STAATSCOURANT
Officiële uitgave van het Koninkrijk der Nederlanden sinds 1814.
Nr. 37292
4 november 2026

# Publicatie Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, goedgekeurde standaardwijziging van het productdossier van de naam "Asparago Bianco di Bassano" (BOB)

Gelet op artikel 18 van de Landbouwkwaliteitsregeling 2007 en artikel 2.22 van de Regeling dierlijke producten maakt de Rijksdienst voor Ondernemend Nederland de volgende publicatie in Publicatieblad C/2026/5287 van 13 oktober 2026 van de Europese Unie bekend.

Met onderstaande bekendmaking wordt de goedkeuring van de standaardwijziging van een productdossier van een geografische aanduiding in het Unieregister van geografische aanduidingen bekendgemaakt.

C/2026/5287 13.10.2026

**Bekendmaking van de mededeling van een goedgekeurde standaardwijziging van een productdossier van een geografische aanduiding overeenkomstig artikel 5, lid 4, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie[1]**

(C/2026/5287)

***MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING***

**(Artikel 24 van Verordening (EU) 2024/1143)**
**"Asparago Bianco di Bassano"**
**EU-referentienummer: PDO-IT-0338-AM01 – 24.7.2026**

*1. Naam van het product*

"Asparago Bianco di Bassano"

*2. Type geografische aanduiding*

☒ BOB
☐ BGA

*3. Sector*

☒ Agrarische producten
☐ Wijnen
☐ Gedistilleerde dranken

*4. Land waartoe het geografische gebied behoort*

Italië

*5. Autoriteit van de lidstaat die de standaardwijziging meedeelt*

***Naam***

MINISTERO DELL'AGRICOLTURA, DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE E DELLE FORESTE (Ministerie van Landbouw, Voedselsoevereiniteit en Bosbouw) – PQA 1

*6. Kwalificatie als standaardwijziging*

De wijzigingen voldoen aan de definitie van een "standaardwijziging" als bedoeld in artikel 24, lid 4,

[1] Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie van 30 oktober 2024 tot aanvulling van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad met regels inzake de registratie en bescherming van geografische aanduidingen, gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen en tot intrekking van Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 664/2014 (PB L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

van Verordening (EU) 2024/1143, omdat ze geen wijziging in de naam omvatten, het verband niet dreigen te verbreken en geen verdere beperkingen voor de afzet van het product met zich meebrengen.

*7. Beschrijving van de goedgekeurde standaardwijziging(en)*

***Titel***

Artikel 2 van het productdossier en punt 4.2 van de samenvatting – Wijziging van de indelingstabel van de asperges

***Beschrijving***

Met de wijziging worden de gegevens in de tabel verduidelijkt en wordt de typografische fout gecorrigeerd waarbij het bereik voor de dwarsdoorsnede van de asperges tussen 14 en 15 mm ontbrak.
☒ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

***Titel***

Artikel 3 van het productdossier – Wijziging van de titel

***Beschrijving***

De titel van het artikel is bijgewerkt om er verwijzingen naar de verpakking in op te nemen.
☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

***Titel***

Artikel 4 van het productdossier en punt 4.4 van de samenvatting

***Beschrijving***

De titel is bijgewerkt en de tekst van het artikel is geherformuleerd om een aantal bepalingen te schrappen die geen betrekking hebben op het productdossier, maar op het controleplan.
☒ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

***Titel***

Artikel 5 van het productdossier – Wijziging van de titel

***Beschrijving***

De titel van artikel 5 is bijgewerkt om te verwijzen naar de werkwijze voor het verkrijgen van het product.
☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

***Titel***

Artikel 5 van het productdossier en punt 4.5 van de samenvatting – Actualisering van de verplantingsperiode

***Beschrijving***

De verplantingsperiode is bijgewerkt en verlengd tot juni voor aspergeklauwen en tot september voor jonge planten.
☒ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

***Titel***

Artikel 5 van het productdossier en punt 4.5 van de samenvatting – Typografische correctie

***Beschrijving***

De redactionele fout met betrekking tot de weglating van de naam van het plaatselijke ecotype is gecorrigeerd.

