

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany nieznaczonej zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit drugi rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych**

(2016/C 437/08)

Komisja Europejska zatwierdziła niniejszą zmianę nieznaczną zgodnie z art. 6 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) nr 664/2014 <sup>(1)</sup>.

## WNIOSK O ZATWIERDZENIE ZMIANY NIEZNACZNEJ

**Wniosek o zatwierdzenie zmiany nieznaczonej zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit drugi rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 <sup>(2)</sup>****„MARCHFELDSPARGEL”****Nr UE: PGI-AT-02124 – 29.2.2016****ChNP ( ) ChOG ( X ) GTS ( )****1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes**

Adres: Verein Genuss Region Marchfeldspargel g.g.A.

Marchfeldstraße 9

2304 Mannsdorf/Donau

ÖSTERREICH

Tel. +43 22122414

Faks +43 22122897

E-mail: spargel@sulzmann.at

Grupa ta stanowi pierwotną grupę składającą wniosek, która ma uzasadniony interes w aktualizacji specyfikacji.

**2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Austria

**3. Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany**

- Opis produktu
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek
- Etykietowanie
- Inne [określić]

**4. Rodzaj zmian**

- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, zakwalifikowana jako nieznaczonej zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, która nie wymaga zmiany opublikowanego jednolitego dokumentu.
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, zakwalifikowana jako nieznaczonej zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, która wymaga zmiany opublikowanego jednolitego dokumentu.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 179 z 19.6.2014, s. 17.

<sup>(2)</sup> Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, zakwalifikowana jako nieznaczna zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, dla którego nie został opublikowany jednolity dokument (lub dokument mu równoważny).
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu będącego GTS, kwalifikująca się jako nieznaczna zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit czwarty rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

## 5. Zmiany

W specyfikacji (składającej się ze streszczenia i części podstawowej) dotyczącej chronionej nazwy „Marchfeldspargel – g.g.A.” wprowadza się następujące zmiany:

— *Streszczenie specyfikacji:*

- W pkt 1 dane dotyczące właściwego organu państwa członkowskiego zostają zaktualizowane i otrzymują brzmienie:

Österreichisches Patentamt  
Dresdner Straße 87  
1200 Wien  
ÖSTERREICH

Tel. +43 153424-0  
Faks +43 153424-535  
E-mail: herkunftsangaben@patentamt.at

- W pkt 5 lit. h) (Etykietowanie) w zdaniu:

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

skreśla się następujące fragmenty tekstu:

„Wspólne logo, i liczba paczek”.

— *Część podstawowa:*

- W załączniku 2 pkt 5 lit. h) (Etykietowanie) usuwa się przestawione wspólne logo i skreśla wyrażenie „liczba paczek”.

*Uzasadnienie*

Ze specyfikacji usuwa się obowiązek opatrywania produktu wspólnym logo producentów, ponieważ logo to nie jest już używane. Podawanie na etykiecie liczby paczek okazało się w praktyce nieistotne do celów kontroli.

## 6. Zaktualizowana specyfikacja produktu (wyłącznie w odniesieniu do ChNP i ChOG)

Pełny tekst specyfikacji można znaleźć na stronie internetowej:

[http://www.patentamt.at/Media/Marchfeldspargel\\_feb2016.pdf](http://www.patentamt.at/Media/Marchfeldspargel_feb2016.pdf) lub bezpośrednio na stronie austriackiego Urzędu Patentowego ([www.patentamt.at](http://www.patentamt.at)), posługując się ścieżką: „Markenschutz/Schutzrechte/Herkunftsangabe”. Specyfikację można tam znaleźć pod konkretną nazwą danego produktu wysokiej jakości.

JEDNOLITY DOKUMENT

**„MARCHFELDSPARGEL”**

Nr UE: PGI-AT-02124 – 29.2.2016

ChNP ( ) ChOG ( X )

### 1. Nazwa lub nazwy

„Marchfeldspargel”

### 2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Austria

### 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

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 gorzkości. 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.

### 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

—

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

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 od wilgoci i nie przepuszczają światła oraz umożliwiają opiecztowanie opakowań.

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

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

Chroniona nazwa pochodzenia „Marchfeldspargel” oraz nazwa, adres producenta, rodzaj zabarwienia, klasa, kaliber i masa.

## 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

Region Marchfeld podlega słabym wpływom klimatu stepów Kotliny Panońskiej; występują w nim szczególne rodzaje gleb (gleby rzeczne, czarnoziemy, 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.

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

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. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

Pełny tekst specyfikacji można znaleźć na stronie internetowej:  
[http://www.patentamt.at/Media/Marchfeldspargel\\_feb2016.pdf](http://www.patentamt.at/Media/Marchfeldspargel_feb2016.pdf)

lub bezpośrednio na stronie austriackiego Urzędu Patentowego ([www.patentamt.at](http://www.patentamt.at)), posługując się ścieżką: „Markenschutz/Schutzrechte/Herkunftsangabe”. Specyfikację można tam znaleźć pod konkretną nazwą danego produktu wysokiej jakości.

---