

Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdése alapján

(2006/C 321/07)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK tanácsi rendelet 7. cikke szerint létrejön a kérelem elleni kifogás joga. A kifogást tartalmazó nyilatkozatoknak e közzététel napjától számított hat hónapon belül kell beérkezniük a Bizottsághoz.

ÖSSZEFOGLALÓ TÁJÉKOZTATÓ**A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE****Bejegyzési kérelem az 5. cikk és a 17. cikk (2) bekezdése alapján****„ASPARAGO BIANCO DI BASSANO”****EK-szám: IT/PDO/005/0338/17.03.2004****OEM (X) OFJ ()**

Ez az összefoglaló kizárólag tájékoztatás céljára készült. Részletesebb tájékoztatásért az érdeklődők az 1. szakaszban feltüntetett nemzeti hatóságok szolgálataitól vagy az Európai Bizottság szolgálataitól beszerezhető termékleírás teljes változatát tanulmányozhatják ⁽¹⁾.

1. *A tagállam illetékes hatósága:*

Név: Ministero delle politiche agricole e forestali
Cím: Via XX Settembre n. 20
I-00187 Roma
Tel.: (39-06) 481 99 68
Fax: (39-06) 42 01 31 26
e-mail: qtc3@politicheagricole.it

2. *Kérelmet benyújtó egyesület:*

Név: Associazione per la tutela e la valorizzazione dell'Asparago Bianco di Bassano
Cím: Via G. Matteotti, 39
I-36061 Bassano del Grappa (VI)
Tel.: (39-0424) 52 13 45
Fax: —
e-mail: —
Összetétel: Termelők/feldolgozók (X) Egyéb ()

3. *A termék típusa:*

1.6 osztály – Az I. melléklet feldolgozatlan vagy feldolgozott gyümölcs-, zöldség- és gabonaféléi – Spárga

4. *Termékleírás (a 4. cikk (2) bekezdésében előírt követelmények összefoglalása)*4.1 *Elnevezés: „Asparago Bianco di Bassano”*4.2 *Leírás:*

Az OEM „Asparago Bianco di Bassano” elnevezés azon spárga (*Asparagus officinalis* L.) számára van fenntartva, amelyeket a 4.3 pontban meghatározott termesztési tájegységben termesztettek és a „Comune – o Chiaro – di Bassano” nevű ökotípusból származik.

⁽¹⁾ Európai Bizottság, Mezőgazdasági és Vidékfejlesztési Főigazgatóság, Mezőgazdasági termékek minőségpolitikája, B-1049 Brüsszel.

Az a spárga, amely az OEM „Asparago Bianco di Bassano” megjelölést viselheti,

- fehér színű. Csészelevelein és alján megengedett az enyhén rózsaszín elszíneződés, valamint halvány rozsdabarna foltok jelenléte, amennyiben nem érik el a tőhajtás csúcsát (az első 3 cm), amennyiben a fogyasztó egyszerű hámozással eltávolíthatja azokat és amennyiben nem érintik a spárgaköteg 10 %-nál nagyobb részét.
- megfelelő formával rendelkezik: egyenes; ép; zárt csúcsú; a tőhajtás nem lehet üres, hasadt, hámozott, illetve törött. Csekély mértékű rostossága miatt, a spárga csomagolás közben oldalt könnyen felhasadhat, ezért elfogadható, hogy a spárgaköteg tartalmának legfeljebb 15 %-án kisebb, a betakarítás után keletkezett hasadások legyenek. megengedett, hogy a tőhajtás enyhén görbüljön;
- zsenge; nem megengedett, hogy a tőhajtás kezdjen fássá válni;
- friss kinézetű és illatú; idegen szagtól és/vagy íztől mentes.
- egészséges – rágcsálók és rovarok pusztításának nyomaitól mentes;
- tiszta, mentes minden földmaradványtól és más szennyeződéstől;
- miután hideg vízzel lemosták és lehűtötték, cseppmentesre szárítják úgy, hogy kémiai adalékanyagoktól mentes maradjon;

A tőhajtás alján végzett metszés lehetőség szerint legyen pontos és merőleges a növény hosszanti tengelyére.