☒ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

***Titel***

Artikel 5 van het productdossier en punt 4.5 van de samenvatting – Schrapping van de verplichte analyse

***Beschrijving***

Met deze wijziging wordt de verplichting geschrapt om elke vijf jaar een grondanalyse uit te voeren.
☒ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

***Titel***

Artikel 5 van het productdossier en punt 4.5 van de samenvatting – Herziening van de meststofvereisten

***Beschrijving***

De doseringen en het tijdschema voor het gebruik van organische en chemische meststoffen zijn herzien.
☒ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

***Titel***

Artikel 5 van het productdossier – Actualisering van verwijzingen naar regelgeving

***Beschrijving***

Een deel van de tekst is bijgewerkt, waarbij een achterhaalde verwijzing in de regelgeving is geschrapt.
☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

***Titel***

Artikel 5 van het productdossier – Correctie van de maximale oogstperiode

***Beschrijving***

De maximale oogstperiode in het tweede jaar van het planten van klauwen is gecorrigeerd.
☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

***Titel***

Artikel 6 van het productdossier – Wijziging van de titel

***Beschrijving***

Het artikel betreffende het verband met de omgeving werd geactualiseerd.
☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

***Titel***

Artikel 7 van het productdossier – Schrapping van het artikel

***Beschrijving***

Artikel 7 is geschrapt overeenkomstig artikel 49 van Verordening (EU) 2024/1143.
☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

***Titel***

Artikel 8 – Wijziging van nummering en titel

***Beschrijving***

De titel en nummering van het artikel zijn bijgewerkt.
☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

## *ENIG DOCUMENT*

**Oorsprongsbenamingen en geografische aanduidingen van landbouwproducten**
**"Asparago Bianco di Bassano"**
**EU-referentienummer: PDO-IT-0338-AM01 – 24.7.2026**

### *1. Naam van het product*

"Asparago Bianco di Bassano"

### *2. Type geografische aanduiding*

☒ BOB
☐ BGA

### *3. Land waartoe het afgebakende geografische gebied behoort*

Italië

### *4. Beschrijving van het landbouwproduct*

#### 4.1. Indeling van het landbouwproduct overeenkomstig de post en code van de gecombineerde nomenclatuur, als bedoeld in artikel 6, lid 1, van Verordening (EU) 2024/1143

0709 20 – asperges

#### 4.2. Beschrijving van het landbouwproduct waarop de geregistreerde naam van toepassing is

De BOB "Asparago Bianco di Bassano" mag alleen worden gebruikt voor asperges die zijn geteeld in het afgebakende productiegebied en die zijn afgeleid van het plaatselijke ecotype genaamd "Comune di Bassano" of "Chiaro di Bassano".

**1. Fysische kenmerken**

De asperges die zich mogen tooien met de naam BOB "Asparago Bianco di Bassano" moeten als volgt zijn:
a) wit van kleur. De schutbladeren en de basis mogen lichtroze van kleur zijn en eventuele lichte sporen van "roest" vertonen, zolang de toppen (de bovenste drie cm) van de asperges ervan gevrijwaard blijven en op voorwaarde dat de consument de verkleuringen door gewoon schillen kan verwijderen en de verkleuring in ieder geval niet meer dan 10% van het product per bos heeft aangetast;
b) goedgevormd: recht; intact; met dichte top. De asperges mogen niet hol, gespleten, ontschorst of gebroken zijn. Door de geringe vezeligheid, wat een onderscheidende kwaliteit van "Asparago Bianco di Bassano" is, ontstaan op het moment van verpakking barstjes aan de zijkant van de asperges. Kleine barstjes in de asperges worden daarom getolereerd, als ze na de oogst zijn opgetreden en niet meer dan 15% van de asperges per bos betreffen; ook mogen de asperges licht gebogen zijn;
c) zacht; asperges met een begin van houtvorming zijn niet toegestaan;
d) vers van uiterlijk en fris ruikend; vrij van vreemde geur en/of smaak;
e) gezond – vrij van vraat door knaagdieren en insecten;
f) schoon, vrij van aarde of andere ongerechtigheden;
g) vrij van oppervlakkig vocht en voldoende afgedroogd, nadat de asperges in koud water gewassen en gekoeld zijn, en vrij van chemische additieven.

De asperges moeten aan de basis recht en onder een rechte hoek ten opzichte van de lengteas zijn afgesneden.

