C/2026/5287

13.10.2026

Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za geografsko označbo v skladu s členom 5(4) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 [1]

(C/2026/5287)

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

(člen 24 Uredbe (EU) 2024/1143)

„Asparago Bianco di Bassano“

Referenčna številka EU: PDO-IT-0338-AM01 – 24. julij 2026

1. **Ime proizvoda**

„Asparago Bianco di Bassano“

2. **Vrsta geografske označbe**

☑ ZOP

☐ ZGO

3. **Sektor**

☑ kmetijski proizvodi

☐ vina

☐ žgane pijače

4. **Država, ki ji pripada geografsko območje**

Italija

5. **Organ države članice, ki sporoči standardno spremembo**

Ime

MINISTRSTVO ZA KMETIJSTVO, PREHRANSKO SUVERENOST IN GOZDARSTVO – (PQA) 1

6. **Opredelitev kot standardna sprememba**

Spremembe so standardne v smislu člena 24(4) Uredbe (EU) 2024/1143, saj ne vključujejo spremembe imena, ne morejo izničiti povezave in ne vključujejo dodatnih omejitev za trženje proizvoda.

7. **Opis odobrenih standardnih sprememb**

Naslov

Člen 2 specifikacije proizvoda in točka 4.2 povzetka. Sprememba razpredelnice za razvrščanje poganjkov

Opis

S spremembo so bili podatki v razpredelnici jasneje predstavljeni, poleg tega je bila popravljena napaka, saj so bili izpuščeni poganjki s premerom 14 do 15 mm.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

[1] Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 z dne 30. oktobra 2024 o dopolnitvi Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta s pravili o registraciji in zaščiti geografskih označb, zajamčenih tradicionalnih posebnosti in neobveznih navedb kakovosti ter razveljavitvi Delegirane uredbe (EU) št. 664/2014 (UL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Naslov

Člen 3 specifikacije proizvoda. Sprememba naslova

Opis

Naslov člena je bil posodobljen, tako da so vključene tudi navedbe glede embalaže.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Člen 4 specifikacije proizvoda in točka 4.4 povzetka

Opis

Naslov je bil posodobljen, besedilo člena pa preoblikovano. Vse navedbe, ki niso pomembne za specifikacijo proizvoda, temveč so povezane z načrtom nadzora, so bile črtane.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Člen 5 specifikacije proizvoda. Sprememba naslova

Opis

Naslov člena 5 je bil posodobljen s sklicevanjem na metodo pridobivanja.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Člen 5 specifikacije proizvoda in točka 4.5 povzetka, posodobitev obdobja presajanja

Opis

Obdobje presajanja je bilo posodobljeno in podaljšano do junija za korenike in do septembra za sadike.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Člen 5 specifikacije proizvoda in točka 4.5 povzetka. Popravek napake

Opis

Popravljena je bila napaka, saj je bilo izpuščeno ime lokalnega ekotipa.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Člen 5 specifikacije proizvoda in točka 4.5 povzetka. Črtanje obvezne analize

Opis

Obveznost izvedbe celovite analize tal vsakih pet let je bila črtana.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Člen 5 specifikacije proizvoda in točka 4.5 povzetka. Sprememba pravil o gnojenju

Opis

Odmerki in obdobja za gnojenje z organskimi in kemičnimi gnojili so bili spremenjeni.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Člen 5 specifikacije proizvoda. Posodobljeni pravni sklici

Opis

Del besedila je bil posodobljen, pri čemer je bil odstranjen zastarel sklic na predpise.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Člen 5 specifikacije proizvoda. Popravek najdaljšega obdobja spravila

Opis

Najdaljše obdobje spravila je bilo popravljeno v drugem letu zasaditve iz korenik.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Člen 6 specifikacije proizvoda. Spremembe naslova

Opis

Naslov člena o povezavi z okoljem je bil posodobljen.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Člen 7 specifikacije proizvoda. Črtanje člena

Opis

Člen 7 je bil črtan v skladu s členom 49 Uredbe (EU) 2024/1143.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Sprememba oštevilčenja in naslova člena 8

Opis

Naslov člena in oštevilčenje sta bila posodobljena.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

ENOTNI DOKUMENT

Označbe porekla in geografske označbe kmetijskih proizvodov

„Asparago Bianco di Bassano“

Referenčna številka EU: PDO-IT-0338-AM01 – 24. julij 2026

1. **Ime**

„Asparago Bianco di Bassano“

2. **Vrsta geografske označbe**

☑ ZOP

☐ ZGO

3. **Država, ki ji pripada opredeljeno geografsko območje**

Italija

4. **Opis kmetijskega proizvoda**

4.1 *Razvrstitev kmetijskega proizvoda po tarifni številki in oznaki kombinirane nomenklature iz člena 6(1) Uredbe (EU) 2024/1143*

0709 20 – Beluši

4.2 *Opis kmetijskega proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Zaščitena označba porekla (ZOP) „Asparago Bianco di Bassano“ se nanaša na poganjke belušev, pridelane na razmejenem območju pridelave, ki izvirajo iz lokalnega ekotipa comune - o chiaro - di bassano.

