C/2026/5287

13.10.2026

Uverejnenie oznámenia o schválenej štandardnej zmene špecifikácie výrobku so zemepisným označením v súlade s článkom 5 ods. 4 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2025/27 ([1])

(C/2026/5287)

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

[článok 24 nariadenia (EÚ) 2024/1143]

„Asparago Bianco di Bassano“

Referenčné číslo EÚ: PDO-IT-0338-AM01 – 24. 7. 2026

1. **Názov výrobku**

„Asparago Bianco di Bassano“

2. **Druh zemepisného označenia**

☑ CHOP

☐ CHZO

3. **Odvetvie**

☑ Poľnohospodárske výrobky

☐ Vína

☐ Liehoviny

4. **Krajina, v ktorej sa zemepisná oblasť nachádza**

Taliansko

5. **Orgán členského štátu oznamujúci štandardnú zmenu**

Názov

MINISTERSTVO POĽNOHOSPODÁRSTVA, POTRAVINOVEJ SEBESTAČNOSTI A LESNÍCTVA – (PQA) 1

6. **Zdôvodnenie, prečo ide o štandardnú zmenu**

Ide o štandardné zmeny v zmysle článku 24 ods. 4 nariadenia (EÚ) 2024/1143, pretože nezahŕňajú zmenu názvu, nepredstavujú riziko, že sa nimi odstráni súvislosť, a neprinášajú ďalšie obmedzenia týkajúce sa uvádzania výrobku na trh.

7. **Opis schválenej štandardnej zmeny (schválených štandardných zmien)**

Predmet zmeny

Článok 2 špecifikácie výrobku a bod 4.2 súhrnu. Zmena v tabuľke klasifikácie výhonkov

Opis

Zmenou sa údaje v tabuľke uvádzajú prehľadnejším spôsobom a opravuje sa chyba, v dôsledku ktorej boli vynechané výhonky s dĺžkou 14 až 15 mm.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

([1]) Delegované nariadenie Komisie (EÚ) 2025/27 z 30. októbra 2024, ktorým sa dopĺňa nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o pravidlá týkajúce sa zápisu do registra a ochrany zemepisných označení, zaručených tradičných špecialít a nepovinných výrazov kvality a ktorým sa zrušuje delegované nariadenie (EÚ) č. 664/2014 (Ú. v. EÚ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Predmet zmeny

Článok 3 špecifikácie výrobku. Zmena názvu

Opis

Aktualizoval sa názov článku a boli doň zahrnuté aj odkazy na balenie.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Článok 4 špecifikácie výrobku a bod 4.4 súhrnu.

Opis

Aktualizoval sa názov a znenie článku bolo prepracované. Boli vypustené všetky položky, ktoré sa netýkajú špecifikácie výrobku, ale súvisia s plánom kontrol.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Článok 5 špecifikácie výrobku. Zmena názvu

Opis

Názov článku 5 bol aktualizovaný odkazom na spôsob výroby.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Článok 5 špecifikácie výrobku a bod 4.5 súhrnu, aktualizácia obdobia presádzania.

Opis

Obdobie presádzania bolo aktualizované a predĺžené do júna v prípade koreňových hľúz a do septembra v prípade sadeníc.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Článok 5 špecifikácie výrobku a bod 4.5 súhrnu. Oprava chyby.

Opis

Bola opravená chyba, v dôsledku ktorej chýbalo označenie miestneho ekotypu.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Článok 5 špecifikácie výrobku a bod 4.5 súhrnu. Vypustenie povinnej analýzy.

Opis

Vypustila sa povinnosť vykonávať každých päť rokov komplexnú analýzu pôdy.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Článok 5 špecifikácie výrobku a bod 4.5 súhrnu. Revízia pravidiel týkajúcich sa aplikácie hnojív.

Opis

Boli zrevidované dávky a časové intervaly pre aplikáciu organických a chemických hnojív.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Článok 5 špecifikácie výrobku. Aktualizácia odkazov na právne normy

Opis

Časť textu bola aktualizovaná, pričom sa vypustil neaktuálny odkaz na právny predpis.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Článok 5 špecifikácie výrobku. Oprava týkajúca sa maximálneho obdobia zberu.

