

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany w specyfikacji produktu, która nie jest zmianą nieznaczną, zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2021/C 102/07)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku w sprawie zmian zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY W SPECYFIKACJI PRODUKTU OZNACZONEGO CHRONIONĄ NAZWĄ POCHODZENIA/
CHRONIONYM OZNACZENIEM GEOGRAFICZNYM, GDY ZMIANA TA NIE JEST NIEZNACZNA

Wniosek o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit pierwszy rozporządzenia (UE) nr 1151/2012

„Asparago di Badoere”

Nr UE: PGI-IT-0495-AM01 – 25.11.2019

ChNP () ChOG (X)

1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes

Consorzio dell'Asparago di Badoere

Miejsce prowadzenia działalności i siedziba: Municipio di Morgano Piazza Indipendenza, 2

31050 Badoere di Morgano (TV), Włochy; tel. +39 3282143228

E-mail: info@asparagodibadoere.it

www.asparagodibadoere.it

Consorzio dell'„Asparago di Badoere” jest uprawnione do złożenia wniosku o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 13 ust. 1 dekretu Ministerstwa Polityki Rolnej, Żywnościowej i Leśnej nr 12511 z dnia 14 października 2013 r.

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Włochy

3. Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek
- Etykietowanie
- Inne: zmiany redakcyjne; kontrole; aktualizacja odniesień do przepisów

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

4. Rodzaj zmian

- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, dla których jednolity dokument (lub dokument mu równoważny) nie został opublikowany, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

5. Zmiany

Opis produktu

1. Artykuł 2 obecnej specyfikacji produktu

„Asparago di Badoere» to pędy rośliny z rodziny szparagowatych, rodzaju szparagów, gatunku officinalis oraz odmian takich jak »Dariana«, »Thielim«, »Zeno«, »Avalim«, »Grolim« w przypadku typu białego lub odmian, takich jak »Eros«, »Thielim«, »Grolim«, »Dariana« i »Avalim« w przypadku typu zielonego”

zostaje uzupełniony i otrzymuje 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.

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.”.

Pkt 4.2 streszczenia:

„Asparago di Badoere» to pędy rośliny z rodziny szparagowatych, rodzaju szparagów, gatunku officinalis oraz odmian takich jak »Dariana«, »Thielim«, »Zeno«, »Avalim« i »Grolim« w przypadku typu białego oraz odmian takich jak »Eros«, »Thielim«, »Grolim«, »Dariana« w przypadku typu zielonego”.

otrzymuje 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.

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.”.

Wykaz odmian, które mogą być wykorzystywane do produkcji „Asparago di Badoere” został zaktualizowany.

Z wykazu tego usunięto odmiany, które nie są już stosowane, ponieważ są rzadkie lub z czasem okazały się przestarzałe pod względem agronomicznym. Wykaz został rozszerzony o nowe odmiany, które zachowują cechy charakterystyczne „Asparago di Badoere”, a jednocześnie zapewniają wyższe plony, lepsze właściwości swoiste, są bardziej odporne na choroby i wymagają stosowania mniejszej ilości nawozów oraz środków ochrony roślin, co odbywa się z korzyścią dla konsumentów, środowiska, a także różnorodności biologicznej obszaru. Ponadto zezwala się na stosowanie nowych odmian, pod warunkiem że zostało potwierdzone za pomocą doświadczeń i dokumentów, iż odmiany te zachowują cechy charakterystyczne opisane w specyfikacji produktu „Asparago di Badoere” ChOG oraz że Ministerstwo Polityki Rolnej, Żywnościowej i Leśnej zostało o tym poinformowane. Zmiana ta pozwala rolnikom wykorzystywać nowe odmiany dostępne na rynku, przy jednoczesnym poszanowaniu cech charakterystycznych chronionego produktu.

Zmiana ma zastosowanie do pkt 3.2 jednolitego dokumentu.

2. W części specyfikacji produktu zawierającej opis „Asparago di Badoere” ChOG typu białego, po opisie klasy I dodaje się następujący tekst:

„Klasa II

Kształt: pęd z wierzchołkiem i pąkiem, który może być lekko zwiędnięty;

Kolor: biały, o możliwym lekkim różowym zabarwieniu;

Smak: 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: 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.”.

Dodana klasa II obejmuje pędy, które różnią się kształtem lub wielkością od pędów klasy Ekstra i klasy I, ale zachowują wszelkie właściwości organoleptyczne produktu, jako że są uprawiane w tych samych warunkach glebowo-klimatycznych oraz przy zastosowaniu tych samych technik produkcji.

Nowa klasa II jest szczególnie pożądana przez segment rynku wykorzystujący produkty częściowo przetworzone; jest ona zatem przeznaczona wyłącznie do przetwórstwa.