**2. Groottesortering**

Asperges worden gesorteerd naar lengte en naar middellijn. De dwarsdoorsnede van de asperges

wordt halverwege de lengteas gemeten. De minimale dwarsdoorsnede is, inclusief tolerantie, vastgesteld op 11 mm.
De asperges moeten zo verpakt zijn dat het verschil in dwarsdoorsnede van de asperges in een bos niet meer dan 10 mm bedraagt.
De bossen worden in klassen ingedeeld op basis van de dwarsdoorsnede van de asperges waaruit zij bestaan. De lengte van de asperges moet nauw verband houden met de indeling in klassen, die overeenkomstig de onderstaande tabel moet plaatsvinden:

| Dwarsdoorsnede | Lengte |
|---|---|
| van 11 mm tot en met 14 mm | van 18 tot 20 cm |
| Voor dwarsdoorsneden groter dan 14 mm | van 18 tot 22 cm |

### 4.3. Afwijkingen inzake het betrekken van diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong met een beschermde oorsprongsbenaming) en beperkingen op het betrekken van grondstoffen (alleen voor verwerkte producten met een beschermde geografische aanduiding)

–

### 4.4. Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden

Alle fasen van de productie, bereiding en verpakking van “Asparago Bianco di Bassano” moeten plaatsvinden in het afgebakende productiegebied.

### 4.5. Specifieke regels voor het verpakken, in plakken snijden, raspen enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst

De inhoud van elke grootverpakking moet bossen van dezelfde omvang bevatten; elke bos moet homogeen zijn. De asperges moeten worden verkocht in stevig bijeengebonden bossen met een gewicht tussen 0,5 en 4 kg.
De asperges van de buitenste laag van elke bos moeten qua uiterlijk en afmetingen overeenstemmen met het gemiddelde van de asperges in de desbetreffende bos; verder moeten de asperges dezelfde lengte hebben.
Traditioneel wordt iedere bos, nadat de onderkant op gelijke hoogte is gebracht, stevig worden vastgebonden met een zgn. “stroppa” (wilgenteen). Op iedere bos moeten een aan de “stroppa” bevestigd merkteken met daarop het merk van de B.O.B. “Asparago Bianco di Bassano” worden aangebracht, alsmede het identificatievolgnummer (oplopend) van de bos, aan de hand waarvan deze traceerbaar is. De bossen moeten regelmatig in de verpakking worden gelegd.
De bossen mogen in recipiënten van hout, plastic of een ander geschikt materiaal worden gelegd.

### 4.6. Specifieke regels inzake de etikettering van het landbouwproduct waarnaar de geregistreerde naam verwijst

Aan de buitenkant van elke verpakking moet rechtstreeks of door middel van een etiket de volgende informatie worden aangebracht:
– ASPARAGO BIANCO DI BASSANO – D.O.P.;
– de naam van de producent;
– firmanaam en adres van de verpakker;
– verpakkingsdatum, alsmede de volgende handelskenmerken:
– kwaliteitsklasse (EU-norm),
– groottesortering,
– aantal bossen,
– gemiddeld gewicht van de bossen.
Het op het product aangebrachte merk bestaat uit het logo van de BOB en het volgnummer uit de oplopende reeks, aan de hand waarvan het product en de producent gegarandeerd kunnen worden getraceerd.
Het merk wordt met een niet-herbruikbare sluiting aan de “stroppa” bevestigd, aan de bovenzijde van de bos, als garantie dat het een product met beschermde oorsprongsbenaming betreft.

Logo:




*5. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied*

Het productie-, bereidings- en verpakkingsgebied van de "Asparago Bianco di Bassano" omvat de gemeenten Bassano del Grappa, Cartigliano, Cassola, Mussolente, Pove del Grappa, Romano D'Ezzelino, Rosà, Rossano Veneto, Tezze sul Brenta en Marostica in de provincie Vicenza.

*6. Verband met het geografische gebied*

*Samenvatting van het verband*

De omgevings- en technische/teeltomstandigheden van de aanplantingen die worden gebruikt voor de productie van "Asparago Bianco di Bassano", die het product zijn typische kenmerken verlenen, zijn als volgt:

**1. Bodems**

Het productiegebied van de Asparago Bianco di Bassano heeft gemengde bodems of gemengde zandbodems, met in de ondergrond veel grind; de bodems zijn doorlatend en bevatten een gematigd gehalte aan organisch materiaal; de pH ligt rond de 5,5–7,5 (licht zure tot neutrale bodems). Het betrokken gebied is van alluviale oorsprong: het gebied van de Valsugana, waarin de rivier de Brenta stroomt.
Het gebied wordt gekenmerkt door bodems waarvan de fysisch-chemische samenstelling wordt bepaald door het afzettingsmateriaal – kiezelstenen, zand en klei – dat door het stromende water is aangevoerd en in het rivierdal is afgezet.

