C/2026/5287

13.10.2026

Publicarea comunicării unei modificări standard aprobate a caietului de sarcini al unei indicații geografice, în conformitate cu articolul 5 alineatul (4) din Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei ([1])

(C/2026/5287)

COMUNICAREA APROBĂRII UNEI MODIFICĂRI STANDARD

[Articolul 24 din Regulamentul (UE) 2024/1143]

„Asparago Bianco di Bassano"

Număr de referință UE: PDO-IT-0338-AM01 – 24.7.2026

1. **Denumirea (denumirile)**

„Asparago Bianco di Bassano"

2. **Tipul indicației geografice**

☑ DOP

☐ IGP

3. **Sectorul**

☑ Produse agricole

☐ Vinuri

☐ Băuturi spirtoase

4. **Țara căreia îi aparține aria geografică**

Italia

5. **Autoritatea din statul membru care comunică modificarea standard**

Nume

MINISTERUL AGRICULTURII, SUVERANITĂȚII ALIMENTARE ȘI PĂDURILOR - Oficiul PQA 1

6. **Calificarea drept modificare standard**

Modificările se încadrează în definiția modificării standard prevăzută la articolul 24 alineatul (4) din Regulamentul (UE) 2024/1143, deoarece nu includ modificarea denumirii, nu riscă să anuleze legătura și nu implică restricții suplimentare în legătură cu comercializarea produsului.

7. **Descrierea modificării (modificărilor) standard aprobate**

Titlu

Articolul 2 din caietul de sarcini și punctul 4.2 din documentul unic. Modificarea tabelului cu clasificarea lăstarilor

Descriere

Prin această modificare au fost prezentate mai clar datele din tabel și a fost corectată o greșeală de tipar care consta în omiterea intervalului referitor la diametrul lăstarilor între 14 și 15 mm.

☑ Modificarea vizează documentul unic.

([1]) Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei din 30 octombrie 2024 de completare a Regulamentului (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului cu norme privind înregistrarea și protecția indicațiilor geografice, a specialităților tradiționale garantate și a mențiunilor facultative de calitate, precum și de abrogare a Regulamentului delegat (UE) nr. 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Titlu

Articolul 3 din caietul de sarcini. Modificarea titlului

Descriere

Titlul articolului a fost actualizat, fiind introduse și referiri la ambalare.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Articolul 4 din caietul de sarcini și punctul 4.4 din documentul unic

Descriere

Titlul a fost actualizat, iar textul articolului a fost reformulat, fiind eliminate câteva dispoziții care nu țineau de caietul de sarcini, ci de planul de control.

☑ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Articolul 5 din caietul de sarcini. Modificarea titlului

Descriere

Titlul articolului 5 a fost actualizat, făcându-se referire la metoda de obținere.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Articolul 5 din caietul de sarcini și punctul 4.5 din documentul unic, actualizarea perioadei de transplantare

Descriere

Perioada de transplantare a fost actualizată, fiind extinsă până în iunie în cazul coroanelor de sparanghel și până în septembrie în cazul plantulelor.

☑ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Articolul 5 din caietul de sarcini și punctul 4.5 din documentul unic. Corectarea unei greșeli de tipar.

Descriere

A fost corectată greșeala de tipar prin care a fost omisă denumirea ecotipului local.

☑ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Articolul 5 din caietul de sarcini și punctul 4.5 din documentul unic. Eliminarea obligației referitoare la analiză.

Descriere

Prin această modificare a fost eliminată obligativitatea efectuării, o dată la 5 ani, a analizei terenului.

☑ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Articolul 5 din caietul de sarcini și punctul 4.5 din documentul unic. Revizuirea dispozițiilor referitoare la utilizarea îngrășămintelor.

Descriere

În ceea ce privește utilizarea îngrășămintelor organice și chimice, au fost revizuite dozele și calendarul.

☑ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Articolul 5 din caietul de sarcini. Actualizarea referirilor la legislație.

