

## ДРУГИ АКТОВЕ

## ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

**Публикация на заявление за одобрение на изменение, което не е несъществено, в продуктова спецификация съгласно член 50, параграф 2, буква а) от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни**

(2023/C 306/04)

С настоящата публикация се предоставя право на възражение срещу заявлението за изменение в съответствие с член 51 от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета <sup>(1)</sup> в срок от три месеца от датата на нейното публикуване.

ЗАЯВЛЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕ НА ИЗМЕНЕНИЕ, КОЕТО НЕ Е НЕСЪЩЕСТВЕНО, В ПРОДУКТОВАТА СПЕЦИФИКАЦИЯ НА ЗАЩИТЕНИ НАИМЕНОВАНИЯ ЗА ПРОИЗХОД/ЗАЩИТЕНИ ГЕОГРАФСКИ УКАЗАНИЯ

**Заявление за одобрение на изменение в съответствие с член 53, параграф 2, първа алинея от Регламент (ЕС) № 1151/2012**

**„Marchfeldspargel“**

ЕС №: PGI-AT-1462-AM04 — 25.5.2022 г.

ЗНП ( ) ЗГУ (X)

**1. Група, която подава заявление и законен интерес**

Verein Marchfeldspargel g.g.A.  
c/o Mag. Gerhard Sulzmann  
2304 Mannsdorf/Donau, Kirchengasse 1  
ÖSTERREICH

Тел. +43 6641 308521

Електронна поща: office@marchfeldspargel.at

Представител/лице за контакт: Mag. Gerhard Sulzmann

Заявителят е правоприменник на асоциацията, която първоначално е подала заявлението, и представлява всички настоящи производители на ЗГУ „Marchfeldspargel“. Поради тази причина има право да подаде заявлението.

**2. Държава членка или трета държава**

Австрия

**3. Рубрика от продуктовата спецификация, която подлежи на изменение/изменения**

- Наименование на продукта
- Описание на продукта
- Географски район
- Доказателство за произход

(<sup>1</sup>) ОВ L 343, 14.12.2012 г., стр. 1.

- Метод на производство
- Връзка с географския район
- Етикетирание
- Друго [наименование на асоциацията, подаваща заявлението, задачи и нов адрес на контролния орган, вид на продукта, национално изискване]

#### 4. Вид на изменението/измененията

- Изменение на продуктова спецификация на регистрирано ЗНП или ЗГУ, което не следва да се квалифицира като несъществуващо в съответствие с член 53, параграф 2, трета алинея от Регламент (ЕС) № 1151/2012.
- Изменение на продуктова спецификация на регистрирано ЗНП или ЗГУ, за което не е публикуван единен (или равностоен на него) документ, което не следва да се квалифицира като несъществуващо в съответствие с член 53, параграф 2, трета алинея от Регламент (ЕС) № 1151/2012.

#### 5. Изменение/изменения

Настоящата продуктова спецификация, състояща се от няколко отделни документа (кратка спецификация, различни приложения), беше обединена, преработена и актуализирана в един документ, с цел предоставяне на по-ясно описание на изискванията, по-специално по отношение на производствения процес и доказателството за произход. Останалите приложения, посочени в спецификацията, служат единствено като допълнителна документация.

Натрупаният опит при прилагането на настоящата продуктова спецификация на практика налага също така да се направят промени в условията за производство и предлагане на пазара на аспержи, но също така и уточнения по отношение на етапите на производство (белене на аспержите), които трябва да се извършват в географския район. Всички изменения допринасят за поддържане на качеството на ЗГУ „Marchfeldspargel“.

Многократното позоваване в настоящите текстове на „Bund der Marchfelder Spargelgüter“ се отнася до правния предшественик на настоящата асоциация, подаваща заявлението; посочената промяна е вече одобрена с Регламент за изпълнение (ЕС) 2015/255 на Комисията от 13 февруари 2015 г., но все още не е отразена в текстовете на спецификацията. Впоследствие това наименование отново се изменя на „Verein Marchfeldspargel g.g. A“.

По-конкретно:

##### **Описание на продукта**

Точка 5, буква б) от действащата спецификация

„Свещите са стъблата на сортовете, отглеждани от растения аспержи (*Asparagus Officinalis* L.) за доставка в прясно състояние. Те се класифицират в четири групи в зависимост от цвета: бели, виолетови, виолетово-зелени, зелени. „Marchfeldspargel“ има типичен деликатен аромат на аспержи.“

както и приложение 2, доколкото то се отнася до точка 5, буква б) от описанието, т.е. разделите

„Описание на външния вид

Свещите са младите стъбла на сортовете, отглеждани от растения аспержи (*Asparagus Officinalis* L.) за доставка в прясно състояние.

Във всички класове, предвид специалните разпоредби за всеки клас и допустимите отклонения, стъблата трябва да са:

— цели,

— здрави; не се допускат продукти, засегнати от гниене или влошаване на качеството, което ги прави негодни за консумация,

- без повреди, причинени от неподходящо измиване (стъблата може да са измити, но не изкиснати),
- чисти, както и практически без видими странични примеси,
- свежи на външен вид и ухаещи на свежо,
- практически без вредители,
- без повреди от гризачи или насекоми,
- практически без натъртвания,
- без необичайна повърхностна овлажненост, т.е. добре „подсушени“, ако са били измити или охладени със студена вода,
- без несвойствен мирис и/или вкус.

Отрезът в основата на аспержата трябва да е възможно най-гладък.

Освен това стъблата не трябва да са кухи, сцепени, обелени или счупени. Допускат се обаче леки пукнатини, образувани след покълването, при условие че те не нарушават „допустимите отклонения в качеството“ за всеки клас.

Състоянието на аспержите трябва да е такова, че те да могат:

- да издържат при транспортиране, товарене и разтоварване, както и
- да бъдат доставени до местоназначението им в задоволително състояние.

Разпоредби относно представянето:

а) Еднородност:

Всеки пакет или връзка трябва да бъде с еднородно съдържание и да съдържа единствено аспержи с едни и същи произход, качество, цвѐтова група и размер, когато се изисква определяне на размера. Видимата част на съдържанието на пакета или връзката трябва да бъде представителна за цялото съдържание.

б) Аспержите могат да се представят по следните начини:

i) в здраво завързани връзки

Свещите от външната страна на връзката трябва да съответстват по външен вид и диаметър на средните за цялата връзка. Стъблата трябва да са с еднаква дължина. Връзките трябва да са подредени правилно в опаковката и да са с еднакви тегло и дължина; всяка връзка може да бъде защитена с хартия.

ii) в единични опаковки или подредени, но не на връзки, в опаковката

в) Опаковка:

Аспержите трябва да се пакетират така, че да се гарантира подходящо запазване на продукцията.

Описание на свойствата им

Вкус: „Marchfeldspargel“ има типичен деликатен аромат на аспержи. Това е деликатният и изтънчен вкус на пресни аспержи, който се различава в зависимост от сорта и почвата. Аспержите не трябва да са горчиви или с влакнеста структура. По принцип белите аспержи имат най-деликатния аромат на аспержи. Колкото по-виолетов до зелен е цвѐтът на аспержите, толкова по-наситен е техният аромат. Освен свежестта на аспержите, приготвянето им несъмнено оказва значително влияние върху вкуса.

Стъблата на аспержите се класифицират в четири групи в зависимост от цвета:

- 1) бели аспержи;
- 2) виолетови аспержи: пъпката трябва да е оцветена в розово до виолетово/пурпурно, а една част от свещта — в бяло;
- 3) виолетово-зелени аспержи: аспержи отчасти виолетови и зелени на цвят;
- 4) зелени аспержи: пъпката и голяма част от свещта трябва да са оцветени в зелено.

Дължината на стъблата трябва да е:

- над 17 cm при дългите аспержи,
- 12—17 cm при късите аспержи (= пъпката на аспержата),
- 12 — 22 cm за аспержи от клас II, подредени в опаковка, но не на връзки,
- под 12 cm за пъпката на аспержите.

Дължината на белите и виолетовите аспержи не трябва да надвишава 22 cm, а тази на виолетово-зелените — 25 cm.

