C/2026/5287

13.10.2026.

Paziņojums par apstiprinātu standarta grozījumu ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi apzīmēta produkta specifikācijā: publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2025/27 [1] 5. panta 4. punktu

(C/2026/5287)

STANDARTA GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANAS PAZIŅOJUMS

(Regulas (ES) 2024/1143 24. pants)

“Asparago Bianco di Bassano”

ES atsauces numurs: PDO-IT-0338-AM01 – 24.7.2026.

1. **Produkta nosaukums**

“Asparago Bianco di Bassano”

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

☑ ACVN

☐ AĢIN

3. **Nozare**

☑ Lauksaimniecības produkti

☐ Vīni

☐ Stiprie alkoholiskie dzērieni

4. **Valsts, pie kuras pieder ģeogrāfiskais apgabals**

Itālija

5. **Dalībvalsts iestāde, kas paziņo standarta grozījumu**

Nosaukums

LAUKSAIMNIECĪBAS, PĀRTIKAS SUVERINITĀTES UN MEŽSAIMNIECĪBAS MINISTRIJA – (*PQA*) 1

6. **Kvalificēšana par standarta grozījumu**

Šie grozījumi ir standarta grozījumi Regulas (ES) 2024/1143 24. panta 4. punkta nozīmē, jo tie neietver produkta nosaukuma maiņu, nerada risku, ka vairs nebūs spēkā saikne, un neparedz turpmākus produkta tirdzniecības ierobežojumus.

7. **Apstiprinātā(-o) standarta grozījuma(-u) apraksts**

Temats

Produkta specifikācijas 2. punkts un kopsavilkuma 4.2. punkts. Grozījums dzinumu klasifikācijas tabulā

Apraksts

Ar šo grozījumu ir skaidrāk izklāstīti tabulā iekļautie dati un ir izlabota kļūda, kuras dēļ bija izlaisti dzinumi, kuru diametrs ir 14–15 mm.

☑ Grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

[1] Komisijas Deleģētā regula (ES) 2025/27 (2024. gada 30. oktobris), ar ko Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (ES) 2024/1143 papildina ar noteikumiem par ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu, garantētu tradicionālo īpatnību produktu un fakultatīvo kvalitātes apzīmējumu reģistrāciju un aizsardzību un atceļ Deleģēto regulu (ES) Nr. 664/2014 (OV L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Temats

Produkta specifikācijas 3. punkts. Virsraksta grozījums

Apraksts

Punkta virsraksts ir atjaunināts, iekļaujot arī norādes par iepakojumu.

☐ Grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Produkta specifikācijas 4. punkts un kopsavilkuma 4.4. punkts

Apraksts

Ir atjaunināts virsraksts un pārstrādāts punkta teksts. Svītroti visi punkti, kas neattiecas uz produkta specifikāciju, bet ir saistīti ar kontroles plānu.

☑ Grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Produkta specifikācijas 5. punkts. Virsraksta grozījums

Apraksts

Ir atjaunināts 5. punkta virsraksts, norādot ražošanas metodi.

☐ Grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Produkta specifikācijas 5. punkts un kopsavilkuma 4.5. punkts. Atjauninājums attiecībā uz pārstādīšanas periodu

Apraksts

Pārstādīšanas periods ir atjaunināts un pagarināts līdz jūnijam attiecībā uz sakneņiem un līdz septembrim attiecībā uz dēstiem.

☑ Grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Produkta specifikācijas 5. punkts un kopsavilkuma 4.5. punkts. Kļūdas labojums

Apraksts

Izlabota kļūda, kuras dēļ bija izlaists vietējā ekotipa nosaukums.

☑ Grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Produkta specifikācijas 5. punkts un kopsavilkuma 4.5. punkts. Obligātās analīzes svītrošana

Apraksts

Atcelts pienākums reizi piecos gados veikt pilnīgu augsnes analīzi.

☑ Grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Produkta specifikācijas 5. punkts un kopsavilkuma 4.5. punkts. Mēslošanas līdzekļu iestrādes noteikumu pārskatīšana

Apraksts

Pārskatītas organisko un ķīmisko mēslošanas līdzekļu devas un iestrādes periodi.

