C/2026/5287

13.10.2026

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego oznaczeniem geograficznym zgodnie z art. 5 ust. 4 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2025/27 [1]

(C/2026/5287)

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

(art. 24 rozporządzenia (UE) 2024/1143)

„Asparago Bianco di Bassano"

Numer referencyjny UE: PDO-IT-0338-AM01 – 24.7.2026

1. **Nazwa produktu**

„Asparago Bianco di Bassano"

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☑ ChNP

☐ ChOG

3. **Sektor**

☑ Produkty rolne

☐ Wina

☐ Napoje spirytusowe

4. **Państwo, do którego należy obszar geograficzny**

Włochy

5. **Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej**

Nazwa

MINISTERSTWO ROLNICTWA, SUWERENNOŚCI ŻYWNOŚCIOWEJ I LEŚNICTWA – (PQA) 1

6. **Kwalifikacja jako zmiana standardowa**

Zmiany wchodzą w zakres definicji zmiany standardowej zawartej w art. 24 ust. 4 rozporządzenia (UE) 2024/1143, ponieważ nie obejmują zmiany w nazwie, nie grożą zanikiem związku z obszarem geograficznym i nie wiążą się z dalszymi ograniczeniami dotyczącymi wprowadzania produktu do obrotu.

7. **Opis zatwierdzonych zmian standardowych**

Tytuł

Pkt 2 specyfikacji produktu i pkt 4.2 streszczenia. Zmiana tabeli klasyfikacji wypustek

Opis

Zmiana polega na jaśniejszym określeniu danych w tabeli i skorygowaniu błędu, w wyniku którego pominięto wypustki o rozmiarach 14–15 mm.

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

[1] Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2025/27 z dnia 30 października 2024 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 o przepisy dotyczące rejestracji i ochrony oznaczeń geograficznych, gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie oraz uchylające rozporządzenie delegowane (UE) nr 664/2014 (Dz.U. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Tytuł

Pkt 3 specyfikacji produktu. Zmiana tytułu

Opis

Zaktualizowano tytuł punktu i dodano również odniesienia do opakowań.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Pkt 4 specyfikacji produktu i pkt 4.4 streszczenia.

Opis

Zaktualizowano tytuł i przeredagowano tekst punktu. Usunięto wszelkie pozycje nieistotne dla specyfikacji produktu, ale związane z planem kontroli.

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Pkt 5 specyfikacji produktu. Zmiana tytułu

Opis

Zaktualizowano tytuł pkt 5 i odniesiono się do metody produkcji.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Pkt 5 specyfikacji produktu i pkt 4.5 streszczenia, aktualizacja okresu sadzenia

Opis

Zaktualizowano okres sadzenia i przedłużono go do czerwca w przypadku karp i do września w przypadku sadzonek.

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Pkt 5 specyfikacji produktu i pkt 4.5 streszczenia. Korekta błędu

Opis

Skorygowano błąd, w wyniku którego pominięto nazwę lokalnego ekotypu.

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Pkt 5 specyfikacji produktu i pkt 4.5 streszczenia. Usunięcie obowiązkowej analizy

Opis

Zniesiono obowiązek przeprowadzania pełnej analizy gleby co pięć lat.

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Pkt 5 specyfikacji produktu i pkt 4.5 streszczenia. Zmiana przepisów dotyczących stosowania nawozów.

Opis

Zmieniono dawki i okresy stosowania nawozów organicznych i chemicznych.

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Pkt 5 specyfikacji produktu. Aktualizacja odniesień do przepisów

Opis

Część tekstu zaktualizowano i usunięto nieaktualne odniesienia do przepisów.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Pkt 5 specyfikacji produktu. Skorygowanie maksymalnego okresu zbiorów

Opis

Skorygowano maksymalny okres zbiorów w drugim roku dla plantacji założonych z karp.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Pkt 6 specyfikacji produktu. Zmiany w tytule

Opis

Zaktualizowano tytuł punktu dotyczącego związku ze środowiskiem.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Pkt 7 specyfikacji produktu. Usunięcie punktu

Opis

Usunięto pkt 7 zgodnie z art. 49 rozporządzenia (UE) 2024/1143.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zmiana numeracji i tytułu pkt 8

Opis

Zaktualizowano tytuł i numerację punktu.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

JEDNOLITY DOKUMENT

Nazwy pochodzenia i oznaczenia geograficzne produktów rolnych

„Asparago Bianco di Bassano”

Numer referencyjny UE: PDO-IT-0338-AM01 – 24.7.2026

1. **Nazwa lub nazwy**

„Asparago Bianco di Bassano”

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☑ ChNP

☐ ChOG

3. **Państwo, do którego należy wyznaczony obszar geograficzny**

Włochy

4. **Opis produktu rolnego**

4.1. *Klasyfikacja produktu rolnego zgodnie z pozycją i kodem Nomenklatury scalonej, o której mowa w art. 6 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2024/1143*

0709 20 – Szparagi

4.2. *Opis produktu rolnego, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Chroniona nazwa pochodzenia (ChNP) „Asparago Bianco di Bassano" odnosi się do wypustek szparaga wyprodukowanych na wyznaczonym obszarze geograficznym, wywodzących się z lokalnego ekotypu „Comune – o Chiaro – di Bassano".

