C/2026/5287

13.10.2026

Pubblicazione della comunicazione di una modifica ordinaria approvata del disciplinare di un'indicazione geografica conformemente all'articolo 5, paragrafo 4, del regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione [1]

(C/2026/5287)

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

[Articolo 24 del regolamento (UE) 2024/1143]

«Asparago Bianco di Bassano»

Numero di riferimento UE: PDO-IT-0338-AM01 — 24.7.2026

1. **Nome del prodotto**

«Asparago Bianco di Bassano»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☑ DOP

☐ IGP

3. **Settore**

☑ Prodotti agricoli

☐ Vini

☐ Bevande spiritose

4. **Paese cui appartiene la zona geografica**

Italia

5. **Autorità dello Stato membro che comunica la modifica ordinaria**

Nome

MINISTERO DELL'AGRICOLTURA, DELLA SOVRANITA' ALIMENTARE E DELLE FORESTE- PQA 1

6. **Qualifica come modifica ordinaria**

Le modifiche rientrano nella definizione di modifica standard di cui all'art. 24, paragrafo 4, del regolamento (UE) n. 2024/1143 in quanto non comprendono il cambiamento del nome, non rischiano di annullare il legame, non comportano ulteriori restrizioni alla commercializzazione del prodotto.

7. **Descrizione della o delle modifiche ordinarie approvate**

Titolo

art.2 del disciplinare e punto 4.2 della scheda riepilogativa. Modifica tabella classificazione turioni

Descrizione

Con la modifica vengono esposti in modo più chiaro i dati della tabella e viene corretto il refuso riguardante l'omissione dell'intervallo di diametro dei turioni tra 14 e 15 mm.

☑ La modifica interessa il documento unico.

[1] Regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione, del 30 ottobre 2024, che integra il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio con norme relative alla registrazione e alla protezione delle indicazioni geografiche, delle specialità tradizionali garantite e delle indicazioni facoltative di qualità e che abroga il regolamento delegato (UE) n. 664/2014 (GU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Titolo

articolo 3 del disciplinare. Modifica del titolo

Descrizione

Viene aggiornato il titolo dell'articolo inserendo i riferimenti anche al confezionamento

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

articolo 4 del disciplinare e punto 4.4 della scheda riepilogativa

Descrizione

Viene aggiornato il titolo e, riformulato il testo dell'articolo, eliminando alcune disposizioni non attinenti il disciplinare ma riferibili al piano di controllo.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

articolo 5 del disciplinare. Modifica del titolo

Descrizione

Viene aggiornato il titolo dell'articolo 5 riferendolo al metodo di ottenimento

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

articolo 5 del disciplinare e punto 4.5 della scheda riepilogativa. aggiornamento periodo di trapianto

Descrizione

Viene aggiornato il periodo di trapianto portandolo fino a giugno per le zampe di asparago e per le piantine fino a settembre.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

articolo 5 del disciplinare e punto 4.5 della scheda riepilogativa. correzione refuso

Descrizione

Viene corretto il refuso riguardante l'omissione del nome dell'ecotipo locale.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

articolo 5 del disciplinare e punto 4.5 della scheda riepilogativa. eliminazione obbligo analisi

Descrizione

Con questa modifica viene eliminata l'obbligatorietà dell'analisi del terreno da effettuare ogni 5 anni

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

articolo 5 del disciplinare e punto 4.5 della scheda riepilogativa. revisione prescrizioni concimazioni.

Descrizione

Vengono riviste le dosi e le tempistiche di uso delle concimazioni organiche e chimiche.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

articolo 5 del disciplinare. Aggiornamento riferimenti normativi

Descrizione

Viene aggiornata una parte del testo, eliminando un riferimento normativo obsoleto.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

articolo 5 del disciplinare. Correzione periodo massimo di raccolta

Descrizione

Viene corretto il periodo massimo di raccolta nel secondo anno di impianti derivanti da zampe.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

articolo 6 del disciplinare. modifica del titolo

Descrizione

Viene aggiornato il titolo dell'articolo in Legame con l'ambiente

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

articolo 7 del disciplinare. Eliminazione articolo

Descrizione

Viene eliminato l'articolo 7, in conformità a quanto previsto dall'art. 49 del regolamento (UE) 2024/1143.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

articolo 8. Modifica numerazione e titolo

Descrizione

Viene aggiornato il titolo dell'articolo e la numerazione.

☐ La modifica interessa il documento unico.

DOCUMENTO UNICO

Denominazioni di origine e indicazioni geografiche dei prodotti agricoli

«Asparago Bianco di Bassano»

Numero di riferimento UE: PDO-IT-0338-AM01 — 24.7.2026

1. **Denominazione/denominazioni**

«Asparago Bianco di Bassano»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☑ DOP

☐ IGP

3. **Paese cui appartiene la zona geografica delimitata**

Italia

4. **Descrizione del prodotto agricolo**

4.1. *Classificazione del prodotto agricolo in riferimento alla voce e al codice della nomenclatura combinata, a norma dell'articolo 6, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2024/1143*

0709 20 - Asparagi

4.2. *Descrizione del prodotto agricolo cui si applica il nome registrato*

La Denominazione di Origine Protetta (DOP) «Asparago Bianco di Bassano» designa i turioni di asparago ottenuti nella zona di produzione delimitata, discendenti dall'ecotipo locale «Comune - o Chiaro - di Bassano».