☑ Grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Produkta specifikācijas 5. punkts. Atjauninātas atsauces uz tiesību aktiem

Apraksts

Daļa teksta ir atjaunināta, svītrojot novecojušu atsauci uz tiesību aktu.

☐ Grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Produkta specifikācijas 5. punkts. Labojums attiecībā uz maksimālo ražas novākšanas periodu

Apraksts

Koriģēts maksimālais periods, kurā var novākt ražu otrajā gadā pēc gumu stādīšanas.

☐ Grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Produkta specifikācijas 6. punkts. Grozījumi nosaukumā

Apraksts

Atjaunināts punkta par saikni ar vidi nosaukums.

☐ Grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Produkta specifikācijas 7. punkts. Punkta svītrošana

Apraksts

Specifikācijas 7. punkts ir svītrots saskaņā ar Regulas (ES) 2024/1143 49. pantu.

☐ Grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

8. pants. Grozījumi numerācijā un nosaukumā

Apraksts

Atjaunināts punkta nosaukums un numerācija.

☐ Grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

VIENOTAIS DOKUMENTS

Lauksaimniecības produktu cilmes vietas nosaukumi un ģeogrāfiskās izcelsmes norādes

“Asparago Bianco di Bassano”

ES atsauces numurs: PDO-IT-0338-AM01 – 24.7.2026.

1. **Nosaukums (nosaukumi)**

“Asparago Bianco di Bassano”

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

☑ ACVN

☐ AĢIN

3. **Valsts, pie kuras pieder definētais ģeogrāfiskais apgabals**

Itālija

4. **Lauksaimniecības produkta apraksts**

4.1. *Lauksaimniecības produkta klasifikācija saskaņā ar kombinētās nomenklatūras pozīciju un kodu, minēta Regulas (ES) 2024/1143 6. panta 1. punktā*

0709 20 – Sparģeļi

4.2. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta apraksts*

Ar aizsargāto cilmes vietas nosaukumu (ACVN) "Asparago Bianco di Bassano" apzīmē tikai sparģeļu dzinumus, kas iegūti noteiktajā ražošanas apgabalā no vietējā ekotipa "Comune - o Chiaro - di Bassano".

1. Estētiskās īpašības

Lai sparģeļu dzinumus varētu apzīmēt ar ACVN "Asparago Bianco di Bassano", tiem jābūt:

a) baltā krāsā. Uz seglapām un pamatnes ir pieļaujams viegli rozā vai rūsgans krāsojums, ja vien tas nesniedzas līdz dzinumu galotnei (trīs centimetri no augšas) un ja patērētājs, mizojot parastā veidā, var to noņemt, un ja šo atšķirīgo dzinumu saišķī nav vairāk kā 10 %;

b) labi veidotiem; taisniem; veseliem; ar strupu galotnīti; dzinumi nedrīkst būt ne ar tukšu vidu, ne saplaisājuši, ne ar nolobījušos mizu, ne ar lūzumiem. Produkta "Asparago Bianco di Bassano" kvalitātes īpašība ir tāda, ka tas nav ļoti šķiedrains. Tas nozīmē, ka tā iepakošanas laikā sāni mēdz plaisāt, tamdēļ ir pieļaujamas smalkas plaisiņas, ja vien tās parādījušās pēc ražas novākšanas un ieplaisājušo dzinumu saišķī nav vairāk par 15 %; ir pieļaujami nedaudz ieliekti dzinumi;

c) mīkstiem; dzinumi, kas sākuši pārkoksnēties, nav atļauti;

d) svaigiem pēc izskata un smaržas; bez neraksturīgas smaržas un/vai garšas;

e) veselīgiem – bez grauzēju vai kukaiņu radītiem bojājumiem;

f) tīriem, bez augsnes paliekām vai citiem netīrumiem;

g) bez mitruma uz virsmas un pietiekami sausiem pēc mazgāšanas un atdzesēšanas aukstā ūdenī, kam nav pievienotas ķīmiskas piedevas.

Sparģeļu dzinumiem jābūt nogrieztiem pie pamatnes iespējami gludi un perpendikulāri gareniskajai asij.

2. Lielums

Dzinumus sašķiro pēc garuma un diametra. Dzinumu centrālo diametru mēra šķērsgriezuma vidū. Minimālais centrālais diametrs, ieskaitot pielaidi, ir 11 mm.

