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikkének (4) bekezdése szerinti standard módosításnak minősülnek, mivel nem járnak az elnevezés megváltoztatásával, sem a kapcsolat érvénytelenítésének kockázatával, és nem vonnak maguk után további korlátozást a termék forgalmazása tekintetében.

7. **A jóváhagyott standard módosítás(ok) ismertetése**

Megnevezés

A termékleírás 2. cikke és az összefoglaló 4.2. pontja. A spárga osztályozási táblázatának módosítása

Leírás

A módosítás világosabban meghatározza a táblázatban szereplő adatokat, és korrigálja azt a hibát, hogy a 14–15 mm-es tőhajtásokat kihagyták.

☑ A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

[1] A Bizottság (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló rendelete (2024. október 30.) az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendeletnek a földrajzi árujelzők, a hagyományos különleges termékek és a minőségre utaló választható kifejezések bejegyzésére és oltalmára vonatkozó szabályokkal történő kiegészítéséről, valamint a 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2025/27, 2025.1.15., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Megnevezés

A termékleírás 3. cikke. A cím módosítása

Leírás

A cikk címét a csomagolásra való hivatkozásokkal is frissítették.

☐ A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

Megnevezés

A termékleírás 4. cikke és az összefoglaló 4.4. pontja.

Leírás

A címet aktualizálták, a cikk szövegét pedig átírták. A termékleírás szempontjából nem releváns, de az ellenőrzési tervhez kapcsolódó tételeket törölték.

☑ A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

Megnevezés

A termékleírás 5. cikke. A cím módosítása

Leírás

Az 5. cikk címét frissítették, utalva az előállítási módszerre.

☐ A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

Megnevezés

A termékleírás 5. cikke és az összefoglaló 4.5. pontja, amelyben aktualizálják az átültetési időszakot.

Leírás

Aktualizálták az átültetési időszakot, és a spárgaszárak esetében júniusig, a palánták esetében pedig szeptemberig meghosszabbították.

☑ A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

Megnevezés

A termékleírás 5. cikke és az összefoglaló 4.5. pontja. Hibajavítás.

Leírás

Kijavították azt a hibát, hogy a helyi ökotípus nevét kihagyták.

☑ A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

Megnevezés

A termékleírás 5. cikke és az összefoglaló 4.5. pontja. A kötelező elemzés törlése.

Leírás

Törölték azt a kötelezettséget, hogy ötévente teljes körű talajelemzést kell végezni.

☑ A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

Megnevezés

A termékleírás 5. cikke és az összefoglaló 4.5. pontja. A trágyázásra vonatkozó szabályok felülvizsgálata.

Leírás

A szerves- és műtrágyázásra vonatkozó dózisokat és időszakokat felülvizsgálták.

☑ A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

Megnevezés

A termékleírás 5. cikke. Jogszabályi változások

Leírás

A szöveg egy részét aktualizálták, és törölték az elavult szabályozási hivatkozást.

☐ A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

Megnevezés

A termékleírás 5. cikke. A maximális betakarítási időszak helyesbítése.

Leírás

A maximális betakarítási időszakot az ültetés második évére korrigálták a spárgaszárak alapján.

☐ A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

Megnevezés

A termékleírás 6. cikke. A cím módosítása.

Leírás

A környezettel való kapcsolatról szóló cikk címét frissítették.

☐ A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

Megnevezés

A termékleírás 7. cikke. Cikk törlése.

Leírás

A 7. cikk az (EU) 2024/1143 rendelet 49. cikkével összhangban törlésre került.

☐ A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

Megnevezés

8. cikk A számozás és a cím módosítása

Leírás

A cikk címét és számozását aktualizálták.

☐ A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

Mezőgazdasági termékek eredetmegjelölései és földrajzi jelzései

„Asparago Bianco di Bassano”

Uniós hivatkozási szám: PDO-IT-0338-AM01–2026.7.24.

1. **Elnevezés(ek)**

„Asparago Bianco di Bassano”

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☑ OEM

☐ OFJ

3. **Az az ország, amelyhez a meghatározott földrajzi terület tartozik**

Olaszország

4. **A mezőgazdasági termék leírása**

4.1. *A mezőgazdasági termék besorolása a Kombinált Nómenklatúra megfelelő vámtarifaszáma és alszáma szerint, az (EU) 2024/1143 rendelet 6. cikkének (1) bekezdésével összhangban*

0709 20 – Spárga

4.2. *A bejegyzett elnevezéssel jelölt mezőgazdasági termék leírása*

Az „Asparago Bianco di Bassano" oltalom alatt álló eredetmegjelölés (OEM) a „Comune – o Chiaro – di Bassano" helyi ökotípusból származó, a körülhatárolt előállítási területen termesztett spárgára vonatkozik.

