

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

(2023/C 163/12)

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 Cantello”

Nr UE: PGI-IT-01267-AM01 – 23.3.2021

ChNP () ChOG (X)

1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes

ASSOCIAZIONE PER LA PRODUZIONE DELL'ASPARAGO DI CANTELLO E PER IL SUO RICONOSCIMENTO IGP (Stowarzyszenie na rzecz Produkcji i Uznania ChOG „Asparago di Cantello”)

Adres: Via Turconi, 6 – 21050 Cantello (VA), Włochy

Tel. +39 3462273144

Adres e-mail i certyfikowany adres e-mail: lepianelle.agri@gmail.com, lepianelle@pec.agritel.it

W skład stowarzyszenia wchodzi producenci, którzy wystąpili o przyznanie ChOG i je uzyskali oraz którzy podlegają monitorowaniu przez organ kontrolny.

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Włochy

3. Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

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

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

Punkt 2 – Cechy produktu

2.1. Odmiany uprawne

Odmiany wykorzystywane do produkcji „Asparago di Cantello” to odmiana wczesna z Argenteuil i pochodzące od niej odmiany hybrydowe.

Nowe brzmienie: (Zmieniono pkt 2.1 jednolitego dokumentu i pkt 3.2 specyfikacji produktu.)

2.1. Odmiany uprawne

Odmiany wykorzystywane do produkcji „Asparago di Cantello” to odmiana wczesna z Argenteuil i pochodzące od niej odmiany hybrydowe oraz inne odmiany, takie jak Grolim, Zenon, Cumulus, Vitalim, Giove, Vittorio, Eros, Franco, Fruhlime, Magnus, Herkolim i Terralim, które nadają się do produkcji białych szparagów o cechach określonych w specyfikacji produktu.

Uzasadnienie:

Do produkcji „Asparago di Cantello” dopuszcza się stosowanie innych odmian szparagów, które są regularnie udostępniane na rynku przez szkółki i które hodowcy, na podstawie zdobytego doświadczenia, uznają za odpowiednie z punktu widzenia ich tradycji uprawy oraz rozwoju właściwości morfologicznych i organoleptycznych określonych w specyfikacji produktu. Producenci dywersyfikują wybór odmian, aby móc lepiej planować zbiory i wydłużyć okres zbiorów, co zwiększa opłacalność upraw. Wybierają oni ponadto ulepszone odmiany, które są bardziej odporne na niekorzystne warunki pogodowe, dzięki czemu ograniczają stosowanie środków ochrony roślin, co w rezultacie sprawia, że produkt jest zdrowszy. Głównym warunkiem jest jednak spełnienie wymogów specyfikacji dotyczących właściwości produktu, które na przestrzeni lat przyniosły mu renomę, w celu zapewnienia, aby produkt pomyślnie przechodził odpowiednie kontrole. W połączeniu z tradycją – w miarę rozwoju technik uprawy i zwiększania dostępności ulepszonych odmian, wywodzących się z odmian tradycyjnie stosowanych – stale udoskonalano proces produkcji. Przy zakładaniu nowych szparagarni hodowcy wybierają odmiany, które zgodnie z ich doświadczeniem są najlepiej dostosowane do warunków glebowo-klimatycznych i najlepiej nadają się do uzyskania właściwości wyróżniających „Asparago di Cantello”.

2.2. Właściwości produktu

Właściwości morfologiczne

Pędy „Asparago di Cantello”, które nie powinny być dłuższe niż 22 cm, dzieli się w zależności od średnicy pędu (w części środkowej) na dwie klasy jakości:

- ekstra: średnica pędu wynosi od 21 do 25 mm,
- pierwsza: średnica pędu wynosi od 13 do 20 mm.

Zezwala się w ramach pojedynczych opakowań klasy ekstra i pierwszej na obecność maksymalnie 10 % pędów niezgodnych z wymaganą wielkością w stosunku do masy.

Właściwości organoleptyczne i chemiczno-fizyczne:

W wyniku analizy organoleptycznej określono następujące właściwości:

Zapach: intensywny, lecz delikatny, pozbawiony nietypowych nut zapachowych,

Smak: intensywnie słodki, o lekko gorzkim posmaku. Aromat szparagów waha się od średnio intensywnego do zdecydowanego.

Nowe brzmienie: (Zmieniono pkt 2.2 jednolitego dokumentu i pkt 3.2 specyfikacji produktu.)

2. Właściwości produktu

Właściwości morfologiczne

Pędy „Asparago di Cantello”, które nie powinny być dłuższe niż 22 cm, dzieli się w zależności od średnicy pędu na następujące trzy klasy jakości EKG ONZ:

- ekstra: (minimalna średnica: 12 mm i więcej),
- pierwsza: (minimalna średnica: 10 mm),
- druga: (minimalna średnica: 8 mm).

Zezwala się w każdym indywidualnym opakowaniu w ramach tej samej klasy na obecność pędów niezgodnych z wymaganą wielkością w stosunku do masy w następujących proporcjach: 10 % w przypadku klasy pierwszej i drugiej oraz 5 % w przypadku klasy ekstra.

Właściwości organoleptyczne i chemiczno-fizyczne:

W wyniku analizy organoleptycznej określono następujące właściwości:

- zapach: intensywny, lecz delikatny, pozbawiony nietypowych nut zapachowych,
- smak: intensywnie słodki, o lekko gorzkim posmaku. Aromat szparagów waha się od średnio intensywnego do zdecydowanego,
- konsystencja: górna część szparaga, od czubka po środek, jest mięsista, soczysta i delikatna, natomiast dolna część jest dosyć włóknista.