1. Lastnosti, povezane z videzom

Poganjki, ki so lahko označeni kot ZOP „Asparago Bianco di Bassano“, so:

(a) bele barve. Krovni listi in dno poganjka so lahko rahlo rožnate in rjaste barve, če taka obarvanost ne sega do vrha (prvi trije centimetri), če jih potrošnik lahko odstrani z običajnim lupljenjem in če se pojavijo pri največ 10 % proizvoda v svežnju;

(b) lepo oblikovani: ravni; nepoškodovani; s kompaktnimi vršički; poganjki ne smejo biti vdrti, razcepljeni, olupljeni ali zlomljeni. Nizka vlaknatost je kakovostna značilnost belušev „Asparago Bianco di Bassano“. Pri pakiranju je tako pogosto stransko cepljenje, zato so dovoljene manjše razpoke, če se pojavijo po spravilu in pri največ 15 % proizvoda v svežnju; poganjki so lahko rahlo ukrivljeni;

(c) mehki; poganjki z znaki olesenelosti niso dovoljeni;

(d) sveži po videzu in vonju; brez tujega vonja ali okusa;

(e) zdravi – brez poškodb, ki jih povzročajo glodavci ali mrčes;

(f) čisti, brez ostankov zemlje ali drugih nečistoč;

(g) brez površinske vlage in dovolj suhi po izpiranju in hlajenju z mrzlo vodo, brez kemičnih dodatkov.

Rez na dnu poganjka mora biti čim bolj čist in pravokoten na vzdolžno os.

2. Razvrščanje po velikosti

Velikost je določena z dolžino in premerom poganjka. Sredinski premer poganjkov se meri na sredini njihove dolžine. Najmanjši sredinski premer, vključno z odstopanjem, je 11 mm.

Poganjke je treba pakirati tako, da v nobenem svežnju razlike v sredinskem premeru poganjkov ne presegajo 10 mm.

Svežnji se razvrstijo glede na sredinski premer vsebovanih poganjkov. Dolžina poganjkov v svežnju ustreza taki razvrstitvi, pri čemer se upošteva naslednja razpredelnica:

Sredinski premer	Dolžina
11 mm do vključno 14 mm	18 cm do 20 cm
Premer, večji od 14 mm	18 cm do 22 cm

4.3 *Odstopanja glede izvora krme (samo za proizvode živalskega izvora z zaščiteno označbo porekla) in omejitve izvora surovin (samo za predelane proizvode z zaščiteno geografsko označbo)*

—

4.4 *Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju*

Vse faze pridelave, priprave in pakiranja belušev „Asparago Bianco di Bassano“ je treba izvajati na razmejenem območju proizvodnje.

4.5 *Posebna pravila za pakiranje, rezanje, ribanje itn. kmetijskega proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Vsako pakiranje vsebuje svežnje iste velikosti; vsak sveženj je homogen. Poganjki so naprodaj v trdno zvezanih svežnjih, ki tehtajo med 0,5 in 4 kg.

Poganjki na obodu svežnja po videzu in velikosti ustrezajo povprečju svežnja; poganjki so enako dolgi.

Potem ko se sveženj na dnu izravna, se tradicionalno zveže z beko (*stroppa* – mlada vrbova veja ali zalistnik). Na vsakem svežnju se na *stroppo* pritrdi etiketa z znakom ZOP „Asparago Bianco di Bassano“ in zaporedno identifikacijsko številko svežnja, ki omogoča sledljivost. Svežnje je treba urejeno razporediti v embalažo.

Ta je lahko iz lesa, plastike ali druge primerne snovi.

4.6 *Posebna pravila za označevanje kmetijskega proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Na zunanjem delu embalaže morajo biti neposredno odtisnjeni ali na posebni etiketi navedeni naslednji podatki:

— ASPARAGO BIANCO DI BASSANO ZOP,

— ime proizvoda,

— ime in naslov pakirnice,

— datum pakiranja in naslednje tržne lastnosti:

— kakovostni razred (predpisi EU),

— velikost,

— število svežnjev,

— povprečna teža svežnjev.

Na etiketi so logotip, oznaka ZOP in serijska številka proizvoda in proizvajalca, ki zagotavlja sledljivost.

