

JINÉ AKTY

EVROPSKÁ KOMISE

Zveřejnění žádosti o schválení změny specifikace produktu podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin, která není menšího rozsahu

(2023/C 306/04)

Tímto zveřejněním se přiznává právo podat proti žádosti o změnu námitku podle článku 51 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 ⁽¹⁾ do tří měsíců ode dne tohoto zveřejnění.

ŽÁDOST O SCHVÁLENÍ ZMĚNY SPECIFIKACE PRODUKTU U CHRÁNĚNÉHO OZNAČENÍ PŮVODU NEBO CHRÁNĚNÉHO ZEMĚPISNÉHO OZNAČENÍ, KTERÁ NENÍ MENŠÍHO ROZSAHU

Žádost o schválení změny v souladu s čl. 53 odst. 2 prvním pododstavcem nařízení (EU) č. 1151/2012

„Marchfeldspargel“

EU č.: PGI-AT-1462-AM04 – 25. 5. 2022

CHOP () CHZO (X)

1. Seskupení žadatelů a oprávněný zájem

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

Tel. +43 6641308521

E-mail: office@marchfeldspargel.at

Zástupce / kontaktní osoba: Mag. Gerhard Sulzmann

Žadatel je právním nástupcem seskupení, které žádost původně podalo, a zastupuje všechny současné producenty produktu s CHZO „Marchfeldspargel“. Je proto oprávněn podat žádost.

2. Členský stát nebo třetí země

Rakousko

3. Položka specifikace produktu, jíž se změna (změny) týká (týkají)

- Název produktu
- Popis produktu
- Zeměpisná oblast
- Důkaz původu

⁽¹⁾ Úř. věst. L 343, 14.12.2012, s. 1.

- Metoda produkce
- Souvislost se zeměpisnou oblastí
- Označování
- Ostatní [název seskupení žadatelů, úkoly a nová adresa kontrolního subjektu, typ produktu, vnitrostátní požadavek]

4. Druh změny (změn)

- Změna specifikace produktu se zapsaným CHOP nebo CHZO, která nemá být kvalifikována jako změna menšího rozsahu podle čl. 53 odst. 2 třetího pododstavce nařízení (EU) č. 1151/2012
- Změna specifikace produktu se zapsaným CHOP nebo CHZO, pro nějž nebyl zveřejněn jednotný dokument (nebo jeho ekvivalent), která nemá být kvalifikována jako změna menšího rozsahu podle čl. 53 odst. 2 třetího pododstavce nařízení (EU) č. 1151/2012

5. Změna (změny)

Stávající specifikace produktu, která zahrnovala několik samostatných dokumentů (stručnou specifikaci, různé přílohy), byla sloučena, zrevidována a aktualizována v rámci jednoho dokumentu, aby podávala jasnější popis požadavků, zvláště pokud jde o proces produkce a důkaz původu. Ostatní přílohy uvedené ve specifikaci slouží pouze jako doplňková dokumentace.

Dosavadní zkušenosti s uplatňováním stávající specifikace produktu v praxi vyžadují také změny podmínek produkce a uvádění chřestu na trh, ale také upřesnění, pokud jde o fáze produkce (loupání chřestu), které musí být prováděny v zeměpisné oblasti. Všechny změny přispívají k zachování kvality CHZO „Marchfeldspargel“.

Odkaz na asociaci „Bund der Marchfelder Spargelgüter“ opakovaně použitý ve stávajících textech odkazuje na právního předchůdce stávajícího seskupení žadatelů; tato změna byla již schválena prováděcím nařízením Komise (EU) 2015/255 ze dne 13. února 2015, avšak dosud nebyla do znění specifikace promítnuta. Tento název byl následně opět změněn na „Verein Marchfeldspargel g.g.A“.

