



C/2023/545

27.10.2023

Publikacja zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego chronioną nazwą pochodzenia lub chronionym oznaczeniem geograficznym w sektorze produktów rolnych i środków spożywczych, o której to zmianie mowa w art. 6b ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) nr 664/2014

(C/2023/545)

Niniejsza informacja zostaje opublikowana zgodnie z art. 6b ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 664/2014 ⁽¹⁾.

**POWIADOMIENIE O ZATWIERDZENIU ZMIANY STANDARDOWEJ W SPECYFIKACJI PRODUKTU
OBJĘTEGO CHRONIONĄ NAZWĄ POCHODZENIA LUB CHRONIONYM OZNACZENIEM
GEOGRAFICZNYM, POCHODZĄCEGO Z PAŃSTWA CZŁONKOWSKIEGO**

(rozporządzenie (UE) nr 1151/2012)

„Asparago di Badoere”

Nr UE: PGI-IT-0495-AM02 – 1.8.2023

ChNP () ChOG (X)

1. Nazwa produktu

„Asparago di Badoere”

2. Państwo członkowskie, do którego należy obszar geograficzny

Włochy

3. Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej

Ministerstwo Rolnictwa, Gospodarki Żywnościowej i Leśnictwa

—

4. Opis zatwierdzonych zmian

1. *Przywrócenie dwóch odmian szparagów*

Pkt 3.2 jednolitego dokumentu i art. 2 specyfikacji mające następujące brzmienie:

„Asparago di Badoere» to pędy rośliny z rodziny szparagowatych, rodzaju szparagów, gatunku officinalis oraz odmian »Thielim«, »Zeno«, »Grolim«, »Cumulus«, »Darzilla«, »Hercolim«, »Marco«, »Vittorio« i »Giove« w przypadku typu białego oraz odmian »Eros«, »Thielim«, »Grolim«, »Cumulus«, »Magnus«, »Giove«, »Vittorio« w przypadku typu zielonego.”

zostają zmienione i otrzymują brzmienie:

„Asparago di Badoere» to pędy rośliny z rodziny szparagowatych, rodzaju szparagów, gatunku officinalis oraz odmian »Thielim«, »Zeno«, »Grolim«, »Cumulus«, »Darzilla«, »Hercolim«, »Marco«, »Vittorio«, »Giove«, »Avalim« i »Dariana« w przypadku typu białego oraz odmian »Eros«, »Thielim«, »Grolim«, »Cumulus«, »Magnus«, »Giove«, »Vittorio«, »Avalim« i »Dariana» w przypadku typu zielonego.”

Wykaz odmian zaktualizowano dzięki przywróceniu kultywarów Avalim i Dariana, ponieważ niektórzy długoletni producenci nadal je uprawiają. Te dwa kultywary szparagów białych i zielonych tradycyjnie uprawia się na obszarze produkcji. Spełniają one wymogi obowiązującej specyfikacji ChOG i były uwzględnione w jej wcześniejszych wersjach.

Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

⁽¹⁾ Dz.U. L 179 z 19.6.2014, s. 17.

2. *Usunięcie możliwości stosowania innych kultywarów wyłącznie na podstawie pozytywnej oceny Ministerstwa Rolnictwa, Gospodarki Żywnościowej i Leśnictwa*

W art. 2 specyfikacji produktu i w pkt 3.2 jednolitego dokumentu skreślono następujący przepis:

Dopuszcza się stosowanie innych odmian szparagów pochodzących z badań odmianowych pod warunkiem potwierdzenia za pomocą doświadczeń i dokumentów, że metoda produkcji i cechy jakościowe „Asparago di Badoere” ChOG zostały zachowane.

Wykorzystanie tych innych odmian do produkcji „Asparago di Badoere” ChOG musi być uprzednio zgłoszone do Ministerstwa Polityki Rolnej, Żywnościowej i Leśnej.