Nowe brzmienie: „Do przetwarzania mogą być wykorzystywane pędy, które spełniają wymogi dotyczące właściwości organoleptycznych i wprowadzania do obrotu określone w specyfikacji produktu inne niż wymogi dotyczące wielkości i długości i które w związku z tym nie są zgodne z klasyfikacją EKG ONZ, o której mowa w specyfikacji”.

Uzasadnienie:

Zmieniono klasyfikację pędów w celu dostosowania jej do zasad EKG ONZ. Dodano również nową właściwość (konsystencja pędów), która jest już wspomniana w punkcie dotyczącym związku.

Producenci napotykać nowe ograniczenia, ponieważ rynki i pory roku stają się bardziej zmienne, co skłania ich do rozważenia wprowadzenia bardziej precyzyjnej klasyfikacji produktu w oparciu o zasady Europejskiej Komisji Gospodarczej ONZ (EKG ONZ). Ułatwi to również wprowadzanie produktu do obrotu. Co więcej, producentom łatwiej będzie spełnić oczekiwania rynku, ponieważ ostatnie doświadczenia pokazują, że duży detaliści preferują produkty objęte przejrzystą klasyfikacją. W sektorze tym występuje znaczna zmienność i niepewność ze względu na krótki sezon wegetacyjny i czynniki klimatyczne, które mają wpływ na właściwości produktu. Sytuację tę można poprawić poprzez zwiększenie oferty produktów. W związku z tym rozszerzono zakres dopuszczalnych różnic w poszczególnych kategoriach, a ilość obecnych w opakowaniach pędów niezgodnych z wymaganą wielkością zmniejszono z 10 % w obecnej specyfikacji do 5 % w przypadku klasy ekstra. Dzięki zmniejszeniu różnic w ramach pęczka można uzyskać produkt o bardziej jednolitej jakości, który będzie bardziej ceniony na rynku. Ponadto zgodność z przepisami EKG ONZ oznacza również konieczność spełnienia norm jakości pod względem wizualnym, co pozwoli na zapewnienie lepszej prezentacji szparagów sprzedawanych w celu spożycia w stanie świeżym. Operatorzy będą musieli zapewnić, w drodze samodzielnego monitorowania, przestrzeganie zasad EKG ONZ, obejmujących wymogi wizualne i sensoryczne. Pozwoli to na utrzymanie wysokiej jakości „Asparago di Cantello”.

Dodano klasę drugą, aby producenci mogli zaspokoić potrzeby konsumentów, którzy preferują szparagi o nieco mniejszym rozmiarze, lepiej nadające się do niektórych potraw i dostępne po niższej cenie, przy jednoczesnym zachowaniu możliwości korzystania z zarejestrowanej nazwy gwarantującej pochodzenie produktu.

Do opisu produktu dodano również szczegółowy wymóg dotyczący konsystencji pędów, który był już uwzględniony w punkcie dotyczącym związku.

Dodano właściwości produktu przeznaczonego do przetworzenia, ponieważ przewidziano możliwość przetwarzania szparagów, które nie spełniają wymogów dotyczących wielkości i kształtu, a zatem nie mogą być objęte klasyfikacją EKG ONZ, mimo że zostały wyprodukowane i były uprawiane zgodnie z parametrami określonymi w specyfikacji. Nie mogą być natomiast przetwarzane warzywa, które nie są zdrowe i nie spełniają wymogów specyfikacji produktu.

Tradycyjnie szparagi, które nie mogły być spożywane w stanie świeżym, były poddawane konserwacji w postaci kremu lub sosu lub suszone, aby mogły być później wykorzystywane w różnych potrawach lub przepisach, w gospodarstwie, w którym zostały wyprodukowane. Należy zachować tę tradycję, aby umożliwić producentom wprowadzanie do obrotu całych cennych zbiorów szparagów objętych ChOG, uniknąć marnotrawstwa i skorzystać z wartości dodanej wynikającej z procesu przetwarzania.

Poniższe zmiany dotyczą WYŁĄCZNIE pkt 5 specyfikacji produktu i odnoszą się do metody produkcji. W szczególności zmieniono pkt 5.1, 5.2, 5.4 i 5.7 specyfikacji. Zmiany te nie mają wpływu na jednolity dokument.

Punkt 5 – Metoda otrzymywania produktu

5.1. System produkcji

Uprawę należy prowadzić na glebach piaszczysto-gliniastych o pH wynoszącym 5,3–7,5.

Nowe brzmienie:

5.1. System produkcji

Uprawę należy prowadzić na glebach o pH wynoszącym 5,3–7,5.

(Usunięto sformułowanie „piaszczysto-gliniastych”)

Uzasadnienie:

Na przestrzeni lat na obszarze pochodzenia, na którym uprawia się szparagi, tj. w gminie Cantello, gleby poddawano analizie fizykochemicznej, której wyniki wskazują, że wszystkie grunty na tym obszarze nadają się do uprawy szparagów o właściwościach i cechach określonych w specyfikacji produktu. Na całym obszarze występują gleby aluwialne, luźne i przepuszczalne, na których tradycyjnie uprawiano szparagi, co potwierdzają dokumenty techniczne i historyczne przedłożone w momencie rejestracji. Gleby nie muszą być typu piaszczysto-gliniastego, aby można było uzyskać szparagi o właściwościach określonych w specyfikacji. Należy zatem usunąć to ograniczenie, dzięki czemu możliwe będzie otrzymywanie certyfikowanych produktów ze wszystkich obszarów w gminie Cantello, na których uprawia się szparagi. Dostępne są wyniki analiz fizykochemicznych gleb prowadzonych przez hodowców na przestrzeni lat.