Konkrétněji:

Popis produktu

Bod 5b stávající specifikace

„Výhonky chřestu jsou prýty odrůd pěstovaných z rostlin chřestu (*Asparagus Officinalis L.*), které se dodávají v čerstvém stavu. Podle barvy se chřest dělí do čtyř skupin: bílý, fialový, fialově zelený a zelený. Chřest „Marchfeldspargel“ má typické jemné chřestové aroma.“

a příloha 2 v rozsahu, v jakém se vztahuje k bodu 5b popisu, tj. části

„Popis vzhledu

Výhonky chřestu jsou mladé prýty odrůd pěstovaných z rostlin chřestu (*Asparagus Officinalis L.*), které se dodávají v čerstvém stavu.

Chřest všech tříd jakosti, s přihlédnutím ke zvláštním ustanovením uvedeným pro jednotlivé třídy jakosti a k dovozeným odchylnkám, musí být:

— celý,

— zdravý; nedovolují se produkty napadené hnilobou nebo s takovými vadami, které je činí nezpůsobilými ke spotřebě,

- bez poškození způsobeného nevhodným praním (prýty se mohou prát, nikoli však máčet),
- čistý, prakticky prostý všech viditelných cizích látek,
- čerstvého vzhledu a svěží vůně,
- v podstatě bez škůdců,
- bez poškození hlodavci nebo hmyzem,
- v podstatě bez otlačenin,
- bez nadměrné povrchové vlhkosti, tzn. po případném praní či zchlazení studenou vodou dostatečně osušený,
- bez cizorodé vůně a/nebo chuti.

Řez ve spodní části chřestu musí být pokud možno hladký.

Kromě toho prýty nesmějí být duté, prasklé, oloupané ani zlámané. Malé trhliny vzniklé po vyklíčení jsou však povoleny, pokud neporušují „přípustné odchylky jakosti“ jednotlivých tříd.

Stav chřestu musí být takový, aby:

- vydržel přepravu, manipulaci a
- mohl být doručen do místa určení v uspokojivém stavu.

Ustanovení o obchodní úpravě:

a) Jednotnost:

Obsah každého balení nebo svazku v balení musí být jednotný a musí obsahovat pouze chřest stejného původu, jakosti, skupiny zbarvení a v případě potřeby i velikosti. Viditelná část obsahu obalu nebo svazku musí být reprezentativní pro celý obsah.

b) Chřest smí být dodáván takto:

i) v pevně svázaných svazcích

Výhonky chřestu na vnější straně svazku musí svým vzhledem a průměrem odpovídat průměru celého svazku. Prýty musí být stejně dlouhé. Svazky musí být v obalu pravidelně uspořádány a musí mít stejnou hmotnost a délku; každý svazek zvlášť může být chráněn papírem.

ii) ve spotřebitelských obalech, nebo rovnáný v obalech nesvazkovaný

c) Balení:

Chřest musí být balen způsobem zajišťujícím náležitou ochranu produktu.

Popis týkající se jeho vlastností

Chuť: Chřest „Marchfeldspargel“ má typické jemné chřestové aroma. Jedná se o lahodně jemnou chuť čerstvého chřestu, která se liší podle odrůdy a typu půdy. Nesmí být hořká a chřest nesmí být dřevnatý. Bílý chřest má v zásadě nejjemnější chřestové aroma. Čím sytější je fialová až zelená barva chřestu, tím intenzivnější je chřestové aroma. Kromě čerstvosti chřestu je zřejmé, že na jeho chuť má zásadní vliv také příprava.

Podle barvy prýtů se chřest zařazuje do čtyř skupin:

- 1) bílý chřest;
- 2) fialový chřest: pupen musí mít růžové až purpurově fialové zbarvení a část výhonku je bílá;
- 3) fialově zelený chřest: chřest zčásti fialový se zeleným zbarvením;
- 4) zelený chřest: pupen a velká část výhonku musí mít zelené zbarvení.

Délka prýtů musí být:

- nad 17 cm u dlouhého chřestu,
- 12–17 cm u krátkého chřestu (= hlavičky chřestu),
- 12–22 cm u chřestu II. jakosti, který je rovnán do obalů nesvazkovaný,
- pod 12 cm u hlaviček chřestu.

Maximální přípustná délka je v případě bílého a fialového chřestu 22 cm a 25 cm u fialově zeleného a zeleného chřestu.