1. Esztétikai jellemzők

Az „Asparago Bianco di Bassano" OEM-re való jogosultsághoz a spárgának a következő tulajdonságokkal kell rendelkeznie:

a) fehér színű. Csészelevelein és alján megengedett az enyhén rózsaszín elszíneződés, valamint halvány rozsdabarna foltok jelenléte, amennyiben nem érik el a tőhajtás csúcsát (az első 3 cm), amennyiben a fogyasztó egyszerű hámozással eltávolíthatja azokat és amennyiben nem érintik a spárgaköteg 10 %-nál nagyobb részét;

b) megfelelő formával rendelkezik; egyenes; ép; zárt csúcsú; a tőhajtás nem lehet üres, hasadt, hámozott, illetve törött. A csekély mértékű rostosság az Asparago Bianco di Bassano jellegzetessége. Ez azt jelenti, hogy a spárga csomagolás közben oldalt könnyen felhasadhat, ezért elfogadható, hogy a spárgakötegen enyhe hasadások legyenek, amennyiben ezek a betakarítás után keletkeznek és a kötegek legfeljebb 15 %-át érintik; megengedett, hogy a tőhajtás enyhén görbüljön;

c) zsenge; nem megengedett, hogy a tőhajtás kezdjen fássá válni;

d) friss kinézetű és illatú; idegen szagtól és/vagy íztől mentes;

e) egészséges – rágcsálók és rovarok pusztításának nyomaitól mentes;

f) tiszta, mentes minden földmaradványtól és más szennyeződéstől;

g) felületi nedvességtől mentes és hideg vízben történő mosást és hűtést követően kellően száraz, kémiai adalékanyagoktól mentes;

A tőhajtás alján végzett metszés lehetőség szerint legyen pontos és merőleges a növény hosszanti tengelyére.

2. Méret

A növény osztályozását hosszúsága és átmérője határozza meg. A spárga középső átmérőjét a tőhajtás középső szakaszán mérik. A legkisebb középátmérő a tűréshatárral együtt 11 mm.

A spárgát úgy kell csomagolni, hogy az egy kötegbe kerülő tőhajtások átlagos átmérőjének különbsége ne haladja meg a 10 mm-t.

A kötegeket a bennük lévő spárgák középső átmérője alapján osztályozzák. A spárga hossza, amennyire csak lehet, meg kell feleljen az osztályozásnak és az alábbi táblázat megjelöléseinek:

Középső átmérő	Hossz
11 mm-től 14 mm-ig bezárólag	18 cm-től 20 cm-ig
14 mm-nél nagyobb átmérő	18 cm-től 22 cm-ig

4.3. *A takarmányok beszerzésére vonatkozó eltérések (kizárólag oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott állati eredetű termékek esetében) és a nyersanyagok beszerzésére vonatkozó korlátozások (kizárólag oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott feldolgozott termékek esetében)*

—

4.4. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni*

Az Asparago Bianco di Bassano előállításának, előkészítésének és csomagolásának valamennyi szakaszát a körülhatárolt előállítási területen belül kell elvégezni.

4.5. *A bejegyzett elnevezést viselő mezőgazdasági termék csomagolására, szeletelésére, aprítására stb. vonatkozó egyedi szabályok*

Mindegyik becsomagolt egységnek ugyanolyan nagyságú spárgaköteget kell tartalmaznia; mindegyik kötegnek azonos minőségűnek kell lennie. A spárgát biztonságosan átkötött kötegekben kell árusítani, amelyek súlya 0,5 és 4 kg között mozog.

A köteg külső spárgáinak kinézetre és méretre átlagosan meg kell egyezniük a köteg belsejében található spárgákkal; a kötegeknek egyforma hosszúságú spárgákat kell tartalmazniuk.

A hagyomány szerint, miután a spárgák alját kiegyenlítették, minden köteget biztonságosan össze kell kötözni egy „vesszővel” (fűzfa fiatal ága vagy „fattyúhajtása”). A spárgaköteget összetartó „vesszőn” minden esetben el kell helyezni az „Asparago Bianco di Bassano” OEM megjelölést, valamint a spárgakötegek azonosító számát, a termék nyomon követhetőségének érdekében. A kötegeket egyenletesen kell elrendezni a csomagolásban.

A kötegek fából, műanyagból, vagy más, a célnak megfelelő anyagból készült ládákba helyezhetők.

4.6. *A bejegyzett elnevezést viselő termék jelölésére vonatkozó külön szabályok*

Minden ládán fel kell tűntetni a következő adatokat, közvetlen megjelöléssel vagy a címkén:

— ASPARAGO BIANCO DI BASSANO DOP [OEM]

— a termelő neve,

— a csomagoló cég neve és címe,

— a csomagolás dátuma és a következő kereskedelmi adatok:

— minőségi osztály (EU-szabvány),

— méret,

— a spárgakötegek száma,

— a kötegek átlagos tömege.

A címkén szerepel a logó, az OEM és a sorozatszám, amely a nyomonkövethetőség érdekében azonosítja a terméket és a termelőt.