Przepis ten został skreślony w odpowiedzi na krytykę ze strony Komisji, która zwróciła się o usunięcie go z innych specyfikacji produktów owocowo-warzywnych.

Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Asparago di Badoere”

Nr UE: PGI-IT-0495-AM02 – 1.8.2023

ChNP () ChOG (X)

1. **Nazwa lub nazwy [ChNP lub ChOG]**

„Asparago di Badoere”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Włochy

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**

3.1. *Typ produktu [zgodnie z załącznikiem XI]*

Klasa 1.6. Owoce, warzywa i zboża, świeże lub przetworzone

3.2. *Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1*

„Asparago di Badoere” to pędy rośliny z rodziny szparagowatych, rodzaju szparagów, gatunku officinalis oraz odmian „Thielim”, „Zenó”, „Grolim”, „Cumulus”, „Darzilla”, „Hercolim”, „Marco”, „Vittorio”, „Giove”, „Avalim” i „Dariana” w przypadku typu białego oraz odmian „Eros”, „Thielim”, „Grolim”, „Cumulus”, „Magnus”, „Giove”, „Vittorio”, „Avalim” i „Dariana” w przypadku typu zielonego. W momencie wprowadzenia na rynek pędy obydwu typów „Asparago di Badoere” ChOG mają następujący wygląd: są całe, zdrowe, czyste, o świeżym kolorze i wyglądzie, pozbawione uszkodzeń powstałych podczas nieodpowiedniego mycia, pozbawione pasożytów, pozbawione uszkodzeń spowodowanych przez pasożyty, pozbawione wgnieceń, pozbawione nienaturalnej wilgoci zewnętrznej, pozbawione nietypowego smaku lub zapachu; pędy są kruche, nie są puste ani pozbawione łuski. Obcięcie u podstawy jest równe i prostopadłe do osi podłużnej.

W szczególności „Asparago di Badoere” ChOG typu białego klasy Ekstra charakteryzuje się prostym pędem o bardzo zwartym pąku. Jego barwa jest biała, dopuszcza się występowanie różowych odcieni, powstających po zapakowaniu. Smak jest łagodny, nie słony i nie kwaśny, tekstura delikatna, pozbawiona włókien. Zapach pędu jest delikatny, typowy dla świeżych warzyw i dojrzałych kłosów pszenicy, z ledwo dostrzegalną nutą goryczki. Kaliber wynosi od 12 do 20 mm, przy czym maksymalna różnica między najszerszym a najwęższym pędem w tej samej wiązce lub w tym samym opakowaniu wynosi 6 mm. Długość wynosi od 14 do 22 cm, przy czym maksymalna różnica między najdłuższym a najkrótszym pędem w tej samej wiązce lub w tym samym opakowaniu wynosi 1 cm.

Pędy „Asparago di Badoere” ChOG typu białego i klasy I mają taki sam kształt, barwę, smak oraz długość, co pędy typu białego klasy Extra, lecz odmienny kaliber, który wynosi od 10 do 22 mm, przy czym maksymalna różnica między najszerszym a najwęższym pędem w tej samej wiązce lub w tym samym opakowaniu wynosi 8 mm.

„Asparago di Badoere” ChOG typu białego klasy II ma wierzchołek z pąkiem, który może być lekko zwiędnięty. Jego barwa jest biała, o możliwym lekkim różowym zabarwieniu, a kaliber wynosi od 8 do 30 mm, o równomiernym rozmieszczeniu w tej samej wiązce lub w tym samym opakowaniu. Długość: do 22 cm, o równomiernym rozmieszczeniu w tej samej wiązce lub w tym samym opakowaniu.

Szparagi należące do klasy II przeznaczone są wyłącznie do przetwórstwa.