Třídění podle příčného průměru

Příčný průměr prýtů se měří v polovině jejich délky. Minimální příčný průměr a třídění je stanoveno takto:

Skupina zbarvení	Minimální příčný průměr		Třídění podle příčného průměru
a) Třída ‚Extra‘:			
Bílý a fialový chřest	12 mm	12–16 mm	16 mm+ s maximální odchylkou 8 mm na balení
Fialově zelený a zelený chřest	10 mm	10–16 mm	16 mm+ s maximální odchylkou 8 mm na balení
b) Třída I:			
Bílý a fialový chřest	10 mm	10–16 mm	16 mm+ s maximální odchylkou 10 mm na balení
Fialově zelený a zelený chřest	6 mm	6–12 mm	12 mm+ s maximální odchylkou 8 mm na balení
c) Třída II:			
Bílý a fialový chřest	8 mm		Žádná ustanovení o jednotnosti
Fialově zelený a zelený chřest	6 mm		Žádná ustanovení o jednotnosti

Popis týkající se jeho surovin

Vzhledem ke specifickým klimatickým podmínkám (= západní přesah panonského podnebí) a zvláštním půdním typům (půdy podél řeky, černozemě, koluviální a aluviální půdy, všechny s vysokým obsahem humusu a různým podílem písku a spraše) doporučuje asociace ‚Bund der Marchfelder Spargelgüter‘ pouze odrůdy chřestu, které jsou pro tuto pěstitelskou oblast obzvláště vhodné.

V současné době se používají nebo doporučují tyto odrůdy chřestu:

Německé odrůdy:

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

Odrůdy zeleného chřestu (= bez antokyanů): Spaganiva, Schneewittchen, Schneekopf.

Nizozemské odrůdy:

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

Francouzské odrůdy:

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

Odrůdy ze Spojených států amerických:

Mary Washington.

Popis vlastností, kterými se produkt odlišuje od srovnatelných produktů:

Co se týče chuti:

Produkt ‚Marchfeldspargel‘ se vyznačuje typickým chřestovým aroma. Vzhledem k tomu, že se jedná pouze o odrůdy chřestu, jež se mimořádně přizpůsobily půdním podmínkám, obsahuje chřest ‚Marchfeldspargel‘ méně hořkých látek.

Je také méně dřevnatý. Důvod: Čím delší jsou výhonky chřestu při sklizni seříznuty, tím blíže sahají k dřevnatému podnoží. Chřest ‚Marchfeldspargel‘ je kratší než srovnatelné produkty.

Co se týče délky chřestových prýtů:

Fialově zelený chřest a zelený chřest nesmí přesáhnout délku 25 cm. Podobné produkty měří 27 cm.

Co se týče produkce:

Díky pěstitelským podmínkám, jež jsou v oblasti Marchfeld příznivé, splňuje chřest bez problémů ekologická kritéria. Všichni členové asociace ‚Bund der Marchfelder Spargelgüter‘ hospodaří podle směrnic pro integrovanou produkci (směrnice pro integrovanou produkci zeleniny v Rakousku) nebo ekologicky. Produkce probíhá v místech, která jsou od sebe vzdálena, aby se zabránilo epidemiologickému napadení chorobami a škůdci.

Co se týče distribuce:

Členové asociace ‚Bund der Marchfelder Spargelgüter‘ jsou schopni denně dodávat čerstvé produkty z chřestu zákazníkům v celém Rakousku prostřednictvím speciálních přepravních systémů. Chřest ‚Marchfeldspargel‘ je k dostání kdekoli v Rakousku do 24 hodin po sklizni.“

byly nahrazeny tímto textem:

„4.2. Popis:

1.1.1. Obecné informace

Výhonky chřestu jsou chřestové prýty rostliny *Asparagus Officinalis L.* a z ní vyšlechtěných odrůd. Chřest ‚Marchfeldspargel‘ má typické jemné chřestové aroma. Označení ‚Marchfeldspargel‘ se vztahuje na čerstvý, loupaný nebo neloupaný chřest ve formě celých výhonků nebo nalámaného chřestu či jeho kousků.