1. Caratteristiche estetiche.

I turioni che possono fregiarsi della DOP «Asparago Bianco di Bassano» devono essere:

a) di colore bianco. Una colorazione leggermente rosata ed eventuali lievi tracce di ruggine sono ammessi alle brattee ed alla base, purché non si estendano all'apice dei turioni (primi 3 cm.) ed a condizione che possano essere eliminate con la pelatura normale da parte del consumatore e, in ogni caso, non devono superare il 10 % del prodotto del mazzo.

b) ben formati: dritti; interi; con apice serrato; i turioni non devono essere vuoti, ne spaccati, ne pelati, ne spezzati. La bassa fibrosità, caratteristica qualitativa dell'asparago Bianco di Bassano, determina, al momento del confezionamento, un'elevata spaccatura laterale dei turioni per cui sono tollerati lievi spacchi, sopraggiunti dopo la raccolta, al massimo sul 15 % del prodotto racchiuso nel mazzo; sono ammessi turioni lievemente incurvati;

c) teneri; non sono ammessi i turioni con principi di lignificazione;

d) di aspetto e odore freschi; privi di odore o sapore estraneo;

e) sani - esenti da attacchi di roditori e di insetti;

f) puliti, privi di terra o di qualsiasi altra impurità;

g) privi di gocciolatura e sufficientemente asciutti dopo lavaggio e refrigerazione con acqua fredda, esente da additivi chimici;

La sezione praticata alla base deve essere il più possibile netta e perpendicolare all'asse longitudinale.

2. Calibratura

La calibratura è determinata secondo la lunghezza ed il diametro. Il diametro centrale dei turioni e quello della sezione presa al centro della lunghezza. Il diametro centrale minimo, compresa la tolleranza, e fissato in 11 mm.

I turioni devono essere confezionati in maniera tale che in ogni mazzo siano compresi turioni con differenza di diametro medio non superiore a 10 mm.

I mazzi vanno classificati in base al diametro centrale dei turioni che li compongono. La lunghezza dei turioni presenti deve essere in rapporto stretto con tale classificazione e seguire le indicazioni fornite dalla seguente tabella:

Diametro centrale	Lunghezza
Da 11 mm a 14 mm compresi	Da 18 cm a 20 cm
Per diametri maggiori di 14 mm	Da 18 cm a 22 cm

4.3. *Deroghe alla provenienza dei mangimi (solo per i prodotti di origine animale designati da una denominazione di origine protetta) e restrizioni alla provenienza delle materie prime (solo per i prodotti trasformati designati da un'indicazione geografica protetta)*

—

4.4. *Fasi specifiche della produzione che devono avvenire nella zona geografica identificata*

Tutte le fasi di produzione, il condizionamento e il confezionamento dell'Asparago Bianco di Bassano devono svolgersi nella zona di produzione delimitata

4.5. *Norme specifiche in materia di confezionamento, affettatura, grattugiatura ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

Il contenuto di ogni imballaggio deve contenere mazzi della medesima grandezza; ogni mazzo deve essere omogeneo. I turioni devono essere venduti confezionati in mazzi saldamente legati, con peso compreso fra 0,5 e 4 kg.

I turioni che si trovano all'esterno del mazzo devono corrispondere, per aspetto e dimensioni, alla media di quelli che lo costituiscono; i turioni devono essere di lunghezza uniforme.

Come da tradizione, dopo aver pareggiato il fondo, ogni mazzo deve essere legato saldamente con una «Stroppa» (giovane ramo o «succhione» di salice). Ad ogni mazzo deve essere apposto un contrassegno, fissato alla stroppa, riportante il marchio della D.O.P. «Asparago Bianco di Bassano» nonché il numero di identificazione progressiva del mazzo che ne permette la rintracciabilità. I mazzi devono essere disposti regolarmente nell'imballaggio.

I mazzi possono essere riposti in contenitori di legno, plastica o altro materiale idoneo.

4.6. *Norme specifiche sull'etichettatura del prodotto agricolo cui si riferisce il nome registrato*

All'esterno di ogni imballaggio devono essere apposte, con indicazione diretta o con apposita etichetta, le seguenti informazioni:

— ASPARAGO BIANCO DI BASSANO-D.O.P.

— nome del produttore,

— ragione sociale ed indirizzo del confezionatore,

— data di confezionamento, nonché le seguenti caratteristiche commerciali:

— categoria di qualita (Norme UE),

— calibro, -

— numero di mazzi,

— peso medio dei mazzi.

Il marchio del prodotto e costituito dal logo della DOP e dal codice progressivo, identificativo del prodotto e del produttore a garanzia della tracciabilità del prodotto.

