

**Publikacja wniosku zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych**

(2010/C 22/12)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

STRESZCZENIE

**ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006**

**„ASPARAGO DI BADOERE”**

**NR WE: IT-PGI-0005-0495-21.09.2005**

**ChNP ( ) ChOG ( X )**

Niniejsze streszczenie zawiera główne elementy specyfikacji produktu i jest przeznaczone do celów informacyjnych.

**1. Właściwy organ państwa członkowskiego:**

Nazwa: Ministero delle Politiche Agricole e Forestali  
Adres: Via XX Settembre 20  
00187 Roma RM  
ITALIA  
Tel. +39 0646655202  
Faks +39 0646655306  
E-mail: sacco7@politicheagricole.it

**2. Grupa składająca wniosek:**

Nazwa: Consorzio dell'Asparago di Badoere  
Adres: c/o Municipio di Morgano  
Piazza Indipendenza 2  
31050 Badoere di Morgano TV  
ITALIA  
Tel. +39 0499350001  
Faks +39 0499350001  
E-mail: —  
Skład: producenci/przetwórcy ( X ) inni ( )

**3. Rodzaj produktu:**

Klasa 1.6: Owoce, warzywa i zboża świeże lub przetworzone

**4. Specyfikacja produktu:**

(podsumowanie wymogów określonych w art. 4 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

**4.1. Nazwa produktu:**

„Asparago di Badoere”

**4.2. Opis produktu:**

„Asparago di Badoere” to pędy rośliny z rodziny szparagowatych, rodzaju szparagów, gatunku *Officinalis*, odmiany „Dariana”, „Thielim”, „Zeno”, „Avalim”, „Grolim” w przypadku typu „białego” oraz odmiany „Eros”, „Thielim”, „Grolim”, „Dariana”, „Avalim” w przypadku typu „zielonego”.

W momencie wprowadzenia na rynek obydwa typy „Asparago di Badoere” ChOG muszą mieć następujący wygląd: całe, zdrowe, pozbawione uszkodzeń powstałych podczas nieodpowiedniego mycia, czyste, o świeżym kolorze i wyglądzie, pozbawione pasożytów, pozbawione uszkodzeń spowodowanych przez pasożyty, pozbawione wgnieceń, pozbawione nienaturalnej wilgoci zewnętrznej, pozbawione nietypowego zapachu, kruche, nie puste i nie pozbawione łuski. Obcięcie u podstawy musi być równe i prostopadłe do osi podłużnej. W szczególności „Asparago di Badoere” ChOG biały klasy Ekstra charakteryzuje się prostym pędem o bardzo zwartym wierzchołku; barwa jest biała, dopuszcza się występowanie różowych odcieni, powstających po zapakowaniu; smak jest łagodny, nie kwaśny, nie słony, delikatny, pozbawiony włókien, zapach jest delikatny, typowy dla świeżych warzyw, a wypustki dojrzałe, z ledwo dostrzegalną nutą goryczki, kaliber wynosi od 12 do 20 mm, przy czym maksymalna różnica między największym a najmniejszym 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. „Asparago di Badoere” ChOG biały klasy I ma taki sam kształt, barwę, smak, długość co szparag klasy Ekstra, ale odmienny kaliber, który wynosi od 10 do 22 mm, przy czym maksymalna różnica między największym a najmniejszym pędem w tej samej wiązce lub w tym samym opakowaniu wynosi 8 mm. „Asparago di Badoere” ChOG zielony klasy Ekstra charakteryzuje się prostym pędem z możliwym lekkim zakrzywieniem wierzchołka, który jest bardzo zwarty; barwa części wierzchołkowej jest intensywnie zielona i błyszcząca, mogą występować fioletowawe 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 kwaśny, nie słony, nie gorzki, delikatny, pozbawiony włókien, zapach jest wyraźny, owocowo-ziolowy, kaliber wynosi od 12 do 20 mm, przy czym maksymalna różnica między największym pędem a najmniejszym w tej samej wiązce lub w tym samym opakowaniu wynosi 6 mm; długość wynosi od 18 do 27 cm, przy czym maksymalna różnica między najdłuższym a najkrótszym pędem w tej samej wiązce lub w tym samym opakowaniu wynosi 1 cm. „Asparago di Badoere” ChOG zielony klasy I ma taki sam kształt, barwę, smak, długość co szparag klasy Ekstra, ale odmienny kaliber, który wynosi od 8 do 22 mm, przy czym maksymalna różnica między największym a najmniejszym pędem w tej samej wiązce lub w tym samym opakowaniu wynosi 8 mm, a długość wynosi od 16 do 27 cm, przy czym maksymalna różnica między najdłuższym a najkrótszym pędem w tej samej wiązce lub w tym samym opakowaniu wynosi 1 cm.

