

Objava vloge na podlagi člena 6(2) Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006 o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode in živila

(2006/C 321/07)

Ta objava daje pravico do ugovora zoper vlogo na podlagi člena 7 Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006. Izjavo o ugovoru mora Komisija prejeti v šestih mesecih po dnevu te objave.

POVZETEK

UREDBA SVETA (ES) št. 510/2006

Vloga za registracijo po členu 5 in členu 17(2)

„Asparago bianco di Bassano“

ES št.: IT/PDO/005/0338/17.3.2004

ZOP (X) ZGO ()

Ta povzetek je zgolj informativne narave. Vsi zainteresirani se lahko s celotno specifikacijo seznani pri nacionalnih organih, navedenih v oddelku 1, ali pri Evropski komisiji ⁽¹⁾.

1. Pristojna služba v državi članici:

Naziv: Ministero delle politiche agricole e forestali
Naslov: Via XX Settembre n. 20
I-00187 Roma
Telefon: (39-06) 481 99 68
Telefaks: (39-06) 42 01 31 26
E-naslov: qtc3@politicheagricole.it

2. Vlagatelj:

Naziv: Associazione per la tutela e la valorizzazione dell'Asparago Bianco di Bassano
Naslov: Via G. Matteotti, 39
I-36061 Bassano del Grappa (VI)
Telefon: (39-0424) 52 13 45
Telefaks: —
E-naslov: —
Sestava: proizvajalci/predelovalci (X) drugo ()

3. Vrsta proizvoda:

Skupina 1.6 – Sadje, zelenjava in žita, sveži ali predelani iz Priloge I – Beluši.

4. Specifikacija (povzetek zahtev iz člena 4(2))

4.1 Ime: „Asparago Bianco di Bassano“

4.2 Opis:

ZOP „Asparago Bianco di Bassano“ je namenjena samo za poganjke belušev (*Asparagus officinalis* L.), ki so pridelani na območju, določenem v točki 4.3, in ki izvirajo iz krajevnega ekotipa „Comune di Bassano“ ali „Chiaro di Bassano“.

⁽¹⁾ Evropska komisija, Generalni direktorat za kmetijstvo in razvoj podeželja, Enota za kakovost kmetijskih proizvodov, B-1049 Bruselj.

Poganjki, ki so lahko označeni kot ZOP „*Asparago Bianco di Bassano*“, so:

- beli; dovolijo se rahel rožnat odtenek in morebitne rahle sledi rjavenja na krovni listih in dnu poganjka, pod pogojem, da ne sežejo do vrha (prvih 3 cm), jih potrošnik lahko odstrani z običajnim lupljenjem in ne presegajo 10 % svežnja;
- lepo oblikovani: ravni; nepoškodovani; imajo kompaktne vršičke; poganjki ne smejo biti vdrti, razcepljeni, olupljeni ali zlomljeni; nizka vlaknatost pri pakiranju povzroča pogosto stransko cepljenje, zaradi česar so dovoljene manjše razpoke, ki se pojavijo po spravlilu in ne presežejo 15 % proizvoda v svežnju; poganjki so lahko rahlo ukrivljeni;
- mehki; niso dovoljeni poganjki s sledmi olesenelosti;
- sveži po videzu in vonju; brez tujega vonja oziroma okusa;
- zdravi – brez poškodb, ki jih povzročajo glodavci ali mrčes;
- čisti, brez ostankov zemlje ali druge nečistoče;
- brez kapljic in dovolj suhi po izpiranju in hlajenju z mrzlo vodo, brez kemičnih dodatkov.

Rez na dnu poganjka mora biti čim bolj čist in pravokoten na vzdolžno os.

Velikost je določena z dolžino in premerom poganjka. Srednji premer poganjkov se meri na sredini njihove dolžine. Najmanjši srednji premer, vključno z odstopanjem, je 11 mm. Poganjke je treba pakirati tako, da v nobenem svežnju razlike v srednjem premeru poganjkov ne presegajo 10 mm. Svežnji se razvrstijo po sredinskem premeru vsebovanih poganjkov. Dolžina vsebovanih poganjkov je tesno povezana s tako razvrstitvijo in upošteva navodila iz naslednje razpredelnice:

	Srednji premer	Dolžina
Največji razpon	> 11 mm	med 18 in 22 cm
Za premer:	> 11 do 14 mm	20 cm
Za premer:	= ali večji od 15 mm	22 cm