Zmiana nie wpływa na właściwości produktu, które pozostają bez zmian, ani też na reputację ChOG, która stanowi główny związek między produktem a obszarem geograficznym. Aby zachęcić małe gospodarstwa znajdujące się na danym obszarze geograficznym do stosowania ChOG oraz aby umożliwić im zmianowanie upraw przewidziane w specyfikacji, należy zezwolić na prowadzenie upraw na wszystkich dostępnych obszarach bez naruszania podstawowej jakości produktu ani jego związku z obszarem.

5.2. Techniki uprawy

Odległość i głębokość sadzenia: odległość między rzędami wynosi 2–2,40 m, a nasiona należy wysiewać w redlinach na głębokości 20–30 cm.

Gęstość obsady musi wynosić od 20 000 do 25 000 roślin na hektar.

Nowe brzmienie:

5.2. Techniki uprawy

Odległość i głębokość sadzenia: odległość między rzędami wynosi 2–2,80 m, a nasiona należy wysiewać w redlinach na głębokości 20–30 cm.

Gęstość sadzenia nie może przekraczać 25 000 roślin na hektar.

(Usunięto sformułowanie dotyczące minimalnej gęstości obsady wynoszącej 20 000 roślin/ha)

Uzasadnienie:

Należy zwiększyć odstęp między rzędami. Dzięki temu gospodarstwa, które mają dostęp do maszyn przystosowanych do zapewniania większych odstępów między rzędami, mogłyby również produkować szparagi objęte ChOG. Najbardziej zmechanizowane gospodarstwa są często prowadzone przez młodych rolników, którzy odnieśliby korzyści z wejścia do certyfikowanego łańcucha produkcji. Nie ma to wpływu na inne parametry produkcyjne i jakościowe określone dla „Asparago di Cantello”, a maksymalna liczba roślin na hektar pozostaje niezmienną.

W związku z tą zmianą należy usunąć minimalną gęstość obsady, ponieważ nie ma ona żadnego wpływu na jakość, natomiast maksymalna liczba roślin na hektar pozostaje niezmienną, aby zapewnić utrzymanie jakości produktu.

5.4. Nawozy

W kolejnych latach nawozy można stosować od lipca do sierpnia, po zbiorach, na podstawie średnich wartości pobrania przez rośliny.

Pod koniec zimy można zastosować nawóz organiczny w celu utrzymania uprawy.

Nowe brzmienie:

5.4. Nawozy

W kolejnych latach nawozy można stosować od czerwca do listopada, po zbiorach, na podstawie średnich wartości pobrania przez rośliny.

(Usunięto sformułowanie dotyczące stosowania pod koniec zimy nawozu organicznego w celu utrzymania uprawy.)

Uzasadnienie:

Jest to błąd, który należy skorygować, ponieważ stosowanie nawozu organicznego w okresie zbioru szparagów budzi wątpliwości zarówno natury praktycznej, jak i higieniczno-zdrowotnej, co oznacza, że nie jest on stosowany.

5.7. Zbiór

Maksymalne roczne plony szparagów w ramach pełnej produkcji wynoszą 10 ton/ha.

Okres użytkowania plantacji nie może przekraczać 12 lat.

Nowe brzmienie:

5.7. Zbiór

Maksymalne roczne plony szparagów w ramach pełnej produkcji wynoszą 10 ton/ha, po obłuszkaniu na polu.

(Usunięto sformułowanie: „Okres użytkowania plantacji nie może przekraczać 12 lat”.)

Uzasadnienie:

Włączanie odpadów ze zbiorów i zebranych pędów niespełniających wymogów dotyczących ChOG do produkcji produktu objętego ChOG nie ma sensu, a transportowanie tych produktów do zakładów przetwórczych jako obejmujących w całości szparagi spełniające wymogi dotyczące ChOG, grozi tym, że będzie stanowić jedynie ograniczenie i przeszkodę w ochronie jakości produktu.

Ponadto należy usunąć odniesienie do okresu użytkowania plantacji, ponieważ zależy on od produktywności roślin, żyzności gleby, stosowanej odmiany hybrydowej oraz intensywności uprawy i związanych z nią plonów. Okres użytkowania plantacji nie powinien być określony w specyfikacji, ale raczej powinien zależeć od decyzji rolnika, który jest w stanie najlepiej ocenić korzyści gospodarcze wynikające z utrzymania uprawy. Podczas gdy okres życia niektórych plantacji może być krótszy, w przypadku innych występują szczególnie korzystne warunki glebowe i mikroklimatyczne, które pozwalają na wydłużenie ich cyklu życia bez wpływu na jakość produktu końcowego, która w każdym przypadku jest określona w specyfikacji produktu i odpowiednio sprawdzana.

5.8. Przetwarzanie

Pakowanie szparagów odbywa się na wyznaczonym obszarze geograficznym, aby zagwarantować utrzymanie cech charakterystycznych dla produktu. Szparagi wprowadzane są do obrotu jako produkt bardzo świeży, w krótkim czasie po zbiorze, zatem by zachować ich szczególne właściwości, czyści się je i pakuje bezpośrednio po zbiorze.