Descriere

A fost actualizată o parte a textului, fiind eliminată o referire la un act legislativ care nu mai este în vigoare.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Articolul 5 din caietul de sarcini. Corectarea perioadei maxime de recoltare.

Descriere

A fost corectată perioada maximă de recoltare în al doilea an al plantațiilor rezultate din coroane.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Articolul 6 din caietul de sarcini. Modificarea titlului.

Descriere

A fost actualizat titlul articolului, noul titlu fiind „Legătura cu mediul”.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Articolul 7 din caietul de sarcini. Eliminarea articolului.

Descriere

A fost eliminat articolul 7, în conformitate cu dispozițiile de la articolul 49 din Regulamentul (UE) 2024/1143.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Articolul 8. Modificarea numărului și a titlului.

Descriere

Au fost actualizate titlul și numărul articolului.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

DOCUMENT UNIC

Denumirile de origine și indicațiile geografice ale produselor agricole

„Asparago Bianco di Bassano”

Număr de referință UE: PDO-IT-0338-AM01 – 24.7.2026

1. **Denumirea (denumirile)**

„Asparago Bianco di Bassano”

2. **Tipul indicației geografice**

☑ DOP

☐ IGP

3. **Țara căreia îi aparține aria geografică delimitată**

Italia

4. **Descrierea produsului agricol**

4.1. *Clasificarea produsului agricol prin poziția și codul din Nomenclatura combinată, în conformitate cu articolul 6 alineatul (1) din Regulamentul (UE) 2024/1143*

0709 20 – Sparanghel

4.2. *Descrierea produsului agricol căruia i se aplică denumirea înregistrată*

Denumirea de origine protejată (DOP) „Asparago Bianco di Bassano" desemnează lăstarii de sparanghel obținuți în aria de producție delimitată din ecotipul local „Comune - o Chiaro - di Bassano".

1. Caracteristici estetice.

Lăstarii care pot purta DOP „Asparago Bianco di Bassano" trebuie să fie:

(a) de culoare albă. Sunt admise o culoare ușor rozie și eventuale urme ușoare de rugină la bractee și la bază, cu condiția să nu se extindă până la vârfurile lăstarilor (primii 3 cm) și cu condiția să poată fi eliminate prin normala curățare de pieliță de către consumator; în orice caz, aceste defecte nu trebuie să afecteze mai mult de 10 % din produsele din legătură;

(b) bine formați: drepți; întregi; cu vârf compact; lăstarii nu trebuie să fie goi în interior, despicați, curățați de pieliță sau rupți. Faptul că lăstarii sunt puțin fibroși (caracteristică ce denotă buna calitate a sparanghelului „Asparago Bianco di Bassano") determină, la momentul ambalării, crăparea frecventă a lăstarilor pe laterală, drept care sunt tolerate ușoarele crăpături apărute după recoltare, în proporție de maximum 15 % din produsul din legătură; sunt admiși lăstari ușor curbați;

(c) fragezi; nu sunt admiși lăstari intrați în procesul de lignificare;

(d) cu aspect și miros de proaspăt; lipsiți de mirosuri și/sau gusturi străine;

(e) sănătoși - fără stricăciuni produse de rozătoare sau insecte;

(f) curați, adică fără pământ sau orice alte impurități;

(g) fără umezeală la suprafață și suficient de uscați după spălarea și răcirea cu apă rece, fără aditivi chimici.

Tăietura de la bază trebuie să fie cât mai curată și perpendiculară pe axa longitudinală.

2. Calibrare

Calibrarea se realizează în funcție de lungime și de diametru. Diametrul central al lăstarilor este măsurat la un punct de secțiune aflat la mijlocul lungimii. Diametrul central minim este de 11 mm, cu marja de toleranță cu tot.

Lăstarii trebuie ambalați în așa fel încât în fiecare legătură să fie incluși lăstari cu o diferență de diametru mediu de maximum 10 mm.

