C/2026/5287

13.10.2026

Pubblikazzjoni tal-komunikazzjoni ta' emenda standard approvata ta' speċifikazzjoni tal-prodott ta' indikazzjoni ġeografika f'konformità mal-Artikolu 5(4) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2025/27 [1]

(C/2026/5287)

KOMUNIKAZZJONI TAL-APPROVAZZJONI TA' EMENDA STANDARD

(Artikolu 24 tar-Regolament (UE) 2024/1143)

"Asparago Bianco di Bassano"

Numru ta' referenza tal-UE: PDO-IT-0338-AM01 — 24.7.2026

1. **Isem il-prodott**

"Asparago Bianco di Bassano"

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

☑ DOP

☐ IĠP

3. **Settur**

☑ Prodotti agrikoli

☐ Inbejjed

☐ Xarbiet spiritużi

4. **Pajjiż li għalih tappartjeni ż-żona ġeografika**

L-Italja

5. **Awtorità tal-Istat Membru li tikkomunika l-emenda standard**

Isem

IL-MINISTERU GĦALL-AGRIKOLTURA, GĦAS-SOVRANITÀ TAL-IKEL U GĦALL-FORESTRIJA– (PQA) 1

6. **Kwalifika bħala emenda standard**

L-emendi huma emendi standard skont it-tifsira tal-Artikolu 24(4) tar-Regolament (UE) 2024/1143 peress li ma jinkludux bidla fl-isem, ma jirriskjawx li jxejnu r-rabta u ma jinvolvux restrizzjonijiet ulterjuri fuq il-kummerċjalizzazzjoni tal-prodott.

7. **Deskrizzjoni tal-emenda/i standard approvata/i**

Titolu

L-Artikolu 2 tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott u l-punt 4.2 tas-sommarju. Emenda tat-tabella tal-klassifikazzjoni tar-rimjiet

Deskrizzjoni

L-emenda tistabbilixxi d-data fit-tabella b'mod aktar ċar u tikkoreġi l-iżball li bih tħallew barra r-rimjiet ta' 14 sa 15 mm.

☑ L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

[1] Ir-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2025/27 tat-30 ta' Ottubru 2024 li jissupplimenta r-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill b'regoli dwar ir-reġistrazzjoni u l-protezzjoni ta' indikazzjonijiet ġeografiċi, speċjalitajiet tradizzjonali garantiti u termini tal-kwalità mhux obbligatorji u li jħassar ir-Regolament Delegat (UE) Nru 664/2014 (ĠU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Titolu

L-Artikolu 3 tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott. Emenda tat-titolu

Deskrizzjoni

It-titolu tal-artikolu ġie aġġornat u ġew inklużi wkoll ir-referenzi għall-imballaġġ.

☐ L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

Titolu

L-Artikolu 4 tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott u l-punt 4.4 tas-sommarju.

Deskrizzjoni

It-titolu ġie aġġornat u t-test tal-Artikolu nkiteb mill-ġdid. Tħassar kwalunkwe punt li ma huwiex rilevanti għall-ispeċifikazzjoni tal-prodott, iżda li huwa relatat mal-pjan ta' kontroll.

☑ L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

Titolu

L-Artikolu 5 tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott. Emenda tat-titolu

Deskrizzjoni

It-titolu tal-Artikolu 5 ġie aġġornat, u jirreferi għall-metodu ta' produzzjoni.

☐ L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

Titolu

L-Artikolu 5 tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott u l-punt 4.5 tas-sommarju, sabiex jiġi aġġornat il-perjodu tat-trapjantar.

Deskrizzjoni

Il-perjodu tat-trapjantar ġie aġġornat, u ġie estiż sa Ġunju għat-tuberi tal-għeruq u sa Settembru għax-xtieli żgħar.

☑ L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

Titolu

L-Artikolu 5 tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott u l-punt 4.5 tas-sommarju. Korrezzjoni ta' żball.

Deskrizzjoni

L-iżball li bih tħalla barra l-isem tal-ekotip lokali ġie kkoreġut.

☑ L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

Titolu

L-Artikolu 5 tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott u l-punt 4.5 tas-sommarju. Tneħħija tal-analiżi obbligatorja.

Deskrizzjoni

Tneħħa l-obbligu li ssir analiżi sħiħa tal-ħamrija kull 5 snin.

☑ L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

Titolu

L-Artikolu 5 tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott u l-punt 4.5 tas-sommarju. Reviżjoni tar-regoli dwar it-tixrid tal-fertilizzanti.

Deskrizzjoni

Id-dożi u l-perjodi ta' żmien għat-tixrid ta' fertilizzanti organiċi u kimiċi ġew riveduti.

