C/2026/5287

13.10.2026

Publicação da comunicação de uma alteração normalizada aprovada do caderno de especificações de uma indicação geográfica em conformidade com o artigo 5.º, n.º 4, do Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão [1]

(C/2026/5287)

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

[Artigo 24.º do Regulamento (UE) 2024/1143]

«Asparago Bianco di Bassano»

Número de referência UE: PDO-IT-0338-AM01 — 24.7.2026

1. **Nome do produto**

«Asparago Bianco di Bassano»

2. **Tipo de indicação geográfica**

☑ DOP

☐ IGP

3. **Setor**

☑ Produtos agrícolas

☐ Vinhos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País em que se situa a área geográfica**

Itália

5. **Autoridade do Estado-Membro que comunica a alteração normalizada**

Nome

Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste [Ministério da Agricultura, da Soberania Alimentar e das Florestas] — PQA 1

6. **Qualificação como alteração normalizada**

As alterações correspondem à definição de «alteração normalizada» estabelecida no artigo 24.º, n.º 4, do Regulamento de Execução (UE) n.º 2024/1143. Não implicam uma mudança do nome, não apresentam o risco de anulação da relação e não introduzem novas restrições à comercialização do produto.

7. **Descrição das alterações normalizadas aprovadas**

Título

Alteração do quadro de classificação dos turiões — ponto 2 do caderno de especificações e ponto 4.2 da ficha-resumo

Descrição

Com esta alteração, especificam-se os dados do quadro e corrige-se um erro tipográfico — omissão do intervalo de diâmetro dos turiões entre 14 e 15 mm.

☑ A alteração afeta o documento único.

[1] Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão, de 30 de outubro de 2024, que completa o Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho com regras relativas ao registo e à proteção das indicações geográficas, das especialidades tradicionais garantidas e das menções de qualidade facultativas e que revoga o Regulamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Título

Alteração do título do ponto 3 do caderno de especificações

Descrição

Atualiza-se o título do ponto para incluir as referências à embalagem.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do ponto 4 do caderno de especificações e do ponto 4.4 da ficha-resumo

Descrição

Atualiza-se o título e reformula-se o texto. O objetivo é suprimir determinadas disposições que não dizem respeito ao caderno de especificações, mas ao plano de controlo.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do título do ponto 5 do caderno de especificações

Descrição

Atualiza-se o ponto 5 para fazer referência ao método de obtenção.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Atualização do período de transplantação — ponto 5 do caderno de especificações e ponto 4.5 da ficha-resumo

Descrição

Atualiza-se o período para transplantação, que é prorrogado até junho para os rebentos e até setembro para as plântulas.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

Correção tipográfica — ponto 4 do caderno de especificações e ponto 4.5 da ficha-resumo

Descrição

Corrige-se o erro respeitante à omissão do nome do ecótipo local.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

Eliminação da regra relativa à análise obrigatória — ponto 5 do caderno de especificações e ponto 4.5 da ficha-resumo

Descrição

Suprime-se a obrigação de realizar análises do solo de cinco em cinco anos.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

Revisão das prescrições em matéria de fertilizantes — ponto 5 do caderno de especificações e ponto 4.5 da ficha-resumo

Descrição

Revêm-se as doses e o calendário de utilização de fertilizantes orgânicos e químicos.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

Atualização das referências regulamentares — ponto 5 do caderno de especificações

Descrição

Atualiza-se parte do texto e suprime-se uma referência regulamentar obsoleta.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Correção do período máximo de colheita — ponto 5 do caderno de especificações

Descrição

Corrige-se o período máximo de colheita no segundo ano de plantação a partir de rebentos.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do título do ponto 6 do caderno de especificações

Descrição

Atualiza-se o ponto sobre a relação com o meio ambiente.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Eliminação do ponto 7 do caderno de especificações

Descrição

Suprime-se o ponto 7 em conformidade com o artigo 49.º do Regulamento (UE) 2024/1143.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do ponto 8 do caderno de especificações — numeração e título

Descrição

Atualiza-se o título e a numeração.

☐ A alteração afeta o documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

Denominações de origem e indicações geográficas de produtos agrícolas

«Asparago Bianco di Bassano»

Número de referência UE: PDO-IT-0338-AM01 — 24.7.2026

1. **Nome(s)**

Asparago Bianco di Bassano

2. **Tipo de indicação geográfica**

☑ DOP

☐ IGP

3. **País em que se situa a área geográfica delimitada**

Itália

4. **Descrição do produto agrícola**

4.1. *Classificação do produto agrícola de acordo com a posição e o código da Nomenclatura Combinada, nos termos do artigo 6.º, n.º 1, do Regulamento (UE) 2024/1143*

0709 20 — Espargos

4.2. *Descrição do produto agrícola correspondente ao nome registado*

A denominação de origem protegida (DOP) «Asparago Bianco di Bassano» está reservada aos turiões de espargos obtidos na área de produção delimitada, descendentes do ecótipo local «Comune — o Chiaro — di Bassano».