Pędy „Asparago di Badoere” ChOG typu zielonego i klasy Ekstra charakteryzuje prosty kształt, z wierzchołkiem, który może być lekko zakrzywiony oraz bardzo zwartym pąkiem. Barwa części wierzchołkowej jest intensywnie zielona i błyszcząca, mogą występować na niej fioletowe odcienie, natomiast część u podstawy (stanowiąca nie więcej niż 5 % długości pędu) jest zielona z odcieniami od fioletu do białego. Smak jest łagodny i wyraźny, nie słony, nie kwaśny, pozbawiony goryczy. Ich konsystencja jest miękka i nie włóknista. Zapach jest wyraźny, owocowo-ziolowy i trwały. Kaliber wynosi od 12 do 20 mm, przy czym maksymalna różnica między najgrubszym a najcieńszym pędem w tej samej wiązce wynosi 6 mm. Długość wynosi od 18 do 27 cm, przy czym maksymalna różnica między najdłuższym a najkrótszym pędem w tej samej wiązce wynosi 1 cm.

Pędy „Asparago di Badoere” ChOG typu zielonego i klasy I mają taki sam kształt, barwę oraz smak co pędy typu zielonego klasy Ekstra. Kaliber wynosi jednak od 8 do 22 mm, przy czym maksymalna różnica między najgrubszym a najcieńszym pędem w tej samej wiązce wynosi 8 mm; długość zaś wynosi od 16 do 27 cm, przy czym maksymalna różnica między najdłuższym a najkrótszym pędem w tej samej wiązce wynosi 1 cm.

„Asparago di Badoere”, ChOG typu zielonego klasy II ma wierzchołek z lekko zwiędniętym pąkiem. Jego barwa jest zielona, o możliwym lekkim fioletowym zabarwieniu, a kaliber wynosi od 8 do 30 mm, o równomiernym rozmieszczeniu w tej samej wiązce lub w tym samym opakowaniu. Długość: do 27 cm, o równomiernym rozmieszczeniu w tej samej wiązce lub w tym samym opakowaniu.

Szparagi należące do klasy II przeznaczone są wyłącznie do przetwórstwa.

W odniesieniu do cech poszczególnych klas opisanych powyżej dopuszcza się maksymalną tolerancję wynoszącą 3 % wagi pędów niespełniających wymagań w zakresie długości i kalibru.

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

—

3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Wszystkie etapy produkcji „Asparago di Badoere”, od uprawy po zbiory, odbywają się na wyznaczonym obszarze geograficznym.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Na potrzeby wprowadzenia do obrotu i zachowania cech jakościowych, o których mowa w pkt 3.2, szparagi opatrzone nazwą „Asparago di Badoere” ChOG są pakowane na obszarze produkcji w pęczki lub w opakowania do środków spożywczych. Każde opakowanie może zawierać wyłącznie szparagi tej samej kategorii oraz tego samego kalibru.

Pakowanie „Asparago di Badoere” odbywa się na obszarze określonym w pkt 4 w celu zapewnienia identyfikowalności i kontroli produktu oraz by chronić „Asparago di Badoere” przed obniżeniem jakości spowodowanym wstrząsami lub urazami podczas transportu niezapakowanego produktu, które mogłyby spowodować czernienie produktu i pogorszenia jego jakości.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Na pęczkach i na opakowaniach należy umieścić etykietę, na której umieszczony jest drukowanymi literami o jednakowych wymiarach napis „Asparago di Badoere” ChOG z podaniem typu – zielony lub biały – produktu znajdującego się w opakowaniu, nazwiska lub nazwy oraz adresu producenta i przedsiębiorstwa pakującego, klasy handlowej Ekstra, I lub II, której towarzyszy informacja „produkt przeznaczony wyłącznie do przetwórstwa”, kalibru, a także wszystkich innych informacji przewidzianych w obowiązujących przepisach prawa.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar produkcji „Asparago di Badoere” ChOG obejmuje gminy: Piombino Dese i Trebaseleghe w prowincji Padwa; Casale sul Sile, Casier, Istrana, Mogliano Veneto, Morgano, Paese, Preganziol, Quinto di Treviso, Resana, Treviso, Veduggio i Zero Branco w prowincji Treviso i Scorzè w prowincji Wenecja.

