

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany 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**

(2014/C 371/15)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 <sup>(1)</sup>.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY

**ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006****w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych <sup>(2)</sup>**

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY SKŁADANY NA PODSTAWIE ART. 9

**„ASPARAGO BIANCO DI CIMADOLMO”****NR WE: IT-PGI-0105-01202-4.3.2014****ChOG ( X ) ChNP ( )****1. Nagłówek w specyfikacji produktu, którego dotyczy zmiana**

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek z obszarem geograficznym
- Etykietowanie
- Wymogi krajowe
- Inne [aktualizacja przepisów, pakowanie]

**2. Rodzaj zmiany (zmian)**

- Zmiana jednolitego dokumentu lub arkusza streszczenia
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanej ChNP lub zarejestrowanego ChOG, w odniesieniu do których nie opublikowano ani jednolitego dokumentu, ani arkusza streszczenia
- Zmiana specyfikacji niewymagająca zmian w opublikowanym jednolitym dokumencie (art. 9 ust. 3 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)
- Tymczasowa zmiana specyfikacji wynikająca z wprowadzenia obowiązkowych środków sanitarnych lub fitosanitarnych przez organy publiczne (art. 9 ust. 4 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

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

<sup>(2)</sup> Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12. Zastąpione rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012

### 3. Zmiana (zmiany)

#### 3.1. Opis produktu

- Dodano nowe następujące kultywary i odmiany: Zeno i Vittorio (dawniej AM840), Darbella, Voltaire i Cumulus. Te kultywary i odmiany wytworzono z dawnych odmian, które wykorzystywano do produkcji „Asparago bianco di Cimadolmo” ChOG, a które z biegiem czasu dopracowywano w regionie, aby zachować charakterystyczne cechy organoleptyczne i fizyczne tego znanego wśród konsumentów typu szparagów.
- Kultywary Gladio JM2001 i JM2004 usunięto ze specyfikacji, ponieważ nie są już oferowane przez przedsiębiorstwa sprzedające materiał siewny.
- W związku z uchynieniem rozporządzenia Komisji (WE) nr 2377/1999 <sup>(3)</sup> ustanawiającego normę handlową dla szparagów uznano za konieczne określenie w specyfikacji „Asparago bianco di Cimadolmo” ChOG wartości dla średnicy i długości dopuszczalnych dla kategorii handlowych „Ekstra” i „I”.

#### 3.2. Elementy świadczące o pochodzeniu produktu z obszaru geograficznego

Zaktualizowano nagłówek dotyczący dowodu pochodzenia, aby uwzględnić wymogi określone w rozporządzeniu (UE) nr 1151/2012.

#### 3.3. Metoda produkcji

System produkcji i uprawy

- Aby specyfikacja była bardziej czytelna dla producentów, określono okres rozsadzania młodych roślin; ze względu na klimat okres od marca do maja jest bowiem najbardziej odpowiedni do rozsadzania i pomyślnego przebiegu uprawy.
- Uściślono obowiązek dokonania badań działek przeznaczonych pod uprawy produktu oraz częstotliwość przeprowadzania tych badań.

Zarządzanie gruntami i odżywianie roślin

- Usunięto informacje dotyczące średnich zawartości substancji w roślinach, ponieważ uznano je za ogólne, a zatem niemające znaczenia dla sposobu nawożenia. Nawożenie przeprowadza się na podstawie analizy gleby i rzeczywistego zapotrzebowania rośliny.
- Uściślono, że nawadnianie można przeprowadzać wyłącznie w razie konieczności.

Środki ochrony roślin

- Termin „chemiczne” zastąpiono terminem „fitosanitarne”, który jest bardziej odpowiedni dla produkcji biologicznej.

Zbiór

- Usunięto informację dotyczącą daty rozpoczęcia zbioru, ponieważ nie była ona precyzyjna. Sam okres zbioru pozostał niezmienny.

#### 3.4. Etykietowanie

- Zmieniono treść rozdziału dotyczącego stosowania etykiety, zarówno dla produktu sprzedawanego w pęczkach, jak i luzem. W szczególności etykieta, która opasuje pęczek szparagów, jest umieszczana niżej niż było to przewidziane w pierwotnej specyfikacji. Jest umieszczana na takim poziomie, aby wierzchołek szparagów był bardziej widoczny. W przypadku szparagów pakowanych luzem zmiana przewiduje zamykanie opakowania i umieszczanie etykiety poniżej systemu zamykającego opakowanie. Dzięki umieszczeniu etykiety poniżej systemu zamykającego opakowanie i zamykaniu opakowania możliwe jest zapobieganie nieuprawnionym ingerencjom w produkt i zapewnienie konsumentowi nienaruszonego opakowania.
- Aby dostarczyć konsumentowi jak najwięcej informacji, dodano obowiązek podawania kategorii handlowej i odpowiedniej klasy średnicy.
- Dodano możliwość zastąpienia na etykiecie wyrażenia „Chronione oznaczenie geograficzne” skrótem „IGP” („ChOG”) zapisanym czcionką o tych samych wymiarach i w tym samym kolorze.
- Obowiązkowe jest umieszczanie logo Unii Europejskiej.
- W celu poprawienia jakości informacji przekazywanych konsumentom dodano skrótowiec „IGP” („ChOG”) do logo produktu.
- Poprawiono niektóre odniesienia związane z opisem charakterystyki technicznej logo ChOG.

