C/2026/5287

13.10.2026

Offentliggörande av ett meddelande om en godkänd standardändring av produktspecifikationen för en geografisk beteckning enligt artikel 5.4 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 [1]

(C/2026/5287)

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV EN STANDARDÄNDRING

(Artikel 24 i förordning (EU) 2024/1143)

”Asparago Bianco di Bassano”

Referensnummer: PDO-IT-0338-AM01 – 24.7.2026

1. **Produktens namn**

”Asparago Bianco di Bassano”

2. **Typ av geografisk beteckning**

☑ SUB

☐ SGB

3. **Sektor**

☑ Jordbruksprodukter

☐ Vin

☐ Spritdrycker

4. **Land till vilket det geografiska området hör**

Italien

5. **Myndighet i medlemsstaten som meddelar standardändringen**

Namn

MINISTERIET FÖR JORDBRUK, LIVSMEDELSSUVERÄNITET OCH SKOGSBRUK – GENERALDIREKTORATET FÖR FRÄMJANDE AV LIVSMEDELSKVALITET 1

6. **Klassificering som standardändring**

Ändringarna är standardändringar i den mening som avses i artikel 24.4 i förordning (EU) 2024/1143, eftersom de inte innefattar någon ändring av namnet, inte riskerar att upphäva sambandet och inte innebär ytterligare begränsningar vad gäller saluföringen av produkten.

7. **Beskrivning av den eller de standardändringar som godkänts**

Rubrik

Artikel 2 i produktspecifikationen och punkt 4.2 i det sammanfattande dokumentet. Ändring av klassificeringstabellen för skott

Beskrivning

Informationen i tabellen har skrivits om för att bli tydligare, och ett fel som innebar att skott på 14–15 mm utelämnades har rättats till.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

[1] Kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 av den 30 oktober 2024 om komplettering av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 med regler om registrering och skydd av geografiska beteckningar, garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp samt om upphävande av delegerad förordning (EU) nr 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Rubrik

Artikel 3 i produktspecifikationen. Ändring av rubriken

Beskrivning

Artikelns rubrik har uppdaterats med en hänvisning till förpackningssteget.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Artikel 4 i produktspecifikationen och punkt 4.4 i det sammanfattande dokumentet

Beskrivning

Rubriken har uppdaterats och artikeltexten har formulerats om. Alla uppgifter med koppling till kontrollplanen som inte är relevanta för produktspecifikationen har strukits.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Artikel 5 i produktspecifikationen. Ändring av rubriken

Beskrivning

Rubriken till artikel 5 har uppdaterats med en hänvisning till produktionsmetoden.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Artikel 5 i produktspecifikationen och punkt 4.5 i det sammanfattande dokumentet, uppdatering av planteringsperioden

Beskrivning

Planteringsperioden har förlängts fram till juni för rhizomerna och till september för plantorna.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Artikel 5 i produktspecifikationen och punkt 4.5 i det sammanfattande dokumentet. Rättelse av ett fel

Beskrivning

Det fel som innebar att namnet på den lokala ekotypen utelämnades har rättats till.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Artikel 5 i produktspecifikationen och punkt 4.5 i det sammanfattande dokumentet. Strykning av den obligatoriska analysen

Beskrivning

Kravet på att en fullständig markanalys ska utföras vart femte år har tagits bort.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Artikel 5 i produktspecifikationen och punkt 4.5 i det sammanfattande dokumentet. Ändring av bestämmelserna om spridning av gödselmedel

Beskrivning

Doseringen och perioderna för spridning av organiska gödselmedel och konstgödsel har ändrats.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Artikel 5 i produktspecifikationen. Uppdaterade hänvisningar till lagstiftning

Beskrivning

En del av texten har uppdaterats genom att en föråldrad hänvisning till lagstiftning har tagits bort.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Artikel 5 i produktspecifikationen. Rättelse avseende den längsta skördeperioden

Beskrivning

Ett fel har rättats till rörande den längsta tillåtna skördeperioden under det andra året efter planteringen av rhizomer.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Artikel 6 i produktspecifikationen. Ändringar av rubriken

Beskrivning

Rubriken till artikeln om sambandet med omgivningen har uppdaterats.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Artikel 7 i produktspecifikationen. Strykning av en artikel

Beskrivning

Artikel 7 har strukits i enlighet med artikel 49 i förordning (EU) 2024/1143.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Artikel 8, ändring av numrering och rubrik

Beskrivning

Artikelns rubrik och nummer har uppdaterats.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

Ursprungsbeteckningar och geografiska beteckningar för jordbruksprodukter

”Asparago Bianco di Bassano”

Referensnummer: PDO-IT-0338-AM01 – 24.7.2026

1. **Namn**

”Asparago Bianco di Bassano”

2. **Typ av geografisk beteckning**

☑ SUB

☐ SGB

3. **Land till vilket det avgränsade geografiska området hör**

Italien

4. **Beskrivning av jordbruksprodukten**

4.1 *Klassificering av jordbruksprodukten med KN-nummer, i enlighet med artikel 6.1 i förordning (EU) 2024/1143*

0709 20 – Sparris

4.2 *Beskrivning av den jordbruksprodukt för vilken det registrerade namnet är tillämpligt*

Den skyddade ursprungsbeteckningen (SUB) ”Asparago Bianco di Bassano” avser skott av sparris som produceras i det avgränsade produktionsområdet och härstammar från av den lokala ekotypen comune – o chiaro – di bassano.