Dzinumi jāiesaiņo tā, lai katrā saišķī esošo dzinumu vidējais diametrs neatšķirtos par vairāk nekā 10 mm.

Saišķus klasificē pēc tajos esošo dzinumu centrālā diametra. Dzinumu garumam stingri jāatbilst klasifikācijai un turpmākajai tabulai.

Centrālais diametrs	Garums
11–14 mm (ieskaitot)	18–20 cm
Diametrs pārsniedz 14 mm	18–22 cm

4.3. *Atkāpes attiecībā uz barības iegūšanu (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem, kas apzīmēti ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu) un izejvielu iegūšanas ierobežojumi (tikai pārstrādātiem produktiem, kas apzīmēti ar aizsargātu ģeogrāfiskās izcelsmes norādi)*

—

4.4. *Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā*

Visi produkta "Asparago Bianco di Bassano" ražošanas, sagatavošanas un iepakošanas posmi jāveic noteiktajā ražošanas apgabalā.

4.5. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā lauksaimniecības produkta iepakošanas, griešanas, rīvēšanas u. c. īpašie noteikumi*

Katrā iepakojumā jābūt vienāda izmēra saišķiem; katram saišķim jābūt viendabīgam. Sparģeļu dzinumi jāpārdod iepakoti cieši sasietos saišķos, kuru svars ir no 0,5 līdz 4 kg.

Saišķa ārpusē esošajiem dzinumiem pēc izskata un izmēra jāatbilst saišķa vidējam rādītājam; dzinumiem jābūt vienāda garuma.

Saskaņā ar tradīciju pēc sparģeļu dzinumu apakšējās daļas nolīdzināšanas katrs saišķis cieši jāapsien ar "stroppa" (jaunu vītola zaru vai atvasi). Pie katra saišķa "stroppa" jāpiestiprina etiķete, kura ietver ACVN "Asparago Bianco di Bassano", kā arī saišķa identifikācijas numuru, kas nodrošina izsekojamību. Saišķiem iepakojumā jābūt vienmērīgi izvietotiem.

Saišķus var ievietot koka, plastmasas vai cita piemērota materiāla konteineros.

4.6. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā lauksaimniecības produkta marķēšanas īpašie noteikumi*

Katra iepakojuma ārpusē, uzdrukājot vai piestiprinot etiķeti, jānorāda šāda informācija:

— ASPARAGO BIANCO DI BASSANO DOP [ACVN],

— ražotāja nosaukums,

— iepakošanas uzņēmuma nosaukums un adrese,

— iepakošanas datums un šāda tirdzniecības informācija:

— kvalitātes kategorija (ES standarts),

— lielums,

— saišķu skaits,

— saišķu vidējais svars.

Etiķetē ir logotips, ACVN un sērijas numurs, kas izsekojamības nolūkā identificē produktu un ražotāju.

Etiķete, kas garantē produkta ACVN, ir piestiprināta pie "stroppa" saišķa augšējā daļā.

Logotips:



5. **Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija**

Produkta "Asparago Bianco di Bassano" ražošanas, sagatavošanas un iepakošanas apgabalā ietilpst šādu Vičencas [*Vincenza*] provinces pašvaldību teritorija: *Bassano del Grappa, Cartigliano, Cassola, Mussolente, Pove del Grappa, Romano D'Ezzelino, Rosà, Rossano Veneto, Tezze sul Brenta e Marostica*.

6. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu**

Kopsavilkums par saikni

Vides apstākļi un produkta "Asparago Bianco di Bassano" ražošanai paredzēto augu audzēšanas paņēmieni, kas nodrošina produkta tipiskās īpašības, ir aprakstīti turpmāk.

1. Augsnes

Produkta "Asparago Bianco di Bassano" ražošanas apgabala augsnēm raksturīga smilšmāla vai smagas mālsmilts konsistence, ar granti bagāta augsnes apakškārta, laba caurlaidība un pietiekams daudzums organiskās vielas. pH parasti ir aptuveni 5,5–7,5 (augsnes reakcija vāji skāba vai neitrāla). Attiecīgajam apgabalam ir aluviāla izcelsme, un tas atrodas *Valsugana* reģionā, caur kuru plūst upe *Brenta*.