**2. Klimaat**

De teeltgebieden van de "Asparago Bianco di Bassano" hebben een klimaat dat sterk onder invloed staat van de rivier de Brenta die de Valsugana doorkruist, alsmede van de bescherming bovenstrooms door de Venetiaanse Vooralpen en van het Grappa-massief.
De gemiddelde jaarlijkse neerslag ligt rond de 1.000 mm, waarbij de grootste hoeveelheden in de maanden april-mei en september-oktober vallen.
De gemiddelde temperatuur varieert van 2,5 tot 23 °C, waarbij in de maanden januari en juli de grootste extremen voorkomen.
De weersomstandigheden die het meest in het oog springen zijn: het verloop en de richting van de wind, die van Alta Valsugana naar het zuidoosten waait, waardoor een plaatselijk microklimaat ontstaat dat kenmerkend is voor het betrokken teeltgebied met geringe vochtigheid en een schaars voorkomen van nevel en mist. Daardoor staan de bodems slechts aan geringe temperatuurschommelingen bloot.
Dankzij al deze kenmerken ontwikkelt de plant een uitgebreid en diep wortelcomplex met dikke wortelstokken en vlezige wortels; dit is zeer bevorderlijk voor de opname van voedingsstoffen en de productie van suikers. Hierdoor kunnen zich snel wortelstokken van goed formaat (grootteklasse) ontwikkelen die volledig eetbaar zijn en een geringe vezeligheid vertonen.
In Venetië werd de asperge als "edel voedsel" beschouwd. In de boekhouding van banketten ter ere van gasten van hoog aanzien kwam de asperge begin zestiende eeuw al voor. Vanaf de zeventiende eeuw werd de asperge op grote schaal in de "Orti di Terraferma" (tuinen van het vasteland, d.w.z. even buiten Venetië) geteeld. De kerkvorsten op weg naar het concilie van Trente (1545–1563), die langs Bassano kwamen, konden zo de plaatselijke producten proeven; sommigen van hen hebben schriftelijk getuigenis nagelaten van de verdiensten van asperges voor de gezondheid.
Volgens een opgetekende legende zou de heilige Antonius van Padua aspergezaden uit Afrika hebben meegebracht. Hij ging naar Bassano om de tiran Ezzelino voor zich te winnen, en deze vruchtbare ontmoeting had nog een ander positief effect:
toen hij terugkeerde naar Padua, zaaide hij de zaden op de weg van Bassano naar Rosa tussen de struiken, waardoor deze gronden de beste en meest productieve werden voor de teelt van asperges.
In een beroemd schilderij van de Venetiaanse schilder Giovambattista Piazzetta (1682–1754), "La Cena di Emmaus" – The Cleveland Museum of Art – wordt het volgens het traditionele recept van Bassano bereide aspergegerecht duidelijk afgebeeld: "sparasi e ovi, sale e pevare, oio e aseo" (asperges en

eieren, zout en peper, olie en azijn). In 1847 verklaarde professor Terrazzi ("Alcuni cenni dell'Agronomia e della Industria Bassanese", 1847, blz. 14, in bijlage 5), die de kwaliteiten van de lokale landbouwproductie beschreef, dat "de asperges van Bassano, die zo wit, lekker en smaakvol zijn, alle lof verdienen; het is het mooiste en meest gewaardeerde geschenk van het nieuwe seizoen".
In de rubriek "Asperge" van de Enciclopedia Agraria Italiana (Italiaanse landbouwencyclopedie) (uitg. 1952) is de algemene opvatting te lezen dat ook in andere plaatsen, "de geteelde asperges uit Bassano altijd de voorkeur genieten boven de rassen uit Argenteuil, vanwege de goede aanpassing aan het klimaat en de optimale organoleptische eigenschappen".

***Elektronische verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier (URL)***

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