1. Utseende

För att få omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen ”Asparago Bianco di Bassano” måste skotten ha följande egenskaper:

a) De ska vara vita. En lätt rosa eller rostfärgad skiftning kan tillåtas på stödbladen och skottens nedersta del, förutsatt att denna skiftning inte når fram till spetsen på skotten (de översta tre centimetrarna), att konsumenten kan avlägsna den genom att skala sparrisen på normalt sätt och att högst 10 % av produkten i ett knippe har en sådan färgskiftning.

b) De ska vara välformade, raka, hela och med täta knoppar. Skotten får inte heller vara ihåliga, spruckna, skalade eller brutna. Den ringa trådigheten är en egenskap som vittnar om kvaliteten på Asparago Bianco di Bassano. Det innebär att det ofta bildas sprickor på sidorna av skotten vid förpackningstillfället. Därför tolereras lätta sprickor som har uppstått efter skörden hos maximalt 15 % av produkten i ett knippe. Lätt böjda skott kan godkännas.

c) De ska vara mjälla. Skott med begynnande träighet godkänns inte.

d) De ska vara fräscha till utseende och doft och fria från främmande lukt och smak.

e) De ska vara friska, utan spår av angrepp från gnagare eller insekter.

f) De ska vara rengjorda, utan jord eller andra föroreningar.

g) De ska vara fria från ytfukt och vara tillräckligt torra efter tvätt och kylning med kallt vatten. Inga kemiska tillsatser får förekomma.

Nedtill ska skotten ha skurits av med ett så rent snitt som möjligt, vinkelrätt mot längdriktningen.

2. Storlekssortering

Storlekssorteringen sker efter längd och diameter. Skottens mittdiameter mäts vid skottets mittpunkt, räknat i längdriktningen. Minsta mittdiameter, inbegripet tolerans, har fastställts till 11 mm.

Skotten ska förpackas så att skillnaderna i mittdiameter mellan skotten i ett knippe inte överstiger 10 mm.

Sparrisknippena sorteras efter skottens mittdiameter. Längden på skotten ska överensstämma med klassificeringen och uppgifterna i följande tabell:

Mittdiameter	Längd
11 mm till och med 14 mm	18 cm till 20 cm
Diameter över 14 mm	18 cm till 22 cm

4.3 *Undantag avseende fodrets ursprung (endast för produkter av animaliskt ursprung med skyddad ursprungsbeteckning) och begränsningar av råvarornas ursprung (endast för bearbetade produkter med skyddad geografisk beteckning)*

—

4.4 *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

Alla steg i produktionen, behandlingen och förpackningen av Asparago Bianco di Bassano måste äga rum i det avgränsade produktionsområdet.

4.5 *Särskilda regler för förpackning, skivning, rivning osv. av den jordbruksprodukt som det registrerade namnet avser*

Varje förpackning ska innehålla knippen av samma storlek, och varje knippe ska vara homogent. Skotten ska säljas förpackade i tätt sammanbundna knippen med en vikt mellan 0,5 och 4 kg.

Skotten ytterst i knippet ska till utseende och dimension motsvara genomsnittet i knippet. Skotten ska vara av enhetlig längd.

Enligt traditionen ska varje knippe, efter det att bottnen jämnats ut, bindas hårt med en *stroppa* (en ung sälgkvist). På varje knippe ska en etikett fästas vid denna *stroppa* med märket för den skyddade ursprungsbeteckningen ”Asparago Bianco di Bassano”, tillsammans med knippets identifikationsnummer, som gör det möjligt att spåra dess ursprung. Knippena ska placeras regelbundet i förpackningen.

De kan placeras i förpackningar av trä, plast eller andra lämpliga material.

4.6 *Särskilda regler för märkning av den jordbruksprodukt som det registrerade namnet avser*

Utanpå förpackningen ska följande information lämnas på själva förpackningen eller på en etikett:

— ASPARAGO BIANCO DI BASSANO DOP [SUB].

— Producentens namn.

— Förpackarens firmanamn och adress.

— Förpackningsdag och följande uppgifter om produktegenskaper:

— Kvalitetskategori (EU-standard).

— Storlek.

— Antal knippen.

— Knippenas genomsnittliga vikt.