<sup>(3)</sup> Dz.U. L 287 z 10.11.1999, s. 6.

3.5. *Inne***Aktualizacja przepisów**

Zmieniono odniesienie do przepisów Unii Europejskiej. Odniesienie do rozporządzenia Rady (EWG) nr 2081/92 (\*) zastąpiono odniesieniem do rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

**Pakowanie**

Aby zapobiec nieuprawnionym ingerencjom w produkt i zapewnić konsumentowi wysoką jakość produktu, określono, że w przypadku produktu pakowanego luzem opakowanie zbiorcze może zawierać nie więcej niż 5 kg produktu oraz że obowiązkowe jest zamykanie opakowania za pomocą siatki lub innego odpowiedniego materiału i umieszczanie opaski, na której znajduje się logo ChOG.

JEDNOLITY DOKUMENT

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

**w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych<sup>(5)</sup>**

**„ASPARAGO BIANCO DI CIMADOLMO”**

**NR WE: IT-PGI-0105-01202-4.3.2014**

**ChOG ( X ) ChNP ( )**

**1. Nazwa**

„Asparago Bianco di Cimadolmo”

**2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Włochy

**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**

Chronione oznaczenie geograficzne „Asparago bianco di Cimadolmo” jest zastrzeżone dla pędów szparagów pochodzących z upraw, w skład których wchodzi następujące odmiany i kultywary: Precoce d'Argenteuil, Larac, Dariana, Cumulus, Darbella, Vittorio (dawniej AM 840), Voltaire i Zeno.

W skład upraw mogą wchodzić również inne kultywary w ilości stanowiącej nie więcej niż 20 %.

W momencie wprowadzenia do obrotu „Asparago bianco di Cimadolmo” musi posiadać następujące cechy handlowe i jakościowe:

- pędy są całkowicie białe. Pędy są całe, mają świeży wygląd i zapach, są zdrowe, pozbawione uszkodzeń spowodowanych przez gryzonie i insekty, praktycznie pozbawione obić, czyste, suche na zewnątrz, tj. wystarczająco wysuszone po ewentualnym umyciu lub odświeżeniu w zimnej wodzie oraz pozbawione obcych zapachów i smaków; pędy nie mogą być puste w środku, popękane, połamane, a ich skórka nie może być zniszczona,
- „Asparago bianco di Cimadolmo” jest podzielony na następujące kategorie handlowe, które z kolei dzielą się na dwie klasy, w zależności od średnicy:

Kategoria Ekstra

— klasa średnicy: od 19 do 24 mm

— klasa średnicy: od 15 do 19 mm

Kategoria I

— klasa średnicy: od 12 do 15 mm

— klasa średnicy: od 8 do 12 mm

Długość szparagów wynosi od 20 do 22 cm.

(\*) Dz.U. L 208 z 24.7.1992, s. 1.

(5) Zastąpione rozporządzeniem (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*

Wszystkie etapy produkcji „Asparago bianco di Cimadolmo”, od sadzenia po zbiór, muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym.

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

Szparagi muszą być wysłane do miejsca przetwarzania w ciągu 12 godzin od zbioru i dostarczane w pęczkach lub luzem.

W celu zakonserwowania produktu konieczne jest zwolnienie metabolizmu rośliny przez szybkie schłodzenie w odpowiedniej temperaturze.

Opakowanie musi zapewnić odpowiednią ochronę produktu.

W momencie pakowania produkt pozbawiony jest jakichkolwiek ciał obcych.

Pędy są pakowane w sposób następujący:

- a) w mocno związanych pęczkach o masie od 0,5 do 3 kg. Pędy umieszczane w zewnętrznej warstwie każdego pęczku muszą być reprezentatywne pod względem wyglądu i wymiarów dla średniej wszystkich pędów wchodzących w jego skład.

Pęczki muszą być równo ułożone w opakowaniu; każdy pęczek można zabezpieczyć papierem. Pęczki z jednej partii muszą mieć tę samą masę i tę samą długość; lub

- b) luzem, ułożone w opakowaniach o masie nie większej niż 5 kg; ten rodzaj opakowania musi być zamknięty siatką lub jakimkolwiek innym materiałem przeznaczonym do pakowania żywności oraz opasany opaską, na której znajduje się logo ChOG, tak aby zabezpieczyć „Asparago bianco di Cimadolmo” ChOG przed ewentualnymi nieuprawnionymi ingerencjami.