Определяне на размера според диаметъра

Диаметърът на стъблата се измерва в средния участък от дължината им. Минималният диаметър и размер е:

Цветова група	Минимален диаметър		Определяне на размера
а) Клас „Екстра“:			
бял и виолетов цвят	12 mm	12—16 mm	16 mm + с максимално отклонение от 8 mm на връзка
Виолетово-зелени и зелени аспержи	10 mm	10—16 mm	16 mm + с максимално отклонение от 8 mm на връзка
б) Клас I:			
бял и виолетов цвят	10 mm	10—16 mm	16 mm + с максимално отклонение от 10 mm на връзка
Виолетово-зелени и зелени аспержи	6 mm	6—12 mm	12 mm + с максимално отклонение от 8 mm на връзка
в) Клас II:			
бял и виолетов цвят	8 mm		Без разпоредби по отношение на еднородността
Виолетово-зелени и зелени аспержи	6 mm		Без разпоредби по отношение на еднородността

Описание на суровините му

Поради специфичните климатични условия (= разширен обхват на запад на климата в Панония) и специалните типове почва (почви от речните долини, черноземи, делувиални и алувиални, богати на хумус и с различно съдържание на глина и льос) „Bund der Marchfelder Spargelgüter“ препоръчва единствено сортове аспержи, които са особено подходящи за този район на отглеждане.

Понастоящем се използват или препоръчват следните сортове аспержи:

германските сортове:

Ruhm von Braunschweig, Schwetzingen Meisterschuß, Huchels Auslese, Lukullus, Vulkan, Presto, Merkur, Hermes, Eposs, Ravel, Ramos

Зелени сортове аспержи (= в които няма антоцианини): Spaganiva, Schneewittchen, Schneekopf.

нидерландските сортове:

Venlim, Carlim, Gijnlim, Boonlim, Backlim, Thielim, Horlim, Prelim, Grolim.

френските сортове:

Larac, Cito, Aneto, Desto, Selection „Darbonne n°4“, Selection „Darbonne n°3“, Jacq. Ma. 2001, Jacq. Ma. 2002, Andreas, Dariana, Cipres, Viola,

американският сорт:

Mary Washington.

Описание на отличителните характеристики спрямо сходни продукти:

по отношение на вкуса:

„Marchfeldspargel“ се характеризира с особено типичния си аромат на аспержи. Тъй като се използват единствено сортове аспержи, които са особено подходящи за специфичните условия на почвата в района на Marchfeld, ЗГУ „Marchfeldspargel“ съдържа по-малко горчиви вещества.

Освен това е с по-малко влакнеста структура. Причина: Колкото по-дълги са свещите при отрязването им по време на прибирането на реколтата, толкова по-близо са до влакнестата подложка. „Marchfeldspargel“ е по-къс от подобни продукти.

по отношение на дължината на стъблата на аспержите:

Дължината на виолетово-зелените аспержи и зелените аспержи не може да надвишава 25 cm. Сходните продукти са 27 cm.

по отношение на производството:

Благоприятните условия за производство позволяват лесното изпълнение на условията за екологично производство. Всички членове на „Bund der Marchfelder Spargelgüter“ извършват дейността си в съответствие с насоките за интегрирано производство (Насоки за интегрирано производство на зеленчуци в Австрия) или в съответствие с органичното производство. Производството се осъществява на отдалечени едно от друго места, с цел избягване на епидемиологични зарази от болести и вредители.

по отношение на разпространението:

Членовете на „Bund der Marchfelder Spargelgüter“ могат ежедневно да доставят пресни продукти от аспержи на клиенти в цяла Австрия чрез специални транспортни системи. „Marchfeldspargel“ е достъпен навсякъде в Австрия в рамките на 24 часа след прибирането на реколтата.“

се заменя със следния текст:

„4.2. Описание:

1.1.1. Общи положения

Свещите са стъблата на растенията аспержи от вида „Asparagus Officinalis L.“, както и на сортовете, които са култивирани от него. „Marchfeldspargel“ има типичен деликатен аромат на аспержи. Наименованието „Marchfeldspargel“ се отнася до пресните обелени или необелени аспержи, които са на цели стъбла или под формата на аспержи на парчета.

### 1.1.2. Органолептични свойства

Във всички класове, предвид специалните разпоредби за всеки клас и допустимите отклонения, стъблата трябва да са:

- цели (с изключение на аспержите на парчета)
- здрави; не се допускат продукти, засегнати от гниене или влошаване на качеството, което ги прави негодни за консумация,
- без повреди, причинени от неподходящо измиване (стъблата може да са били измити, но не изкиснати),
- чист, практически без видими несвойствени вещества,
- свежи на външен вид,
- без несвойствен мирис или вкус
- практически без вредители,
- без повреди от гризачи или насекоми,
- практически без натъртвания,
- без необичайна повърхностна овлажненост, т.е. добре „подсушени“, ако са били измити или охладени със студена вода,

Отрезът в основата на аспержата трябва да е гладък.

Стъблата на аспержите не трябва да са кухи, счепени, обелени (освен когато аспержите се предлагат на пазара като обелени) или на парчета (освен когато се предлагат на пазара на парчета).

Деликатният и изтънчен вкус на пресните аспержи се различава в зависимост от сорта и почвата. Белите аспержи имат най-деликатния аромат на аспержи. Колкото по-наситен е виолетово-зеленият цвят на аспержите, толкова по-силен е техният аромат.

Стъблата на аспержите се класифицират в четири групи в зависимост от цвета:

- 1) бели аспержи;
- 2) виолетови аспержи: пъпката е оцветена в розово до виолетово/пурпурно, а една част от свещта — в бяло;
- 3) виолетово-зелени аспержи: аспержи отчасти виолетови и зелени на цвят;
- 4) зелени аспержи: пъпката и голяма част от свещта са зелени на цвят.

### 1.1.3. Размер на аспержите

Дължината на стъблата трябва да е:

- над 17 cm при дългите аспержи,
- 12—17 cm при късите аспержи (= пъпката на аспержата),
- 12 — 22 cm за аспержи от клас II, подредени в опаковка, но не на връзки,
- по-малко от 12 cm за върховете на аспержите и аспержите на парчета

Дължината на белите и виолетовите аспержи не превишава 22 cm, а на виолетово-зелените и зелените аспержи — 25 cm. Допустимо е максимално отклонение в дължината от 1 cm за 10 % от съдържащите се във връзката стъбла на аспержи.

Минималният диаметър и размер са следните:

Цветова група	Минимален диаметър	Минимално групиране	Определяне на размера
а) Клас „Екстра“:			
бял и виолетов цвят	12 mm	12—16 mm	16 mm + с максимално отклонение от 8 mm на връзка
виолетово-зелени и зелени аспержи	10 mm	10—16 mm	16 mm + с максимално отклонение от 8 mm на връзка
б) Клас I:			
бял и виолетов цвят	10 mm	10—16 mm	16 mm + с максимално отклонение от 10 mm на връзка
Виолетово-зелени и зелени аспержи	6 mm	6—12 mm	12 mm + с максимално отклонение от 8 mm на връзка
в) Клас II:			
бял и виолетов цвят	8 mm		без разпоредби по отношение на еднородността
виолетово-зелени и зелени аспержи	6 mm		без разпоредби по отношение на еднородността

Диаметърът на стъблата се измерва в средния участък от дължината им.

Единен документ:

Изреченията „Marchfeldspargel“ се предлага на пазара в прясно състояние, като обелен или необелен продукт, на цели стъбла или под формата на аспержи на парчета“, както и „Стъблата на аспержите не трябва да са кухи, счепени, обелени (освен когато аспержите се предлагат на пазара като обелени) или на парчета (аспержи на парчета)“ също са добавени в точка 3.2 от единния документ. Заличава се текстът относно изискването стъблата на аспержите да са „цели“.

Мотиви:

Съществуващите параметри са обобщени и включени в спецификацията като нови варианти на продукта „аспержи на парчета“ и „обелени аспержи „Marchfeldspargel“ с оглед на факта, че тези продукти се търсят на пазара и че досега в спецификацията не са споменавани парчета от аспержи без пъпки, което води до неясноти в процеса на контрол. Във връзка с това вж. мотивите за измененията в точка 4.5.

Съдържащата се в настоящото приложение 2 информация, която описва представянето на аспержите и разпространението им, е преместена без изменение в точка 4.5.3.3, а описанието на суровините по отношение на списъка на сортовете и култивираните сортове е преместено в точка 4.5. Описанието на разликите в производствените методи може занапред да бъде намерено в точка 4.5.3. Описанието на почвените и климатичните условия се намира в точка 4.6.

