Europos Sąjungos
oficialusis leidinys

LT
C serija

C/2026/5287

2026 10 13

Geografine nuoroda žymimo produkto specifikacijos patvirtinto standartinio pakeitimo paskelbimas pagal Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2025/27 [1] 5 straipsnio 4 dalį

(C/2026/5287)

PRANEŠIMAS APIE STANDARTINIO PAKEITIMO PATVIRTINIMĄ

(Reglamento (ES) 2024/1143 24 straipsnis)

„Asparago Bianco di Bassano“

ES nuorodos numeris PDO-IT-0338-AM01 – 2026 7 24

1. **Produkto pavadinimas**

„Asparago Bianco di Bassano“

2. **Geografinės nuorodos tipas**

☑ SKVN

☐ SGN

3. **Sektorius**

☑ Žemės ūkio produktai

☐ Vynai

☐ Spiritiniai gėrimai

4. **Šalis, kuriai priklauso geografinė vietovė**

Italija

5. **Valstybės narės institucija, pranešanti apie standartinį pakeitimą**

Pavadinimas

ŽEMĖS ŪKIO, APSIRŪPINIMO MAISTU SAVARANKIŠKUMO IR MIŠKININKYSTĖS MINISTERIJA – Žemės ūkio maisto produktų kokybės gerinimo generalinis direktoratas

6. **Priskyrimas prie standartinių pakeitimų**

Pakeitimai atitinka Reglamento (ES) 2024/1143 24 straipsnio 4 dalyje pateiktą standartinio pakeitimo apibrėžtį, nes dėl jų nekeičiamas pavadinimas, nekyla rizika, kad bus panaikintas ryšys su geografine vietove, ir neatsiranda papildomų prekybos produktu apribojimų.

7. **Patvirtinto (-ų) standartinio (-ių) pakeitimo (-ų) aprašymas**

Pavadinimas

Produkto specifikacijos 2 straipsnis ir santraukos 4.2 punktas. Ūglių klasifikavimo lentelės pakeitimas

Aprašymas

Padarius pakeitimą, duomenys lentelėje pateikiami aiškiau ir ištaisoma spausdinimo klaida – praleistas ūglių skersmens intervalas (14–15 mm).

☑ Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

[1] 2024 m. spalio 30 d. Komisijos deleguotasis reglamentas (ES) 2025/27, kuriuo Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) 2024/1143 papildomas geografinių nuorodų, garantuotų tradicinių gaminių ir neprivalomų kokybės terminų registravimo ir apsaugos taisyklėmis ir panaikinamas Deleguotasis reglamentas (ES) Nr. 664/2014, (OL L, 2025/27, 2025 1 15, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Pavadinimas

Produkto specifikacijos 3 straipsnis. Pavadinimo pakeitimas

Aprašymas

Atnaujinamas straipsnio pavadinimas – nurodoma, kad straipsnis taikomas ir pakavimui.

☐ Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

Produkto specifikacijos 4 straipsnis ir santraukos 4.4 punktas

Aprašymas

Atnaujinamas pavadinimas ir performuluojamas straipsnio tekstas – išbraukiamos kai kurios nuostatos, susijusios ne su specifikacija, o su kontrolės planu.

☑ Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

Produkto specifikacijos 5 straipsnis. Pavadinimo pakeitimas

Aprašymas

Atnaujinamas 5 straipsnio pavadinimas – nurodoma, kad straipsnis skiriamas gamybos metodui.

☐ Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

Produkto specifikacijos 5 straipsnis ir santraukos 4.5 punktas. Persodinimo laikotarpio atnaujinimas

Aprašymas

Persodinimo laikotarpis atnaujinamas nurodant, kad smidrų šakniastiebiai gali būti persodinami iki birželio mėn., o sodinukai – iki rugsėjo mėn.

☑ Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

Produkto specifikacijos 5 straipsnis ir santraukos 4.5 punktas. Redakcinės klaidos ištaisymas

Aprašymas

Ištaisoma redakcinė klaida – praleistas vietos ekotipo pavadinimas.

☑ Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

Produkto specifikacijos 5 straipsnis ir santraukos 4.5 punktas. Įpareigojimo atlikti analizę išbraukimas

Aprašymas

Šiuo pakeitimu išbraukiamas įpareigojimas kas penkerius metus atlikti dirvožemio analizę.

☑ Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

Produkto specifikacijos 5 straipsnis ir santraukos 4.5 punktas. Tręšimo taisyklių persvarstymas

Aprašymas

Persvarstomos organinių ir cheminių trąšų dozės ir naudojimo laikas.