W odniesieniu do opisanych powyżej cech poszczególnych klas szparagów dopuszczalna jest tolerancja wynosząca nie więcej niż 3 % produktu każdego typu.

#### 4.3. *Obszar geograficzny:*

Obszar produkcji „Asparago di Badoere” ChOG obejmuje gminy: Piombino Dese, Trebaseleghe w prowincji Padova; Casale sul Sile, Casier, Istrana, Mogliano Veneto, Morgano, Paese, Preganziol, Quinto di Treviso, Resana, Treviso, Vedelago, Zero Branco w prowincji Treviso i Scorzè w prowincji Venezia. W ramach określonego obszaru geograficznego produkcja „Asparago di Badoere” ChOG może odbywać się wyłącznie na terenach, które spełniają warunki określone w pkt 4.6.

#### 4.4. *Dowód pochodzenia:*

Każdy etap procesu produkcyjnego musi być monitorowany i obejmuje dokumentowanie produktów wchodzących i wychodzących dla każdego etapu. W ten sposób, a także przez wpisanie działek, na których odbywa się produkcja, producentów, przedsiębiorstw pakujących produkt do odpowiednich rejestrów prowadzonych przez właściwy organ kontrolny, a także dzięki zgłaszaniu organowi kontrolnemu wyprodukowanych ilości, zagwarantowana jest identyfikowalność produktu i możliwość odtworzenia jego łańcucha produkcji. Wszystkie osoby fizyczne i prawne wpisane do odpowiednich rejestrów podlegają kontroli prowadzonej przez organ kontrolny zgodnie z zasadami zawartymi w specyfikacji produkcji i odpowiednim planie kontroli.

#### 4.5. *Metoda produkcji:*

Uprawa obydwu typów „Asparago di Badoere” może odbywać się w szklarniach lub na otwartym polu. Sadzenie karp musi odbywać się w okresie od początku lutego do 30 czerwca, przy czym zagęszczenie plantacji nie może wynosić więcej niż 22 000 roślin-karp/ha. W każdym przypadku zabronione jest uprawianie na tym samym podłożu przez co najmniej 36 następnym miesiącu szparagów lub innych roślin z rodziny szparagowatych; zabrania się ponadto uprawiania szparagów na tym samym terenie, na którym wcześniej uprawiane były ziemniaki, marchew, buraki i rośliny strączkowe, jeśli nie upłynęło co najmniej 12 miesięcy.

Raz do roku można nawozić glebę zarówno nawozami organicznymi, jak i chemicznymi. Czynności te muszą obejmować nie mniej niż jedno nawożenie organiczne. Nawozy chemiczne nie mogą jednak przekraczać następujących jednostek:

- azot (N) 150 kg/ha
- fosfor ( $P_2O_5$ ) 100 kg/ha
- potas ( $K_2O$ ) 200 kg/ha.

Ponadto uprawa musi być utrzymywana w stanie doskonałej wydajności przez regularne odchwaszczanie, które można przeprowadzać środkami mechanicznymi lub chemicznymi.

Przez co najmniej 18 miesięcy od rozpoczęcia uprawy, tj. w tzw. fazie pielęgnacji, w celu zagwarantowania zdrowego rozwoju roślin zabrania się zbierania jakichkolwiek pędów.