☑ L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

Titolu

L-Artikolu 5 tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott. Referenza ġuridika aġġornata

Deskrizzjoni

Parti mit-test ġiet aġġornata, billi tneħħiet referenza regolatorja skaduta.

☐ L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

Titolu

L-Artikolu 5 tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott. Korrezzjoni għall-perjodu massimu tal-ħsad.

Deskrizzjoni

Il-perjodu massimu tal-ħsad ġie kkoreġut fit-tieni sena tat-tħawwil abbażi tat-tuberi tal-għeruq.

☐ L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

Titolu

L-Artikolu 6 tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott. Emendi tat-titolu.

Deskrizzjoni

It-titolu tal-Artikolu dwar ir-rabta mal-ambjent ġie aġġornat.

☐ L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

Titolu

L-Artikolu 7 tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott. Tneħħija ta' Artikolu.

Deskrizzjoni

Tneħħa l-Artikolu 7, f'konformità mal-Artikolu 49 tar-Regolament (UE) 2024/1143.

☐ L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

Titolu

Artikolu 8 Emenda tan-numerazzjoni u tat-titolu.

Deskrizzjoni

It-titolu tal-Artikolu u n-numerazzjoni ġew aġġornati.

☐ L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

DOKUMENT UNIKU

Denominazzjonijiet ta' oriġini u indikazzjonijiet ġeografiċi ta' prodotti agrikoli

"Asparago Bianco di Bassano"

Numru ta' referenza tal-UE: PDO-IT-0338-AM01 — 24.7.2026

1. **Isem/Ismijiet**

"Asparago Bianco di Bassano"

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

☑ DOP

☐ IĠP

3. **Pajjiż li għalih tappartjeni ż-żona ġeografika definita**

L-Italja

4. **Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu**

4.1. *Klassifikazzjoni tal-prodott agrikolu f'konformità mal-intestatura u l-kodiċi tan-Nomenklatura Magħquda, kif imsemmi fl-Artikolu 6(1) tar-Regolament (UE) 2024/1143*

0709 20 – Spraġ

4.2. *Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu li għalih japplika l-isem reġistrat*

Id-denominazzjoni ta' oriġini protetta (DOP) "Asparago Bianco di Bassano" tirreferi għal rimjiet tal-ispraġ prodotti fiż-żona tal-produzzjoni definita, imnissla mill-ekotip lokali "Comune - o Chiaro - di Bassano".

1. Karatteristiċi estetiċi

Sabiex jikkwalifikaw għad-DOP "Asparago Bianco di Bassano", ir-rimjiet iridu jkunu:

(a) ta' lewn abjad. Il-brakti u l-bażi jistgħu jkunu ftit roża u lewn is-sadid, dment li dan ma jestendix sal-ponta (l-ewwel tliet ċentimetri), ikun jista' jitneħħa permezz ta' tqaxxir normali mill-konsumatur u ma jammontax għal aktar minn 10 % tal-prodott fil-qatta;

(b) iffurmati sew; dritti; intatti; b'ponta kompatta; ir-rimjiet ma jistgħux ikunu vojta, maqsuma, imqaxxra jew miksura. Il-fatt li ma humiex fibrużi ħafna hija karatteristika tal-kwalità tal-"Asparago Bianco di Bassano". Dan ifisser li, fl-istadju tal-imballaġġ, il-ġnub għandhom it-tendenza li jinqasmu, tant li xquq żgħar huma permessi, dment li jseħħu wara l-ħsad u ma jaffettwawx aktar minn 15 % tal-prodott fil-qatta; ir-rimjiet jistgħu jkunu ftit mgħawġa;

(c) rotob; rimjiet li juru sinjali kemm kemm spuntati ta' injam ma humiex permessi;

(d) dehra u riħa friski; ħielsa minn riħa jew minn togħma barranija;

(e) f'saħħithom - ma juru l-ebda sinjal ta' ħsara minn rodituri jew minn insetti;

(f) nodfa, mingħajr ħamrija jew kwalunkwe impurità;

(g) ħielsa mill-indewwa fuq is-superfiċe u niexfa biżżejjed wara li jkunu nħaslu u tkessħu f'ilma kiesaħ, ħieles minn addittivi kimiċi;

Il-qatgħa fil-bażi trid tkun kemm jista' jkun pulita u f'angolu rett maz-zokk.

2. Daqs

Id-daqs jiddependi mit-tul u mid-dijametru. Id-dijametru ċentrali tar-rimjiet jitkejjel fil-punt nofsani tas-sezzjoni trażversali. Id-dijametru ċentrali minimu huwa ta' 11 mm, inkluża t-tolleranza.

Ir-rimjiet iridu jiġu imballati b'mod li jiżgura li d-dijametru medju tar-rimjiet f'kull qatta ma jvarjax b'aktar minn 10 mm.