Augsnei raksturīgās īpatnības nosaka tās fizikālķīmiskais sastāvs, ko veido upes palienē ūdensstraumju sanestais detrīts, grants, smilts un putekļi.

2. Klimats

Produkta "Asparago Bianco di Bassano" ražošanas apgabala klimatu spēcīgi ietekmē Brenta, kas tek caur *Valsugana* reģionu, un aizvējš, kuru augštecē nodrošina *Veneto* Priekšalpi un *Grappa* kalnu masīvs.

Gada vidējais nokrišņu daudzums ir aptuveni 1 000 mm, un visvairāk nokrišņu ir aprīlī un maijā, kā arī septembrī un oktobrī.

Vidējā temperatūra ir no 2,5 °C līdz 23 °C; viszemākā temperatūra ir janvārī, bet visaugstākā – jūlijā.

Vērā ņemams meteoroloģiskais faktors ir vējš, kas pūš no *Alta Valsugana* uz dienvidiem un nosaka šā ražošanas apgabala mikroklimatu, kuram raksturīgs neliels atlikušais mitrums, reta miglas veidošanās un pietiekami stabila augsnes temperatūra.

Visas minētās īpašības nodrošina, ka augam attīstās sarežģīta, plaša un dziļa sakņu sistēma, ko veido lieli sakneņi un biezas saknes. Tā sekmē intensīvu barības vielu uzsūkšanos un cukuru veidošanos. Tādējādi dzinumi aug strauji, sasniedzot labu izmēru, un ir ēdami pilnībā vai arī ir tikai nedaudz šķiedraini.

Venēcijas Republikā sparģeļus uzskatīja par ļoti augstvērtīgu pārtikas produktu; par to liecina saglabātie ieraksti par banketiem, ko jau 16. gadsimta sākumā rīkoja par godu augstmaņiem. 17. gadsimtā tos jau plaši audzēja *Terraferma* dārzos. Augstas baznīcas amatpersonas, kas devās uz Trento koncilu (1545–1563) cauri Basāno [*Bassano*], izmantoja iespēju nogaršot šo vietējo produktu un daudzos gadījumos rakstiski slavēja tā uzturvērtību.

Leģenda vēsta, ka sparģeļu sēklas no Āfrikas ir ievedis Svētais Antonijs no Padujas. Viņš bija devies uz Basāno nomierināt tirānu *Ezzelino*, un iznākums bija pozitīvs.

Atgriežoties Padujā, uz ceļa, kas savieno Basāno un Rozu, viņš izkaisīja sēklas starp dzīvžogiem, padarot šo zemi par visslavenāko un auglīgāko sparģeļu dzinumu audzēšanas vietu.

Venēcijas mākslinieka *Giovambattista Piazzetta* (1682–1754) slavenajā gleznā "Svētais vakarēdiens Emausā", kas atrodas *Claveleur* Mākslas muzejā, ir skaidri redzams šķīvis ar sparģeļiem, kas pagatavoti pēc tradicionālās Basāno receptes, kuras sastāvdaļas ir sparģeļi un olas, sāls un pipari, eļļa un etiķis. Profesors *Terrazzi* sava 1847. gada darba *Alcuni cenni dell'Agronomia e della Industria Bassanese* [Dažas piezīmes par Basāno lauksaimniecību un rūpniecību] 14. lappusē (5. pielikumā) apraksta vietējās lauksaimniecības produkcijas kvalitāti, uzsverot, ka "Basāno sparģelim – tik baltam, tik labam, tik garšīgam – nevajag vēl vairāk uzslavu. Tā ir skaistākā un patīkamākā jaunās sezonas dāvana."

Itālijas Lauksaimniecības enciklopēdijas (1952) šķirklī par sparģeli pausts vispārējs viedoklis, ka arī citviet "audzētais sparģelis ir tieši Basāno sparģelis, ko pastāvīgi izvēlas Aržanteijas [*Argenteuil*] ļaudis, jo tas vislabāk pielāgojas klimatam un izceļas ar teicamām organoleptiskajām īpašībām".

Elektroniska atsauce (URL) uz produkta specifikācijas publikāciju

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