1. Właściwości pod względem wyglądu

Wypustki objęte nazwą ChNP „Asparago Bianco di Bassano" powinny być:

a) koloru białego. Zabarwienie lekko różowe i ewentualne lekkie ślady rdzy są dopuszczalne w przylistkach i w dolnej części pędu, pod warunkiem jednak, że nie występują na czubku wypustki (pierwsze 3 cm) oraz że konsument łatwo może je usunąć w trakcie obierania. W żadnym wypadku nie może nimi być dotknięte więcej niż 10 % produktu w wiązce;

b) dobrze uformowane: proste, nieuszkodzone, ze zwartym czubkiem; wypustki nie mogą być puste, popękane, obrane ani połamane. Niewłókniste wypustki szparaga – co jest właściwością jakościową „Asparago Bianco di Bassano" – są podatne w momencie pakowania na boczne pęknięcia i z tego powodu dopuszczalne są lekkie pęknięcia, które pojawiły się już po zbiorach, maksymalnie u 15 % produktu w wiązce; dopuszcza się wypustki wygięte w lekki łuk;

c) delikatne; nie dopuszcza się wypustek lekko zdrewniałych;

d) o świeżym wyglądzie i zapachu; wolne od obcych zapachów i smaków;

e) zdrowe – nieuszkodzone przez gryzonie lub owady;

f) oczyszczone z ziemi lub innych zabrudzeń;

g) nieociekające wodą i stosunkowo suche po uprzednim myciu i chłodzeniu zimną, pozbawioną dodatków chemicznych wodą.

Cięcie wykonane u podstawy musi być na ile to możliwe równe i prostopadłe do osi podłużnej.

2. Klasyfikacja

Klasyfikację przeprowadza się na podstawie długości i średnicy. Średnicę części środkowej wypustki otrzymuje się, mierząc przekrój w połowie długości. Minimalna średnica części środkowej, z uwzględnieniem marginesu tolerancji, wynosi 11 mm.

Wypustki muszą być pakowane w taki sposób, aby wiązkę tworzyły wypustki, których średnice różnią się średnio najwyżej o 10 mm.

Wiązki klasyfikowane są na podstawie średnicy w części środkowej składających się na nie wypustek. Długość wypustek musi mieścić się w tej klasyfikacji i mieścić się w przedziałach podanych w tabeli poniżej:

Średnica części środkowej	Długość
od 11 mm do 14 mm włącznie	od 18 cm do 20 cm
Średnica większa niż 14 mm	od 18 cm do 22 cm

4.3. *Odstępstwa dotyczące pozyskiwania paszy (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego objętych chronioną nazwą pochodzenia) oraz ograniczenia dotyczące pozyskiwania surowców (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych objętych chronionym oznaczeniem geograficznym)*

—

4.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Wszystkie etapy produkcji, przygotowania i pakowania szparagów „Asparago Bianco di Bassano" muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze produkcji.

4.5. *Szczegółowe zasady dotyczące pakowania, krojenia, tarcia itp. produktu rolnego, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Każde opakowanie musi zawierać wiązki tej samej wielkości; każda z wiązek musi być jednorodna. Wypustki należy wprowadzać do obrotu w dobrze obwiązanych wiązkach, których ciężar waha się od 0,5 do 4 kg.

Wypustki znajdujące się w zewnętrznej warstwie wiązki muszą odpowiadać swym wyglądem i rozmiarami wypustkom znajdującym się wewnątrz wiązki. Wypustki muszą być jednakowej długości.

Zgodnie z tradycją każda wiązka po wyrównaniu jej dolnych końcówek musi zostać solidnie związana przy pomocy młodego wierzbowego pędu, lokalnie nazywanego „stroppa". Każda wiązka musi być zaopatrzona w etykietę przytwierdzoną do pędu („stroppa"), na której znajdzie się nazwa ChNP „Asparago Bianco di Bassano" i numer identyfikacyjny wiązki, umożliwiający jej odszukanie. Wiązki muszą być regularnie rozmieszczone w pojemnikach

drewnianych, plastikowych lub wykonanych z innego odpowiedniego materiału.

4.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu rolnego, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Bezpośrednio na pojemnikach lub na przytwierdzonych do nich specjalnych etykietach należy umieścić następujące informacje:

— ASPARAGO BIANCO DI BASSANO – D.O.P. (chroniona nazwa pochodzenia),

— nazwa producenta,

— nazwa firmy pakującej i jej adres,

— data pakowania oraz następujące oznaczenia handlowe:

— klasa jakości (normy UE),

— rozmiar,

— liczba wiązek,

— ich średnia waga.

Oznaczenie produktu składa się z logo ChNP i kodów identyfikacyjnych produktu i producenta, umożliwiających identyfikację produktu.

Oznaczenie to, stanowiące gwarancję chronionej nazwy pochodzenia produktu, należy przymocować, w sposób uniemożliwiający ponowne użycie, do wiązadła z pędu wierzby („stroppa") w górnej części wiązki.

