

II

(Akty o charakterze nieustawodawczym)

ROZPORZĄDZENIA

ROZPORZĄDZENIE WYKONAWCZE KOMISJI (UE) 2015/255

z dnia 13 lutego 2015 r.

zatwierdzające nieznaczną zmianę specyfikacji nazwy zarejestrowanej w rejestrze chronionych nazw pochodzenia i chronionych oznaczeń geograficznych [Marchfeldspargel (ChOG)]

KOMISJA EUROPEJSKA,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

uwzględniając rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych ⁽¹⁾, w szczególności jego art. 53 ust. 2 akapit drugi,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Zgodnie z art. 53 ust. 1 akapit pierwszy rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 Komisja przeanalizowała wniosek Austrii w sprawie zatwierdzenia zmiany specyfikacji chronionego oznaczenia geograficznego „Marchfeldspargel”, zarejestrowanego na podstawie rozporządzenia Komisji (WE) nr 1263/96 ⁽²⁾ zmienionego rozporządzeniem (WE) nr 564/2002 ⁽³⁾.
- (2) Wniosek ma na celu zmianę specyfikacji w odniesieniu do zmiany organu kontrolnego.
- (3) Komisja przeanalizowała przedmiotową zmianę i stwierdziła, że jest ona uzasadniona. W związku z tym, że jest to zmiana nieznaczną w rozumieniu art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, Komisja może ją zatwierdzić bez odwoływania się do procedury określonej w art. 50–52 wymienionego rozporządzenia,

PRZYMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1

W specyfikacji chronionego oznaczenia geograficznego „Marchfeldspargel” wprowadza się zmiany zgodnie z załącznikiem I do niniejszego rozporządzenia.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1263/96 z dnia 1 lipca 1996 r. uzupełniające załącznik do rozporządzenia (WE) nr 1107/96 w sprawie rejestracji oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia zgodnie z procedurą określoną w art. 17 rozporządzenia Rady (EWG) nr 2081/92 (Dz.U. L 163 z 2.7.1996, s. 19).

⁽³⁾ Rozporządzenie Komisji (WE) nr 564/2002 z dnia 2 kwietnia 2002 r. zmieniające opis dwóch nazw występujących w załączniku do rozporządzenia (WE) nr 1107/96 w sprawie rejestracji oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia zgodnie z procedurą określoną w art. 17 rozporządzenia Rady (EWG) nr 2081/92 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych oraz nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych oraz zmieniające opis nazwy występującej w załączniku do rozporządzenia (WE) nr 2400/96 w sprawie wprowadzenia niektórych nazw do rejestru chronionych nazw pochodzenia oraz chronionych oznaczeń geograficznych określonych w rozporządzeniu Rady (EWG) nr 2081/92 (Marchfeldspargel/Baena/Lammefjordsgulerod) (Dz.U. L 86 z 3.4.2002, s. 7).

Artykuł 2

Skonsolidowany jednolity dokument zawierający główne elementy specyfikacji znajduje się w załączniku II do niniejszego rozporządzenia.

Artykuł 3

Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie dwudziestego dnia po jego opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich państwach członkowskich.

Sporządzono w Brukseli dnia 13 lutego 2015 r.

W imieniu Komisji,
za Przewodniczącego,
Phil HOGAN
Członek Komisji

ZAŁĄCZNIK I

W specyfikacji chronionego oznaczenia geograficznego „Marchfeldspargel” zatwierdza się następujące zmiany:

- W pkt 5 lit. g) specyfikacji wskazany organ kontrolny – *Landeshauptmann von Niederösterreich* – zostaje zastąpiony następującym prywatnym organem kontrolnym:

SGS Austria Controll-Co.GesmbH

Diefenbachgasse 35

A-1150 Wiedeń

Tel. + 43 151225670

Faks + 43 151225679

E-mail: sgs.austria@sgs.com

- Nazwa grupy składającej wniosek została zmieniona w następujący sposób:
„Verein Genuss Region Marchfeldspargel g.g.A.”
-

ZAŁĄCZNIK II

SKONSOLIDOWANY JEDNOLITY DOKUMENT

Rozporządzenie Rady (WE) nr 510/2006 z dnia 20 marca 2006 r. w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych (*)

„MARCHFELDSPARGEL”

Nr WE: AT-PGI-0217-01213 – 11.03.2014

ChOG (X) ChNP ()

1. Nazwa

„Marchfeldspargel”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Austria

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**3.1. Rodzaj produktu**

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

3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1:

Pędy (= młode pędy szparagów *Asparagus officinalis* L.) muszą być całe, zdrowe, bez uszkodzeń spowodowanych niewłaściwym myciem, czyste, o świeżym wyglądzie i zapachu, wolne od szkodników lub uszkodzeń spowodowanych przez gryzonie bądź owady, obtłuczeń lub nietypowej wilgoci zewnętrznej oraz obcych zapachów lub smaków. Cięcie wykonywane u podstawy szparaga powinno być w miarę możliwości czyste. Ponadto pędy nie mogą być puste w środku, popękane ani obrane. Niewielkie pęknięcia, które nastąpiły po zbiorze, są dozwolone w ograniczonym zakresie. „Marchfeldspargel” mają wyraźny i delikatny smak szparaga, z odrobiną goryczy. Ich smak nie może być gorzki ani włóknisty.