Po zbiorze szparagi są czyszczone i pakowane, mogą być sprzedawane natychmiast lub przechowywane w temperaturze 4 °C przez krótki okres (nie dłuższy niż 48 godzin).

Nowe brzmienie: (Zmieniono pkt 5.8 jednolitego dokumentu i pkt 3.5 specyfikacji produktu.)

5.8. Przetwarzanie

Pakowanie szparagów odbywa się na wyznaczonym obszarze geograficznym, aby zagwarantować utrzymanie cech charakterystycznych dla produktu. Szparagi wprowadzane są do obrotu jako produkt bardzo świeży, w krótkim czasie po zbiorze, zatem by zachować ich szczególne właściwości, czyści się je i pakuje bezpośrednio po zbiorze.

Po zbiorze szparagi są czyszczone i pakowane, mogą być sprzedawane natychmiast lub przechowywane w temperaturze 4 °C przez okres nie dłuższy niż 96 godzin.

(Usunięto sformułowanie: „nie dłuższy niż 48 godzin”).

Uzasadnienie:

Objęcie szparagów, które już wcześniej cieszyły się dużą renomą na rynku lokalnym, ChOG „Asparago di Cantello” spowodowało wzrost zainteresowania wśród nabywców, zwłaszcza dużych sprzedawców detalicznych. Czas dostawy i sprzedaży zależy nie tylko od producenta, ale również od potrzeb supermarketów, które wystawiają produkty do sprzedaży i sprzedają je konsumentowi końcowemu. Ze względu na wymogi (dotyczące dostawy, transportu i przechowywania) dużych sieci handlowych, które coraz chętniej promują produkty niszowe, takie jak wspomniane szparagi wysokiej jakości, produkt jest obecnie przechowywany w chłodni nieco dłużej niż wcześniej, w związku z czym należy skreślić fragment dotyczący tego, że szparagów nie można przechowywać przez okres dłuższy niż 48 godzin. Należy jednak utrzymać sformułowanie „krótki okres”, ponieważ jest ono niezbędne do podkreślenia nadrzędnego znaczenia zachowania charakterystycznej świeżości produktu, zgodnie z wymogami specyfikacji.

Punkt 6 – Związek z obszarem geograficznym

W odniesieniu do wprowadzonych zmian, które mają charakter redakcyjny i polegają na dodaniu nowych akapitów, poniżej przedstawiono nowe lub zmienione punkty bez podawania uzasadnienia.

Zmieniono pkt 5 jednolitego dokumentu i pkt 6 specyfikacji produktu.

Punkt 6 – Związek z obszarem geograficznym

Zmiana, której dotyczy wniosek, jest częściowo zmianą redakcyjną polegającą na przeniesieniu akapitów, aby zwiększyć spójność i czytelność tekstu, a częściowo polega na dodaniu nowych akapitów w celu wykazania, że mimo tych zmian zachowany został związek z obszarem geograficznym. W szczególności po akapicie rozpoczynającym się od słów „[t]ereny gminy Cantello” i kończącym się słowami „stanowią dla ziemi warstwę izolacyjną” wprowadzono następujące zmiany:

- 1) Dodano akapit w brzmieniu: „Obszar ten charakteryzują zatem bogate zasoby termalne i wodne, przy czym wydaje się, że występujące na nim ograniczenia w żaden sposób nie wpływają na uprawę szparagów, a jego gleby szczególnie dobrze nadają się do prowadzenia upraw tej rośliny. To dzięki tym warunkom glebowym i klimatycznym w gminie Cantello rozpowszechniła się i utrwaliła uprawa szparagów”.

Uzasadnienie: Zmiana ta jest związana ze zmianą pkt 5.1 specyfikacji produktu w odniesieniu do związku z obszarem geograficznym. Dodano powyższy akapit, aby podkreślić, że nie tylko gleby piaszczysto-gliniaste, ale ogólnie luźna struktura gleb sprawia, że obszar geograficzny objęty ChOG szczególnie nadaje się do uprawy białych szparagów. Na całym obszarze występują gleby aluwialne, luźne i przepuszczalne, na których tradycyjnie uprawiano szparagi, co potwierdzają dokumenty techniczne i historyczne przedłożone w momencie rejestracji. Gleby nie muszą być typu piaszczysto-gliniastego, aby można było uzyskać szparagi o właściwościach określonych w specyfikacji.

- 2) Po akapicie rozpoczynającym się od słów „[d]ługa tradycja” i kończącym się słowami „mekką szparagów” dodano całkowicie przereklamowany akapit dotyczący renomy zarejestrowanego oznaczenia.

Związek ChOG „Asparago di Cantello” z obszarem geograficznym opiera się przede wszystkim na renomie nazwy ChOG określającej produkt, który na przestrzeni wieków rozwijał się dzięki odpowiednim warunkom glebowo-klimatycznym tego obszaru i to właśnie im zawdzięcza swoje właściwości, a także dzięki utrwaleniu tradycji produkcji, pielęgnowanej do dziś.