- 4.3 Geografsko območje: Geografsko območje: območje proizvodnje in predelave beluša „*Asparago Bianco di Bassano*“ zajema nekatere občine v pokrajini Vicenza blizu mesta Bassano del Grappa, tako kot jih določa proizvodna specifikacija.
- 4.4 Dokazilo o poreklu: Vsaka stopnja proizvodnega postopa se spremlja in za vsako se vodijo vhodni in izhodni proizvodi. S tem, z vpisom obdelovanih zemljišč, proizvajalcev in pakircev v ustrezne registre, ki jih vodi pristojni nadzorni organ, in s prijavo proizvedenih količin se zagotavlja sledljivost proizvoda od začetka do konca proizvodne verige. Nadzorni organ preverja vse fizične in pravne osebe, ki so vpisane v ustrezne registre, v skladu s proizvodno specifikacijo in zadevnim načrtom spremljanja. Zlasti se za vsako pridelovalno sezono spremlja evidentiranje zemljišč, na katerih se goji „*Asparago Bianco di Bassano*“, v register, ki ga hrani nadzorni organ; navedba katastrskih podatkov zemljišč, na katerih se goji „*Asparago Bianco di Bassano*“, za vsako katastrsko parcelo lastniško podjetje, proizvodno podjetje, kraj in površina, na kateri se goji „*Asparago Bianco di Bassano*“; vpis zaporednih številčnih oznak označenih svežnjev.
- 4.5 Metoda pridobivanja: Specifikacija med drugim določa, da je pH zemljišča med 5,5 in 7,5. Analiza zemljišča je obvezna za vsak nov nasad in v vsakem primeru najmanj enkrat vsakih pet let za glavne parametre (pH, dušik, fosfor, kalij, kalcij, magnezij in vsebnost organskih snovi). Za nove nasade veljajo analize, ki so bile opravljene v predhodnih treh letih. Zemljišče se pripravi v jeseni pred zasaditvijo, s plitvejšim oranjem do največ 30 cm globoko, ki ji sledi morebitno rigolanje do 40–50 cm. Pri zasaditvi novih nasadov medvrstna razdalja ni manjša od 1,8 m za dvojne vrste in 2 m za enojne vrste; največja gostota je v vsakem primeru 1,8 rastlin na kvadratni meter.

Sadilni jarki so globoki 15–20 cm. Presaditev beluševih korenin poteka marca ali aprila, sadike pa se presajajo do junija. Ponovni nasad belušev na istem zemljišču je mogoč šele po 4 letih.

Pri ugotovljenih koreninskih boleznih rastlin (*Rhizoctonia* in *Fusarium*) se beluši smejo ponovno zasaditi šele po najmanj 8 letih. Poleg tega so za zasaditev belušev prepovedani predposevki krompirja, lucerne, korenja, detelje in pese zaradi možnosti okužbe z *Rhizoctonia*. Za zasaditev belušev so priporočeni žitni predposevki, kot so ječmen, pšenica, koruza.

Vegetativni material za samooskrbo lahko razmnožujejo kmetje sami. Uporablja se samo krajevni ekotip, ki ustreza merilom iz člena 2 proizvodne specifikacije.

Pred novo zasaditvijo se obvezno opravi celotna analiza zemljišča, ki jo je nato za glavne parametre (pH, N, P, K, Ca, Mg in vsebnost organskih snovi) treba ponoviti vsakih 5 let; veljajo tudi analize, ki so bile opravljene v predhodnih treh letih.

Priprava nasada zahteva pognojitev z zadelavo 60 t/ha zrelega govejega gnoja. Pri uporabi drugih organskih gnojil se sorazmerno upoštevajo referenčne vrednosti za goveji gnoj.

Vsaj 50 % dušika mora biti organskega izvora. Gnojenje s fosforjem in delno kalijem poteka ob opravi jeseni in na koncu zime, medtem ko se z dušikom in preostalim kalijem gnoji v času po pravilu (najpozneje julija), in sicer v več delih. Letni vnos glavnih hranil ne sme presegati naslednjih zgornjih mej enot na hektar: dušik 150, fosfor 80, kalij 180. Morebitno dopolnilno gnojenje z mikroelementi se opravi jeseni in pozimi.

Med pravilom je dovoljeno prekrivanje s temno plastično folijo za zadrževanje pleva in varovanje pred svetlobo ali drugačnim materialom, ki omogoča doseganje končnih lastnosti proizvoda.

Ko se nadzemski deli rastlin izsušijo, jih je treba odrezati, odnesti stran in sežgati, grebene pa je treba po pravilu poravnati, da se prepreči pretiran vzpon koreninskega sestava.

Čas spravila je med 1. marcem in 15. junijem.

Pri siljenem ali varovanem gojenju (tuneli) se z dovoljenjem nadzornega organa pridelek lahko spravi pred navedenim datumom, vendar nikoli pred 1. februarjem.