Opis

Bolo opravené maximálne obdobie zberu v druhom roku výsadby na základe počtu koreňových hľúz.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Článok 6 špecifikácie výrobku. Zmeny názvu.

Opis

Aktualizoval sa názov článku týkajúceho sa súvislosti s prostredím.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Článok 7 špecifikácie výrobku. Vypustenie článku.

Opis

Bol vypustený článok 7 v súlade s článkom 49 nariadenia (EÚ) 2024/1143.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Článok 8, zmena číslovania a názvu.

Opis

Aktualizoval sa názov a číslovanie článku.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označenia pôvodu a zemepisné označenia poľnohospodárskych výrobkov

„Asparago Bianco di Bassano“

Referenčné číslo EÚ: PDO-IT-0338-AM01 – 24. júla 2026

1. **Názov (názvy)**

„Asparago Bianco di Bassano“

2. **Druh zemepisného označenia**

☑ CHOP

☐ CHZO

3. **Krajina, v ktorej sa zemepisná oblasť nachádza**

Taliansko

4. **Opis poľnohospodárskeho výrobku**

4.1. *Klasifikácia poľnohospodárskeho výrobku v súlade s položkou a kódom kombinovanej nomenklatúry, ako sa uvádza v článku 6 ods. 1 nariadenia (EÚ) 2024/1143*

0709 20 – Špargľa

4.2. *Opis poľnohospodárskeho výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Chránené označenie pôvodu (CHOP) „Asparago Bianco di Bassano“ sa vzťahuje na výhonky špargle pestované vo vymedzenej oblasti výroby, ktoré pochádzajú z miestneho ekotypu „Comune – o Chiaro – di Bassano“.

1. Estetické vlastnosti

Výhonky, ktoré môžu niesť CHOP „Asparago Bianco di Bassano“, musia byť:

a) bielej farby. Pripúšťa sa jemne ružové sfarbenie a prípadné nepatrné stopy po hrdzavom sfarbení na listeňoch a pri koreni pod podmienkou, že sa neťahajú až po vrch výhonkov (prvé tri centimetre), že ich môže spotrebiteľ bežným spôsobom olúpať, a v žiadnom prípade nemôžu presahovať viac než 10 % produktu vo zväzku;

b) pekne sformované; rovné; celé; na vrchu pevne upnuté; výhonky nesmú byť duté, rozpolené, olúpané ani zlomené. Charakteristickou vlastnosťou špargle Asparago Bianco di Bassano je skutočnosť, že nemá veľmi vláknitý charakter. To znamená, že pri balení zvykne na bokoch popraskať. Z tohto dôvodu sa tolerujú jemné praskliny, pokiaľ sa však objavili až po zbere a ak nepresahujú viac ako 15 % produktu vo zväzku; mierne zakrivené výhonky sú prípustné;

c) krehké; výhonky, ktoré začínajú drevnatieť sú zamietnuté;

d) čerstvého vzhľadu a sviežej vône; bez cudzorodého zápachu alebo chuti;

e) zdravé, t. j. bez akéhokoľvek poškodenia spôsobeného hlodavcami a hmyzom;

f) čisté, bez zeminy či iných nečistôt;

g) bez povrchovej vlhkosti a dostatočne suché po umytí a ochladení studenou vodou, do ktorej neboli pridané chemikálie.

Rez na spodnom konci výhonkov musí byť čo najhladší a čo najkolmejší na pozdĺžnu os.

2. Zaradenie podľa veľkosti

Zaradenie podľa veľkosti sa určuje podľa dĺžky a priemeru výhonku. Priečny priemer výhonkov sa meria v strede ich dĺžky. Minimálny priečny priemer, vrátane tolerancie, je 11 mm.

Výhonky musia byť zabalené tak, aby sa priemerný priemer výhonkov v každom zväzku neodchyľoval o viac než 10 mm.