A növény osztályozását hosszúsága és átmérője határozza meg. A spárga középső átmérőjét a tőhajtás középső szakaszán mérik. A legkisebb középső átmérő hosszát a tűréshatárral együtt 11 mm-ben állapították meg. A spárgát úgy kell csomagolni, hogy az egy kötegbe kerülő tőhajtások átlagos átmérőjének különbsége ne haladja meg a 10 mm-t. A kötegeket a bennük lévő spárgák középső átmérője alapján osztályozzák. A spárga hossza, amennyire csak lehet, meg kell feleljen az osztályozásnak és az alábbi táblázat megjelöléseinek.

	Középső átmérő	Hossz
Maximális értékek	11 mm	18 és 22 cm között
Egy átmérőre:	11-től 14 mm-ig	20 cm
Egy átmérőre:	15 mm, vagy annál több	22 cm

- 4.3 Földrajzi terület: Az „Asparago Bianco di Bassano” termelési és csomagolási területe magában foglalja Vicenza megye néhány települését Bassano del Grappa város közelében, a termelési szabályzat megjelölései szerint.
- 4.4 A származás igazolása: A termelési folyamat minden fázisát figyelemmel kísérik oly módon, hogy dokumentálják valamennyi beérkező (input) és kimenő (output) terméket. Ezzel a módszerrel, illetve a megművelt földterületek, a termelők és a csomagolók, bejegyzésével, a megbízott felügyeleti szerv által kezelt megfelelő jegyzékekbe, valamint a termelt mennyiségek bejelentésével szavatolják a termék nyomon követhetőségét és visszakereshetőségét (a termelési láncolat elejétől a végéig). Valamennyi, a vonatkozó jegyzékekbe bejegyzett természetes vagy jogi személy azon mértékig lesz a felügyeleti szerv által végzett ellenőrzés alanya, amilyen mértékben ezt a termelési szabályzat és a kapcsolódó ellenőrzési terv előírja. Különösképpen ellenőrzik, hogy mindegyik termővidékre vonatkozóan bejegyezzék az „Asparago Bianco di Bassano” termesztésére szánt földterületeket az ellenőrző szerv székhelyén elhelyezett jegyzékbe; megjelölik az Asparago Bianco di Bassano termesztésére szánt földterületek kataszteri hivatkozásait, valamint minden egyes telekkönyvi parcellára vonatkozóan a tulajdonos céget, a termelő céget, a helyet, az Asparago Bianco di Bassano termesztésére szánt terület nagyságát; és rögzítsék a védjeggyel ellátott kötegek növekvő kódszámait.
- 4.5 Az előállítás módja: A termékleírás többek között előírja, hogy a talaj pH értéke 5,5 és 7,5 között legyen. Minden új ültetvény területén kötelező a talaj vizsgálata, legalább ötvenként pedig minden esetben ellenőrizni kell a fő paramétereket (pH, nitrogén, foszfor, kálium, kalcium, magnézium és szerves anyag tartalom). Az új ültetvényekre vonatkozóan az előző három év során végzett vizsgálatok érvényesek. A talajt az ültetést megelőző ősszel kell előkészíteni könnyű, legfeljebb 30 cm mélyre hatoló szántással, amelyet esetleg 40-50 cm mélységű altalajlazítás követ. Az új ültetvények telepítésekor a sorok közötti távolság kettős sorok esetében legalább 1,8 m, egyes sorok esetében legalább 2 m kell hogy legyen; a növények maximális sűrűsége tehát 1,8 növény/négyzetméter.

A barázdák mélysége 15-20 cm kell legyen. A spárgaszárak átültetését márciusban vagy áprilisban kell elvégezni, a palántákat pedig júniusban. Ugyanazon a földterületen csak négy év elteltével lehet ismét spárgaföldet létesíteni.