1. Características físicas

Para poderem beneficiar da proteção da DOP «Asparago Bianco di Bassano», os turiões devem:

a) ter cor branca. Podem apresentar coloração ligeiramente rosada e eventuais vestígios de ferrugem nas brácteas e na base, desde que não atinja as pontas dos turiões (três primeiros centímetros) e possa ser eliminada pelo consumidor descascando normalmente o espargo, e, em qualquer caso, não afete mais de 10 % dos produtos do molho;

b) ser bem formados: estar aprumados; inteiros, com o botão bem fechado. Os turiões não podem ser ocos, nem estar fendidos, pelados ou partidos. O caráter moderadamente fibroso do produto, particularidade qualitativa do «Asparago Bianco di Bassano» conduz, no acondicionamento, a uma importante fissuração lateral dos turiões, razão pela qual os espargos podem apresentar fendas ligeiras, se ocorridas após a colheita e se afetarem, no máximo, 15 % dos produtos do molho. São admitidos os turiões com uma ligeira curvatura;

c) ser tenros, não se admitindo os turiões em começo de lenhificação;

d) ser frescos quanto ao aspeto e ao odor, sem cheiros nem sabores estranhos,

e) estar sãos, ou seja, isentos de ataques de roedores e insetos;

f) estar limpos, isentos de terra ou outras impurezas;

g) estar isentos de humidade superficial e suficientemente secos pós lavagem e refrigeração com água fria, sem aditivos químicos.

O corte praticado na base deve ser o mais perfeito e perpendicular possível ao eixo longitudinal.

2. Calibragem

O calibre é determinado pelo comprimento e pelo diâmetro. O diâmetro central dos turiões é medido no ponto médio do seu comprimento. O diâmetro central mínimo, incluindo a margem de tolerância, é de 11 mm.

Os turiões devem ser acondicionados de tal modo que a diferença de diâmetro médio em cada molho não exceda 10 mm.

Os molhos são classificados de acordo com o diâmetro central dos turiões que os compõem. O comprimento dos turiões no molho deve estar em relação estreita com essa classificação e obedecer ao disposto no quadro abaixo:

Diâmetro central	Comprimento
Diâmetro entre 11 e 14 mm, inclusive	18 cm a 20 cm
Diâmetros acima de 14 mm	18 cm a 22 cm

4.3. *Derrogações à proveniência dos alimentos para animais (apenas para os produtos de origem animal com denominação de origem protegida) e restrições à proveniência das matérias-primas (apenas para os produtos transformados com indicação geográfica protegida)*

—

4.4. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica identificada*

Todas as etapas da produção, preparação e acondicionamento do «Asparago Bianco di Bassano» devem ter lugar na área de produção delimitada.

4.5. *Regras específicas relativas ao acondicionamento, fatiagem, ralagem, etc., do produto agrícola a que o nome registado se refere*

As embalagens devem conter molhos do mesmo tamanho e os molhos devem ser homogéneos. Os turiões devem ser vendidos arrumados em molhos solidamente atados, com peso entre 0,5 e 4 kg.

Os turiões da periferia do molho devem corresponder, em termos de aspeto e de dimensões, à média do molho. O comprimento dos turiões deve ser uniforme.

Respeitando a tradição, depois de aparada a base, os molhos devem ser solidamente atados com uma *stroppa* (vara jovem ou «ladrão» de salgueiro). Os molhos devem levar um rótulo, colocado na *stroppa*, com a marca DOP «Asparago Bianco di Bassano» e o número de identificação sequencial, de modo a permitir a rastreabilidade. Os molhos devem ser arrumados de uma forma regular na embalagem.

Podem ser acondicionados em recipientes de madeira, plástico ou qualquer outro material adequado.

4.6. *Regras específicas relativas à rotulagem do produto agrícola a que o nome registado se refere*

Na parte exterior do acondicionamento devem figurar, diretamente na embalagem ou num rótulo *ad hoc*, as seguintes informações:

— a menção «ASPARAGO BIANCO DI BASSANO — D.O.P.»,

— o nome do produtor,

— a firma e o endereço do acondicionador,

— a data de acondicionamento e as características comerciais:

— a categoria qualitativa (normas da UE),

— o calibre,

— o número de molhos,

— o peso médio dos molhos.

A marca do produto é constituída pelo logótipo da DOP e pelo código sequencial, identificativo do produto e do produtor, que garante a rastreabilidade dos espargos.