☑ Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

Produkto specifikacijos 5 straipsnis. Nuorodų į teisės aktus atnaujinimas

Aprašymas

Dalis teksto atnaujinama išbraukiant pasenusią teisinę nuorodą.

☐ Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

Produkto specifikacijos 5 straipsnis. Ilgiausio derliaus nuėmimo laikotarpio koregavimas

Aprašymas

Pakoreguojamas ilgiausias derliaus nuėmimo antraisiais augalų, išaugintų iš šakniastiebių, auginimo metais laikotarpis.

☐ Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

Produkto specifikacijos 6 straipsnis. Pavadinimo pakeitimas

Aprašymas

Atnaujinamas straipsnio pavadinimas – dabar jis pavadinamas „Ryšys su aplinka“

☐ Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

Produkto specifikacijos 7 straipsnis. Straipsnio išbraukimas

Aprašymas

7 straipsnis išbraukiamas vadovaujantis Reglamento (ES) 2024/1143 49 straipsniu.

☐ Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

8 straipsnis. Straipsnio numerio ir pavadinimo pakeitimas

Aprašymas

Atnaujinamas straipsnio pavadinimas ir numeris.

☐ Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

BENDRASIS DOKUMENTAS

Žemės ūkio produktų kilmės vietos nuorodos ir geografinės nuorodos

„Asparago Bianco di Bassano“

ES nuorodos numeris PDO-IT-0338-AM01 – 2026 7 24

1. **Produkto pavadinimas (-ai)**

„Asparago Bianco di Bassano“

2. **Geografinės nuorodos tipas**

☑ SKVN

☐ SGN

3. **Valstybė, kuriai priklauso apibrėžta geografinė vietovė**

Italija

4. **Žemės ūkio produkto aprašymas**

4.1. *Žemės ūkio produkto klasifikacija remiantis Kombinuotosios nomenklatūros pozicija ir kodu, kaip nurodyta Reglamento (ES) 2024/1143 6 straipsnio 1 dalyje*

0709 20 | Smidrai

4.2. *Žemės ūkio produkto registruotu pavadinimu aprašymas*

Saugoma kilmės vietos nuoroda (SKVN) „Asparago Bianco di Bassano“ žymimi nustatytoje gamybos vietovėje užauginti vietos ekotipo „Comune – o Chiaro – di Bassano“ kilmės smidrų ūgliai.

1. Išvaizdos savybės.

SKVN „Asparago Bianco di Bassano“ žymimi ūgliai turi būti:

a) baltos spalvos. Ties pažiedėmis ir pagrindu gali būti matoma švelniai rausva, o kartais – vos matoma rūdžių spalva, tačiau ji neturi siekti ūglių viršūnių (pirmųjų 3 cm), vartotojui turi būti paprasta ją pašalinti nulupant odelę ir bet kuriuo atveju ji neturi būti matoma ant daugiau kaip 10 % į ryšelį surišto produkto;

b) tinkamos formos: tiesūs, sveiki (vientisi), su kompaktiška viršūne, pilnaviduriai, neįtrūkę, nenusilupę ir nesulūžę. Dėl smidrams „Bianco di Bassano“ būdingos kokybinės savybės – nedidelio pluoštingumo pakuojamų ūglių šonai gali lengvai įskilti, todėl nedideli įskilimai, atsiradę po to, kai buvo nuimtas derlius, yra toleruojami, tačiau ant ne daugiau kaip 15 % į ryšelį surišto produkto; ūgliai gali būti šiek tiek lenkti;

c) trapūs: ūgliai negali būti pradėję medėti;

d) šviežios išvaizdos ir kvapo, be pašalinio kvapo ar skonio;

e) sveiki – nepažeisti graužikų ar vabzdžių;

f) švarūs, nežemėti ir be kitų nešvarumų;

g) ant nuplautų ir atšaldytų šaltu vandeniu ūglių neturi būti perteklinės drėgmės ir jie turi būti pakankamai sausi; be cheminių priedų.

Ūgliai ties pagrindu turi būti nupjauti kuo lygiau ir statmenai išilginei ašiai.

2. Rūšiavimas pagal dydį

Smidrai rūšiuojami pagal dydį atsižvelgiant į ilgį ir skersmenį. Ūglių vidurinės dalies skersmuo matuojamas juos perpjovus skersai per pusę. Mažiausias vidurinės dalies skersmuo, įskaitant leistiną nuokrypį, turi būti 11 mm.