Il-qatet huma kklassifikati skont id-dijametru ċentrali tar-rimjiet li jkun fihom. It-tul tar-rimjiet irid jikkonforma mill-qrib mal-klassifikazzjoni u jkun f'konformità mat-tabella li ġejja:

Dijametru ċentrali	Tul
11 mm sa 14 mm inklużivi	18 cm sa 20 cm
Dijametru akbar minn 14 mm	18 cm sa 22 cm

4.3. *Derogi dwar l-akkwist ta' għalf (għal prodotti li joriġinaw mill-annimali ddeżinjati b'denominazzjoni ta' oriġini protetta biss) u restrizzjonijiet fuq l-akkwist ta' materja prima (għal prodotti proċessati ddeżinjati minn indikazzjoni ġeografika protetta biss)*

—

4.4. *Passi speċifiċi fil-produzzjoni li jridu jsiru fiż-żona ġeografika definita*

L-istadji kollha tal-produzzjoni, it-tħejjija u l-imballaġġ tal-"Asparago Bianco di Bassano" jridu jsiru fiż-żona tal-produzzjoni definita.

4.5. *Regoli speċifiċi dwar l-imballaġġ, it-tfettit, it-taħkik, eċċ. tal-prodott agrikolu li għalih jirreferi l-isem reġistrat*

Kull pakkett irid ikun fih qatet tal-istess daqs; kull qatta trid tkun omoġenja. Ir-rimjiet iridu jinbiegħu imballati f'qatet marbuta sew li jiżnu bejn 0,5 u 4 kg.

Ir-rimjiet fil-parti ta' barra tal-qatta jridu jikkorrispondu fid-dehra u fid-daqs mal-medja tal-qatta; ir-rimjiet iridu jkunu ta' tul uniformi.

Skont it-tradizzjoni, wara li r-rimjiet tal-isprajġ ikunu nqatgħu għall-istess daqs fil-bażi, il-qatet iridu jintrabtu sew bl-użu ta' "stroppa" (fergħa żgħira taż-żafżafa jew rimja ta' wara). Kull qatta jrid ikollha tikketta mwaħħla mal-"istroppa" li turi l-marka tad-DOP "Asparago Bianco di Bassano" u n-numru ta' identifikazzjoni tal-qatta biex tiġi żgurata t-traċċabilità. Il-qatet iridu jkunu rranġati b'mod uniformi fl-imballaġġ.

Il-qatet jistgħu jitqiegħdu f'kontenituri magħmula mill-injam, mill-plastik jew minn materjali adattati oħra.

4.6. *Regoli speċifiċi dwar it-tikkettar tal-prodott agrikolu li għalih jirreferi l-isem reġistrat*

L-informazzjoni li ġejja trid tidher, direttament jew fuq tikketta, fuq barra ta' kull pakkett:

— "ASPARAGO BIANCO DI BASSANO" DOP

— l-isem tal-prodott

— l-isem tal-kumpanija u l-indirizz tal-imballatur

— id-data tal-imballaġġ u d-dettalji kummerċjali li ġejjin:

— il-klassi ta' kwalità (standard tal-UE)

— id-daqs

— l-għadd ta' qatet

— il-piż medju tal-qatet.

It-tikketta ġġorr il-logo, id-DOP u n-numru tas-serje li jidentifikaw, għal skopijiet ta' traċċabilità, il-prodott u l-produttur.

It-tikketta, li tikkostitwixxi garanzija tad-DOP tal-prodott, titwaħħal, fuq l-"istroppa", fin-nofs ta' fuq tal-qatta.

logo:



5. **Definizzjoni qasira taż-żona ġeografika**

Iż-żona tal-produzzjoni, il-preparazzjoni u l-imballaġġ tal-"Asparago Bianco di Bassano" tinkludi l-muniċipalitajiet li ġejjin fil-provinċja ta' Vincenza: Bassano del Grappa, Cartigliano, Cassola, Mussolente, Pove del Grappa, Romano D'Ezzelino, Rosà, Rossano Veneto, Tezze sul Brenta u Marostica.

6. **Rabta maż-żona ġeografika**

Sommarju tar-rabta

Il-kundizzjonijiet ambjentali u t-tekniki tat-tkabbir tal-pjanti għall-produzzjoni tal-"Asparago Bianco di Bassano", responsabbli għall-karatteristiċi tipiċi tal-prodott, huma kif ġej.

1. Ħamrija

Il-ħamrija fiż-żona tal-produzzjoni tal-"Asparago Bianco di Bassano" għandha sawra tal-lom jew ta' trab ġulġlieni ramli, sottoswol rikk fiż-żrar, permeabbiltà tajba u fiha ammont tajjeb ta' materja organika. Il-pH għandu t-tendenza li jkun madwar 5,5-7,5 (ħamrija subaċidika-newtrali). Iż-żona kkonċernata hija ta' oriġini alluvjali, billi tinsab fil-Valsugana, li minnu tgħaddi x-xmara Brenta.