### Географски район

Точка 5, буква в) от продуктовата спецификация:

„в) Географски район Наименованието Marchfeld се отнася до плодородната равнина на изток от Виена между реките Дунав и Морава. На юг граничи с река Дунав, на изток — с река Морава, на север — със склоновете Weinviertler Hügelland, а на запад — с Виена.“

както и приложение 2, доколкото то се отнася до точка 5, буква в) („Географски район“),

„Кратко определение на географския район:

Marchfeld:

„Marchfeld“ е старо наименование; то може да бъде открито в документ от 1058 г. (Becker, Heimatkunde von Niederösterreich, Н.П, стр. 52). То се отнася до равнината на изток от Виена между реките Дунав и Морава.

Разграничението между общинските райони е следното:

на изток: March von Mannersdorf до естуара на реката (= държавна граница);

на юг: Дунав от Виена до естуара на Морава;

на запад: границата на Виена, но старите населени места в периферията Eßling, Breitenlee, Süßenbrunn и Stammersdorf принадлежат на Marchfeld, при условие че там все още е възможно селскостопанско ползване;

на север: границата на Weinviertler Hügelland. Тъй като общинските площи в северната периферна част са част както от равнината, така и от хълмистите площи, населените места в подножието в края на хълма са от решаващо значение. Следните общини от северния край са част от Marchfeld: Hagenbrunn, Königsbrunn, Enzersfeld, Großebersdorf, Eibesbrunn, Wolkersdorf, Obersdorf, Pilichsdorf, Großengersdorf, Bockfließ, Auersthal, Raggendorf, Matzen, Prottes, Ollersdorf и Mannersdorf/March.

Разбивката по административни единици е както следва:

Провинция:	Окръг:	Площ:	Живеещо в зоната население:	Общини:
Долна Австрия:	Gänserndorf	672 km <sup>2</sup>	39 655 жители	44
Lower Austria:	Mistelbach	96 km <sup>2</sup>	8 882 жители	7
Долна Австрия:	Периферната област на Виена	186 km <sup>2</sup>	11 741 жители	18
Виена:	(крайни окръзи в миналото)	43 km <sup>2</sup>	11 803 жители	4
Общо		997 km <sup>2</sup>	72 081 жители	73 общини.

— Карта на Австрия

— Подробна карта на настоящите административни граници (1955 г.)“

се преформулират както следва:

#### „4.3. Географски район

„Marchfeld“ е старо наименование; то се появява в документ от 1058 г. Marchfeld обхваща площ от приблизително 1 041 km<sup>2</sup> и се отнася до плодородната равнина на изток от Виена между реките Дунав и Морава. На юг граничи с река Дунав, на изток — с река Морава, на запад — с границата на Виена (с изключение на кадастралните общини на Виена Essling, Breitenlee, Süßenbrunn и Stammersdorf, които също са част от Marchfeld), а на север — със западните и/или северните граници на общините Hagenbrunn, Enzersfeld in Weinviertel, Großebersdorf, Wolkersdorf im Weinviertel, Auersthal, Matzen-Raggendorf, Prottes и Angern an der March.“



Единен документ

Новото определяне на границите на Marchfeld също е прието в съответствие с точка 4 от единния документ.

Мотиви:

Настоящото определяне на границите на Marchfeld е станало противоречиво и подлежи на тълкуване в резултат на неясното разграничение между различните видове общини (кадастрални и местни общини), преразпределението на окръг Wien-Umgebung (периферната област на Виена) в Lower Austrian през 2016 г., други несъществени изменения в административните граници и твърде шедротото определение на пространството при определянето на границите на север. С новата формулировка тези противоречия се изясняват, като районът на отглеждане се определя много по-точно, без да бъде разширяван или ограничаван.

Следователно разликата при сравнение с настоящата стойност за общата площ на Marchfeld може да се обясни с факта, че при изготвянето на първоначалната спецификация е използвана посочената в писмените сведения стойност, която се различава от стойността, изчислена въз основа на настоящите индивидуални данни за провинция Lower Austria, Виена и Statistik Österreich.

Включването на актуални данни относно площта и живеещото в отделните административни единици население се прекратява поради неуместността на тези данни по отношение на определянето на границите на районите.

#### **Доказателство за произход**

Текстът в точка 5, буква г) („Доказателство за произход“) от настоящата спецификация на продукта

„От XIX век насам Marchfeld има важно значение за отглеждането на аспержи; някои от земеделските стопанства са снабдявали виенския двор. Bund der Marchfelder Spargelgüter съществува от 1980 г. насам. Оттогава „Marchfeldspargel“ се предлага на пазара с единен етикет.“

е преместен в преработен вид в точка 4.6. („Връзка с географския район“). Сега той се заменя с разпоредби, насочени към осигуряването на проследимост:

#### „4.4. Доказателство за произход

Асоциацията, подаваща заявлението, води списък на земеделските стопанства, в който се вписва всеки производител/преработвател на ЗГУ „Marchfeldspargel“ в географския район.

В списъка се съдържат всички стопанства, които произвеждат и опаковат ЗГУ „Marchfeldspargel“ в съответствие с разпоредбите на тази спецификация, наред със следните подробности:

- Номер на стопанството
- Наименование на дружеството
- Адрес на обекта.

С цел проследяване на потока от прибирането на реколтата и преработката до продажбата на ЗГУ „Marchfeldspargel“, всяко земеделско стопанство трябва да води точни записи/документи:

1. Обработвана площ; Текуща множествена заявка на Американската медицинска асоциация от земеделско стопанство с идентификация на районите с аспержи. Използва се за доказване на обхванатите от спецификацията райони.
2. Прибрана продукция: Всяко стопанство трябва да води точни записи на количествата, добити от всеки парцел. В края на периода на прибиране на реколтата трябва да се посочи общата за всеки парцел и за всяко земеделско стопанство реколтата, както и средният добив на хектар.

3. Обем на продажбите: Всяко земеделско стопанство трябва да води точни записи по отношение на продадените количества. Доказателство за това представляват разписките за доставка, фактурите и др; Тези документи трябва да са на разположение за справка/проверка по всяко време. На разписките за доставка, фактурите и др., както и на етикета на всяка доставена единица, трябва да са посочени земеделското стопанство и партидният номер или земеделското стопанство и съответна дата. В края на сезона трябва да се определи потокът на продукта, като се посочат количествата при събирането на реколтата, както и продадените количества.
4. Закупуване на продукти със ЗГУ: Ако продуктите със ЗГУ са закупени от друго земеделско стопанство, те трябва да бъдат точно документирани с разписки за доставка, фактури и т.н., като тези документи трябва да са на разположение за справка/проверка по всяко време.
5. Необходимост от разграничаване на продуктите със ЗГУ от продуктите без ЗГУ: Ако в обекта се съхраняват, преработват или опаковат и продукти без ЗГУ, те трябва да бъдат ясно идентифицирани и/или преработвани или опаковани в отделно време и на отделно място. Точната документация за покупките (разписка за доставка, фактура и др.) и продажбите (разписка за доставка, фактура и др.) трябва да е на разположение за справка/проверка по всяко време.“

#### Мотиви:

Липсата на информация относно проследимостта в настоящата спецификация налага определяне на изисквания, които трябва да се спазват от всички земеделски стопанства, в които се произвежда „Marchfeldspargel“ в съответствие със спецификацията, за да се гарантира, че потокът и обратната проследимост до производителя на всяка опаковъчна единица могат да бъдат проверени.

#### Метод на производство

Точка 5, буква д) („Производствен метод“) в настоящата продуктова спецификация

„С оглед на специфичните условия, свързани с климата и почвата, се отглеждат единствено избрани сортове. Внимателно събрани на ръка, незабавно охладени и прецизно сортирани, аспержите се пускат на пазара из цяла Австрия в рамките на 24 часа.“

както и приложение 2, доколкото то се отнася до точка 5, буква д) („Производствен метод“),

„Производство на суровини:

Специфичните климатични условия (= разширен обхват на запад на климата в Панония), специалните типове почва (почви от речните долини, черноземи, делувиални и алувиални, богати на хумус и с различно съдържание на глина и лъс), както и сортовете аспержи, които са подходящи (= препоръчителни) единствено за тези специфични условия, са причината условията на отглеждане да предлагат предимства пред други райони на отглеждане.

Това се обяснява и с факта, че при необходимост от нови насаждения от аспержи се вземат предвид характеристиките на обекта. (= внимание към качеството на почвата, добра вентилация на подложките, липса на събиране на мъгла, нови насаждения, ориентирани според условията на вятъра, и т.н., т.е. интегрирано производство).