Zväzky sa triedia podľa priečneho priemeru zviazaných výhonkov. Dĺžka výhonkov vo zväzku musí taktiež zodpovedať danému triedeniu a ukazovateľom v nasledujúcej tabuľke:

Priečny priemer	Dĺžka
11 mm až 14 mm vrátane	18 cm až 20 cm
Priemer viac ako 14 mm	18 cm až 22 cm

4.3. *Výnimky týkajúce sa získavania krmív (len pre výrobky živočíšneho pôvodu označené chráneným označením pôvodu) a obmedzenia týkajúce sa získavania surovín (len pre spracované výrobky označené chráneným zemepisným označením)*

—

4.4. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti*

Všetky fázy výroby, spracovania a balenia špargle „Asparago Bianco di Bassano“ sa musia uskutočňovať vo vymedzenej oblasti výroby.

4.5. *Špecifické pravidlá balenia, krájania, strúhania atď. poľnohospodárskeho výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Každé balenie musí obsahovať zväzky rovnakej veľkosti a každý zväzok musí byť homogénny. Výhonky sa musia predávať v pevne zviazaných zväzkoch vážiacich 0,5 až 4 kg.

Výhonky, ktoré sú na vonkajšom obvode zväzku, musia zodpovedať výzoru a priemernej veľkosti výhonkov vo zväzku. Výhonky musia byť rovnakej dĺžky.

Podľa tradície musí byť po zarovnaní spodkov každý zväzok pevne zviazaný pomocou „stroppy“ (mladý konárik alebo výhonok vŕby). Na „stroppe“ každého zväzku musí byť upevnený štítok, na ktorom musí byť uvedené CHOP „Asparago Bianco di Bassano“ a poradové identifikačné číslo zväzku umožňujúce spätnú vysledovateľnosť pôvodu. Zväzky musia byť v balení uložené rovnomerne.

Zväzky môžu byť umiestnené v nádobách z dreva, plastu alebo akéhokoľvek iného vhodného materiálu.

4.6. *Špecifické pravidlá označovania poľnohospodárskeho výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Na vonkajšej strane každého obalu alebo na etikete musia byť uvedené nasledujúce informácie:

— ASPARAGO BIANCO DI BASSANO DOP (CHOP),

— názov výrobcu,

— obchodné meno/názov a adresa baliarne,

— dátum balenia a nasledujúce obchodné špecifikácie:

— kvalitatívna kategória (norma EÚ),

— veľkosť,

— počet zväzkov,

— priemerná hmotnosť zväzkov.

Značka produktu sa skladá z loga CHOP a z identifikačného poradového kódu výrobku a výrobcu, ktorý zároveň zabezpečí spätnú vysledovateľnosť produktu.

Takáto značka má byť pripevnená na „stroppe“ vo vrchnej časti zväzku a predstavuje záruku chráneného označenia pôvodu výrobku.

Logo:



5. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

Oblasť výroby, spracovania a balenia špargle „Asparago Bianco di Bassano“ zahŕňa tieto obce v provincii Vicenza: Bassano del Grappa, Cartigliano, Cassola, Mussolente, Pove del Grappa, Romano D'Ezzelino, Rosà, Rossano Veneto, Tezze sul Brenta a Marostica.

6. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

Zhrnutie súvislosti

Typické vlastnosti výrobku sú výsledkom týchto podmienok prostredia a techník pestovania rastlín určených na produkciu špargle „Asparago Bianco di Bassano“.

1. Pôdy

Pôda v oblasti výroby špargle „Asparago Bianco di Bassano“ má hlinitú alebo piesčito hlinitú štruktúru a podložie bohaté na štrk; je dostatočne priepustná a obsahuje primeraný podiel organickej hmoty. Jej pH sa pohybuje medzi 5,5 a 7,5 (pôda pod bodom kyslosti až neutrálna). Príslušná oblasť je aluviálneho pôvodu a patrí do regiónu Valsugana, ktorý je zavlažovaný riekou Brenta.