Zmiana ma zastosowanie do pkt 4.2 streszczenia oraz do pkt 3.2 jednolitego dokumentu.

3. W części specyfikacji produktu zawierającej opis „Asparago di Badoere” ChOG typu zielonego, po opisie klasy I dodaje się następujący tekst:

„Klasa II

Kształt: pęd z wierzchołkiem, lekko zwiędnięty pąk;

Kolor: zielony, o możliwym lekkim fioletowym zabarwieniu;

Kaliber: 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.”.

Uzasadnienie jest identyczne z przedstawionym w pkt 2 powyżej, dotyczącym typu białego „Asparago di Badoere” ChOG. Zmiana ma zastosowanie do pkt 4.2 streszczenia oraz pkt 3.2 jednolitego dokumentu.

4. Następujące zdanie:

„W odniesieniu do cech poszczególnych klas opisanych powyżej dopuszcza się tolerancję wynoszącą nie więcej niż 3 % produktu każdego typu.”

otrzymuje brzmienie:

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

Jest to zmiana redakcyjna mająca na celu doprecyzowanie specyfikacji produktu poprzez określenie podstawy obliczania progu tolerancji oraz parametrów, do których ma zastosowanie.

Zmiana ma zastosowanie do pkt 4.2 streszczenia oraz do pkt 3.2 jednolitego dokumentu.

Metoda produkcji

Artykuł 5 obecnej specyfikacji produktu

5. Znajdujące się na końcu artykułu 5 następujące zdania:

„Po zakończeniu głównej fazy wzrostu zbiorów »Asparago di Badoere« powinien odbywać się między 1 lutego a 31 maja każdego roku.

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

otrzymują brzmienie:

„Po zakończeniu głównej fazy wzrostu zbiór szparagów »Asparago di Badoere« powinien odbywać się między 1 lutego a 30 czerwca każdego roku.

Maksymalna produkcja z hektara nie może przekroczyć 10 000 kg produktu oczyszczonego dla wszystkich klas (Ekstra, I oraz II).”.

Data zakończenia zbiorów została zmieniona na 30 czerwca. Ze względu na zaobserwowane w ostatnich latach zmiany klimatyczne i pojawienie się późniejszych odmian poziom produkcji i standardy jakościowe „Asparago di Badoere” ChOG utrzymują się co najmniej przez 30 dni po 31 maja.

Produkcja z hektara zostaje podniesiona z 7 000 do 10 000 kg, ponieważ niektóre odmiany, które mogą być wykorzystywane do produkcji „Asparago di Badoere”, cechują się wyższymi plonami i dłuższym okresem zbioru. Należy również wziąć pod uwagę produkcję nowej klasy II, która stanowi uzupełnienie produkcji klas Ekstra oraz I. Zwiększenie produkcji z hektara w żaden sposób nie zmienia cech organoleptycznych produktu, które pozostają na tym samym poziomie jakości.

Etykietowanie

Artykuł 8 obecnej specyfikacji produktu

6. Następujący tekst:

„Na potrzeby wprowadzenia do obrotu szparagi, które noszą nazwę »Asparago di Badoere« ChOG, muszą być pakowane na obszarze produkcji, o którym mowa w artykule 3 niniejszej specyfikacji produktu, zgodnie z następującymi przepisami:

a) »Asparago di Badoere« ChOG – typu białego:

- pakowane w pęczki trwale związane za pomocą rafii, o masie od 0,7 do 1,2 kg;
- pakowane w opakowania do środków spożywczych o maksymalnej masie 2,0 kg.

b) »Asparago di Badoere« ChOG – typu zielonego:

- pakowane w pęczki trwale związane za pomocą rafii lub gumki recepturki, o masie od 0,5 do 1,2 kg;
- pakowane w opakowania do środków spożywczych o maksymalnej masie 2,0 kg.

Każde opakowanie musi mieć jednorodną zawartość w postaci wyłącznie szparagów tego samego typu, kategorii oraz tego samego kalibru.”

otrzymuje brzmienie:

„Na potrzeby wprowadzenia do obrotu szparagi, które noszą nazwę »Asparago di Badoere« ChOG, muszą być pakowane na obszarze produkcji, o którym mowa w artykule 3 niniejszej specyfikacji produktu, w pęczki lub w opakowania do środków spożywczych.

Każde opakowanie może zawierać wyłącznie szparagi tej samej kategorii oraz tego samego kalibru.”.

Oдноśne zdanie w pkt 4.8 streszczenia:

„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. Każde opakowanie musi mieć jednorodną zawartość w postaci wyłącznie szparagów tego samego typu, kategorii oraz tego samego kalibru.”

zostaje zmienione, jak następuje, i dodane do pkt 3.5 jednolitego dokumentu:

„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.