Amennyiben a növény gyökerét érintő növénybetegségek (gyökérpenész, illetve fuzáriózis) jelenlétét állapítják meg, legalább nyolc évnek kell eltelnie ahhoz, hogy újabb ültetvényt hozzanak létre. Ezenkívül tilos spárgaültetvény létrehozása előtt burgonya- takarmánylucerna, répa, lóhere és cékla termesztése a gyökérpenész esetleges támadásai miatt. Ugyanígy viszont ajánlott, hogy spárgaültetvény telepítése előtt a területen gabonát, például árpat, búzát, kukoricát termesszenek.

Az önellátásra szolgáló növényi anyag ismételt előállítását ugyanazok a mezőgazdasági termelők végezhetik. Csak a helyi ökotípus alkalmazható, amennyiben megfelel a termelési szabályzat 2. cikkében leírt jellemzőknek.

Új ültetvény telepítése előtt kötelező teljes vizsgálatot készíteni a talajról, amelyet az alapvető paraméterek vonatkozásában (pH, N, P, K, Ca, Mg és szerves anyag-tartalom) öt évenként meg kell ismételni. az előző három év során végzett vizsgálatok is érvényesek.

Az ültetés előtt szükséges 600 mázsa/hektár érett marhatrágya leterítése. Egyéb szerves trágya alkalmazását a marhatrágyával kapcsolatban megjelölt referenciaérték alapján kell mérlegelni.

A nitrogén legalább 50 %-ban természetes eredetű kell hogy legyen. A foszfát-trágyázás és a káliumtartalmú trágyázás egy része az őszi, illetve a tél végi munkálatoknak megfelelően történik, míg a nitrogén- és káliumtartalmú trágyázás fennmaradó része a betakarítás után történik (július hónapot követően), több részletben. A fő makroelemek éves felvétele mindenesetre nem haladhatja meg az alábbi felső határokat hektáronként: nitrogén 150; foszfor 80; kálium 180. A mikroelemek esetleges integrálása az őszi-téli időszakban történik.

A betakarítás időszakában megengedett, hogy a növényt sötét színű műanyag filmréteggel takarják be, ami meggátolja a gyomnövények növekedését és megvédi a növényt a fénytől, illetve, hogy más megfelelő anyaggal takarják be, ami biztosítja a termék végső jellegzetességeit.

A szabad levegőn növő rész teljes kiszáradásának időszakában gondoskodni kell a növény lekaszálásáról, eltávolításáról és elégetéséről, majd a betakarítást követően a földhalmok elegyengetéséről, hogy megakadályozzák, nehogy a növény gyökérrendszere túlzottan megemelkedjen.

A betakarítást március 1. és június 15. között kell végezni.

Melegházi vagy fóliasátorban történő termesztés esetén a betakarítás a fent említett időpont előtt elvégezhető, vagyis legkorábban február 1-jétől kezdődően, a felügyeleti szerv előzetes engedélyével.

A spárgaföld megengedett maximális termelése teljes termőerőben lévő területeken 80 mázsa/hektár.

A termék kezelése és csomagolása a termelési szabályzat 3. cikkében leírt termesztési tájegységén belül kell történnjen, a termék jellemzőinek, nyomon követhetőségének és ellenőrzésének biztosítása érdekében.

- 4.6 Kapcsolat: Az Asparago bianco di Bassano termesztési tájegységének talaja iszapos vagy iszapos-homokos típusú, altalaja kavicsos, jó nedvszívó-képességű és szerves anyagokban gazdag; pH értéke többnyire 5,5-5,7 (enyhén savas-semleges kémhatású talajok).

A művelési terület eredetileg hordalékos, mivel a Valsugana területén folyó Brenta folyó vízgyűjtő területéhez tartozik. Jellemét a folyóvizek által szállított és a folyó menti sík vidékre lerakódott törmeléken, kavicsos, homokos és iszapos anyagok fizikai és kémiai összetétele határozza meg.

Az Asparago Bianco di Bassano termesztésének területei olyan éghajlati viszonyokkal rendelkeznek, amelyeket erősen befolyásol a Valsuganán keresztül folyó Brenta folyó, valamint a venetói Elő-Alpok és a Massiccio del Grappa védő hatása.