5. Związek z obszarem geograficznym

Związek między obszarem geograficznym a „Asparago di Badoere” jest oparty na jakości. Obydwa typy szparagów objęte nazwą „Asparago di Badoere”, charakteryzują się szybkim wzrostem, dzięki czemu pod względem fizycznym pędy cechują się umiarkowaną włóknistością i wyjątkowo błyszczącą barwą, a pod względem organoleptycznym nabierają wyróżniających je cech, opisanych w pkt 3.2.

Łączne występowanie niżej opisanych warunków glebowo-klimatycznych na obszarze produkcji stanowi zasadniczy element gwarantujący jakość i oryginalność „Asparago di Badoere”, ponieważ przyczynia się do ukształtowania typowych dla produktu cech fizycznych i organoleptycznych.

Obszar produkcji „Asparago di Badoere” charakteryzuje się wyważoną średnią temperaturą wynoszącą ok. 15 °C, a odchylenia od tej wartości mogą na przestrzeni roku wynieść ponad 30 °C. Średni roczny poziom opadów wynosi około 900 mm. Najwyższy poziom opadów występuje zwykle wiosną i jesienią. Warunki te eliminują konieczność nawadniania w okresie zbioru pędów i pozwalają uchronić rośliny przed deficytem wody, dzięki czemu zagwarantowana jest optymalna jakość „Asparago di Badoere”.

Ponadto obszar charakteryzuje się obecnością rzek o źródłach krasowych, o wolnym prądzie, takich jak rzeka Sile, Zero, Dese oraz ich dopływów. Sprawiają one, że gleba staje się żyzna i wydajna. Gwarantuje to witalność roślin bez konieczności użyźniania częściej niż jest to zazwyczaj przeprowadzane. Ponadto niskie stężenie azotu umożliwia uzyskanie pędów nienaruszonych, pozbawionych widocznych pęknięć lub szczelin. Obszar produkcji charakteryzuje się glebami luźnymi. Uprawa „Asparago di Badoere” możliwa jest tylko na glebach głębokich o strukturze od średnio grubej do średniej, o niskiej zawartości wapnia na powierzchni, o odczynie od lekko zasadowego do obojętnego, dobrze lub średnio zdrenowanych, z możliwym gromadzeniem się węglanu wapnia w głębszych warstwach (zwanych „caranto”).

W regionie Veneto uprawa szparagów ma długą tradycję: jej początki sięgają ponoć okresu podboju ziem weneckich przez Rzymian.

Jeżeli chodzi o udokumentowanie związku, należy stwierdzić, że niezliczone są źródła, które wymieniają „Asparago di Badoere” typu białego i zielonego jako jedną z najbardziej cenionych lokalnych produkcji w regionie Veneto. Należy ponadto przypomnieć, że znaczenie Badoere w produkcji szparagów na poziomie prowincji zainspirowało administrację gminy Morgano do zorganizowania w 1968 r. lokalnego festiwalu szparagów („Mostra Provinciale dell'Asparago”), co stało się tradycją kultywowaną do dzisiaj.

Jest to działalność silnie zakorzeniona w kulturze mieszkańców obszaru, na którym odbywa się ta produkcja i gdzie techniki upraw były przekazywane z pokolenia na pokolenie. Dzięki wyjątkowemu połączeniu czynników produkcyjnych, takich jak wykonywanie czynności pielęgnacyjnych ręcznie i w tradycyjny sposób, z czynnikami glebowo-klimatycznymi określonego obszaru, produkty te zdecydowanie odróżniają się od innych produktów tego rodzaju. Fakt, że produkt jest powszechnie znany i cieszy się dobrą opinią, osiągniętą dzięki licznym inicjatywom promocyjnym, świadczy o dużej renomie „Asparago di Badoere”.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

https://www.politicheagricole.it/flex/files/1/1/3/D.3fff802670c9cbd6694e/DISCIPLINARE_ASAPARAGO_BADOERE_04.23.pdf