

Publikacja wniosku 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

(2015/C 329/05)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku na podstawie art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾.

JEDNOLITY DOKUMENT

„BRABANTSE WAL ASPERGES”

Nr UE: NL-PDO-0005-01177 – 6.11.2013

ChNP (X) ChOG ()

1. Nazwa

„Brabantse Wal asperges”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Niderlandy

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

Uwagi ogólne

Nazwa „Brabantse Wal asperges” odnosi się do jadalnych pędów szparagów uprawianych na obszarze Brabantse Wal. Nazwą tą określa się wyłącznie świeże szparagi klasy 1.

„Brabantse Wal asperges” są jadalnymi pędami szparaga (*Asparagus officinalis*), które sprzedaje się nieobrane lub obrane.

„Brabantse Wal asperges” wprowadzane są na rynek w trzech kategoriach w ramach klasy 1, a w odniesieniu do grubości i barwy muszą posiadać następujące cechy jakościowe:

— A białe = 16–22 mm grubości

— AA białe = 22–28 mm grubości

— AAA białe = 28+ mm grubości

Grubość może odbiegać od wskazanej nie więcej niż o 1 mm dla 10 % masy danej partii.

Szparagi mają długość 20–24 cm. Sprzedawane szparagi nie mogą różnić się długością więcej niż o 2 cm.

Szparagi zaliczane do klasy 1 muszą być proste i mieć jednolitą, białą barwę oraz długość co najmniej 20 cm. Główna nie może mieć przebarwień i musi być zamknięta. Szparagi nie mogą być puste w środku ani uszkodzone, nie powinny także mieć rdzawych plam.

Właściwości organoleptyczne

Smak

„Brabantse Wal asperges” różnią się smakiem od innych szparagów: jest on słony i niemal zupełnie pozbawiony goryczy.

Wygląd

Szparagi mają jaskrawobiałą barwę.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

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

Uprawa i zbiór prowadzone są wyłącznie przez samych rolników na przedmiotowym obszarze geograficznym.

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

Aby zapewnić jakość, świeżość i regionalny charakter szparagów, należy je schłodzić do temperatury 4 stopni Celsjusza w ciągu czterech godzin od zbioru.

Nie stosuje się żadnej obróbki ani konserwacji z wyjątkiem ewentualnego obierania na życzenie odbiorców.

Producenci pakują szparagi, aby wskazać pochodzenie produktu, zapewnić jego rozpoznawalność i zachować jakość. Szparagi nieopakowane tracą swoją jakość w ciągu 12 godzin od zbioru ze względu na wysuszenie i odbarwienie.

Konsumenci i sektor gastronomiczny mają do wyboru szparagi w opakowaniach różnej wielkości: nieobrane w plastikowych workach lub obrane w hermetycznie zamkniętych plastikowych pojemnikach.

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

Na opakowaniu szparagów, do których odnosi się nazwa „Brabantse Wal asperges”, znajduje się etykieta z logo UE „Beschermde Oorsprongsbenaming (BOB)” (chroniona nazwa pochodzenia (ChNP)) oraz logo przedstawione poniżej.



4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Określony obszar geograficzny, na którym uprawia się „Brabantse Wal asperges”, znajduje się w południowo-zachodniej części Brabancji Północnej, na terenie gmin Bergen op Zoom i Woensdrecht (tzw. Wouwse plantage wraz z obszarem Kalmthoutse Heide) oraz częściowo w gminach Steenbergen i Roosendaal. Obszar ten określa się mianem Brabantse Wal.

5. Związek z obszarem geograficznym

„Brabantse Wal asperges” mają łagodny i delikatny smak. Gorycz jest nieobecna lub ledwo wyczuwalna. W początkowym odczuciu smak jest słony, czasem przechodzący w słodkawy. Aromat jest delikatny, bez dominujących zapachów, dzięki czemu możliwe jest przyrządzanie produktu na wiele sposobów i dodawanie go do różnych potraw. Ten smak odróżnia omawiane szparagi od innych.

Nazwa „Brabantse Wal asperges” jest od lat bezpośrednio związana z obszarem geograficznym Brabantse Wal. Brabantse Wal jest obszarem wyróżniającym się pod względem historii, kultury i cech geograficznych, położonym na południowo-zachodnich krańcach Brabancji. Przedmiotowy obszar geograficzny odróżnia się od otaczających go obszarów, ponieważ położony jest na swego rodzaju wale („de wal”). Wal ten powstał w wyniku nagromadzenia osadów piasku.