W przypadku typu białego obowiązkowe jest nadsypywanie gruntu i ściółkowanie roślin przez zastosowanie czarnej folii o grubości co najmniej 0,10 mm lub innego materiału odpowiedniego do zahamowania normalnego procesu fotosyntezy.

Zbiór „Asparago di Badoere” powinien odbywać się – po zakończeniu fazy pielęgnacji – między początkiem lutego a 31 maja każdego roku.

Maksymalna produkcja z hektara nie może przekroczyć 7 000 kg produktu oczyszczonego.

Uprawa i pakowanie „Asparago di Badoere” muszą odbywać się na obszarze określonym w pkt 4.3, aby zapewnić identyfikowalność i kontrolę i by nie pogorszyć jakości produktu.

#### 4.6. Związek z obszarem geograficznym:

Obydwa typy szparagów, określane nazwą „Asparago di Badoere”, charakteryzują się szybkim wzrostem, dzięki czemu pędy pod względem fizycznym cechują się niską włóknistością i wyjątkowo błyszczącą barwą, a pod względem organoleptycznym nabierają wyróżniających je cech, opisanych w pkt 4.2.

Łączne występowanie poniżej 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. Najwięcej deszczowych dni jest zwykle wiosną i jesienią. Warunki te wykluczają konieczność nawadniania w okresie zbioru pędów i pozwalają uchronić rośliny od wszelkiego stresu wodnego, dzięki czemu zagwarantowana jest doskonała jakość szparagów z Badoere. Ponadto obszar charakteryzuje się obecnością rzek o źródłach krasowych, o wolnym prądzie, takich jak rzeka Sile, Zero, Dese i ich dopływy, które sprawiają, że gleba staje się żyzna i wydajna. Gwarantuje to doskonałą jędrność roślin bez konieczności użyźniania częściej niż to określono w pkt. 4.5; 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 terenach 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 węgla wapnia w głębszych warstwach (zwanym „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” w odmianie białej i zielonej 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 od 1968 r. „I Mostra Provinciale dell’Asparago” (Pierwszej Wystawy Szparagów w Prowincji (Treviso)), a tradycja ta kultywowana jest 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 z tego sektora. Fakt, że produkt jest powszechnie znany i cieszy się dobrą opinią, osiągniętą dzięki licznym inicjatywom promocyjnym, świadczy o dużej renomie „Asparago di Badoere”.

#### 4.7. Organ kontrolny:

Organ kontrolny spełnia wymagania określone w normie EN 45011.

Nazwa: CSQA Certificazioni srl

Adres: Via S. Gaetano 74  
36016 Thiene VI  
ITALIA

Tel. +39 0445366094

Faks +39 0445382672

E-mail: —

#### 4.8. Etykietowanie:

Szparagi, które noszą nazwę „Asparago di Badoere” ChOG, muszą być pakowane w pęczki trwale związane za pomocą rafii lub w opakowania dopuszczone do celów spożywczych. Zawartość każdego opakowania musi być jednorodna i zawierać wyłącznie szparagi tego samego rodzaju, klasy i kalibru.

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 lub I, kalibru, a także wszystkich innych informacji przewidzianych w obowiązujących przepisach prawa.

Ponadto każdy pęczek musi być tak zapieczętowany, by niemożliwe było otwarcie pęczka lub opakowania bez zerwania plomby, na której widnieje logo ChOG „Asparago di Badoere” i wszystkie inne informacje przewidziane w obowiązujących przepisach prawa.

Logo identyfikujące ChOG „Asparago di Badoere” składa się z kwadratu o zaokrąglonych narożnikach, wewnątrz którego znajduje się rysunek podzielony na dwa plany. Na pierwszym planie widnieje wystylizowany rysunek produktu, przedstawiający pięć pędów szparagów związanych w pęczek, a na drugim planie umieszczony jest rysunek przedstawiający fragment architektonicznej konstrukcji arkadowej, która znajduje się na rynku miasteczka; falowana linia oddziela dwa plany, a w dolnym prawym rogu umieszczony jest napis „Asparago di Badoere” w dwóch liniach.

---