A címkét, amely a termék OEM-jét igazolja, a köteg felső részén található „vesszőn”-kell elhelyezni.

logó:



5. **A földrajzi terület tömör meghatározása**

Az „Asparago Bianco di Bassano” előállítási, elkészítési és csomagolási területe Vincenza megye következő településeit foglalja magában: Bassano del Grappa, Cartigliano, Cassola, Mussolente, Pove del Grappa, Romano D'Ezzelino, Rosà, Rossano Veneto, Tezze sul Brenta e Marostica.

6. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

A kapcsolat összefoglalása

A termék jellegzetes tulajdonságaiért felelős Asparago Bianco di Bassano előállítására szánt növények környezeti feltételei és termesztési technikái a következők:

1. Talajok

Az Asparago Bianco di Bassano termőterületének talajai vályogos vagy homokos-vályogos textúrával, kavicsban gazdag altalajjal, jó áteresztőképességgel és megfelelő mennyiségű szerves anyaggal rendelkeznek. A pH-érték általában 5,5–7,5 körül van (enyhén savas–semleges kémhatású talaj). A művelési terület eredetileg hordalékos, mivel a Valsugana területén folyó Brenta folyó vízgyűjtő területéhez tartozik.

Jellegét a folyóvizek által szállított és a folyó menti sík vidékre lerakódott törmelékes, kavicsos, homokos és iszapos anyagok fizikai és kémiai összetétele határozza meg.

2. Klíma

Az Asparago Bianco di Bassano termesztésének területein az éghajlati viszonyokat erősen befolyásolja a Valsuganán keresztül folyó Brenta folyó, valamint a venetói Elő-Alpok és a Massiccio del Grappa védő hatása.

Az évi átlagos csapadékmennyiség 1 000 mm körül van, a legtöbb csapadék pedig április–május és szeptember–október táján esik.

Az átlaghőmérséklet 2,5° és 23° között mozog, az alsó és a felső értékek januárban, illetve júliusban fordulnak elő.

Az időjárási események közül az Alta Valsuganából dél-kelet felé fújó szél menetét és irányát kell figyelembe venni, amely meghatározza a helyi mikroklímát, s amelynek következtében a termelés területén ritkán reked meg a nedvesség, ritka a köd, és a talaj hőmérséklete ritkán mutat kilengéseket.

Ezek a jellemzők biztosítják, hogy a növény összetett, terjedelmes és mély, nagy rizómákból és húsos gyökerekből álló gyökérrendszert fejlesszen ki. Ez egyben biztosítja az intenzív tápanyagfelvételt és a cukrok képződését. Ennek következtében gyorsan kifejlődnek a megfelelő méretű, teljes mértékben fogyasztható, vagy csak kevéssé rosttartalmú spárgák.

Velencében már a 16. században nemes ételnek tekintették a spárgát, amint azt az előkelő vendégek számára készült lakomák jegyzékei tanúsítják. A 17. századra Terraferma kertjeiben már széles körben termesztették. Az ellenreformáció idején (1545–1563) a tridenti zsinatra tartó atyáknak Bassanón átutazva alkalmuk nyílt megkóstolni ezt a helyi terméket, s némelyikük írásaiban meg is emlékezett annak előnyös dietetikai tulajdonságairól.

A legenda szerint Páduai Szent Antal Afrikából hozott spárgamagot. Bassanóban a zsarnok Ezzelinóval való találkozó kedvező kimenetelű lett.

Visszatérve Padovába, a Bassanót és Rosát összekötő úton szétszórta a vetőmagokat a sövények között, így vált ez a terület mindörökre a leghíresebb és legtermékenyebb spárgatermesztőhellyé.

A Claveleur Szépművészeti Múzeumban Giovambattista Piazzetta, a velencei művész (1682–1754) „Vacsora Emmausban” című híres festményén egyértelműen látható egy, a hagyományos bassanói recept szerint készített spárgatál: spárga tojással, só, bors, olaj és ecet. Terrazzi professzor 1847-es, *Alcuni cenni dell'Agronomia e della Industria Bassanese* (Rövid áttekintés Bassano mezőgazdaságáról és iparáról) című művének 14. oldalán (5. melléklet) a helyi mezőgazdasági termelést méltatja, és azt írja, hogy „a bassanói spárga annyira fehér, annyira jó, annyira ízletes, hogy nem is szükséges tovább dicsérni. Ez az új szezon leggyönyörűbb és legínycsiklandóbb ajándéka”.

Az olasz mezőgazdasági enciklopédia (1952) „spárga” bejegyzése azt az általános véleményt tükrözi, hogy más helyeken is „a termesztett spárga a bassanói fajta, amely az argenteuil-i lakosság körében régóta nagy népszerűségnek örvend, mivel ez alkalmazkodik legjobban az itteni éghajlati viszonyokhoz, és kiváló érzékszervi tulajdonságokkal is rendelkezik.”.

Elektronikus (URL-)hivatkozás a termékleírás közzétételére

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