

Publikacja wniosku zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych

(2006/C 321/07)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu do wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006. Komisja musi otrzymać oświadczenia o sprzeciwie w terminie sześciu miesięcy od daty publikacji.

STRESZCZENIE

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

Wniosek o rejestrację zgodnie z art. 5 i art. 17 ust. 2

SZPARAG „ASPARAGO BIANCO DI BASSANO”

CE N.: IT/PDO/005/0338/17.3.2004

CHNP (X) CHOG ()

Niniejsze zestawienie zostało sporządzone wyłącznie do celów informacyjnych. W celu uzyskania dokładnych informacji zainteresowane strony mogą zapoznać się z pełną wersją opisu produktu udostępnianą przez władze krajowe, o których mowa w pkt 1, lub przez służby Komisji Europejskiej ⁽¹⁾.

1. *Właściwy organ państwa członkowskiego:*

Nazwa: Ministero delle politiche agricole e forestali

Adres: Via XX Settembre n. 20
I-00187 Roma

Telefon: (39-06) 481 99 68

Faks: (39-06) 42 01 31 26

E-mail: qtc3@politicheagricole.it

2. *Grupa składająca wniosek:*

Nazwa: Associazione per la tutela e la valorizzazione dell'Asparago Bianco di Bassano

Adres: Via G. Matteotti, 39
I-36061 Bassano del Grappa (VI)

Telefon: (39-0424) 52 13 45

Faks: —

E-mail: —

Skład: producenci/przetwórcy (X) inni ()

3. *Rodzaj produktu:*

Klasa 1.6 — Owoce, warzywa i zboża nieprzetworzone lub przetworzone, wymienione w załączniku I — Szparagi.

4. *Specyfikacja produktu (podsumowanie warunków określonych w art. 4 ust. 2)*

4.1 Nazwa: Szparag „Asparago Bianco di Bassano”

4.2 Opis:

Chroniona nazwa produktu (CHNP) „Asparago Bianco di Bassano” jest zarezerwowana dla wypustek szparaga (*Asparagus officinalis* L) wyprodukowanych na obszarze określonym w pkt. 4.3, wywodzących się z dwóch lokalnych odmian „Comune di Bassano” lub „Chiaro di Bassano”.

⁽¹⁾ Komisja Europejska — Dyrekcja Generalna ds. Rolnictwa i Rozwoju Obszarów Wiejskich — Departament ds. Polityki Jakości Produktów Rolnych — B-1049 Bruksela.

Wypustki objęte nazwą CHNP „Asparago Bianco di Bassano” powinny być:

- koloru białego. Zabarwienie lekko różowe i ewentualne lekkie ślady rdzy są dopuszczalne w przylistkach i w dolnej części pędu, pod warunkiem jednak, że nie występują na czubku wypustki (pierwsze 3 cm) oraz, że konsument łatwo może je usunąć w trakcie obierania. W żadnym wypadku nie może nimi być dotknięte więcej niż 10 % produktu w wiązce.
- dobrze uformowane: proste, nieuszkodzone, ze zwartym czubkiem wypustki nie mogą być puste, popękane, obrane ani połamane. Niewłókniste wypustki szparaga są podatne w momencie pakowania na boczne pęknięcia i z tego powodu dopuszczalne są lekkie pęknięcia, które pojawiły się już po zbiorach, maksymalnie u 15 % produktu w wiązce; dopuszcza się wypustki wygięte w lekkie łuki;
- delikatne; nie dopuszcza się wypustek lekko zdrewniałych
- o świeżym wyglądzie i zapachu; wolne od obcych zapachów i smaków.
- zdrowe — nieuszkodzone przez gryzonie lub owady;
- oczyszczone z ziemi lub innych zabrudzeń;
- nieociekające wodą i stosunkowo suche po uprzednim myciu i chłodzeniu zimną, pozbawioną dodatków chemicznych wodą;

Cięcie wykonane u podstawy musi być na ile to możliwe równe i prostopadłe do osi podłużnej.