Szparagi dzielą się na cztery grupy w zależności od ich zabarwienia:

- szparagi białe,
- szparagi fioletowe: pączek ma barwę różową do fioletowo-purpurowej, zaś część pędu – barwę białą,
- szparagi fioletowo-zielone: częściowo fioletowe i zabarwienie na zielono,
- szparagi zielone: pąk i większa część pędu muszą mieć barwę zieloną.

Maksymalna długość szparagów białych i fioletowych wynosi 22 cm, zaś szparagów zielono-fioletowych i zielonych – 25 cm.

Odmiany:

- odmiany niemieckie: Ruhm von Braunschweig, Schwetzingen Meisterschuss, Huchels Auslese, Lukullus, Vulkan, Presto, Merkur, Hermes, Eposs, Ravel, Ramos;

odmiany szparagów zielonych (= pozbawione antocyjanów): Spaganiva, Schneewittchen, Schneekopf;

- odmiany holenderskie: Venlim, Carlim, Gijnlim, Boonlim, Backlim, Thielim, Horlim, Prelim, Grolim;

- odmiany francuskie: Larac, Cito, Aneto, Desto, odmiana Darbonne, kaliber 3 i 4, Jacq ma pourpre odmiany 2001 i 2002, Andreas, Dariana, Cipres, Viola.

- odmiana amerykańska: Mary Washington

(*) Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12 Zastąpione rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012.

3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

—

3.4. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego)

—

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

—

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.

Szparagi „Marchfeldspargel” są pakowane w mocno związane pęczki, warstwowo w opakowaniach jednostkowych lub w małych opakowaniach. Kalibrowanie przeprowadza się na podstawie średnicy, zgodnie ze specyfikacją. Zawartość każdej paczki lub pęczka musi być jednorodna i zawierać wyłącznie szparagi tego samego pochodzenia, tej samej jakości i barwy. Do pakowania używa się wyłącznie materiałów, które chronią przed wilgocią i nie przepuszczają światła oraz umożliwiają opieczetowanie opakowań.

Specjalny system transportu gwarantuje, że szparagi zebrane danego dnia są dostępne na terenie całej Austrii w ciągu 24 godzin.

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania

Wspólne logo, chroniona nazwa pochodzenia „Marchfeldspargel” oraz nazwa, adres, rodzaj zabarwienia, klasa, kaliber, masa i liczba paczek.

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Marchfeld: żyzna równina położona na wschodzie od Wiednia między Dunajem a Morawami (po niemiecku: March), ograniczona od południa Dunajem, na wschodzie Morawami, na północy wzgórzami zwanymi Weinviertler Hügelland, na zachodzie granicami miasta Wiedeń.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

5.1. Specyfika obszaru geograficznego

Region Marchfeld podlega słabym wpływom klimatu stepów Kotliny Panońskiej; występują w nim szczególne rodzaje gleb (gleby rzeczne, czarnoziem, deluwia i aluwia o dużej zawartości próchnicy oraz o zmiennej zawartości gliny i lessu). Region ten – podobnie jak południowo-wschodnia Styria – cieszy się najdłuższym czasem nasłonecznienia w całej Austrii i należy do najcieplejszych regionów w kraju. Od XIX wieku region Marchfeld zajmuje ważne miejsce w uprawie szparagów (w czasach monarchii austro-węgierskiej indywidualni producenci zaopatrywali dwór cesarza w Wiedniu); ogrodnicy z tego regionu posiadają zatem długoletnie doświadczenie w zakresie uprawy szparagów. Sprzyjające warunki produkcji w regionie Marchfeld pozwalają łatwo spełnić kryteria ekologiczne.

5.2. Specyfika produktu

„Marchfeldspargel” charakteryzują się wyjątkowym smakiem szparaga; zawierają mniej substancji gorzkich niż porównywalne produkty i są niezwykle delikatne.

5.3. Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG):

Warunki klimatyczne w połączeniu ze szczególnymi rodzajami gleb są idealne do uprawy szparagów. Wysokie średnie temperatury oraz wystarczająca wilgotność zapewniają bardzo sprzyjające warunki dla uprawy. W dzikiej formie szparagi pochodzą zatem z regionu Marchfeld. Długie doświadczenie ogrodników z regionu Marchfeld przyczynia się do zagwarantowania, że jedynie odmiany najbardziej przystosowane do szczególnych warunków produkcji są uprawiane. Zważywszy że uprawiane odmiany szparagów są szczególnie przystosowane do warunków glebowych, „Marchfeldspargel” zawierają bardzo mało substancji gorzkich. Ponadto pędy „Marchfeldspargel” są zbierane częściej niż porównywalne produkty, co powoduje, że są one w bardzo niewielkim stopniu zdrewniałe.

„Marchfeldspargel” cieszą się również doskonałą reputacją. Dlatego też sezon szparagowy w Marchfeld otwierają znane osoby ze świata polityki, biznesu i kultury, a podczas tego wydarzenia dokonuje się wyboru królowej szparagów z Marchfeld.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(art. 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

<http://www.patentamt.at/Media/Marchfeldspargel.pdf>