Legăturile sunt clasificate în funcție de diametrul central al lăstarilor din care sunt formate. Lungimea lăstarilor trebuie să corespundă clasificării și să respecte indicațiile oferite în tabelul următor:

Diametru central	Lungime
Între 11 mm și 14 mm, inclusiv	Între 18 cm și 20 cm
În cazul diametrelor de peste 14 mm	Între 18 cm și 22 cm

4.3. *Derogări de la aprovizionarea cu hrană pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală care poartă o denumire de origine protejată) și restricții privind aprovizionarea cu materii prime (doar în cazul produselor prelucrate care poartă o indicație geografică protejată)*

—

4.4. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată*

Toate etapele producției, pregătirea pentru comercializare și ambalarea produsului „Asparago Bianco di Bassano” trebuie să se desfășoare în aria de producție delimitată.

4.5. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea, etc. ale produsului la care se referă denumirea înregistrată*

Fiecare ambalaj trebuie să conțină legături de aceeași mărime; fiecare legătură trebuie să fie omogenă. Lăstarii trebuie vânduți în legături strânse, cu greutăți cuprinse între 0,5 și 4 kg.

Lăstarii din partea exterioară a legăturii trebuie să corespundă, ca aspect și ca dimensiuni, cu media pentru întreaga legătură; lăstarii trebuie să aibă lungimi uniforme.

Potrivit tradiției, după ce a fost uniformizată la bază, fiecare legătură trebuie strânsă și legată ferm cu o „stroppa” [nuia sau lăstar lacom („succhione”) de salcie]. Pe „stroppa” fiecărei legături trebuie fixată o etichetă pe care să figureze logoul DOP „Asparago Bianco di Bassano” și numărul de identificare a legăturii, care permite trasabilitatea acesteia. Legăturile trebuie aranjate în mod ordonat în ambalaj.

Legăturile pot fi puse în recipiente din lemn, din plastic sau din alt material adecvat.

4.6. *Norme specifice privind etichetarea produsului agricol la care se referă denumirea înregistrată*

Pe exteriorul fiecărui ambalaj trebuie să figureze, tipărite direct pe ambalaj sau pe o etichetă, următoarele informații:

— ASPARAGO BIANCO DI BASSANO - DOP

— numele producătorului;

— denumirea comercială și adresa ambalatorului;

— data ambalării și următoarele caracteristici comerciale:

— clasa de calitate (potrivit standardului UE);

— calibrul;

— numărul de legături;

— greutatea medie a legăturilor.

Eticheta produsului conține logoul DOP și codul de identificare a produsului și a producătorului, drept garanție a trasabilității produsului.

Această etichetă este aplicată pe „stroppa”, în partea superioară a legăturii, cu un sistem de închidere care să nu permită reutilizarea, drept garanție pentru produsul cu DOP.

Logo:



5. **Delimitarea concisă a ariei geografice**

Aria în care este produs, pregătit pentru comercializare și ambalat produsul „Asparago Bianco di Bassano” cuprinde teritoriile următoarelor comune din provincia Vicenza: Bassano del Grappa, Cartigliano, Cassola, Mussolente, Pove del Grappa, Romano D'Ezzelino, Rosà, Rossano Veneto, Tezze sul Brenta și Marostica.

6. **Legătura cu aria geografică**

Rezumatul legăturii

Condițiile de mediu și tehnicile de cultivare a plantațiilor destinate producției de „Asparago Bianco di Bassano”, care pot conferi produsului caracteristicile tipice, sunt următoarele:

1. Terenurile

Terenurile din aria de producție a „Asparago Bianco di Bassano” sunt caracterizate de o textură de tip lut sau lut nisipos și de un subsol bogat în pietriș, au o permeabilitate bună și o cantitate suficientă de materie organică; pH-ul prezintă, în cea mai mare parte, valori între 5,5 și 7,5 (terenuri slab acide spre neutre). Terenurile ariei în cauză sunt de origine aluvionară, deoarece se află în acea parte a văii Valsugana prin care curge râul Brenta.