A marca é fixada na *stroppa* com um dispositivo de fecho não reutilizável, na parte superior do molho, e garante que se trata de um produto com denominação de origem protegida.

Logótipo:



5. **Delimitação concisa da área geográfica**

A área de produção, preparação e acondicionamento do «Asparago Bianco di Bassano» abrange o território dos seguintes municípios: Bassano del Grappa, Cartigliano, Cassola, Mussolente, Pove del Grappa, Romano D'Ezzelino, Rosà, Rossano Veneto, Tezze sul Brenta e Marostica, na província de Vicenza.

6. **Relação com a área geográfica**

Resumo da relação

As condições ambientais e técnicas/de cultivo das plantações de «Asparago Bianco di Bassano», que conferem ao produto as suas características típicas, são as seguintes:

1. Solos

Os solos da área de produção do «Asparago Bianco di Bassano» caracterizam-se pela textura de tipo franco ou franco-arenosa e pelo subsolo rico em saibro, pela boa permeabilidade e pela quantidade apreciável de matéria orgânica. O seu pH oscila entre 5,5 e 7,5 (terrenos subácidos neutros). A zona em causa, de origem aluvial, situa-se na região de Valsugana e é irrigada pelo rio Brenta.

A sua especificidade é determinada pela composição físico-química dos materiais detríticos, saibrosos, arenosos e limosos transportados pelas águas-vivas e depositados na planície aluvial.

2. Clima

As zonas de cultivo do «Asparago Bianco di Bassano» apresentam uma situação climática fortemente influenciada pelo rio Brenta, que atravessa a região de Valsugana, e pela proteção dos pré-Alpes venezianos e do Maciço de Grappa.

As precipitações médias anuais situam-se em torno dos 1 000 mm, com valores máximos em abril-maio e setembro-outubro.

A temperatura média varia entre 2,5 °C e 23 °C, com valores extremos em janeiro e julho.

Entre os fenómenos meteorológicos a ter em consideração contam-se a força e direção dos ventos que sopram da Alta Valsugana na direção sudeste — a que se deve o microclima da área de cultivo, caracterizado pelo reduzido nível de estagnação da humidade, quase ausência de neblinas e impacto diminuto na amplitude térmica dos solos.

Dadas todas estas características, a planta desenvolve um sistema radicular complexo, extenso e profundo, constituído por rizomas espessos e raízes carnudas, o que contribui favoravelmente para a absorção dos nutrientes e a produção de substâncias edulcoradas, donde o rápido desenvolvimento de turiões, com boas dimensões (calibre), inteiramente comestíveis e, em qualquer caso, pouco fibrosos.

A República Sereníssima considerava o espargo um alimento nobre pois já constava dos registos contabilísticos dos banquetes oferecidos a hóspedes ilustres nos princípios do século XVI. O espargo era cultivado em grande escala no século XVII, nos Orti di Terraferma. Ao passar por Bassano, a caminho do Concílio de Trento (1545-1563, os bispos tiveram a oportunidade de provar o produto local, tendo alguns deles vertido por escrito as suas virtudes dietéticas.

Uma das lendas transcritas diz-nos que Santo António de Pádua havia trazido sementes de espargos de África. Quando da sua deslocação a Bassano para apaziguar a ira do tirano Ezzelino, esse encontro frutuoso teve outro efeito positivo:

no regresso a Pádua, na estrada entre Bassano e Rosa, semeou essas sementes entre os arbustos, tornando estas terras as melhores e mais produtivas para o cultivo do espargo.

O pintor veneziano Giovambattista Piazzetta (1682-1754), no seu célebre quadro *La Cena di Emmaus*» [A ceia em Emaús] — Museu Claveleur —, representa claramente um prato de espargos confecionado seguindo a receita tradicional de Bassano, ou seja, composto por «sparasi e ovi, sale e pevare, oio e aseo» (espargos e ovos, sal e pimenta, azeite e vinagre). Em 1847, numa descrição das qualidades da produção agrícola local, o professor Terrazzi declara que «o espargo de Bassano, tão branco, bom e saboroso, merece todos os elogios; é o produto da época mais belo e mais apreciado» — *Alcuni cenni dell'Agronomia e della Industria Bassanese* [Noções de agronomia e indústria de Bassano] 1847, p. 14, anexo 5.

A rubrica da *Enciclopedia Agraria Italiana* [Enciclopédia Agrícola Italiana] (ed. 1952) dedicada aos espargos exprime a opinião geral segundo a qual, também noutras localidades, «se cultivam espargos de Bassano, que são preferidos às variedades de Argenteuil por se adaptarem bem ao clima da zona e apresentarem ótimas qualidades organoléticas».

Referência eletrónica (URL) à publicação do caderno de especificações

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