Az évi átlagos csapadékmennyiség 1 000 mm körül van, a legtöbb csapadék pedig április-május és szeptember-október táján esik.

A hőmérséklet középértéke 2,5° és 23° között mozog, a szélső értékek januárban és júliusban tapasztalhatók, az időjárási események közül az Alta Valsuganából dél-kelet felé fújó szél menetét és irányát kell figyelembe venni, amely meghatározza a helyi mikroklímát, s amelynek következtében a termelés területén ritkán reked meg a nedvesség, ritka a felhősödés és a talaj hőmérséklete ritkán mutat kilengéseket.

Ezek a jellemzők biztosítják, hogy a növény összetett, terjedelmes és mély, nagy rizómákból és húsos gyökerekből álló gyökérrendszert fejlesszen ki; ami egyben biztosítja az intenzív tápanyagfelvételt és a cukortartalmú anyagok feldolgozását. Ennek következtében gyorsan kifejlődnek a megfelelő méretű, teljes mértékben fogyasztható, vagyis alacsony rosttartalmú spárgák.

Velencében már a XVI. században nemes ételnek tekintették a spárgát, amint azt az előkelő vendégek számára készült lakomák jegyzékei tanúsítják. A XVII. századtól kezdve a szárazföldi konyhakertekben rendkívül elterjedt a spárgatermesztés. Az ellenreformáció idején (1545–1563) a tridentinai zsinatra tartó atyáknak Bassanón átutazva alkalmuk nyílt megköszölni ezt a helyi terméket, s némelyikük írsaiban meg is emlékezett annak előnyös dietetikai tulajdonságairól. Ezekon kívül is számos tanúvallomás és dicsérő nyilatkozat született az Asparago Bianco di Bassano minőségi tulajdonságairól.

4.7 Felügyeleti szerv:

Név: CSQA S.r.l.

Cím: Via S. Gaetano 74, Thiene (VI)

Tel.: (39-0445) 36 60 94

Fax: (39-0445) 38 26 72

e-mail: csqa@csqa.it

A felügyeleti rendszer teljesíti az EN 45011 termékszabványban meghatározott feltételeket.

4.8 Címkézés: Mindegyik becsomagolt egységnek ugyanolyan nagyságú spárgaköteget kell tartalmaznia; mindegyik köteg azonos minőségű kell legyen. A spárgát biztonságosan átkötött kötegekben kell árusítani, amelyek súlya 0,5 és 4 kg között mozog.

A köteg külső spárgáinak kinézetre és méretre átlagosan meg kell egyezniük a köteg belsejében található spárgákkal; a kötegeknek egyforma hosszúságú spárgákat kell tartalmazniuk.

A hagyomány szerint, miután a spárgák alját kiegyenlítették, minden köteget biztonságosan össze kell kötni egy „vesszővel” (fűzfa fiatal ága vagy „fattyúhajtása”). A spárgaköteget összetartó vesszőn minden esetben el kell helyezni a D.O.P. „Asparago Bianco di Bassano” feliratot, valamint a spárgakötegek növekvő azonosítási számát, ami a termék nyomon követhetőségének feltétele.

A kötegeket rendezetten kell elhelyezni fából, műanyagból, vagy más, a célnak megfelelő anyagból készült ládákban.

Minden ládán közvetlen megjelöléssel, vagy a megfelelő címkén a következő adatokat kell feltüntetni: ASPARAGO BIANCO DI BASSANO – D.O.P.; a termelő neve, a forgalmazó neve, cégneve és címe, a csomagolás dátuma, valamint az alábbi kereskedelmi jellemzők: minőségi kategória (EU szabályok), méret, a spárgakötegek száma, a kötegek átlagos súlya.

A termék védjegyét az OEM logó és a terméket, valamint a termelőt azonosító növekvő kódszám alkotja, ami biztosítja a termék nyomon követhetőségének feltétele.

Ezt a védjegyet egyszer használatos rögzítéssel kell a spárgaköteget összetartó, a köteg felső részén elhelyezkedő vesszőhöz erősíteni, ez szavatolja az OEM termék megfelelő minőségét.

4.9 Nemzeti követelmények: –