Klasyfikację przeprowadza się na podstawie długości i średnicy. Średnicę części środkowej wypustki otrzymuje się mierząc przekrój w połowie długości. Minimalna średnica części środkowej, z uwzględnieniem marginesu tolerancji, wynosi 11 mm. Wypustki muszą być pakowane w taki sposób, aby wiązkę tworzyły wypustki, których średnice różnią się średnio najwyżej o 10 mm. Wiązki klasyfikowane są na podstawie średnicy w części środkowej składających się na nie wypustek. Długość wypustek musi mieścić się w tej klasyfikacji i mieścić się w przedziałach podanych w tabeli poniżej:

	Średnica części środkowej	Długość
Maksymalna wielkość	> 11 mm	między 18 a 22 cm
Przy średnicy	> 11 aż do 14 mm	20 cm
Przy średnicy	= lub większej niż 15 mm	22 cm

- 4.3 Obszar geograficzny: Obszar geograficzny: obszar produkcji oraz pakowania „Asparago Bianco di Bassano” obejmuje kilka gmin w prowincji Vicenza w pobliżu miasta Bassano del Grappa, jak to określono w specyfikacji produkcji.
- 4.4 Dowód pochodzenia: Każda faza procesu produkcji musi być kontrolowana poprzez rejestrowanie każdego produktu wchodzącego i każdego produktu wychodzącego. Dzięki temu oraz dzięki rejestracji w specjalnie prowadzonych przez upoważniony organ kontrolny wykazach plantacji, producentów i zakładów pakujących oraz dzięki zgłaszaniu wyprodukowanych ilości zagwarantowana jest identyfikowalność i możliwość odtworzenia historii produktu w każdej fazie procesu produkcji. Wszystkie osoby fizyczne i prawne wpisane do poszczególnych rejestrów podlegają kontroli prowadzonej przez organ kontrolny, zgodnie ze specyfikacją produktu i odpowiednim planem kontroli. Szczególną kontrolą objęta będzie, prowadzona dla każdego sezonu produkcyjnego w wykazie złożonym w siedzibie organu kontrolnego, rejestracja terenów uprawy „Asparago Bianco di Bassano”, danych katastralnych dotyczących terenu upraw „Asparago Bianco di Bassano” oraz w odniesieniu do każdej działki katastralnej danych dotyczących właściciela, producenta, miejsca, terenów przeznaczonych pod uprawę „Asparago Bianco di Bassano” rejestracja kodów numerycznych oznaczonych wiązek.
- 4.5 Metoda produkcji: Specyfikacja produkcji określa, że tereny upraw muszą odznaczać się odczynem pH pomiędzy 5,5 a 7,5. Konieczne jest przeprowadzenie analizy chemicznej każdorazowo przy zakładaniu nowej szparagarni oraz co pięć lat dla głównych parametrów (pH, azot, fosfor, potas, wapń, magnez i substancje organiczne). Przy zakładaniu nowych szparagarni uwzględnia się analizy przeprowadzone w ciągu trzech uprzednich lat. Prace przygotowawcze przed założeniem szparagarni zaczynają się jesienią poprzedniego roku i polegają na lekkim wzruszeniu gleby na głębokość nieprzekraczającą 30 cm, po którym może nastąpić głębsze spulchnianie na głębokość 40 — 50 cm. Przy zakładaniu nowych szparagarni odległość między rzędami nie może być mniejsza niż 1,8 m w przypadku rzędów podwójnych i 2 m w przypadku rzędów pojedynczych. Maksymalna gęstość sadzenia wynosi 1,8 rośliny na metr kwadratowy.

Głębokość bruzd wynosi 15 — 20 cm. Karpy należy sadzić w marcu i kwietniu, zaś młode rośliny do końca czerwca. Szparagarnię na tym samym gruncie można założyć ponownie dopiero po upływie czterech lat.