Uzasadnienie:

Zmiany, których dotyczy wnioszek, nie osłabiają związku z obszarem geograficznym, który opiera się między innymi na renomie nazwy oznaczającej produkt tradycyjny, w przypadku którego udało się utrzymać cechy jakościowe przy jednoczesnym zachowaniu tradycji i utrzymaniu producentów. Uznanie produktu za ChOG daje lepsze gwarancje nie tylko lokalnym konsumentom, ale również wszystkim tym, którzy odkryli produkt dzięki temu, że duzi sprzedawcy detaliczni zainteresowali się drobnymi producentami i produktami o krótkim łańcuchu dostaw.

- 3) Zmieniono następujący akapit: „Do konkursu na festynie dopuszczano wyłącznie szparagi należące do odmiany wczesnej z Argenteuil. W »Kronice prealpejskiej« (z 31 maja 1939 r.) opublikowano wykaz najlepszych producentów szparagów. W 2014 r. festyn miał swoją 74. edycję. Co roku z początkiem maja przyciąga on wielu wielbicieli szparagów”.

Nowe brzmienie:

„Do konkursu na festynie dopuszczano wyłącznie szparagi należące do odmiany wczesnej z Argenteuil. W »Kronice prealpejskiej« (z 31 maja 1939 r.) opublikowano wykaz najlepszych producentów szparagów, a każdego roku początek maja upływa pod znakiem tego wydarzenia, które przyciąga wielu wielbicieli szparagów”.

Usunięto zdanie „[w] 2014 r. festyn miał swoją 74. edycję”.

Uzasadnienie: Festyn jest wydarzeniem cyklicznym, które odbywa się co roku od 1939 r. Wskazanie konkretnego roku nie ma zatem sensu, ponieważ z każdą nową edycją wydarzenia odpowiedni rok będzie ulegał zmianie.

- 4) Poniższy akapit został przeformułowany i przeniesiony w celu zwiększenia czytelności i spójności tekstu; zmiana ta ma charakter czysto redakcyjny:

„Doskonalenie szczególnych technik uprawy, takich jak nadsypywanie gruntu wiosną, co zapewnia bielenie pędów, oraz zbiór przeprowadzany wyłącznie ręcznie, sprawiają, że otrzymywane szparagi są całkowicie białe lub z lekko różowymi końcówkami, długie na 22 cm i w całości jadalne. W procesie gotowania »Asparago di Cantello« zachowuje swój kształt. Zmienia się natomiast kolor szparaga, w szczególności jego czubek może z lekka zabarwić się na zielono. Szparagi gotowane mają dosyć słodki smak, z lekko gorzkim, ledwo wyczuwalnym posmakiem: to właśnie ten smak czyni szparagi objęte ChOG »Asparago di Cantello« wyjątkowymi. Górna część szparaga, od czubka po środek, jest mięsista, soczysta i delikatna, natomiast dolna część jest dosyć włóknista”.

- 5) Dodaje się akapit w brzmieniu:

„Zachowując tradycję – w miarę rozwoju technik uprawy i zwiększania dostępności ulepszonych odmian, wywodzących się z odmian tradycyjnie stosowanych – stale udoskonalano proces produkcji. Przy zakładaniu nowych szparagarni hodowcy wybierają odmiany, które zgodnie z ich doświadczeniem są najlepiej dostosowane do warunków glebowo-klimatycznych i najlepiej nadają się do uzyskania właściwości wyróżniających »Asparago di Cantello«.

Długą tradycję ma również przetwarzanie szparagów (na sosy i przeciery, na szparagi suszone, konserwowane itp.) z pędów niezgodnych z wymogami określonymi w specyfikacji w odniesieniu do klas, wielkości i długości. Dzięki takiemu przetwarzaniu rolnicy od zawsze mogli uniknąć marnotrawstwa i przedłużyć okres przechowywania szparagów, a tym samym w pełni wykorzystać produkt, który w każdym przypadku jest najwyższej jakości”.

Uzasadnienie: Powyższy akapit dodano w wyniku zmiany pkt 2.1 i 2.2 specyfikacji oraz pkt 3.2 jednolitego dokumentu, w których wprowadzono nowe odmiany, nowe klasy szparagów oraz kategorię „produkt przeznaczony do przetworzenia”, aby podkreślić związek między tradycyjnym przetwarzaniem w przedsiębiorstwach rodzinnych a tradycyjnym procesem produkcji szparagów objętych ChOG „Asparago di Cantello”. Zgodnie z tradycją szparagi, które nie są sprzedawane w stanie świeżym, są konserwowane w celu zapewnienia odpowiedniego wykorzystania cennego produktu i uniknięcia marnotrawstwa.

Punkt 7 – Kontrole

Organem kontrolnym jest CSQA Certificazioni Srl – Via S. Gaetano, 74, 36016 Thiene (VI), Włochy – Tel. +39 0445313011, Faks +39 0445313070, adres E-mail: csqa@csqa.it

Nowe brzmienie:

Punkt 7 – Kontrole (Zmieniono pkt 7 specyfikacji produktu)

Organem kontrolnym jest Check Fruit srl – via Boldrini 24, 40121 Bologna, Włochy – Tel. +39 0516494836, adres E-mail: info@checkfruit.it, certyfikowany adres e-mail: checkfruit@pec.it

Uzasadnienie:

Na nadzwyczajnym posiedzeniu w dniu 19 kwietnia 2020 r. wyznaczono nowy organ kontrolny – Check Fruit.