1.1.2. Organoleptické vlastnosti

Chřest všech tříd jakosti, s přihlédnutím ke zvláštním ustanovením uvedeným pro jednotlivé třídy jakosti a k dovozeným odchylkám, musí být:

- vcelku (s výjimkou lámaného chřestu nebo chřestových kousků),
- zdravý; nedovolují se produkty napadené hnilobou nebo s takovými vadami, které je činí nezpůsobilými ke spotřebě,
- bez poškození způsobených nevhodným praním (prýty se mohou prát, nikoliv však máčet),
- čistý, prakticky prostý všech viditelných cizích látek,
- čerstvého vzhledu,
- bez cizorodé vůně a/nebo chuti,
- v podstatě bez škůdců,
- bez poškození hlodavci nebo hmyzem,
- v podstatě bez otlačenin,
- bez nadměrné povrchové vlhkosti, tzn. po případném praní či zchlazení studenou vodou dostatečně osušený.

Řez ve spodní části chřestu musí být hladký.

Výhonky chřestu nesmí být duté, prasklé, oloupané (s výjimkou případů, kdy se chřest uvádí na trh jako loupaný) nebo polámané (s výjimkou případů, kdy se uvádí na trh jako lámaný chřest nebo jakou chřestové kousky).

Lahodně jemná chuť čerstvého chřestu se liší podle odrůdy a typu půdy. Bílý chřest má nejjemnější chřestové aroma. Čím sytější je fialová až zelená barva chřestu, tím intenzivnější je jeho chřestové aroma.

Podle barvy prýtů se chřest zařazuje do čtyř skupin:

- 1) bílý chřest;
- 2) fialový chřest: pupen má růžové až purpurově fialové zbarvení a část výhonku je bílá;
- 3) fialově zelený chřest: chřest zčásti fialový se zeleným zbarvením;
- 4) zelený chřest: pupen a velká část výhonku mají zelené zbarvení.

1.1.3. Velikost chřestu

Délka prýtů musí být:

- nad 17 cm u dlouhého chřestu,
- 12–17 cm u krátkého chřestu (= hlavičky chřestu),
- 12–22 cm u chřestu II. jakosti, který je rovnán do obalů nesvazkovaný,
- méně než 12 cm u chřestových hlaviček a lámaného chřestu nebo chřestových kousků.

Maximální přípustná délka v případě bílého a fialového chřestu nesmí překročit 22 cm a 25 cm u fialově zeleného a zeleného chřestu. U 10 % chřestových prýtů obsažených v balení je povolena maximální odchylka délky 1 cm.

Minimální příčný průměr a třídění je stanoveno takto:

Skupina zbarvení	Minimální příčný průměr	Minimální třídění	Třídění podle příčného průměru
a) Třída ‚Extra‘:			
Bílý a fialový chřest	12 mm	12–16 mm	16 mm+ s maximální odchylkou 8 mm na balení
Fialově zelený a zelený chřest	10 mm	10–16 mm	16 mm+ s maximální odchylkou 8 mm na balení
b) Třída I:			
Bílý a fialový chřest	10 mm	10–16 mm	16 mm+ s maximální odchylkou 10 mm na balení
Fialově zelený a zelený chřest	6 mm	6–12 mm	12 mm+ s maximální odchylkou 8 mm na balení
c) Třída II:			
Bílý a fialový chřest	8 mm		žádná ustanovení o jednotnosti
Fialově zelený a zelený chřest	6 mm		žádná ustanovení o jednotnosti

Příčný průměr prýtů se měří v polovině jejich délky.“

Jednotný dokument:

Do bodu 3.2 jednotného dokumentu byly rovněž vloženy věty „Produkt ‚Marchfeldspargel‘ se uvádí na trh v čerstvém stavu, loupaný nebo neloupaný ve formě celých nebo nalámaných výhonků, popřípadě jako chřestové kousky.“ a „Výhonky chřestu nesmějí být duté, prasklé, oloupané (s výjimkou případů, kdy se chřest uvádí na trh jako loupaný) nebo zlámané (s výjimkou lámaného chřestu nebo chřestových kousků).“ Zmínka o tom, že výhonky chřestu musí být „celé“, byl vypuštěn.