Сеитбооборотът не създава проблеми, тъй като производственият район на аспержи (105 ha през 1995 г.) е незначителен в сравнение с общата площ на региона Marchfeld (997 km<sup>2</sup>). Поради тази причина не се разрешава практикуваното в производствените райони с интензивно производство химическо обеззаразяване на почвата. Също така не се разрешава земята, на която се отглеждат аспержи, да се засажда, когато не е възможно да се гарантира достатъчен период от време преди засаждането на следващата култура или когато описаната процедура по отношение на Marchfeld изглежда безсмислена.

По принцип земята трябва да се остави под угар със зелена покривка в продължение на 1—2 години преди засаждането на млада култура. Като общо правило продълбочаването на почвата се извършва преди засаждането.

Разсадът се закупува изключително от признати предприятия за отглеждане на аспержи, освен ако не е произведен от самото земеделско стопанство. Засаждането се извършва единствено при добри условия на почвата.

Насоки в производството за интегрирано отглеждане на аспержи: (= всички членове на Bund der Marchfelder Spargelgüter осъществяват интегрирано производство)

1. Управление на почвата и сеитбооборот — при повторно засаждане на аспержите трябва да се съблюдава период за почивка от поне 10 години.

2. Доставка на хранителни вещества

Азот

— по отношение на  $N_{min}$  (количеството азот в почвата, което е пряко достъпно за културата) — целеви стойности

— Балансът на  $N_{min}$  в края на вегетацията макс. 80 kg/ha в 0—90 cm.

— Без използване на азотни торове в продуктивните насаждения преди приключване на изкопането.

Фосфорни и калиеви торове

— за класовете В и С за съдържание на хранителни вещества, след прибирането на реколтата.

— за съдържание на хранителни вещества D, ограничено торене.

— за съдържание на хранителни вещества E, без наторяване.

3. Растителна защита

— Да се даде предимство на устойчивите на листни болести сортове.

— Без застояване на вода в областта на корените.

— Да се спазват регионалните сигнали, както и проверките на подложките.

— Да се даде предимство на прилагането на биотехнически мерки.

— Да се даде предимство на използването на защитаващите полезните организми методи, които действат избиращо.

4. Събиране на реколтата и съхраняване — преработка в съответствие с пазарните условия.

Описание на процеса по производство/преработка:

При добре развити насаждения изкопането (прибирането на реколтата) може да се извършва в продължение на 10—14 дни през втората година. Обикновено прибирането на реколтата започва едва през третата година и трябва да продължи само до 1 юни. От четвъртата година нататък изкопането може да продължи до 24 юни. Като цяло обаче прибирането на реколтата от едно насаждение не следва да е повече от 8 години.

Прибирането на реколтата от аспержи е много тежка дейност. Всяко стъбло трябва да се изкопае на ръка и да се отреже с нож за рязане на аспержи, след което изкопаното място трябва да се запълни отново на ръка. Това също така обяснява и високата цена на този ценен зеленчук.

Аспержите се донасят в земеделските стопанства веднага след прибирането на реколтата и се охлаждат с ледена вода (1—2 °C), нарязват се (по дължина) и се сортират (по диаметър), след което се съхраняват на студено (1—2 °C).

Дължината на стъблата на аспержите не трябва да надвишава 22 cm за цветовата група на белите и виолетовите аспержи, 25 cm за цветовата група на зелено-виолетовите и зелените аспержи (обикновено 27 cm). По този начин се предотвратява или ограничава наличието на влакнеста структура.

След това аспержите се продават от земеделското стопанство или се опаковат в същия ден и се изпращат из цяла Австрия до заведенията за обществено хранене и до търговците на зеленчуци.

Членовете на Bund der Marchfelder Spargelgüter могат ежедневно да доставят пресни продукти от аспержи на клиенти в цяла Австрия чрез специални транспортни системи. „Marchfeldspargel“ е достъпен навсякъде в Австрия в рамките на 24 часа след прибирането на реколтата.

Опаковката на „Marchfeldspargel“ е съставена единствено от материали, които предпазват срещу влага и светлина и позволяват запечатване.“

са обобщени и изменени, както следва:

„4.5. Метод на производство

4.5.1. Ноу-хау — Изисквания към обекта/почвата

Отглеждането на аспержи се осъществява на отдалечени едно от друго места, с цел избягване на епидемиологични зарази от болести и вредители.

При необходимост от нови насаждения следва да се вземат предвид характеристиките на обекта. В допълнение към качеството на почвата трябва да се обърне особено внимание на възможността за добра вентилация на подложките и преобладаващите условия, свързани с вятъра.

При повторно засаждане на аспержите трябва да се съблюдава период за почивка от поне 10 години. Тъй като производственият район на „Marchfeldspargel“ е незначителен в сравнение с общата площ на региона Marchfeld, такъв сеитбооборот не представлява проблем. Не е необходимо, а също така и не се разрешава, практикуваното в производствените райони с интензивно производство химическо обеззаразяване на почвата.

1—2 години преди засаждането на млада реколта от аспержи на полето може да се засее зеленина. При необходимост продълбочаването на почвата се извършва преди засаждането.

#### 4.5.2. Сортове

Изборът на сортове не е ограничен; въпреки това групата, която подава заявление, препоръчва да се отглеждат единствено онези сортове аспержи, които са особено подходящи за отглеждане при специфичните климатични условия, които преобладават в района на Marchfeld (т.е. в разширения обхват на запад на климата в Панония), или при наличните специални типове почви (т.е. почви от речните долини, черноземи, делувиални и алувиални, богати на хумус и с различно съдържание на глина и льос).

Следните сортове аспержи са тези, които се използват или във всеки случай се препоръчват:

- германските сортове: Ruhm von Braunschweig, Schwetzingen Meisterschuß, Huchels Auslese, Lukullus, Vulkan, Presto, Merkur, Hermes, Eposs, Ravel, Ramos, Ramires, Huchels Alpha, Hannibal, Mondeo, Rapsody, Ramada, Raffaello, Violetta 1192
- Специфичните германски сортове зелени аспержи (= в които няма антоцианини): Spaganiva, Schneewittchen, Schneekopf, Viridas, Primavera, Ariane, Steiniva, Steineo
- нидерландските сортове: Venlim, Carlim, Gijnlim, Boonlim, Backlim, Thielim, Horlim, Prelim, Grolim, Vitalim, Herkolim, Avalim, Cumulus, Magnus, Tallems, Fortems, Primems, Cygnus, Bejo 2827, Portlim, Frühlim, Terralim, Cychus, Prius, Finalus, Sunlim, Erasmus, Atticus, Maxlim, Starlim, Aspalim
- Специфичните нидерландски сортове зелени аспержи (= в които няма антоцианини): Xenolim, Vegalim, Bacchus
- френските сортове: Larac, Cito, Aneto, Desto, Selection „Darbonne n°4“, Selection „Darbonne n°3“, Jacq. Ma.2001, Jacq.Ma.2002, Viola, Andreas, Dariana, Cipres, Darsiane, Darlise, Voltaire, Obelisk, Burgundine
- испанските сортове: Placospes, Dazilla, Darbella
- италианските сортове: Ercole, Franco, Eros, Giove, Violetto di Albegna
- сортовете от Съединените американски щати: Mary Washington
- канадските сортове: Guelph Millennium

Всички актуализирани списъци на сортовете могат да бъдат получени от управляващата спецификационна асоциация.

Ако посадъчният материал не е произведен от самото земеделско стопанство, той трябва да е получен изключително от признати обекти за отглеждане на аспержи, които са регистрирани като такива в държава — членка на ЕС.

#### 4.5.3. Производство

Биологичното производство (стопанства с БИО сертификат) или определените в точка 4.5.3.1 изисквания трябва да се спазват от всички земеделски стопанства.

##### 4.5.3.1. Доставка на хранителни вещества и защита на растенията

Като алтернатива на изискванията за получаване на сертификат за биологично производство трябва да се спазят следните стойности:

Доставка на хранителни вещества

#### Азот

- по отношение на N<sub>min</sub> (количеството азот в почвата, което е пряко достъпно за културата) — целеви стойности
- балансът на N<sub>min</sub> в края на вегетацията макс. 80 kg/ha в 0—90 cm
- без използване на азотни торове в продуктивните насаждения преди приключване на изкопаването

#### Фосфорни и калиеви торове

- за класовете В и С за съдържание на хранителни вещества, след прибирането на реколтата
- за съдържание на хранителни вещества D, ограничено торене.
- за съдържание на хранителни вещества Е, без наторяване.