Punkt 8 – Etykietowanie

Zazwyczaj szparagi pakowane są najczęściej w pęczki o masie co najmniej 0,5 kg lub w stanie luźnym w skrzynki, ale można również stosować opakowania dopuszczone na mocy obowiązujących przepisów. Szparagi przeznaczone do przetworzenia, które w związku z tym nie mogą być sprzedawane konsumentowi końcowemu, mogą być również dostarczane „luzem”, w opakowaniach lub pojemnikach spełniających wymogi określone w obowiązujących przepisach, na których co najmniej na jednej stronie widnieje wyraźny i czytelny napis: „Asparago di Cantello IGP destinato alla trasformazione” („ChOG »Asparago di Cantello« przeznaczone do przetworzenia”). Częścią opakowania musi być opaska, na której pojawiają się umieszczone blisko siebie nazwa „Asparago di Cantello I.G.P.” (ChOG „Asparago di Cantello”), unijny symbol ChOG oraz nazwa i adres producenta.

Nowe brzmienie:

Punkt 8 – Pakowanie i etykietowanie

Pakowanie (zmieniono pkt 8 specyfikacji oraz pkt 3.5 jednolitego dokumentu)

Szparagi przeznaczone dla konsumenta końcowego pakowane są w pęczki o masie co najmniej 0,5 kg; mogą być również pakowane w skrzynki przy użyciu opakowań spełniających wymogi określone w obowiązujących przepisach.

Szparagi przeznaczone do przetworzenia mogą być również dostarczane luzem, w opakowaniach lub pojemnikach spełniających wymogi określone w obowiązujących przepisach.

Etykietowanie (zmieniono pkt 8 specyfikacji oraz pkt 3.6 jednolitego dokumentu)

Częścią opakowania musi być opaska, na której pojawiają się umieszczone blisko siebie nazwa „Asparago di Cantello I.G.P.” (ChOG „Asparago di Cantello”), unijny symbol ChOG oraz nazwa i adres producenta.

Na opakowaniach szparagów przeznaczonych do przetworzenia należy umieścić, przynajmniej na jednej stronie, wyraźny i czytelny napis: „Asparago di Cantello IGP destinato alla trasformazione” („ChOG »Asparago di Cantello« przeznaczone do przetworzenia”).

Uzasadnienie:

Wraz z wprowadzeniem procesów przetwórczych istnieje potrzeba zapewnienia większej jasności, w związku z czym zasady dotyczące pakowania powinny zostać określone oddzielnie od zasad dotyczących etykietowania, z uwzględnieniem rozróżnienia na produkt świeży przeznaczony dla konsumenta końcowego i produkt przeznaczony do przetworzenia.

Biorąc pod uwagę zainteresowanie ze strony dużych sprzedawców detalicznych szparagami objętymi ChOG „Asparago di Cantello” przeznaczonymi do spożycia w stanie świeżym, należy umożliwić większy wybór opakowań, które będą dostosowane do potrzeb poszczególnych klientów oraz będą służyły zachowaniu świeżości produktu oraz ułatwieniu dostępu do niego konsumentowi końcowemu.

Wprowadzenie zasad dotyczących etykietowania i identyfikowalności szparagów przeznaczonych do przetworzenia pozwala na zwiększenie przejrzystości informacji dotyczących pochodzenia pakowanych produktów zawierających szparagi objęte ChOG „Asparago di Cantello”: szparagi przeznaczone do przetworzenia muszą spełniać wymogi określone w specyfikacji produktu, a ich opakowania muszą być rozpoznawalne i identyfikowalne.

Dodano grafikę przedstawiającą logo wraz z instrukcją użytkowania.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Asparago di Cantello”

Nr UE: PGI-IT-01267-AM01 – 23.3.2021

ChNP () ChOG (X)

1. **Nazwa**
„Asparago di Cantello”
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

Odmiany wykorzystywane do produkcji „Asparago di Cantello” to odmiana wczesna z Argenteuil i pochodzące od niej odmiany hybrydowe oraz inne odmiany (Grolim, Zeno, Cumulus, Vitalim, Giove, Vittorio, Eros, Franco, Fruhlum, Magnus, Herkolim, Terralim), które nadają się do produkcji białych szparagów o cechach określonych w specyfikacji produktu.

Właściwości morfologiczne

Pędy „Asparago di Cantello” muszą być białe na całej długości lub o lekko różowawym zakończeniu. Pędy muszą:

- być całe,
- mieć świeży wygląd,
- być pozbawione zniekształceń i plam.

Pędy „Asparago di Cantello”, które nie powinny być dłuższe niż 22 cm, dzieli się na następujące trzy klasy jakości EKG ONZ:

- ekstra: (minimalna średnica: 12 mm i więcej),
- pierwsza: (minimalna średnica: 10 mm),
- druga: (minimalna średnica: 8 mm).

Zezwala się w każdym indywidualnym opakowaniu w ramach tej samej klasy na obecność pędów niezgodnych z wymaganą wielkością w stosunku do masy w następujących proporcjach: 10 % w przypadku klasy pierwszej i drugiej oraz 5 % w przypadku klasy ekstra.

Właściwości organoleptyczne i chemiczno-fizyczne:

W wyniku analizy organoleptycznej określono następujące właściwości:

- zapach: intensywny, lecz delikatny, pozbawiony nietypowych nut zapachowych,
- smak: intensywnie słodki, o lekko gorzkim posmaku. Aromat szparagów waha się od średnio intensywnego do zdecydowanego,
- konsystencja: górna część szparaga, od czubka po środek, jest mięsista, soczysta i delikatna, natomiast dolna część jest dosyć włóknista.