I märkningen av produkten anges logotypen för den skyddade ursprungsbeteckningen och ett löpnummer som identifierar produkten och producenten och därigenom garanterar produktens spårbarhet.

Denna märkning, som utgör en garanti för produktens skyddade ursprungsbeteckning, fästs på förslutningen (*stroppa*) på knippets övre halva.

Logotyp:



5. **Kort beskrivning av det geografiska området**

Området för produktion, behandling och förpackning av ”Asparago Bianco di Bassano” omfattar följande kommuner i provinsen Vincenza: Bassano del Grappa, Cartigliano, Cassola, Mussolente, Pove del Grappa, Romano D'Ezzelino, Rosà, Rossano Veneto, Tezze sul Brenta och Marostica.

6. **Samband med det geografiska området**

Sammanfattning av sambandet

De miljöförhållanden och odlingsmetoder för de plantor som används för produktion av Asparago Bianco di Bassano och som ger produkten dess typiska egenskaper är följande:

1. Jordmån

Marken i produktionsområdet för Asparago Bianco di Bassano består av lerjord eller sandblandad lerjord, och det underliggande alvlagret är rikt på grus och har god genomsläpplighet samt innehåller betydande mängder organiskt material. pH-värdet ligger vanligtvis på mellan 5,5 och 7,5 (neutral till svagt sur jord). Jordarna i det berörda området är bildade av alluvialt material från floden Brenta, som rinner genom Valsuganadalen.

Deras egenskaper beror på den fysikalisk-kemiska sammansättningen hos det material – vittringsprodukter, grus, sand och lera – som förts med det rinnande vattnet och lagrats på flodens svämplan.

2. Klimat

Produktionsområdet för Asparago Bianco di Bassano präglas av ett klimat som i stor utsträckning påverkas av floden Brenta, som genomkorsar Valsuganadalen, och av skyddet uppströms från de venetiska föralperna och Grappamassivet.

Den genomsnittliga årsnederbörden ligger på omkring 1 000 mm och de högsta värdena registreras under månaderna april–maj och september–oktober.

I fråga om temperatur ligger de genomsnittliga värdena mellan 2,5 °C och 23 °C, med de lägsta och högsta värdena i januari respektive juli.

Bland de meteorologiska förhållanden som bör beaktas är det värt att framhålla vindarna och deras riktning från norra Valsugana mot söder, vilket skapar ett mikroklimat i produktionsområdet som kännetecknas av låg restfuktighet, mindre förekomst av dimma och en relativt stabil marktemperatur.

Dessa faktorer gör sammantaget att sparrisplantorna kan utveckla stora och djupgående rotsystem med stora rhizomer och kraftiga rötter. Detta bidrar till ett mycket högt näringsupptag och till att socker bildas i produkten. Tack vare detta växer de nya skotten snabbt upp till tillräcklig storlek. De är antingen ätbara i sin helhet eller har en mycket liten del som är alltför trådig för konsumtion.

I republiken Venedig ansågs sparrisen vara furstlig föda, och därför förekommer den i redovisningarna av banketter för högt ansedda gäster redan under början av 1500-talet. Från och med 1600-talet odlades sparris i flera trädgårdar på republiken Venedigs fastland. På sin resa till konciliet i Trento (1545–1563) fick kyrkofäderna, som passerade genom Bassano, möjlighet att smaka den lokala produkten, och några av dem prisade skriftligen dess näringsmässiga egenskaper.

Enligt legenden var det Sankt Antonius av Padua som först tog med sig sparrisfrön från Afrika, vilka han med framgång erbjöd som gåva för att blidka tyrannen Ezzelino i Bassano.

På sin resa tillbaka till Padua, på vägen mellan Bassano och Rosa, spred han ut fröna bland häckarna, och sedan dess har detta område varit känt som det bästa för odling av sparris.

På den berömda målningen *Måltiden i Emmaus* av den venetianske konstnären Giovanni Battista Piazetta (1682–1754), som finns att skåda på Clevelands konstmuseum, kan man tydligt se en tallrik med sparris tillagad enligt det traditionella receptet från Bassano: sparris med ägg, salt och peppar samt olja och vinäger. I sitt verk från 1847, *Alcuni cenni dell'Agronomia e della Industria Bassanese* ([Några observationer rörande Bassanos jordbruk och industri] s. 14, bilaga 5), beskriver professor Terrazzi kvaliteten på den lokala jordbruksproduktionen och konstaterar följande: ”Bassanos sparris – så vit, så god, så smakrik – behöver inte berömmas vidare. Det är den nya årstidens skönaste och mest tilltalande gåva.”

I den italienska jordbruksencyklopedin (1952) sägs det om sparris sägs det att även på andra platser ”odlar man sparrisen från Bassano, som är den ständiga favoriten hos invånarna i Argenteuil, eftersom denna sort är bäst anpassad till klimatet och har utmärkta organoleptiska egenskaper”.

Länk till offentliggörandet av produktspecifikationen

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