#### Растителна защита

За гарантиране на оптимални условия при отглеждането на „Marchfeldspargel“, трябва да се съблюдават следните параметри:

- даване на предимство на устойчивите на листни болести сортове
- без застояване на вода в областта на корените
- спазване на регионалните сигнали, както и проверките на подложките
- даване на предимство на прилагането на биотехнически мерки.
- даване на предимство на използването на защитаващите полезни организми методи, които действат избирателно.

#### 4.5.3.2. Прибиране на реколтата/преработка:

При добре развити насаждения изкопаването (прибирането на реколтата) може да се извършва в продължение на 10—14 дни през втората година. Във всички останали случаи прибирането на реколтата започва едва през третата година и трябва да продължи само до 1 юни. От четвъртата година нататък изкопаването може да продължи до 24 юни. Като цяло прибирането на реколтата от едно насаждение не следва да е повече от 8 години.

Прибирането на реколтата от аспержи е много тежка дейност. Всяко отделно стъбло трябва да се изкопае и да се отреже с помощта на нож за рязане на аспержи. След което изкопаното място трябва да се запълни на ръка.

Аспержите се донасят в земеделските стопанства веднага след прибирането на реколтата и се охлаждат със студена вода (1—8 °C), нарязват се (по дължина) и се сортират (по диаметър), след което се съхраняват на студено (1—8 °C).

При обелените аспержи „Marchfeldspargel“ току-що събраните стъбла се обелват отгоре надолу, започвайки от участък, намиращ се на около 2—3 cm под върха на аспержите с помощта на уред за белене/нож. По стъблото на аспержите не трябва да остават видими остатъци от кората.

Стръковете на аспержите на парчета могат да се предлагат за продажба и като обелени аспержи на парчета.

Производителите на ЗГУ „Marchfeldspargel“ трябва да притежават валиден сертификат по GRASP (ниво на съответствие: изцяло отговарящ на изискванията), за да продават или предлагат на пазара ЗГУ „Marchfeldspargel“.

#### 4.5.3.3. Опаковане и представяне

ЗГУ „Marchfeldspargel“ се продава в пряко състояние от земеделското стопанство или се опакова и изпраща в същия ден; всички етапи от производството (включително обелването) и последващото опаковане трябва да се извършват в географския район. Опаковката на „Marchfeldspargel“ (в обелено състояние, в необелено състояние, както и на парчета) е съставена единствено от материали, които предпазват срещу влага и светлина и позволяват запечатване. Допускат се обаче вариации в съответствие с желанията на клиента.“

Всеки пакет или връзка трябва да бъде с еднородно съдържание и да съдържа единствено аспержи с едни и същи произход, качество, цвѐтова група и размер, когато се изисква определяне на размера. Видимата част на съдържанието на пакета или връзката трябва да бъде представителна за цялото съдържание.

Съблата от външната страна на връзката трябва да съответстват по външен вид и диаметър на средните за цялата връзка. Съблата трябва да са с еднаква дължина. Връзките трябва да са подредени правилно в опаковката и да са с еднакви тегло и дължина; всяка връзка може да бъде защитена с хартия.

Специални транспортни системи гарантират, че „Marchfeldspargel“ е достъпен навсякъде в Австрия в рамките на 24 часа след прибирането на реколтата.

Единен документ:

Изреченията „Изборът на сортове не е ограничен, но групата, която подава заявление, препоръчва да се отглеждат единствено онези сортове аспержи, които са се доказали като подходящи за преобладаващите условия в Marchfeld. Следните сортове аспержи са тези, които се използват или във всеки случай се препоръчват:“ се добавят към точка 3.2 от единния документ в подточка „Сортове:“. В същото време съществуващият списък с препоръчителни сортове се заменя с актуализирания списък в точка 4.5.2 от спецификацията.

Добавят се следните изисквания, които също са в съответствие с точка 3.2.:

- ако посадъчният материал не е произведен от самото земеделско стопанство, той трябва да е получен изключително от признати обекти за отглеждане на аспержи, които трябва да са регистрирани като такива в държава — членка на ЕС.
- трябва да се спазват критериите за биологично производство или, като алтернатива, определените в точка 4.5.3.1 от спецификацията критерии за доставка на хранителни вещества и защита на растенията, както и
- производителите на ЗГУ „Marchfeldspargel“ трябва да притежават валиден сертификат по GRASP (ниво на съответствие: изцяло отговарящ на изискванията), за да продават или предлагат на пазара ЗГУ „Marchfeldspargel“.

В точка 3.4 от единния документ се посочва, че всички етапи на производството, включително беленето на аспержите, трябва да се извършват в географския район.

В първия параграф на точка 3.5 от настоящия единен документ изречението

ЗГУ „Marchfeldspargel“ се продава в пряно състояние от земеделското стопанство или се опакова и изпраща в същия ден; предвид тези срокове и с цел запазване на качеството на аспержите, по-специално тяхната свежест и крехкост, опаковането трябва да се извършва в географския район.“

се допълва, а последното изречение

„Опаковката на аспержите е съставена единствено от материали, които предпазват срещу влага и светлина и позволяват запечатване.“

се заменя със следното:

„Опаковката на аспержите трябва да е съставена от материали, които предпазват срещу влага и светлина и позволяват запечатване. Допускат се обаче вариации в съответствие с желанията на клиента.“

Мотиви:

Настоящият текст в продуктовата спецификация, както и в приложение 2, доколкото се отнася до производствения процес, е обобщен и реструктуриран. Текстът в приложение 2, който се отнася до точка 5б („Описание на различията в производствените методи“) относно еднородността и представянето, както и относно разпространението, също се добавя на това място. Няма съществени промени, освен по отношение на следните точки:

- Допустими сортове: В настоящата версия на спецификацията разрешените сортове не са изчерпателно изброени, като посочените сортове са препоръчителни, тъй като са се адаптирали към района и при тях желаната крехкост и липсата на горчив вкус са гарантирани. Формулировката на различните части на спецификацията в това отношение обаче многократно е била причина за различни тълкувания. Всъщност на практика са се отглеждали единствено посочените сортове. За по-голяма яснота при извършването на проверки през 2002 г. списъкът беше допълнен, като понастоящем следва да бъде повторно адаптиран. Следните сортове се посочват като нови:

- Ramires, Huchels Alpha, Hannibal, Mondeo, Rapsody, Ramada, Raffaelo, Violetta 1192, Viridas, Primavera, Ariane, Steiniva, Steineo, Vitalim, Herkolim, Avalim, Cumulus, Magnus, Tallem, Fortems, Primems, Cygnus, Bejo 2827, Portlim, Frühlim, Terralim, Cychus, Prius, Finalus, Sunlim, Erasmus, Atticus, Maxlim, Starlim, Aspalim, Xenolim, Vegalim, Bacchus, Darsiane, Darlise, Voltaire, Obelisk, Burgundine, Placospes, Dazilla, Darbella, Ercole, Franco, Eros, Giove, Violetto di Albegna и Guelph Millenium.
- Въпреки това, предвид факта, че със селекцията на всички нови сортове от края на 90-те години на миналия век се цели съсредоточаване върху крехкостта и по-малкото горчиви вещества, следва същевременно да се уточни, че изборът на сортове не се ограничава до този списък със сортове, а остава отворен. В този списък се съдържат препоръчаните от групата, която подава заявление, сортове въз основа на практическия опит, но с него не се изключва използването на други сортове. Не се очаква това да доведе до влошаване на качеството на продукта по отношение на неговата крехкост и на нивата на горчивите вещества в него. Производителят избира подходящите сортове. Преди да се пуснат на пазара, аспержите се проверяват от контролния орган, като могат да носят защитеното наименование ЗГУ „Marchfeldspargel“ единствено ако отговарят на обявените изисквания за качество. Освен това, като се има предвид фактът, че аспержите са многогодишна култура, чиято реколта не може да се събира преди третата година, рискът производителите умишлено да приемат занижение в качеството, което би могло да им попречи в продължение на години да продават продукта си под защитеното наименование, може да се оцени като нисък.
- Насоките в производството при интегрираното отглеждане (интегрираното производство) на аспержи са заменени от специалния регламент относно Австрийската програма за екологосъобразно селско стопанство, ÖPUL. Следователно интегрираното производство вече не е в сила. Поради тази причина се наложи заличаване на позоваването на интегрираното производство. Тъй като изискванията на интегрираното производство по отношение на доставката на хранителни вещества и наторяването с фосфорни и калиеви торове все още трябва да се спазват като алтернатива на изискванията за биологично производство, понастоящем те са включени отделно в точка 4.5.3.1. от спецификацията.
- Спазването на критериите за биологично производство или на допълнително определените в точка 4.5.3.1 критерии по отношение на доставката на хранителни вещества и защитата на растенията гарантира на потребителите не само най-високо качество, но и природосъобразен производствен процес.
- Нови пазарни форми: В резултат на промените в потребителското търсене ЗГУ „Marchfeldspargel“ може също така да се предлага на пазара и под формата на аспержи на парчета (т.е. фрагменти със или без върха на аспержата) и в обелен вид (целите стъбла и парчетата могат да бъдат обелени). За потребителите характеристики, които са свързани с наименованието „Marchfeldspargel“ остават незасегнати от обелването или от факта, че стъблата са на парчета. За приготвянето на някои ястия се изискват специално продукти от аспержи, които се предлагат на по-ниски цени. С включването на тези парчета в защитеното указание за произход потребителите могат да бъдат по-сигурни, че действително получават аспержи с високо качество и в този сегмент на продукти, а производителите имат възможността да продават по-голяма част от реколтата си при контролирани условия.
- Производителите на ЗГУ „Marchfeldspargel“ са наясно със своята отговорност спрямо клиентите и служителите, както и спрямо репутацията на продукта. Поради тази причина, както и в съответствие с желанията на клиентите, благополучието и правата на служителите (постоянно наетите и сезонните работници) са гарантирани чрез сертифициране по **GRASP (GlobalGAP оценка на риска на социалните практики)**. GRASP е допълнителен модул за сертифициране, оценяващ риска спрямо благополучието на работниците.
- Опаковка: Изискванията в това отношение са пояснени, без налагането на допълнителни изисквания. Настоящото стриктно ограничение при използването на материали за опаковане, които предпазват срещу влага и светлина и позволяват запечатване, е премахнато (думата „изключително“ е заличена) и би следвало отклоненията от него в бъдеще да бъдат възможни.
- В бъдеще след събирането на реколтата за охлаждане на аспержите ще се използва студена вода с температура 1—8°, а не ледена вода (1—2°). Ледената вода се загрява сравнително бързо при добавяне на топли аспержи, и при оставането им в нея за по-дълъг период от време. Следователно поради практически причини са установени допустими стойности за температурата на водата. Това също така оказва положително въздействие върху качеството на „Marchfeldspargel“, тъй като при продължителен престой на ниски температури върху аспержите могат да се появят пукнатини, които оказват отрицателно въздействие върху външния им вид. По същите причини температурата в хладилния склад се изменя от 1—2 °C на 1—8 °C.

- Прилагането на етапите на производство единствено в рамките на географския район служи за поддържане на качеството и е гаранция за регионалния произход. Постоянното овлажняване на аспержите по време на тяхната преработка е гаранция за тяхното качество. Това не може вече да се гарантира в случай на продължително пътуване. Поради това е важно охлаждането и опаковането да се извършват в географския район. Ако маршрути за транспортиране са прекалено дълги, т.е. извън определения район, продуктът неизбежно ще се изсуши. Това би довело до загуба на качеството по отношение на типичния свеж външен вид на събраната реколта от пресни аспержи и типичния за аспержите аромат. Свежестта на продукта също така предотвратява загубата на витамини.

### **Връзка с географския район**

Точка 5, буква е) от продуктовата спецификация

„Регионът Marchfeld се намира в разширения обхват на запад на степния климат в Панония. Тези климатични условия, наред със специфичните почвени типове (почви от речните долини, черноземи, делувиялни и алувиални, богати на хумус и с различно съдържание на глина и льос) образуват идеалната комбинация за отглеждане на аспержи.“

както и приложение 2, доколкото то се отнася до точка 5, буква е) („Връзка с географския район“),

„Влиянието на почвата, климата, както и дългогодишният опит на местните производители на аспержи върху продукта „Marchfeldspargel“:

Както вече се посочи, регионът Marchfeld се отличава със специфични почвени условия, по-специално с наличието на почви от речните долини, черноземи, делувиялни и алувиални, всички от които са богати на хумус и с различно съдържание на глина и льос.

Регионът се характеризира и със специфични климатични условия, тъй като Marchfeld е част от разширения обхват на запад на климата в Панония. Този регион, наред с югоизточната част на Styria, е с най-продължителното слънцегреене в цяла Австрия. Освен това Marchfeld е един от най-топлите региони в Австрия. Високите средни температури и като цяло достатъчната влажност на въздуха са предпоставка за много благоприятни условия за растителната продукция, още повече че вегетационният сезон в Marchfeld е един от най-продължителните в Австрия.

Фактът, че тези условия са идеални за растенията аспержи, се доказва и от факта, че дивите аспержи произхождат от същото място.

В допълнение към тези идеални условия на отглеждане местните производители на аспержи са тези, които „облагородяват“ продукта в „Marchfeldspargel“.

Въз основа на дългогодишен опит (= опити за отглеждане) се препоръчват единствено сортовете, които са най-подходящи за тези специфични условия на отглеждане (вж. описанието на суровините).

Всички членове на Bund der Marchfelder Spargelgüter произвеждат аспержи в съответствие с насоките за интегрирано производство и/или биологично производство. С това се гарантира, че продуктът от реколтата е с най-добро вътрешно качество.

„Marchfeldspargel“ се характеризира с особено типичния си аромат на аспержи.

В него се съдържат по-малко горчиви вещества и е особено крехък.

Веднага след прибирането на реколтата аспержите се охлаждат с ледена вода, сортират се и се съхраняват в хладилни складове.

Специфичното сортиране в зависимост от предназначението (например Marchfelder Solospargel, предназначен за сферата на общественото хранене, с минимален диаметър от 20 mm и максимално отклонение от 6 mm за опаковка; вж. публикациите в медиите), както и разпространението из цяла Австрия в рамките на 24 часа допълват успеха на „Marchfeldspargel“ (вж. публикациите в медиите).



Фактът, че „Marchfeldspargel“ понастоящем се свързва с определена традиция, проличава и от различните рецепти за пайове, напитки, печива и т.н., съдържащи „Marchfeldspargel“ (вж. публикациите в медиите).

Откриването на сезона на „Marchfeldspargel“ от федералния президент, коронясването на кралица на „Marchfeldspargel“ от федералния канцлер, световното първенство по аспержи в Marchfeld, фестивалът на аспержите и не на последно място седмиците на аспержите в ресторантите (в цяла Австрия) са свидетелство, че „Marchfeldspargel“ се е превърнал в уникална концепция. (вж. публикациите в медиите).“

се заменят със следното:

#### „4.6. Връзка с географския район

Marchfeld се отличава със специфични почвени условия, които са идеални за отглеждане на аспержи. По-специално, в региона се срещат почви от речните долини, черноземи, делувиялни и алувиални, всички от които са богати на хумус и с различно съдържание на глина и лъс. Климатичните му условия също са с отличителен характер. Регионът Marchfeld се характеризира с разположението си в разширения обхват на запад на климата в Панония и наред с югоизточната част на Styria, е с най-продължителното слънцегреене в цяла Австрия. Освен това Marchfeld е един от най-топлите райони в Австрия. Високите средни температури и като цяло достатъчната влажност на въздуха са предпоставка за много благоприятни условия за растителната продукция, още повече че вегетационният сезон в Marchfeld е един от най-продължителните в Австрия.

Фактът, че тези условия на климата и почвата са идеални за растенията аспержи, се доказва и от факта, че дивите аспержи произхождат от същото място.

В допълнение към тези благоприятни условия на отглеждане местните производители на аспержи са тези, които „облагородяват“ продукта в „Marchfeldspargel“. Въз основа на дългогодишен опит (опити за отглеждане) се препоръчват единствено сортовете, които са най-подходящи за тези специфични условия за производство и които в резултат на отглеждането си и на условията на почвата и климата развиват в по-ниска степен горчиви вещества. Производителите на аспержи също така са постигнали съгласие относно по-късата дължина на стъблата на аспержите, като умишлено ги отрязват на по-голямо разстояние от подложката, като по този начин се допринася за сравнително по-ниската степен на образуване на влакнеста структура. „Marchfeldspargel“ е широко известен с особената си крехкост.