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.

Każde opakowanie może zawierać wyłącznie szparagi tej samej kategorii oraz tego samego kalibru.”.

Zmiana ta jest konieczna, aby sprostać zmieniającym się wymaganiom rynków krajowych i zagranicznych, a w szczególności, by odpowiedzieć na zapotrzebowanie na opakowania, które są bardziej zróżnicowane i oferują wiele możliwych rozwiązań.

Na rynku widoczny jest popyt na indywidualne opakowania, takie jak pęczki lub skrzynki o różnej wielkości, zaprojektowane z myślą o potrzebach klientów i dostosowane do ich oczekiwań.

Ponadto, ponieważ nazwa „Asparago di Badoere” obejmuje zarówno szparagi białe, jak i zielone, uznano, że należy promować oba rodzaje szparagów, co oznacza również stosowanie tych samych opakowań, jednolitych pod względem kategorii i wielkości, lecz nie pod względem rodzaju.

Odnosny punkt jednolitego dokumentu został również uzupełniony o sprecyzowanie dotyczące wymogu pakowania produktu na obszarze produkcji, który to wymóg zawarty jest w obecnej specyfikacji produktu.

7. Następujące zdanie:

„klasa handlowa Ekstra lub I, zgodnie z postanowieniami art. 2 niniejszej specyfikacji produktu;”

otrzymuje brzmienie:

„klasa handlowa Ekstra lub I; klasa handlowa II, której towarzyszy informacja »produkt przeznaczony wyłącznie do przetwórstwa«, zgodnie z postanowieniami art. 2 niniejszej specyfikacji produktu;”.

Następujące zdanie w pkt 4.8 streszczenia:

„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.”

zostaje zmienione, jak następuje, i dodane do pkt 3.6 jednolitego dokumentu:

„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.”.

Tekst został zatem dostosowany w celu uwzględnienia klasy II dla obu rodzajów „Asparago di Badoere” ChOG oraz możliwości umieszczania obu rodzajów szparagów (białych i zielonych) w tym samym opakowaniu lub wiązce.

Inne

Zmiany redakcyjne

8. Zmieniono nazwę art. 4 na „Dowód pochodzenia”.
9. Zmieniono nazwę art. 5 na „Metoda produkcji”.
10. Zmieniono nazwę art. 6 na „Związek ze środowiskiem”.
11. Zmieniono nazwę art. 7 na „Kontrola”.
12. Zmieniono nazwę art. 8 na „Etykietowanie”.

Kontrola

Artykuł 7 obecnej specyfikacji produktu

13. Artykuł 7 obecnej specyfikacji produktu nie precyzuje organu odpowiedzialnego za kontrolę zgodności ze specyfikacją produktu. W proponowanej specyfikacji produktu, w artykule 7 wprowadza się następujące zmiany:

„Kontrola przeprowadzana w celu stosowania przepisów niniejszej specyfikacji produktu są wykonywane zgodnie z przepisami rozporządzenia (UE) nr 1151/2012; organem kontrolnym jest CSQA Certificazioni S.r.l., z siedzibą w Thiene (VI) -I- Via San Gaetano 74, Włochy; tel.: +39 0445313011; e-mail: csqa@csqa.it; poświadczony e-mail: csqa@legalmail.it).”.

Aktualizacja odniesień do przepisów

14. Odniesienia do rozporządzenia Rady (EWG) nr 2081/92 znajdujące się w art. 1 i art. 7 specyfikacji produktu zostały dostosowane do obowiązujących przepisów.

JEDNOLITY DOKUMENT

„ASPARAGO DI BADOERE”

Nr UE: PGI-IT-0495-AM01 – 25.11.2019

ChNP () ChOG (X)

1. Nazwa lub nazwy

„Asparago di Badoere”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Włochy

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

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”, „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.

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.

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-ziołowy 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.

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.

Każde opakowanie może zawierać wyłącznie szparagi tej samej kategorii oraz tego samego kalibru.

- 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 vitalność roślin bez konieczności użyżniania 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 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” 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 organizowania od 1968 r. „Prima 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”.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

(art. 6 ust. 1 akapit drugi rozporządzenia)

Skonsolidowany tekst specyfikacji produktu jest dostępny na stronie internetowej: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

Jest on również dostępny

bezpośrednio na stronie internetowej Ministerstwa Polityki Rolnej, Żywnościowej i Leśnej (www.politicheagricole.it) po otwarciu zakładki „Qualità” (Jakość) u góry po prawej stronie ekranu, kliknięciu odnośnika „Prodotti DOP IGP STG” (Produkty ChNP, ChOG i GTS) po lewej stronie ekranu, a następnie „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE” (Specyfikacje produktów rozpatrywane przez UE).