Največji dovoljeni donos nasada belušev je 8 t/ha.

Priprava in pakiranje proizvoda potekata znotraj območja proizvodnje, ki ga določa točka 3 proizvodne specifikacije, da se zagotovijo značilne lastnosti, sledljivost in nadzor proizvoda.

- 4.6 Povezava: Tla območja proizvodnje beluša „*Asparago Bianco di Bassano*“ so ilovnata ali peščeno ilovnata z dobro prepustnim podtaljem, ki je bogato z prodrom in ima precejšen delež organske snovi; pH je med 5,5 in 7,5 (zmerno kisl – nevtralna tla).

Zadevno območje je naplavinkega izvora, saj zajema tisti del Valsugane, v katerem teče reka Brenta. Fizično in kemijsko ga zaznamuje sestava drobirja, prodra, peska in mulja, ki jih tekoča voda naplavlja na rečno ravnino.

Na podnebne razmere območij pridelave belušev „*Asparago Bianco di Bassano*“ močno vpliva reka Brenta, ki teče skozi Valsugano, še prej pa ga varujeta Beneško predgorje in masiv Grappa.

Povprečne padavine so okrog 1 000 mm letno z vrhunci v aprilu in maju ter septembru in oktobru.

Povprečna temperatura je med 2,5 °C in 23 °C s skrajnimi vrednostmi januarja in julija. Med vremenskimi pojavi, ki jih gre upoštevati, sta gibanje in smer vetra, ki iz zgornje Valsugane piha proti jugovzhodu in ustvari značilno mikroklimo območja proizvodnje z manjšim zadrževanjem vlage, manj pogosto meglo in manjšim razponom temperature tal.

Vse te lastnosti rastlinam omogočijo, da razvijejo razvejen, širok in globok koreninski sistem, ki ga sestavljajo veliki rizomi, mesnate korenine; ravno tako pospešuje vsrkavanje hranil in oblikovanje sladkorne snovi. Zaradi tega omogoča hiter razvoj poganjkov zadostne velikosti, ki se lahko v celoti uživajo oziroma jih zaznamuje nizka vlaknatost.

Beneška republika je cenila beluše kot plemenito jed, saj jih omenja v knjigovodstvu o pojedinah za ugledne goste že na začetku šestnajstega stoletja. Od sedemnajstega stoletja naprej jih je obširno gojila v celinskih vrtovih Orti di Terraferma. Duhovniki so na poti na protireformacijski Tridentinski koncil (1545–1563) šli čez Bassano in tako imeli priložnost okusiti krajevni pridelek, med njimi je nekdo opisal njegove prehranske odlike. Poleg tega obstajajo številna pričevanja o kakovosti in odlikah belušev „*Asparago Bianco di Bassano*“.

4.7 Nadzorni organ:

Naziv: CSQA S.r.l.

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

Telefon: (39-0445) 36 60 94

Telefaks: (39-0445) 38 26 72

E-naslov: csqa@csqa.it

Nadzorni organ izpolnjuje pogoje standarda EN 45011.

4.8 Označevanje: Vsako pakiranje vsebuje svežnje iste velikosti; vsak sveženj je enakovrsten. Poganjki so naprodaj v trdno zvezanih svežnjih, ki tehtajo med 0,5 in 4 kg.

Poganjki v obodu svežnja po videzu in velikosti ustrezajo povprečju svežnja; poganjki so enakomerno dolgi.

Po izravnavi dna se sveženj tradicionalno zveže z beko „*stroppa*“ (mlado vrbovo vejo ali „zalistnikom“). Na vsakem svežnju se na „*stroppa*“ pritrdi oznaka z znakom ZOP „*Asparago Bianco di Bassano*“ in zaporedno identifikacijsko številko svežnja, ki omogoča sledljivost.

Svežnje je treba urejeno razporediti v embalažo, ki je lahko iz lesa, plastike ali druge primerne snovi.

Na zunanjem delu embalaže je treba neposredno odtisniti ali navesti na posebni nalepki naslednji podatki: ASPARAGO BIANCO DI BASSANO – D.O.P.; naziv proizvajalca, naziv in naslov pakirnice, datum pakiranja in naslednje tržne lastnosti: kakovostni razred (predpisi EU), velikost, število svežnjev, povprečna teža svežnjev.

Znamka proizvoda je sestavljena iz znaka ZOP in zaporedne identifikacijske oznake proizvoda in proizvajalca, ki zagotavlja sledljivost.

Znamka, ki je ni mogoče ponovno uporabiti, se pritrdi na „*stroppa*“ na zgornjem delu svežnja kot zgotovilo za proizvod ZOP.

4.9 Nacionalne zahteve: —