W przypadku potwierdzonej obecności czynników powodujących poważne choroby roślin (*Rizoctonia* i *Fusarium*) szparagarnię można założyć ponownie dopiero po upływie 8 lat. Z uwagi na możliwość zaatakowania przez rizoktoniozę, w okresie poprzedzającym założenie szparagarni zabronione jest uprawianie na tym terenie ziemniaków, lucerny, marchwi, koniczyny, buraków. Zalecana jest natomiast poprzedzająca założenie szparagarni uprawa zbóż takich jak jęczmień, pszenica i kukurydza.

Rozmnażanie wegetatywne do własnego wykorzystania może być prowadzone przez samych rolników. Do tego celu wykorzystywać można jedynie odmiany lokalne odpowiadające wymaganiom określonym w art. 2 specyfikacji produkcji.

Przed założeniem nowej szparagarni należy obowiązkowo przeprowadzić pełną analizę chemiczną gruntu, którą w odniesieniu do głównych parametrów (pH, N, P, K, Ca, Mg i substancje organiczne) należy powtarzać co pięć lat. Uznaje się także analizy przeprowadzone w ciągu trzech uprzednich lat.

W toku prac przygotowawczych należy nawieźć glebę obornikiem w ilości 600 q/ha, który należy przyorać po przekompostowaniu. Przy stosowaniu innych nawozów organicznych należy kierować się wartościami określonymi dla obornika.

Azot przynajmniej w 50 % musi pochodzić ze źródeł organicznych. Nawozy fosforowe oraz część nawozów potasowych rozsiewa się jesienią lub w końcu zimy, natomiast nawozy azotowe i pozostałą część nawozów potasowych rozsiewa się po zbiorach (nie później niż w lipcu) w kilku etapach. Roczny wkład głównych składników odżywczych nie może w żadnym razie przekroczyć następujących maksymalnych dawek w jednostkach na hektar: azot 150, fosfor 80, potas 180. Ewentualne uzupełnienie mikroelementów należy przeprowadzić na przełomie jesieni i zimy.

W okresie zbiorów dozwolone jest stosowanie mulczowania przy pomocy ciemnej folii plastikowej powstrzymującej rozwój chwastów i nieprzepuszczającej światła, lub przy pomocy innego materiału, który pomoże produktowi zachować jego charakterystyczne właściwości.

W okresie, w którym następuje całkowite wyschnięcie pędów należy je ścinać, usuwać i palić oraz niwelować zagony po zakończeniu zbiorów, aby zapobiec zbyt niemu rozrostowi korzeni rośliny.

Zbiory odbywają się w okresie od 1 marca do 15 czerwca.

Po uzyskaniu zezwolenia organu kontrolnego można przeprowadzić zbiory w uprawach szklarniowych lub tunelowych wcześniej, nie wcześniej jednak niż 1 lutego.

Szparagarniom w pełnym toku produkcyjnym zezwala się na maksymalną produkcję wynoszącą 80 q/ha.

Pakowanie produktu może odbywać się wyłącznie na obszarze pochodzenia, określonym w art. 3 specyfikacji produktu, dzięki czemu zagwarantowane są charakterystyczne właściwości, identyfikowalność i możliwość odtworzenia historii produktu oraz jego kontrolowanie.

- 4.6 Związek: Tereny uprawy „Asparago Bianco di Bassano” to gleby słabozwięzłe lub luźne, o zwirowym podłożu, charakteryzujące się wysoką przepuszczalnością i dość wysoką zawartością substancji organicznych; odczyn pH waha się między 5,5 a 7,5 (gleby lekko kwaśne — obojętne).

Obszary te mają charakter aluwialny ponieważ stanowią część regionu Valsugana, przez który płynie rzeka Brenta. O składzie gleby decyduje skład fizyczny i chemiczny materiału osadowego: osadów zwirowych, piaszczystych i mułowych naniesionych przez wody i osadzonych na równinie rzecznej.

Na klimat na obszarach uprawy „Asparago Bianco di Bassano” wywiera wpływ rzeka Brenta, która płynie przez region Valsugana oraz chroniące je masywy górskie takie jak Prealpy Weneckie (Prealpi Venete) i Massiccio del Grappa.