Ūgliai turi būti supakuoti taip, kad kiekvieną ryšelį sudarančių ūglių vidutinio skersmens skirtumas būtų ne didesnis kaip 10 mm.

Ryšeliai klasifikuojami pagal juos sudarančių ūglių vidurinės dalies skersmenį. Ūglių ilgis turi tiksliai atitikti šią klasifikaciją ir šioje lentelėje pateiktus nurodymus:

Vidurinės dalies skersmuo	Ilgis
Nuo 11 mm iki 14 mm (imtinai)	Nuo 18 iki 20 cm
Didesnis nei 14 mm	Nuo 18 iki 22 cm

4.3. *Su pašarų šaltiniais susijusios nukrypti leidžiančios nuostatos (taikoma tik saugoma kilmės vietos nuoroda žymimiems gyvūniniams produktams) ir apribojimai žaliavų šaltiniams (taikoma tik saugoma geografine nuoroda žymimiems perdirbtiems produktams)*

—

4.4. *Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje*

Visi produkto „Asparago Bianco di Bassano“ auginimo, ruošimo ir pakavimo etapai turi vykti nustatytoje gamybos vietovėje.

4.5. *Specialios produkto registruotu pavadinimu pakavimo, pjaustymo, trynimo ir kt. taisyklės*

Kiekvieną pakuotę turi sudaryti vienodo dydžio ryšeliai, o kiekvieną ryšelį – vienodi ūgliai. Ūgliai turi būti parduodami tvirtai surišti į 0,5–4 kg svorio ryšelius.

Ryšelio išorinėje dalyje esančių ūglių išvaizda ir dydis turi atitikti į ryšelį surištų ūglių bendrą išvaizdą ir vidutinį dydį. Ūgliai turi būti vienodo ilgio.

Sulyginus ūglių pagrindą, kiekvienas ryšelis tradiciškai turi būti tvirtai surišamas vytele, vadinama „stroppa“, (jauna gluosnio šakele ar atžala). Kiekvienas ryšelis turi būti paženklinamas prie vytelės pritvirtinamu ženklu, kuriame pateikiamas SKVN „Asparago Bianco di Bassano“ ženklas ir identifikacinis ryšelio eilės numeris, padedantis užtikrinti ryšelio atsekamumą. Ryšeliai pakuotėje turi būti išdėstomi vienodai.

Jie gali būti dedami į medines, plastikines ar kitos tinkamos medžiagos talpyklas.

4.6. *Specialios žemės ūkio produkto registruotu pavadinimu ženklinimo taisyklės*

Tiesiai ant išorinės kiekvienos pakuotės pusės arba ant jos pateikiamoje atitinkamoje etiketėje turi būti nurodoma ši informacija:

— SKVN „ASPARAGO BIANCO DI BASSANO“,

— gamintojo pavadinimas,

— pakuotojo prekybinis pavadinimas ir adresas,

— pakavimo data ir šios prekinės savybės:

— kokybės klasė (pagal ES standartus),

— dydis,

— ryšelių skaičius,

— vidutinis ryšelių svoris.

Produkto ženklą sudaro SKVN logotipas ir produkto bei gamintojo identifikacinis eilės numeris, padedantis užtikrinti produkto atsekamumą.

Minėtas ženklas, naudojamas kaip produkto, žymimo SKVN, garantija, pritvirtinamas prie vytelės ryšelio viršutinėje dalyje taip, kad jo nebūtų galima panaudoti dar kartą.

Logotipas:



5. **Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas**

Produkto „Asparago Bianco di Bassano“ auginimo, ruošimo ir pakavimo vietovė apima šių Vičencos provincijos savivaldybių teritorijas: Bassano del Grappa, Cartigliano, Cassola, Mussolente, Pove del Grappa, Romano D'Ezzelino, Rosà, Rossano Veneto, Tezze sul Brenta, Marostica.

6. **Ryšys su geografine vietove**

Ryšio santrauka

Toliau apibūdinamos smidrų „Asparago Bianco di Bassano“ auginimo vietos aplinkos ir techninės bei auginimo sąlygos, suteikiančios produktui būdingas savybes.

1. Dirvožemis

Smidrų „Asparago Bianco di Bassano“ auginimo vietovės dirvožemiui būdinga priemolio arba priesmėlio tekstūra, žvyringas podirvis, didelis pralaidumas, vidutinis organinių medžiagų kiekis ir dažniausia nuo 5,5 iki 7,5 svyruojanti pH vertė (rodanti, kad dirvožemis yra silpnai rūgštus arba neutralus). Aptariamos vietovės dirvožemis yra aliuvinės kilmės, nes vietovė išsidėsčiusi Valsuganos slėnyje, per kurį teka Brentos upė.