Jej osobitné vlastnosti sú výsledkom fyzikálno-chemického zloženia detritických, štrkových, piesčitých a prachových materiálov prenesených tečúcimi vodami a nanesených do riečnej nížiny.

2. Klíma

Klíma v oblasti výroby špargle Asparago Bianco di Bassano, je silne ovplyvnená riekou Brenta pretekajúcou cez región Valsugana a ochranou, ktorú jej poskytuje benátske predalpské pásmo a pohorie Grappa.

Priemerné ročné zrážky sa pohybujú okolo 1 000 mm. Najviac ich spadne v apríli až máji a v septembri až októbri.

Priemerná teplota sa pohybuje od 2,5 do 23 °C: najnižšie teploty sa vyskytujú v januári a najvyššie v júli.

Jedným z hlavných meteorologických faktorov, na ktoré treba prihliadať, je sila a smer vetra, ktorý fúka od Alta Valsugana smerom na juhovýchod, a vytvára tak nad oblasťou výroby miestnu mikroklímu, pre ktorú je charakteristická stagnácia vlhkosti, minimálny výskyt hmly a znížený vplyv na teplotné rozpätie pôdy.

Vďaka všetkým týmto charakteristikám rastlina rozvíja komplexný rozľahlý a hlboký koreňový systém skladajúci sa z hrubých pakoreňov a dužinatých koreňov. Tento systém umožňuje lepšie vstrebávanie živín a podporuje tvorbu sladkých látok. Výsledkom je rýchly vývin výhonkov dostatočnej a zodpovedajúcej veľkosti, ktoré sú úplne jedlé alebo len málo vláknité.

Benátska republika považovala špargľu za vzácnu potravinu, pretože sú o nej zmienky už v 16. storočí v účtovných informáciách banketov organizovaných na počesť významných hostí. Benátčania ju pestujú už od 17. storočia v záhradách nazývaných *Orti di Terraferma*. Biskupi cestujúci na protireformný Tridentský koncil (1545 – 1563) prechádzali cez Bassano a mali možnosť chutnať tam tento miestny produkt. Niektorí z nich opísali jeho výživové prednosti.

Podľa legendy svätý Anton Padovský priniesol semená špargle z Afriky. Zamieril do Bassana, aby obmäkčil tyranského Ezzelina a stretnutie prinieslo pozitívny výsledok.

Keď putoval späť do Padovy, rozosial semená popri ceste spájajúcej obce Bassano a Rosa a odvtedy je táto oblasť najznámejším a najúrodnejším krajom na pestovanie výhonkov.

Na slávnom obraze benátskeho maliara Giovambattistu Piazzettu (1682 – 1754) s názvom „Večera v Emauzách“, ktorý sa nachádza v Múzeu umenia Claveleur, jasne vidieť tanier so špargľou pripravenou podľa tradičného receptu z Bassana: špargľa a vajce, soľ a korenie, olej a ocot. Profesor Terrazzi opisuje vo svojom diele „*Alcuni cenni dell'Agronomia e della Industria Bassanese*“ (Niekoľko postrehov o poľnohospodárstve a priemysle v Bassane) z roku 1847, konkrétne na strane 14 (príloha 5), kvalitu miestnej poľnohospodárskej produkcie a tvrdí, že „špargľa z Bassana, ktorá je taká krásne biela, dobrá a chutná, sa chváli sama. Je to najkrajší a najpríjemnejší dar novej sezóny“.

Pod heslom „špargľa“ v Talianskej poľnohospodárskej encyklopédii (1952) sa uvádza všeobecný názor, že aj na iných miestach „sa pestuje práve špargľa z Bassana, ktorá je už dlho obľúbená medzi obyvateľmi Argenteuilu, keďže je najlepšie prispôsobená miestnej klíme a takisto sa vyznačuje vynikajúcimi organoleptickými vlastnosťami“.

Elektronický odkaz (URL) na uverejnenie špecifikácie výrobku

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