Średnie roczne opady wynoszą około 1 000 mm, zaś wartości szczytowe przypadają na przełomie kwietnia/maja i września/października.

Średnia roczna temperatura waha się od 2,5° do 23°, przy czym wartości szczytowe odnotowywane są w styczniu i lipcu. Ważnym czynnikiem meteorologicznym jest siła i kierunek wiatru, który wieje z okolic Alta Valsugana na południowy-wschód i decyduje o powstaniu mikroklimatu, panującego na obszarach upraw i charakteryzującego się umiarkowaną wilgocią, obniżonym występowaniem zamglania, oraz ograniczonym wpływem na amplitudę cieplną gleby.

Dzięki tym właściwościom klimatu system korzeniowy rośliny rozrasta się zarówno na szerokość jak i na głębokość, tworząc skomplikowaną strukturę kłączy o mięsistych korzeniach. W ten sposób wzrasta zdolność do przyswajania składników odżywczych oraz do produkcji cukrów. W efekcie następuje szybki wzrost wypustek o pożądanych rozmiarach, w całości nadających się do spożycia i o niskim stopniu zwłóknienia.

W Republice Weneckiej szparagi uważane były za potrawę szlachezną, czego dowodem są rachunki za uczty wydawane dla honorowych gości już w początkach szesnastego wieku. Począwszy od siedemnastego wieku szparagi były uprawiane w Republice Weneckiej w ogrodach na lądzie stałym. Biskupi udający się na Sobór Trydencki (1545 — 1563) przejeżdżając przez Bassano skosztowali lokalnego specjału i niektórzy z nich uwiecznili jego pochwałę na piśmie. Pozostało też wiele innych świadectw głoszących wyborną jakość „Asparago Bianco di Bassano”.

4.7 Organ kontrolny:

Nazwa: CSQA S.r.l.

Adres: Via S. Gaetano 74, Thiene (VI)

Telefon: (39-0445) 36 60 94

Faks: (39-0445) 38 26 72

E-mail: csqa@csqa.it

Organ kontrolny spełnia wymogi normy EN 45011.

4.8 Etykietowanie: Każde opakowanie musi zawierać wiązki tej samej wielkości; każda z wiązek musi być jednorodna. Wypustki należy wprowadzać do obrotu w dobrze obwiązanych wiązkach, których ciężar waha się od 0,5 do 4 kg.

Wypustki znajdujące się w zewnętrznej warstwie wiązki muszą odpowiadać swym wyglądem i rozmiarami wypustkom znajdującym się wewnątrz wiązki. Wypustki muszą być jednakowej długości.

Zgodnie z tradycją, każda wiązka po wyrównaniu jej dolnych końcówek musi zostać solidnie związana przy pomocy młodego wierzbowego pędu, lokalnie nazywanego „stroppa”. Każda wiązka musi być zaopatrzona w etykietę przytwierdzoną do pędu („stroppa”), na której znajdzie się nazwa ChNP „Asparago Bianco di Bassano” i numer identyfikacyjny wiązki, umożliwiający jej odszukanie.

Wiązki muszą być regularnie rozmieszczone w pojemnikach drewnianych, plastikowych lub wykonanych z innego odpowiedniego materiału.

Bezpośrednio na pojemnikach lub na przytwierdzonych do nich specjalnych etykietach należy umieścić następujące informacje: ASPARAGO BIANCO DI BASSANO — D.O.P. (chroniona nazwa pochodzenia); nazwa producenta, nazwa firmy pakującej i jej adres, data pakowania, oraz następujące oznaczenia handlowe: klasa jakości (normy UE), rozmiar, liczba wiązek, ich średnia waga.

Oznaczenie produktu składa się z logo CHNP i kodów identyfikacyjnych produktu i producenta, umożliwiających identyfikację produktu.

Oznaczenie to, stanowiące gwarancję chronionej nazwy produktu, należy przytwierdzić, w sposób pozwalający na jego jednorazowe wykorzystanie, do pędu („stroppa”) w górnej części wiązki.

4.9 Krajowe wymogi ustawodawcze: —