Caracteristicile lor sunt determinate de compoziția fizico-chimică a detritusului, pietrișului, nisipului și lutului transportate de apele curgătoare și depozitate în câmpia fluvială.

2. Clima

Clima zonelor în care se cultivă „Asparago Bianco di Bassano” este puternic influențată de râul Brenta, care traversează Valsugana, și de protecția oferită, în amonte, de Prealpii din regiunea Veneto și de masivul Grappa.

Precipitațiile medii anuale sunt de aproximativ 1 000 mm, valorile maxime fiind înregistrate în lunile aprilie-mai și septembrie-octombrie.

În ceea ce privește temperatura, valoarea medie este între 2,5 °C și 23 °C, valorile extreme fiind înregistrate în lunile ianuarie și iulie.

Printre evenimentele meteorologice care ar trebui semnalate se numără modul în care suflă vântul provenit dinspre Alta Valsugana, în direcție sud-est, vânt care creează o microclimă locală ce caracterizează arealul de cultivare: umiditate reziduală redusă, mai puțină ceață, o influență redusă asupra amplitudinii termice a solurilor.

Toate aceste caracteristici permit plantei să dezvolte un sistem radicular complex, amplu și profund, constituit din rizomi mari și rădăcini cărnoase. Este favorizată, astfel, o intensă activitate de absorbție a elementelor nutritive și de elaborare a zaharurilor. Toate acestea duc la o dezvoltare rapidă a unor lăstari cu dimensiuni (calibre) suficiente și complet comestibili sau, oricum, puțin fibroși.

În perioada Republicii Venețiene, sparanghelul era considerat un aliment nobil, fapt confirmat de prezența sa în contabilitatea banchetelor oferite oaspeților de rang înalt deja în prima parte a secolului al XVI-lea. În secolul al XVII-lea, era cultivat pe scară largă în grădinile din partea continentală a Republicii Venețiene. Prelații care au trecut prin Bassano în călătoria lor spre Conciliul de la Trento (1545-1563) au avut ocazia de a gusta produsul local, iar unii dintre ei au scris despre calitățile nutritive ale acestuia.

Într-o legendă transcrisă, se povestește că Sf. Anton de Padova adusese din Africa semințe de sparanghel. Călătoria sa la Bassano, cu scopul de a-l domoli pe tiranul Ezzelino, s-a încheiat cu succes.

Întorcându-se spre Padova, parcurgând drumul care lega Bassano de Rosa, a împrăștiat semințele printre gardurile vii, marcând teritoriul respectiv drept cel mai indicat și fecund pentru cultivarea sparanghelului.

Într-un celebru tablou al pictorului venețian Giovanni Battista Piazzetta (1682-1754), „Cina din Emmaus”, aflat la muzeul de artă din Cleveland (The Cleveland Museum of Art), este clar vizibilă farfuria cu sparanghel preparat potrivit rețetei tradiționale din Bassano: sparanghel și ouă, sare și piper, ulei și oțet. În 1847, prof. Terrazzi [în lucrarea „Alcuni cenni dell'Agronomia e della Industria Bassanese” (Câteva observații privind agricultura și industria din Bassano), 1847, p. 14, (anexa 5)], descriind calitățile produselor agricole locale, scria: „sparanghelul din Bassano, atât de alb, atât de bun, atât de savuros, nu poate fi lăudat altfel; este cel mai frumos și apreciat dar al noului anotimp”.

În intrarea despre sparanghel, „Enciclopedia Agraria Italiana” (Enciclopedia agrară italiană) (ediția din 1952) prezintă opinia generală potrivit căreia și în alte localități „sparanghelul cultivat este cel din Bassano, care este încă de preferat, față de soiurile din Argenteuil, pentru mai buna adaptare la climă și, de asemenea, pentru calitățile sale organoleptice optime”.

Trimitere electronică (URL) la publicarea caietului de sarcini

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