Tale marchio viene affissato con una chiusura non riutilizzabile, alla «stroppa», nella parte superiore del mazzo, a garanzia del prodotto DOP.

logo:



5. **Delimitazione concisa della zona geografica**

La zona di produzione e di condizionamento e di confezionamento dell'«Asparago Bianco di Bassano» comprende, nell'ambito della provincia di Vicenza, i territori dei comuni di Bassano del Grappa, Cartigliano, Cassola, Mussolente, Pove del Grappa, Romano D'Ezzelino, Rosà, Rossano Veneto, Tezze sul Brenta e Marostica.

6. **Legame con la zona geografica**

Sintesi del legame

Le condizioni ambientali e tecnico-colturali degli impianti destinati alla produzione dell'Asparago Bianco di Bassano, atte a conferire al prodotto le caratteristiche tipiche, sono le seguenti:

1. I terreni

I terreni della zona di produzione dell'Asparago Bianco di Bassano sono caratterizzati da una tessitura di tipo franco o franco-sabbiosa, con un sottosuolo ricco di ghiaia, dotati di una buona permeabilità e di una discreta presenza di sostanza organica; il pH si colloca su valori prevalenti di 5,5 - 7,5 (terreni sub-acidi-neutri). L'area interessata e di origine alluvionale, essendo ricompresa nell'area della Valsugana che ospita il fiume Brenta.

La sua caratteristica risulta determinata dalla composizione fisico-chimica dei materiali detritici, ghiaiosi, sabbiosi e limosi trasportati dalle acque correnti e depositati sulla pianura fluviale, che ne caratterizzano la composizione.

2. Il clima

Le zone di coltivazione dell'Asparago Bianco di Bassano presentano una situazione climatica che risente fortemente dell'influenza del Fiume Brenta che attraversa la Valsugana e della protezione, a monte, delle Prealpi Venete e del Massiccio del Grappa.

Le precipitazioni medie annuali si collocano intorno ai 1 000 mm annui con massimi in corrispondenza dei mesi di aprile-maggio e settembre-ottobre.

In riferimento alla temperatura il valore medio si aggira dai 2,5° ai 23° con estremi nei mesi di gennaio e luglio.

Tra gli eventi meteorologici da tenere in considerazione, si segnala l'andamento e la direzione del vento che dall'Alta Valsugana si spinge verso sud - est, determinando un micro clima locale, caratterizzante l'areale di coltivazione gli scarsi ristagni di umidita, una minore presenza di nebbie, una minore incidenza sull'escursione termica dei suoli.

Tutte queste caratteristiche permettono che la pianta sviluppi un complesso sistema radicale, ampio e profondo, costituito da grossi rizomi, da radici carnose; così pure favorisce una intensa attività di assorbimento degli elementi nutritivi e di elaborazione delle sostanze zuccherine. Di conseguenza, porta un rapido sviluppo dei turioni di sufficienti dimensioni (calibro) ed interamente commestibili o comunque di scarsa fibrosità.

La Serenissima stimava l'asparago cibo nobile in quanto se ne trova traccia nella contabilità di banchetti offerti ad ospiti di gran riguardo già nel primo Cinquecento. Dal Seicento lo coltivava diffusamente negli Orti di Terraferma. I padri in viaggio per il Concilio della Controriforma di Trento (1545-1563), transitando da Bassano, ebbero modo di gustare il prodotto locale e ci fu chi, tra loro, lascio scritto dei suoi pregi dietetici.

In una leggenda trascritta si racconta che S. Antonio da Padova aveva portato dall'Africa delle sementi di asparago. Recatosi a Bassano per ammansire il tiranno Ezzelino, concludeva positivamente l'incontro.

Tornando verso Padova, percorrendo la strada che congiungeva Bassano a Rosa, cospargeva tra le siepi le sementi che rendono tuttora quella terra come la più indicata e feconda per la coltura del turione.

In un famoso dipinto del pittore veneziano Giovambattista Piazzetta (1682-1754) «La Cena di Emmaus» - Claveleur Museum of Art - è ben visibile il piatto di asparagi preparato secondo la tradizionale ricetta bassanese: «sparasi e ovi, sale e pevare, oio e aseo» (asparagi e uova, sale e pepe, olio e aceto). Nel 1847 il Prof. Terrazzi ("Alcuni cenni dell'Agronomia e della Industria Bassanese, 1847, pag. 14, in allegato 5) descrivendo le qualità delle produzioni agricole locali, affermava «gli asparagi bassanesi si candidi, si buoni, sì saporosi, non vogliono essere altrimenti lodati; sono il dono più bello e gradito della nuova stagione».

Alla voce asparago dell'Enciclopedia Agraria Italiana (Ed. 1952), riporta l'opinione generale che anche in altre località «l'asparago coltivato sia il bassanese, tuttora preferito alle razze d'Argenteuil per il migliore adattamento al clima ed anche per le sue ottime qualità organolettiche».

Riferimento elettronico (URL) alla pubblicazione del disciplinare

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