W wyniku analizy chemiczno-fizycznej otrzymano następujące wartości:

Wartość energetyczna	21–23	kcal/100 g
Tłuszcz	0,11–0,14	g/100 g
Węglowodany	3,01–3,55	g/100 g
Popiół	0,42–0,46	g/100 g
Białka (N x 6,25)	1,51–1,54	g/100 g
Włókno pokarmowe	0,50–0,96	g/100 g
Wilgotność	93,40–94,12	g/100 g

Do przetwarzania mogą być wykorzystywane pędy, które spełniają wymogi dotyczące właściwości organoleptycznych i wprowadzania do obrotu określone w specyfikacji inne niż wymogi dotyczące wielkości i długości i które w związku z tym nie są zgodne z klasyfikacją EKG ONZ, o której mowa w specyfikacji.

- 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*

Na wyznaczonym obszarze geograficznym muszą odbywać się wszystkie czynności związane z uprawą, zbiorem, przetwarzaniem i przechowywaniem produktu, przed jego pakowaniem.

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

Pakowanie szparagów odbywa się na wyznaczonym obszarze geograficznym, aby zagwarantować utrzymanie cech charakterystycznych dla produktu. Szparagi wprowadzane są do obrotu jako produkt świeży, w krótkim czasie po zbiorze, zatem by utrzymać ich szczególne właściwości organoleptyczne, czyści się je i pakuje bezpośrednio po zbiorze. Szparagi mogą być sprzedawane natychmiast lub przechowywane w temperaturze 4 °C przez krótki okres (nie dłuższy niż 96 godzin).

Szparagi przeznaczone dla konsumenta końcowego pakowane są w pęczki o masie co najmniej 0,5 kg; mogą być również pakowane w skrzynki przy użyciu opakowań spełniających wymogi określone w obowiązujących przepisach.

Szparagi przeznaczone do przetworzenia mogą być również dostarczane luzem, w opakowaniach lub pojemnikach spełniających wymogi określone w obowiązujących przepisach.

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

Częścią opakowania musi być opaska, na której pojawiają się umieszczone blisko siebie nazwa „Asparago di Cantello I.G.P.” (ChOG „Asparago di Cantello”), unijny symbol ChOG oraz nazwa i adres producenta.

Na opakowaniach szparagów przeznaczonych do przetworzenia wystarczy umieścić, przynajmniej na jednej stronie, wyraźny i czytelny napis: „Asparago di Cantello IGP destinato alla trasformazione” („ChOG »Asparago di Cantello« przeznaczone do przetworzenia”).

Na pęczkach i na opakowaniach przeznaczonych dla konsumenta końcowego obok chronionego oznaczenia geograficznego można umieścić nazwy lub symbole graficzne odnoszące się do nazw przedsiębiorstw lub wspólnych znaków towarowych lub znaków towarowych indywidualnych przedsiębiorstw.

Na oznaczeniu w nierozdzielalnym powiązaniu z oznaczeniem geograficznym musi być widoczne logo, czy też symbol charakterystyczny dla ChOG „Asparago di Cantello”.

Logo „Asparago di Cantello” składa się z następujących dwóch elementów.

Dwa białe szparagi o fioletowych czubkach i żyłkowaniu tworzą literę V, przy czym końcówka szparaga z lewej strony znajduje się nad końcówką drugiego szparaga. W miejscu przecięcia się dwóch szparagów znajduje się biały napis „ASPARAGO DI CANTELLO IGP” („ChOG »Asparago di Cantello«”), umieszczony na czerwonej szarfie.

W łuku przestrzeni ograniczonej dwoma szparagami widoczny jest kościół pod wezwaniem Matki Boskiej Zielnej w Cantello, za tło mający górski krajobraz, błękitne niebo i słońce. Całość od góry zamyka tęcza.



4. Związłe określenie obszaru geograficznego

„Asparago di Cantello” uprawia się w gminie Cantello w prowincji Varese.

5. Związek z obszarem geograficznym

Tereny gminy Cantello, pochodzenia fluwioglacjalnego, o lekkiej strukturze, wysokiej przepuszczalności, szybko schnące, bogate w substancje organiczne, o pH wahającym się między 5,3 a 7,5 świetnie się nadają do uprawy szparagów. Klimat omawianej miejscowości jest częścią makroklimatu europejskiego i mezoklimatu prealpejskiego, który jest klimatem przejściowym pomiędzy mezoklimatem padańskim i mezoklimatem alpejskim. Zgodnie z rozkładem opadów najniższe opady odnotowuje się zimą, a najwyższe w okresie od późnej wiosny do jesieni. Fakt, że obfite opady przypadają na okres najwyższego zapotrzebowania na wodę latem, sprawia, iż rzadko zdarzają się sytuacje niedoboru wody w przypadku upraw. Opady śniegu są doskonałym źródłem zaopatrzenia w wodę, a jednocześnie stanowią dla ziemi warstwę izolacyjną.

Obszar ten charakteryzują zatem bogate zasoby termalne i wodne, przy czym wydaje się, że występujące na nim ograniczenia w żaden sposób nie wpływają na uprawę szparagów, a jego gleby szczególnie dobrze nadają się do prowadzenia upraw tej rośliny. To dzięki tym warunkom glebowym i klimatycznym w gminie Cantello rozpowszechniła się i utrwaliła uprawa szparagów.