Zawartość każdego opakowania lub pęczka musi być jednorodna i musi zawierać pęczki tej samej kategorii jakościowej i tego samego kalibru.

3.7. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania*

Etykieta ma postać opaski opasującej pęczek lub – w przypadku szparagów pakowanych luzem – umieszczonej pod materiałem zamykającym opakowanie.

W celu ochrony interesu konsumenta każdy pęczek posiada etykietę, na której oprócz kategorii, o której mowa w pkt 3.2, podaje się odpowiednią klasę średnic.

Produkt objęty ChOG musi być opisany na etykiecie następującymi określeniami:

„Asparago bianco di Cimadolmo” i „Indicazione Geografica Protetta” („Chronione oznaczenie geograficzne”) lub skrótowiec I.G.P. (ChOG) czcionką o tych samych wymiarach i w tym samym kolorze.

Na etykiecie musi być umieszczona pieczęć gwarancyjna z logo lub znakiem wyróżniającym chronionego określenia geograficznego.

Obowiązkowe jest stosowanie symbolu Unii Europejskiej.



4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Geograficzny obszar produkcji „Asparago bianco di Cimadolmo” położony jest w prowincji Treviso i obejmuje cały obszar następujących gmin: Breda di Piave, Cimadolmo, Fontanelle, Mareno di Piave, Maserada sul Piave, Oderzo, Ormelle, Ponte di Piave, San Polo di Piave, Santa Lucia di Piave, Vazzola.

## 5. Związek z obszarem geograficznym

### 5.1. Specyfika obszaru geograficznego

Typowy dla obszaru produkcji klimat jest umiarkowany i wilgotny, a w okresie wiosennym występują znaczne opady deszczu.

Obszar produkcji położony jest na aluwialnej równinie Piawy; gleby są tutaj piaszczysto-muliste, pochodzenia aluwialnego, ruchome, miękkie, mają odczyn lekko zasadowy lub obojętny, są przepuszczalne i dobrze zdrenowane.

### 5.2. Specyfika produktu

„Asparago bianco di Cimadolmo” jest ceniony ze względu na swoje białe, delikatne i pozbawione włókien pędy.

### 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)

Umiarkowany i wilgotny klimat oraz piaszczyste i muliste, ruchome i świeże gleby sprzyjają wzrostowi szparagów, które szybko rosną dzięki luźnej strukturze podłoża, co z kolei pozwala uzyskać białe, delikatne i pozbawione włókien pędy.

O renomie produktu świadczą między innymi organizowane od 1975 r. targi „Asparago bianco di Cimadolmo”, które przyciągają konsumentów i pasjonatów w pierwszych tygodniach maja każdego roku. Interesujące jest również istnienie „szparagowego szlaku”, tj. szlaku turystycznego przebiegającego przez gminy, w których produkuje się „Asparago bianco di Cimadolmo”.

„Asparago bianco di Cimadolmo” jest często wymieniany w tekstach o technologii rolnictwa oraz wśród produktów typowych dla prowincji Treviso (*L'asparago - la storia, le tradizioni e le ricette*, Paolo Morganti i Chiara Nardo, Morganti Editori; *La qualità come risorsa: il caso delle produzioni tipiche della provincia di Treviso*, V. Boatto, E. Defrancesco i A. Scudeller – 1995); stanowi również składnik wielu przepisów i serwowany jest w menu renomowanych restauracji tej prowincji.

W odniesieniu do historii i tradycji należy podkreślić, że o uprawie „Asparago bianco di Cimadolmo” świadczą liczne zapiski w tekstach niektórych historycznych autorów, np. w dziele *I centodieci ricordi che formano il buon fattore di Villa Agostinetti*, opublikowanym w 1679 r. i przechowywanym w archiwach gminy.

## Odesłanie do publikacji specyfikacji

(art. 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006 <sup>(6)</sup>)

Właściwe władze administracyjne wszczęły krajową procedurę sprzeciwu, publikując wniosek o zatwierdzenie zmiany specyfikacji ChOG „Asparago bianco di Cimadolmo” w Dzienniku Urzędowym Republiki Włoskiej nr 5 z dnia 8 stycznia 2014 r.

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

lub

wchodząc na stronę internetową Ministerstwa Polityki Rolnej, Żywnościowej i Leśnej ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)) i otwierając zakładkę „Prodotti DOP IGP” (Produkty ChNP ChOG) (na górze ekranu po prawej stronie), a następnie zakładkę „Prodotti DOP IGP STG” (Produits AOP IGP STG) (z boku ekranu po lewej stronie) i wreszcie „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE” (Specyfikacje przedłożone UE do analizy).

---

<sup>(6)</sup> Zob. przypis 5.