„От XIX век насам Marchfeld има изключително важно значение за отглеждането на аспержи; някои от земеделските стопанства са снабдявали виенския двор. Широк набор от разнообразни рецепти за пайове, напитки, печива и т.н., съдържащи „Marchfeldspargel“, са свидетелство за дългогодишната традиция на продукта.

Многобройните социални събития, като например откриването на сезона на „Marchfeldspargel“ от федералния президент, коронясването на кралица на „Marchfeldspargel“ от федералния канцлер, световното първенство по аспержи в Marchfeld, фестивалът на аспержите и не на последно място седмиците на аспержите в ресторантите (в цяла Австрия), представящи ЗГУ „Marchfeldspargel“, са доказателство, че ЗГУ „Marchfeldspargel“ е уникална концепция с широко разпространена репутация и значително сантиментално значение.“

Единен документ:

Началото на точка 5 от единния документ представлява изясняване на факторите, които са от съществено значение за връзката; след това изреченията

„Големият опит на производителите на „Marchfeldspargel“ допринася за това да се гарантира отглеждането единствено на най-подходящите за специфичните условия на производство сортове. Тъй като се използват сортовете аспержи, които са особено подходящи за специфичните условия на почвата в района на Marchfeld, ЗГУ „Marchfeldspargel“ съдържа по-малко горчиви вещества.

се заменят със следното:

„Дългогодишният опит на земеделските производители, отглеждащи „Marchfeldspargel“, спомага да се гарантира, че се препоръчват единствено сортовете, които са най-подходящи за тези специфични условия за производство и които в резултат на отглеждането си и на условията на почвата и климата развиват в по-ниска степен горчиви вещества.

Обясненията относно репутацията на „Marchfeldspargel“ са допълнени.

Мотиви:

Историческите позовавания, които първоначално се съдържаха в точка 5, буква г) („Доказателство за произход“), понастоящем са включени в точка 4.6. („Връзка с географския район“) и обединени с настоящия текст относно съответните условия на климата и почвите в региона на Marchfeld, както и човешките фактори, засягащи качеството на продукта, в един единствен текст. Това не води до съществени изменения. Позоваването на практиката за отрязване на стъблата на аспержите в точка, която е по-отдалечена от влакнестата подложка или отрязването на по-късо стъбло, отколкото е обичайно за подобни продукти, е взето от приложение 2, точка 5, буква б) (т.е. от текста, с който се описват характеристиките, които отличават „Marchfeldspargel“ от сходни продукти).

### **Етикетирание**

Първоначалната версия на точка 5, буква з) от спецификацията на продукта гласи следното:

„Защитено наименование „Marchfeldspargel“, наименование на производителя, адрес, цвeтова група, клас, сортиране, тeпло“

Посоченото се заменя със следното:

„5. Етикетирание

В допълнение към задължителните маркировки, изисквани от правото на ЕС, всяка опакована и готова за продажба единица трябва да носи наименованието и адреса на производителя, цвeтовата група, класа, категорията и тeплото, както и партидният номер или датата, които да са посочени по ясен, четлив и незаличим начин.“

Единен документ:

Подробните инструкции относно етикетирането се въвеждат в точка 3.6 от единния документ.

Мотиви:

За по-голяма яснота и с цел подобряване на информираността на клиентите се посочва изрично, че допълнителната информация трябва да бъде ясна и четлива, както и да се намира на видно за клиентите място върху всяка готова за продажба единица.

### **Друго**

— Наименованието на групата, която подава заявление, се изменя на „Verein Marchfeldspargel g.g.A“.

— В точка 6 („Контролен орган“) адресът на контролния орган е поправен, а задачите му са определени както следва:

„Проверка на характеристиките на продукта и на документите, както и на доказателствата за правдоподобност и съответствие с посочената в точка 4.4 спецификация. („Доказателство за произход“).

— Вид на продукта

Позоваването на „зеленчуци“ в точка 4 от настоящата спецификация („Вид на продукта“) се заменя със следния текст, който е в съответствие с номенклатурата в приложение XI към Регламент за изпълнение (ЕС) № 668/2014:

„4.1. Вид на продукта

Клас 1.6. Плодове, зеленчуци и зърнени култури, пресни или преработени.“

Следователно изменение на продукта е подходящо единствено поради факта, че понастоящем „Marchfeldspargel“ се продава отчасти в обелен вид.

— Позоваването на Codex Alimentarius Austriacus (Австрийски кодекс на хранителните продукти) в настоящата точка „Национални изисквания“ се заличава, тъй като по принцип той трябва да се спазва, независимо дали е споменат в спецификацията, особено с оглед на факта, че присъствието на тази точка вече не се счита за необходимо в спецификацията.

## ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

## „Marchfeldspargel“

ЕС №: PGI-AT-1462-AM04 — 25.5.2022 г.

## ЗНП ( ) ЗГУ (X)

1. **Наименование/наименования [на ЗНП или ЗГУ]**

„Marchfeldspargel“

2. **Държава членка или трета държава**

Австрия

3. **Описание на селскостопанския продукт или храната**3.1. *Вид на продукта*

Клас 1.6. Плодове, зеленчуци и зърнени култури, пресни или преработени

3.2. *Описание на продукта, за който се отнася наименованието в точка 1*

„Marchfeldspargel“ се предлага на пазара в прясно състояние, под формата на обелени или необелени аспержи, които са на цели стъбла или под формата на аспержи на парчета. Свещите (= младите стъбла на аспержите „Asparagus officinalis L.“) трябва да са ненаранени, неповредени от неправилно измиване, чисти, свежи на вид и аромат, без паразити и вреди от гризачи или насекоми, практически без натъртвания или необичайна повърхностна овлажненост, както и без несвойствен мирис и/или вкус. Отрезът в основата на аспержата трябва да е възможно най-гладък. Стъблата на аспержите не трябва да са кухи, сцепени, обелени (освен когато аспержите се предлагат на пазара като обелени) или на парчета (освен когато се предлагат на пазара на парчета). Допускат се ограничен брой леки пукнатини, появили се след прибирането на реколтата. „Marchfeldspargel“ има изразен и деликатен вкус на аспержи, с нотки на горчиви вещества. Вкусът не може да бъде нито прекалено горчив, нито прекалено влакнеста структура.

Аспержите се делят на четири групи в зависимост от оцветяването:

- бели аспержи;
- виолетови аспержи: пъпката е оцветена в розово до виолетово/пурпурно, а една част от свещта — в бяло;
- виолетово-зелени аспержи: отчасти виолетови, оцветени в зелено;
- зелени аспержи: пъпката и голяма част от свещта трябва да са оцветени в зелено.

Пължината на белите и виолетовите аспержи не трябва да надвишава 22 cm, а тази на виолетово-зелените — 25 cm.

Сортове:

Изборът на сортове не е ограничен, но групата, която подава заявление, препоръчва да се отглеждат единствено онези сортове аспержи, които са се доказали като подходящи за преобладаващите условия в Marchfeld. Следните сортове аспержи са тези, които се използват или във всеки случай се препоръчват:

- германските сортове: Ruhm von Braunschweig, Schwetzingen Meisterschuß, Huchels Auslese, Lukullus, Vulkan, Presto, Merkur, Hermes, Eposs, Ravel, Ramos, Ramires, Huchels Alpha, Hannibal, Mondeo, Rapsody, Ramada, Raffaello, Violetta 1192

- Schneekopf, Viridas, Primavera, Ariane, Steiniva, Steineo — Специфичните германски сортове зелени аспержи (= в които няма антоцианини): Spaganiva, Schneewittchen,
- нидерландските сортове: Venlim, Carlim, Gijnlim, Boonlim, Backlim, Thielim, Horlim, Prelim, Grolim, Vitalim, Herkolim, Avalim, Cumulus, Magnus, Tallems, Fortems, Primems, Cygnus, Bejo 2827, Portlim, Frühlim, Terralim, Cychus, Prius, Finalus, Sunlim, Erasmus, Atticus, Maxlim, Starlim, Aspalim
- Специфичните нидерландски сортове зелени аспержи (= в които няма антоцианини): Xenolim, Vegalim, Vacchus
- френските сортове: Larac, Cito, Aneto, Desto, Selection „Darbonne n°4“, Selection „Darbonne n°3“, Jacq. Ma.2001, Jacq.Ma.2002, Viola, Andreas, Dariana, Cipres, Darsiane, Darlise, Voltaire, Obelisk, Burgundine
- испанските сортове: Placosp, Dazilla, Darbella
- италианските сортове: Ercole, Franco, Eros, Giove, Violetto di Albegna
- сортовете от Съединените американски щати: Mary Washington
- канадските сортове: Guelph Millenium.