Etiketa, ki je ni mogoče ponovno uporabiti, se pritrdi na *stroppo* na zgornjem delu svežnja kot jamstvo za proizvod z ZOP.

Logotip:



5. **Jedrnata opredelitev geografskega območja**

Območje pridelave, priprave in pakiranja belušev „Asparago Bianco di Bassano“ zajema naslednje občine v pokrajini Vicenza: Bassano del Grappa, Cartigliano, Cassola, Mussolente, Pove del Grappa, Romano D'Ezzelino, Rosà, Rossano Veneto, Tezze sul Brenta in Marostica.

6. **Povezava z geografskim območjem**

Povzetek povezave

Okoljske razmere in tehnike pridelave belušev „Asparago Bianco di Bassano“, zaradi katerih ima proizvod posebne lastnosti, so naslednje.

1. Tla

Tla na območju proizvodnje belušev „Asparago Bianco di Bassano“ so ilovnata ali peščeno ilovnata z dobro prepustnim podtaljem, ki je bogato s prodom in ima precejšen delež organske snovi. PH je med 5,5 in 7,5 (zmerno kisla do nevtralna tla). Zadevno območje je naplavinskega izvora, saj zajema del Valsugane, po katerem teče reka Brenta.

Fizično in kemijsko ga zaznamuje sestava drobirja, proda, peska in mulja, ki jih tekoča voda naplavlja na rečno ravnino.

2. Podnebje

Na podnebne razmere na območju pridelave belušev „Asparago Bianco di Bassano“ močno vpliva reka Brenta, ki teče skozi Valsugano, še prej pa območje varujeta Beneško predgorje in masiv Grappa.

Povprečna količina padavin je okrog 1 000 mm letno z vrhunci v aprilu in maju ter septembru in oktobru.

Povprečna temperatura je med 2,5 °C in 23 °C s skrajnimi vrednostmi januarja in julija.

Med glavnimi meteorološkimi dejavniki je veter, ki iz zgornje Valsugane piha proti jugu in ustvari značilno mikroklimo območja proizvodnje z manjšim zadrževanjem vlage, manj pogosto meglo in manjšim razponom temperature tal.

Vse te lastnosti rastlinam omogočijo, da razvijejo razvejen, širok in globok koreninski sistem, ki ga sestavljajo veliki rizomi in mesnate korenine. To pospešuje vsrkavanje hranil in tvorbo sladkorjev. Tako se lahko hitro razvijejo ustrezno veliki poganjki, ki se lahko zaužijejo v celoti oziroma so le rahlo vlaknati.

Beneška republika je cenila beluše kot plemenito jed, saj so omenjeni v knjigovodskih evidencah pojedin za ugledne goste že na začetku šestnajstega stoletja. Od sedemnajstega stoletja naprej so jih obširno gojili v vrtovih Terraferme. Številni duhovniki, ki so na poti na protireformacijski Tridentinski koncil (1545–1563) prečkali Bassano in tako imeli priložnost okusiti krajevni pridelek, so opisali njegove prehranske odlike.

Po legendi je sveti Anton Padovanski prinesel semena belušev iz Afrike. V Bassanu, kamor je prišel, da bi ukrotil tirana Ezzelina, se je njuno srečanje končalo uspešno.

Ko se je vračal v Padovo, je ob cesti, ki povezuje kraja Bassano in Rosà, semena raztresel med živimi mejami, s tem pa je to območje za vselej postalo najprimernejše in najrodovitnejše za gojenje belušev.

Na znameniti sliki beneškega umetnika Giovannija Battiste Piazzette, (1682–1754) poimenovani „Večerja v Emavsu“, ki je razstavljena v muzeju umetnosti Claveleur, je jasno viden krožnik belušev, pripravljenih po tradicionalnem receptu iz Bassana z naslednjimi sestavinami: beluši, jajce, sol, poper, olje in kis. Profesor Terrazzi v svojem delu iz leta 1847, *Alcuni cenni dell'Agronomia e della Industria Bassanese* [Nekaj ugotovitev o agronomiji in industriji Bassana], stran 14 (Priloga 5), opisuje kakovost lokalne kmetijske pridelave, pri čemer navaja, da „beluši iz Bassana, tako beli, tako dobri in tako okusni, ne potrebujejo dodatne hvale“ ter da so „najlepši in najbolj razveseljiv dar novega letnega časa“.

V geslu „beluš“ v Italijanski kmetijski enciklopediji (1952) je izraženo splošno mnenje, da se tudi drugod „gojijo beluši iz Bassana, ki se jim še vedno daje prednost pred sorto d'Argenteuil, saj so najbolje prilagojeni podnebju in imajo tudi odlične organoleptične lastnosti“.

Elektronski sklic (URL) na objavo specifikacije proizvoda

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