Jam būdingas savybes lemia jį sudarančių medžiagų – tekančio vandens srovių nešamo ir salpoje paliekamo detrito, žvyro, smėlio ir priemolio – fizinė ir cheminė sudėtis.

2. Klimatas

Smidrų „Asparago Bianco di Bassano“ auginimo zonų klimatui didelį poveikį daro per Valsuganos slėnį tekanti Brentos upė ir aukščiau užuovėją teikiančios Veneto priešalpės ir Grapos kalnų masyvas.

Vidutinis metinis kritulių kiekis – apie 1 000 mm. Jų daugiausia iškrenta balandžio–gegužės mėn. ir rugsėjo–spalio mėn.

Vidutinė temperatūros vertė svyruoja nuo 2,5 iki 23 °C, žemiausia temperatūra būna sausio mėn, o aukščiausia – liepos mėn.

Turi būti atsižvelgiama į tokius meteorologinius reiškinius, kaip iš aukštutinės Valsuganos slėnio dalies į pietryčius pučiančio vėjo stiprumas ir kryptis, nuo kurių priklauso auginimo vietovės mikroklimatas, kuriam būdingas mažas liekamasis drėgnis, retesni rūkai ir mažesnis poveikis dirvožemio temperatūros svyravimui.

Dėl visų šių klimato savybių susiformuoja sudėtinga, plati ir gili augalo šaknų sistema, kurią sudaro dideli šakniastiebiai ir mėsingos šaknys. Todėl augalas gali intensyviai pasisavinti maisto medžiagas ir jame gali intensyviai susidaryti cukrūs. Dėl to sparčiai išauga pakankamo dydžio ir visada mažai pluoštingi ūgliai, kurių visos dalys yra valgomos.

Apie tai, kad smidrai buvo didžiai vertinami Venecijos Respublikoje, liudija banketų, kurie buvo rengiami labai svarbiems svečiams, jau XVI a. pradžios apskaitos dokumentai. Nuo XVII a. jie buvo plačiai auginami žemyninės Italijos dalies daržuose (*Orti di Terraferma*). Į Tridento susirinkimus (1545–1563 m.) vykstantys aukštieji dvasininkai, keliaudami per Basaną, turėjo progą paragauti šį vietos produktą ir kai kurie iš jų aprašė jo vertingas maistines savybes.

Vienoje užrašytoje legendoje pasakojama, kad smidrų sėklų iš Afrikos atvežė Šv. Antanas iš Padujos. Po sėkmingo susitikimo su tironu Edzelinu, kurį nuraminti jis buvo atvykęs į Basaną,

grįždamas į Padują kelyje tarp Basano ir Rozos tarp gyvatvorių išbarstė smidrų sėklas, todėl ši žemė iki šiol laikoma tinkamiausia smidrų ūgliams auginti ir duodanti didžiausią jų derlių.

Garsiame Venecijos tapytojo Giovannio Battistos Piazzettos (1682–1754 m.) paveiksle „Vakarienė Emause“ (Klivlando meno muziejus) aiškiai matomas pagal tradicinį Basano receptą pagamintas smidrų patiekalas, kurį sudaro: smidrai, kiaušiniai, druska, pipirai, aliejus ir actas. 1847 m. prof. Terrazzi (darbo „Keletas pastebėjimų apie Basano agronomiją ir pramonę“ (*Alcuni cenni dell'Agronomia e della Industria Bassanese*, 1847 m., p. 14) 5 priede), apibūdindamas vietos žemės ūkio produktų savybes, teigė, kad Basano smidrai yra tokie balti, geri ir skanūs, kad jų kitaip išgirti neįmanoma; tai – gražiausia ir maloniausia naujo sezono dovana“.

1952 m. išleistoje Italijos žemės ūkio enciklopedijoje (*Enciclopedia Agraria Italiana*) smidrams skirtame įraše pateikiama bendra nuomonė, kad ir kitose vietovėse „auginami smidrai yra Basano smidrai ir jiems, jei lygintume su veislės ‘Argenteuil’ smidrais, iki šių dienų teikiama pirmenybė, nes jie geriau prisitaikę prie klimato ir pasižymi puikiomis juslinėmis savybėmis“.

Elektroninė nuoroda (URL) į paskelbtą produkto specifikaciją

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