Ако посадъчният материал не е произведен от самото земеделско стопанство, той се получава изключително от признати обекти за отглеждане на аспержи, които са регистрирани като такива в държава — членка на ЕС.

Трябва да се спазват критериите за биологично производство или, като алтернатива, критерии за доставка на хранителни вещества и защита на растенията в спецификацията.

Производителите на „Marchfeldspargel“ трябва да притежават валиден сертификат по GRASP (ниво на съответствие: изцяло отговарящ на изискванията), за да продават или предлагат на пазара ЗГУ „Marchfeldspargel“.

3.3. Фуражи (*само за продукти от животински произход*) и суровини (*само за преработени продукти*)

—

3.4. Специфични етапи на производство, които трябва да бъдат извършени в определения географски район

Всички етапи на производството, включително бележенето на аспержите, трябва да се извършват в определения географски район.

3.5. Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование

ЗГУ „Marchfeldspargel“ се продава в прясно състояние от земеделското стопанство или се опакова и изпраща в същия ден; предвид тези срокове и с цел запазване на качеството на аспержите, по-специално тяхната свежест и крехкост, опаковането трябва да се извършва в географския район. „Marchfeldspargel“ се опаковат в здраво завързани връзки или на пластове в единични опаковки или в малки опаковки. Аспержите се сортират по размер въз основа на диаметъра в съответствие със спецификацията. Всеки пакет или връзка трябва да бъде с еднородно съдържание и да се състои единствено от аспержи с еднакъв произход, качество и цвят. Опаковката на аспержите е съставена единствено от материали, които предпазват срещу влага и светлина и позволяват запечатване. Допускат се обаче вариации в съответствие с желанията на клиента.

Транспортирането им е специално уредено така, че набраните през деня аспержи да достигат из цяла Австрия в рамките на 24 часа.

3.6. Специфични правила за етикетиране на продукта, за който се отнася регистрираното наименование

В допълнение към задължителните маркировки, изисквани от правото на ЕС, всяка опакована и готова за продажба единица носи наименованието и адреса на производителя, цветовата група, класа, категорията и теглото, както и партидният номер или датата, които да са посочени по ясен, четлив и незаличим начин.

#### 4. Кратко определение на географския район

Marchfeld: Плодородната равнина на изток от Виена между реките Дунав и Морава. На юг граничи с река Дунав, на изток — с река Морава, на запад — с границата на Виена (с изключение на кадастралните общини на Виена Essling, Breitenlee, Süssenbrunn и Stammersdorf, които също са част от Marchfeld), а на север — със западните и/или северните граници на общините Hagenbrunn, Enzersfeld in Weinviertel, Großebersdorf, Wolkersdorf im Weinviertel, Auersthal, Matzen-Raggendorf, Prottes и Angern an der March.

#### 5. Връзка с географския район

Статутът на ЗГУ „Marchfeldspargel“ се основава преди всичко на неговото качество, дължащо се на комбинацията от природни и човешки фактори, както и на неговата репутация и специална стойност на продукт от най-високо ниво.

В района на Marchfeld се усеща слабо влияние от разширения обхват на запад на степния климат в Панония и се наблюдават особени почвени типове (почви от речните долини, черноземи, делувиални и алувиални, богати на хумус и с различно съдържание на глина и льос). Marchfeld, заедно с югоизточна Styria, разполага с най-голям брой часове на слънцегреене годишно в цяла Австрия и е сред най-топлите области в страната. От XIX в. районът на Marchfeld заема важно място в отглеждането на аспержите (по време на австро-унгарската монархия отделни земеделски стопанства са снабдявали с продукцията си виенския двор), като поради тази причина производителите на „Marchfeldspargel“ имат голям опит в отглеждането на аспержи. Благоприятните условия за производство позволяват лесното изпълнение на условията за екологично производство.

„Marchfeldspargel“ се характеризира с особено специфичния си аромат на аспержи; в този вид аспержи се съдържат по-малко горчиви съставки от подобните им продукти и са предпочитани заради своята крехкост.

Климатичните условия, съчетани със специфичните типове почви, създават идеална основа за отглеждане на аспержи. Високите средни температури и достатъчните нива на влажността определят изключително подходящите условия за отглеждане на култури. Дивата аспержа произхожда от района на Marchfeld. Дългогодишният опит на земеделските производители, отглеждащи аспержи „Marchfeldspargel“, спомага да се гарантира, че се препоръчват единствено сортовете, които са най-подходящи за тези специфични условия за производство и които в резултат на отглеждането си и на условията на почвата и климата развиват в по-ниска степен горчиви вещества. Освен това стъблата на „Marchfeldspargel“ се отрязват по-къси при прибирането на реколтата в сравнение с подобни продукти, така че структурата им е по-малко влакнеста.

„Marchfeldspargel“ също така се радва на добра репутация. Регионът Marchfeld е известен като „житницата“ и „зеленчуковата градина“ на Австрия. Marchfeldspargel, „кралят“ на Marchfeld, е „марката, която придава идентичност на целия регион“ (вж. интервюто на уебсайта [unerespezialitaeten.at/der-marchfeldspargel](https://www.unerespezialitaeten.at/der-marchfeldspargel), в което местният биопроизводител Markus Brandenstein заявява: „Когато в днешно време някой говори за Marchfeld, той има предвид „Marchfeldspargel“). „Да опитате пресни аспержи от Marchfeld е едно от „десетте неща, които трябва да направите при посещение на Marchfeld“ (вж. съответствията при търсене на тази ключова дума).

Началото и протичането на сезона на аспержите се отразяват подробно от местните медии и в интернет пространството (напр. в блога на „AbHof“ — „Дългоочакваното завръщане на аспержите: Marchfeld“; GOURMET Публикация в блога от 12.4.2020 г. — „Дълбоко в земята! Нашите аспержи от Marchfeld“; Ögreissler — „Аспержите — кралският зеленчук от Marchfeld“; Репортаж на Stefan Navranek в списание NÖN, 27.3.2020 г., за кампанията, озаглавена „Аспержите от Marchfeld — звезди в YouTube“ — многобройни филмови портрети с ключовата дума „Marchfeldspargel“; Статия във вестник Wiener Zeitung от 20.4.2018 г., озаглавена „Евтими фалшиви аспержи — австрийски производители се оплакват от вносни аспержи, пуснати на пазара като „Marchfeldspargel“; Статия в списание Kurier от Ute Brühl и Julia Schrenk, 23.4.2021 г., озаглавена „Вкусът на пролетта“, както и много други).

Редица събития, като например пищното тържествено откриване на сезона на аспержите в Marchfeld, коронасването на „кralицата на аспержите“ и специалните седмици на „Marchfeldspargel“ в ресторантите в Австрия свидетелстват за това, че ЗГУ „Marchfeldspargel“ е уникален продукт с широкоразпространена репутация и голямо сантиментално значение (вж. безбройните съответствия при търсене в интернет на ключовите думи „Marchfeld asparagus season“, „Marchfeld asparagus queen“ или „Marchfeld asparagus gala“).

Разнообразни рецепти, като например за пайове с аспержи от Marchfeld, печива, омлети или ризото, свидетелстват за дългата традиция на използване на „Marchfeldspargel“ в австрийската кухня (вж. също книгата на Ingrid Haslinger от 1997 г., озаглавена „Der Marchfeldspargel Das Kaisergemüse“ [Аспержите от Marchfeld — императорският зеленчук], издадена от Verlag Pichler, в която подробно се разглеждат историята и методите на отглеждане, както и няколко рецепти, или книгата от 2006 г. „So kocht Österreich“ [Така готви Австрия], съдържаща 150 от най-добрите рецепти на най-изявените австрийски готвачи, издадена от Residenz-Verlag. В съобщението за медиите OTS0010 от 19.6.2006 г. се посочва, че: „Не омарът, хайверът или калканът, а по-скоро пъстървата, крехкото агнешко или „Marchfeldspargel“ са „звездите“ на тази ценна книга с рецепти“).

#### **Препратка към публикуваната спецификация**

<https://www.patentamt.at/herkunftsangaben/marchfeldspargel/> и може да бъде открита директно на уебсайта на Австрийската патентна служба ([www.patentamt.at](http://www.patentamt.at)), като посетите: Търговски марки/Заявка за търговски марки/Географски означения. Спецификацията може да бъде открита под съответното наименование за качество.

---