Długa tradycja uprawy sprawiła, że nazwa miejscowości Cantello na trwałe skojarzyła się ze szparagami. Utrwalenie tej tradycji doprowadziło do tego, że Cantello nazywane jest „mekką szparagów”.

Związek ChOG „Asparago di Cantello” z obszarem geograficznym opiera się przede wszystkim na renomie nazwy ChOG określającej produkt, który na przestrzeni wieków rozwijał się dzięki odpowiednim warunkom glebowo-klimatycznym tego obszaru i to właśnie im zawdzięcza swoje właściwości, a także dzięki utrwaleniu tradycji produkcji, pielęgnowanej do dziś.

Informacje dotyczące uprawy szparagów w Cantello odnotowano w księgach parafialnych i pochodzą one z 1831 r. Zgodnie z tymi zapisami szparagi były składane w ofierze kościołowi, a następnie sprzedawane na aukcji przez proboszcza, dochód zaś był przeznaczany na pokrycie wydatków kościelnych. Z czasem szparagi nabrały wielkiego znaczenia dla gminy. Rolnicy z Cantello sprzedawali szparagi na lokalnych rynkach lub w pobliskiej Szwajcarii.

Znany adwokat z Cantello, Cesare Baj, przeznaczył część dochodów ze swojej posiadłości na nagrodę dla najlepszych producentów, aby zachęcić ich do doskonalenia uprawy szparagów.

W 1939 r. z okazji dorocznego wręczenia tej nagrody ustanowiono Festyn Szparagów z Cantello, imprezę, która stała się wydarzeniem, które co roku ściąga do Cantello zarówno tubylców, jak i mieszkańców innych gmin prowincji. Do konkursu na festynie dopuszczano wyłącznie szparagi należące do odmiany wczesnej z Argenteuil. W „Kronice prealpejskiej” (z 31 maja 1939 r.) opublikowano wykaz najlepszych producentów szparagów, a każdego roku początek maja upływa pod znakiem tego wydarzenia, które przyciąga wielu wielbicieli szparagów”.

Doskonalenie szczególnych technik uprawy, takich jak nadsypywanie gruntu wiosną, co zapewnia bieleń pędów, oraz zbiór przeprowadzany wyłącznie ręcznie, sprawiają, że otrzymywane szparagi są całkowicie białe lub z lekko różowymi końcówkami, długie na 22 cm i w całości jadalne. W procesie gotowania „Asparago di Cantello” zachowuje swój kształt.

Zmienia się natomiast kolor szparaga, w szczególności jego czubek może z lekka zabarwić się na zielono. Szparagi gotowane mają dosyć słodki smak, z lekko gorzkim, ledwo wyczuwalnym posmakiem: to właśnie ten smak czyni szparagi objęte ChOG „Asparago di Cantello” wyjątkowymi.

Górna część szparaga, od czubka po środek, jest mięsista, soczysta i delikatna, natomiast dolna część jest dosyć włóknista.

Zachowując tradycję – w miarę rozwoju technik uprawy i zwiększania dostępności ulepszonych odmian, wywodzących się z odmian tradycyjnie stosowanych – stale udoskonalano proces produkcji. Przy zakładaniu nowych szparagarni hodowcy wybierają odmiany, które zgodnie z ich doświadczeniem są najlepiej dostosowane do warunków glebowo-klimatycznych i najlepiej nadają się do uzyskania właściwości wyróżniających „Asparago di Cantello”.

Długą tradycję ma również przetwarzanie szparagów (na sosy i przeciery, na szparagi suszone, konserwowane itp.) z pędów niezgodnych z wymogami określonymi w specyfikacji w odniesieniu do klas, wielkości i długości. Dzięki takiemu przetwarzaniu rolnicy od zawsze mogli uniknąć marnotrawstwa i przedłużyć okres przechowywania szparagów, a tym samym w pełni wykorzystać produkt, który w każdym przypadku jest najwyższej jakości.

Renoma „Asparago di Cantello” jest dziś rozpowszechniana za pomocą nowoczesnych środków przekazu. W internecie można znaleźć liczne strony poświęcone temu produktowi, a na serwisie YouTube często oglądane są programy kulinarne, w których „Asparago di Cantello” odgrywa główną rolę i jest polecany przez uznanych mistrzów kuchni. Smak „Asparago di Cantello” został doceniony przez wielu smakoszy, a miejscowe restauracje wyspecjalizowały się w daniach, których podstawę stanowi ten szparag.

W restauracjach, sklepach i dużych sieciach handlowych „Asparago di Cantello” jest oferowany pod tą właśnie nazwą.

Powszechne zainteresowanie tym produktem zarówno pod względem gospodarczym, jak i kulturalnym i społecznym, wzmocnione przez nadanie mu statusu ChOG, umożliwiło rozwój coraz doskonalszych technik uprawy i strategii sprzedaży i reklamy oraz, z zachowaniem tradycji, utrzymanie produkcji zapewniającej niewielkiemu obszarowi renomę oraz stanowiącej źródło dochodów, podstawę lokalnej współpracy i powód, dla którego chroni się środowisko wiejskie.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

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

lub

bezpośrednio na stronie głównej Ministerstwa Polityki Rolnej, Żywnościowej i Leśnej (www.politicheagricole.it) po otwarciu zakładki „Qualità” (na górze po prawej stronie ekranu), kliknięciu „Prodotti DOP IGP e STG” (po lewej stronie ekranu), a następnie wybraniu „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE”.