Il-karatteristiċi tagħha huma dovuti għall-kompożizzjoni fiżika u kimika tal-materjal detritiku, biż-żrar, ramli u xaħxi li jinġarr mill-ilmijiet u li jiġi ddepożitat fil-pjanura tal-għargħar.

2. Klima

Il-klima fiż-żona tal-produzzjoni tal-"Asparago Bianco di Bassano" hija influwenzata ħafna mix-xmara Brenta, li tgħaddi mill-Valsugana, u l-kenn li joffru l-Prealpi Venezjani u l-medda tal-Grappa 'l fuq mix-xmara.

Ix-xita medja annwali hija ta' madwar 1 000 mm, bl-ogħla livelli ta' xita jseħħu f'April–Mejju u f'Settembru–Ottubru.

It-temperatura medja tvarja minn 2,5 ° sa 23 °, u l-inqas u l-ogħla temperaturi jseħħu f'Jannar u f'Lulju rispettivament.

Fost il-fatturi meteoroloġiċi ewlenin, hemm ir-riħ li jivvjaġġa lejn in-Nofsinhar mill-Valsugana ta' Fuq, u joħloq mikroklima fiż-żona tal-produzzjoni, ikkaratterizzata minn umdità residwa baxxa, inċidenza aktar baxxa ta' ċpar, u temperaturi tal-ħamrija pjuttost stabbli.

Dawn il-karatteristiċi kollha jippermettu lill-pjanta tikseb struttura ta' għeruq kumplessa, wiesgħa u fonda magħmula minn riżomi kbar u minn għeruq ħoxnin. Dan jippromwovi rata għolja ħafna ta' assorbiment ta' nutrijenti u l-produzzjoni ta' zokkrijiet. Imbagħad dan iwassal għat-tkabbir mgħaġġel ta' rimjiet ta' daqs tajjeb, li jittieklu kompletament jew ftit fibruż biss.

Fir-Repubblika ta' Venezja, l-isprağ kien ikel apprezzat ħafna, kif ikkonfermat mir-rekords miżmuma ta' ċeni organizzati f'ġieħ in-nobbiltà sa mill-bidu tas-seklu sittax. Sas-seklu sbatax kien jitkabbar ħafna fil-ġonna ta' Terraferma. Waqt li kienu qed jivvjaġġaw minn Bassano fi triqthom lejn il-Konċilju ta' Trento (1545-63), id-dinjitarji tal-knisja kellhom l-opportunità li jduqu l-prodott lokali, u f'għadd ta' każijiet kitbu biex ifaħħru l-kwalitajiet nutrizzjonali tiegħu.

Il-leġġenda tgħid li Sant'Antnin ta' Padova ġab iż-żerriegħa tal-isprağ mill-Afrika. F'Bassano, biex jikkalma lit-tirann Ezzelino, il-laqgħa kellha eżitu pożittiv.

Meta rritorna Padova, fit-triq li tgħaqqad Bassano u Rosa, xerred iż-żerriegħa mas-sisien ta' sġajriet, u b'hekk dik l-art saret għal dejjem l-aktar waħda magħrufa u fertili għat-tkabbir tar-rimjiet.

F'pittura famuża tal-artist Venezjan Giovambattista Piazzetta (1682-1754) ta' "Iċ-Ċena f'Emmaws", fil-Mużew tal-Arti Claveleur, jidher ċar platt spraġ, ippreparat skont ir-riċetta tradizzjonali ta' Bassano: spraġ u bajd, melħ u bżar, żejt u ħall. Fix-xogħol tiegħu tal-1847, *Alcuni cenni dell'Agronomia e della Industria Bassanese*, [Xi osservazzjonijiet dwar l-agrikoltura u l-industrija ta' Bassano] il-paġna 14 (l-Anness 5), il-Professur Terrazzi jiddeskrivi l-kwalità tal-produzzjoni agrikola lokali, billi jsostni "l-isprağ ta' Bassano, tassew abjad, tajjeb u delizzjuż, ma jeħtieġ ebda tifħir ieħor. Huwa l-isbaħ u l-aktar rigal pjaċevoli tal-istaġun il-ġdid".

L-entrata dwar l-“ispraġ” tal-Enċiklopedija Agrikola Taljana (1952) tesprimi l-opinjoni ġenerali li f’postijiet oħra wkoll “l-ispraġ imkabbar huwa dak minn Bassano, il-favorit perenni tan-nies ta’ Argenteuil, peress li huwa l-aktar adattat għall-klima, u wkoll għall-kwalitajiet organolettiċi eċċellenti tiegħu”.

Referenza elettronika (URL) għall-pubblikazzjoni tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott

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