Lekka, piaszczysta gleba Brabantse Wal, która dobrze przepuszcza wodę, jest dobrym terenem do uprawy „Brabantse Wal asperges”, ponieważ luźny piach umożliwia optymalny wzrost szparagów.

Brabantse Wal jest najstarszym obszarem upraw w Niderlandach, a w gminie Bergen op Zoom do końca lat 50. znajdowały się największe tereny upraw szparagów w tym kraju.

Uprawy zajmują około 40 ha.

Przedmiotowy obszar geograficzny charakteryzuje się łagodnym klimatem morskim. Na wspomniany morski klimat oddziałuje silnie ciepły prąd zatokowy występujący w niedalekim Oceanie Atlantyckim, który ociepla również Morze Północne. W rezultacie przeważnie występuje tam zachodni i południowo-zachodni wiatr, który nawiewa nad Brabantse Wal dość suche i słone powietrze z Zelandii. Wiatr ten „uderza” w Brabantse Wal. Obecna jeszcze w słonym, morskim powietrzu wilgoć opada na piaszczystą glebę Brabantse Wal, co wpływa także na słony smak „Brabantse Wal asperges”.

Woda jest jednym z elementów stanowiących o smaku szparagów. Słona woda gruntowa, która w swoim naturalnym biegu spływa z Kalmthoutse Heide przez Brabantse Wal w kierunku Zelandii, jest głównym źródłem substancji potrzebnych do wzrostu szparagów, które składają się w 95 % z wody. Piaszczysta gleba zawiera rozpuszczalne, naturalnie obecne w wodzie minerały, które wzmacniają słony smak szparagów. Dodatkowe nawadnianie pozbawiłoby produkt tej właściwości. Dlatego uprawy te nawadnia się bardzo rzadko. Również w przypadku przetwarzania tych szparagów w potrawach niepotrzebny jest dodatek soli.

„Brabantse Wal asperges” zawdzięczają swoje szczególne cechy nie tylko klimatowi i glebom obszaru uprawy, lecz także długiej tradycji uprawy szparagów w regionie oraz specjalistycznej wiedzy rolników, którzy uprawiają je od pokoleń.

Historia upraw na tym obszarze liczy dziesiątki lat.

W księgach rachunkowych klasztoru w Huijbergen odnaleziono nawet wzmiankę o zakupie noża do obierania szparagów pochodzącą z 1685 r.

„Brabantse Wal asperges” uprawia się wyłącznie w chłodnej (zbiór trwa od połowy kwietnia do końca czerwca), żyznej glebie, w sposób zrównoważony.

Szparagi rosną pod powierzchnią gruntu w dużych wałach z ziemi. Ponieważ do podziemnych wałów nie wpada światło słoneczne, wyrastające pędy szparagów nie zabarwiają się na zielono, lecz pozostają białe.

Liście wyrosniętych szparagów pozostają w ziemi do jesieni, tak aby rośliny mogły pobrać wytworzone przez siebie składniki odżywcze.

Liście usuwa się późną jesienią, a wiosną przygotowuje się na nowo miejsce uprawy.

„Brabantse Wal asperges” zbiera się ręcznie, czasem także korzysta się z wózków do zbioru, które podnoszą folię pokrywającą wały, a następnie opuszczają ją z powrotem. Zbiór trwa od połowy kwietnia do końca czerwca.

Uprawa „Brabantse Wal asperges” wymaga określonych działań i fachowej wiedzy rolników.

Względnie suche i słone morskie powietrze powoduje, że „Brabantse Wal asperges” są mało narażone na choroby, dzięki czemu w ich przypadku stosuje się mniej chemicznych środków ochrony roślin niż jest to wymagane w uprawie szparagów na innych obszarach.

Uważna obserwacja roślin również pozwala uniknąć nadmiernego stosowania środków ochrony roślin; stosuje się je jedynie w razie konieczności, a nie zgodnie z określonym harmonogramem, jak to zwykle ma miejsce w przypadku uprawy szparagów.

Stosowanie mniejszej ilości środków chemicznych niż w uprawie szparagów na innych obszarach przyczynia się do uzyskania charakterystycznego smaku „Brabantse Wal asperges”.

Ponadto rolnicy regularnie sprawdzają zawartość minerałów w podłożu, pobierając próbki gleby. Dzięki temu nawozy stosuje się jedynie w razie konieczności.

Brak nadmiernej ingerencji w naturalny proces wzrostu szparagów powoduje, że uprawiana roślina jest silna i bardziej odporna na choroby niż inne szparagi, a produkt zachowuje swoje właściwości organoleptyczne.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

http://eu-streekproducten.nl/sites/default/files/Productdossier_BWA%20_12022015.pdf