Logo:



5. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar produkcji oraz pakowania „Asparago Bianco di Bassano" obejmuje następujące gminy w prowincji Vincenza: Bassano del Grappa, Cartigliano, Cassola, Mussolente, Pove del Grappa, Romano D'Ezzelino, Rosà, Rossano Veneto, Tezze sul Brenta i Marostica.

6. **Związek z obszarem geograficznym**

Streszczenie związku

Warunki środowiskowe i techniki uprawy roślin stosowane w produkcji „Asparago Bianco di Bassano", odpowiadające za typowe cechy produktu, są następujące:

1. Gleby

Tereny uprawy „Asparago Bianco di Bassano" to gleby słabozwięzłe lub luźne, o żwirowym podłożu, charakteryzujące się wysoką przepuszczalnością i dość wysoką zawartością substancji organicznych; odczyn pH waha się między 5,5 a 7,5 (gleby lekko kwaśne – obojętne) Obszary te mają charakter aluwialny ponieważ stanowią część regionu Valsugana, przez który płynie rzeka Brenta.

O składzie gleby decyduje skład fizyczny i chemiczny materiału osadowego: osadów żwirowych, piaszczystych i mułowych naniesionych przez wody i osadzonych na równinie rzecznej.

2. Klimat

Na klimat na obszarach uprawy „Asparago Bianco di Bassano" wywiera wpływ rzeka Brenta, która płynie przez region Valsugana, oraz chroniące je masywy górskie takie jak Prealpy Weneckie (Prealpi Venete) i Massiccio del Grappa.

Średnie roczne opady wynoszą około 1 000 mm, zaś wartości szczytowe przypadają na przełomie kwietnia/maja i września/października.

Średnia roczna temperatura waha się od 2,5 °C do 23 °C, przy czym wartości szczytowe odnotowywane są w styczniu i lipcu.

Ważnym czynnikiem meteorologicznym jest siła i kierunek wiatru, który wieje z okolic Alta Valsugana na południowy-wschód i decyduje o powstaniu mikroklimatu panującego na obszarach upraw i charakteryzującego się umiarkowaną wilgocią, obniżonym występowaniem zamglenia, oraz ograniczonym wpływem na amplitudę cieplną gleby.

Dzięki tym właściwościom klimatu system korzeniowy rośliny rozrasta się zarówno na szerokość jak i na głębokość, tworząc skomplikowaną strukturę kłączy o mięsistych korzeniach. W ten sposób wzrasta zdolność do przyswajania składników odżywczych oraz do produkcji cukrów. W efekcie następuje szybki wzrost wypustek o pożądanych rozmiarach, w całości nadających się do spożycia i o niskim stopniu zwłóknienia.

W Republice Weneckiej szparagi uważane były za potrawę szlachetną, czego dowodem są rachunki za uczty wydawane dla honorowych gości już w początkach XVI wieku. Począwszy od XVII wieku szparagi były uprawiane w Republice Weneckiej w ogrodach na lądzie stałym. Biskupi udający się na Sobór Trydencki (1545–1563) przejeżdżając przez Bassano skosztowali lokalnego specjału i niektórzy z nich uwiecznili jego pochwałę na piśmie.

Według legendy nasiona szparagów przywiózł z Afryki św. Antoni Padewski. Udał się on do Bassano, aby ułagodzić tyrana Ezzelina.

Gdy wracał po osiągnięciu celu do Padwy drogą łączącą Bassano z Rosą, rozrzucał wśród żywopłotów nasiona szparagów, dzięki którym ziemia ta do dziś uchodzi za najlepszą i najbardziej urodzajną do ich uprawy.

Na słynnym obrazie weneckiego artysty Giovanniego Battisty Piazzetty (1682–1754) „Wieczerza w Emaus", znajdującym się w Muzeum Sztuki w Cleveland, wyraźnie widać talerz szparagów przygotowanych zgodnie z tradycyjną recepturą z Bassano, w której składnikami są „sparasi e ovi, sale e pevare, oio e aseo" – szparagi i jajka, sól i pieprz, oliwa i ocet. W swojej pracy z 1847 r. pt. *Alcuni cenni dell'Agronomia e della Industria Bassanese* [Niektóre obserwacje dotyczące rolnictwa i przemysłu Bassano], na stronie 14 (załącznik 5), profesor Terrazzi opisuje jakość lokalnej produkcji rolnej i stwierdza: „szparagi z Bassano, tak białe, tak dobre, tak aromatyczne, nie wymagają dalszych pochwał. Jest to najpiękniejszy i najprzyjemniejszy prezent nowego sezonu".

W haśle „szparagi" we Włoskiej Encyklopedii Rolniczej (1952 r.) przytoczono powszechną opinię, zgodnie z którą również w innych miejscach „uprawia się szparagi z Bassano, preferowane wobec odmian z Argenteuil ze względu na lepsze przystosowanie do klimatu, a także doskonałe walory organoleptyczne".

Elektroniczne odesłanie (URL) do publikacji specyfikacji produktu

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