Odůvodnění:

Stávající parametry byly shrnuty a začleněny do specifikace jako nové odrůdy produktu, tj. „lámaný chřest / chřestové kousky“ a „loupaný chřest Marchfeldspargel“, s ohledem na skutečnost, že na trhu existuje poptávka po těchto produktech a že chřestové kousky bez hlaviček nebyly dosud ve specifikaci uvedeny, což v rámci kontrolního procesu vyvolávalo nejistotu. V tomto ohledu viz odůvodnění změn v bodě 4.5.

Informace obsažené ve stávající příloze 2 popisující obchodní úpravu balení chřestu a distribuci byly beze změny přesunuty do bodu 4.5.3.3 a popis surovin s ohledem na seznam odrůd a pěstovaných odrůd byl přesunut do bodu 4.5. Popis rozdílů mezi metodami produkce může být v budoucnu uveden v bodě 4.5.3. Popis půdních a klimatických podmínek je uveden v bodě 4.6.

Zeměpisná oblast

Bod 5c specifikace produktu

„c) Zeměpisná oblast Název Marchfeld označuje úrodnou nížinu východně od Vídně rozkládající se mezi řekami Dunaj a Morava. Na jihu je omezena Dunajem, na východě řekou Moravou, na severu Weinviertelskou pahorkatinou a na západě hranicí města Vídně.“

a příloha 2 v rozsahu, v němž se týká bodu 5c („Zeměpisná oblast“):

„Specifikace zeměpisné oblasti slovy:

Marchfeld:

Název ‚Marchfeld‘ je starý; nachází se v listině z roku 1058 (Becker, Heimatkunde von Niederösterreich, H.II, s. 52). Označuje nížinu východně od Vídně mezi řekami Dunajem a Moravou.

Vymezení podle městských částí je následující:

na východě: March von Mannersdorf až k ústí řeky (= státní hranice);

na jihu: Dunaj od Vídně po ústí řeky Moravy;

na západě: hranice města Vídně, nicméně staré okrajové osady Eßling, Breitenlee, Süßenbrunn a Stammersdorf k oblasti Marchfeld náleží v případě, pokud je v nich ještě možné půdu zemědělsky využívat;

na severu: hranice Weinviertelské pahorkatiny. Vzhledem k tomu, že komunální oblasti na severním okraji se vyznačují jak rovinným, tak pahorkatým terénem, rozhodující je poloha osady na úpatí kopce. Oblast Marchfeld zahrnuje následující obce na severním okraji: Hagenbrunn, Königsbrunn, Enzersfeld, Großebersdorf, Eibesbrunn, Wolkersdorf, Obersdorf, Pillichsdorf, Großengersdorf, Bockfließ, Auersthal, Raggendorf, Matzen, Prottes, Ollersdorf a Mannersdorf/March.

Rozdělení podle správních jednotek je následující:

Province:	Okres:	Oblast:	Trvale žijící obyvatelstvo	Obce:
Dolní Rakousko:	Gänserndorf	672 km ²	39 655 obyvatel	44
Dolní Rakousko:	Mistelbach	96 km ²	8 882 obyvatel	7
Dolní Rakousko:	Periferie Vídně	186 km ²	11 741 obyvatel	18
Vídeň:	(bývalé okrajové okresy)	43 km ²	11 803 obyvatel	4
Celkem		997 km ²	72 081 obyvatel	73 obcí.

— Mapa Rakouska

— Podrobná mapa současných správních hranic (1955“,

se upravují takto:

„4.3. Zeměpisná oblast

Název ‚Marchfeld‘ je starý; objevuje se v dokumentu z roku 1058. Oblast Marchfeld se rozkládá na ploše přibližně 1 041 km² a označuje úrodnou nížinu východně od Vídně mezi Dunajem a Moravou. Na jihu ji vymezuje Dunaj, na východě řeka Morava, na západě hranice města Vídně (s výjimkou katastrálních území obcí spadajících pod město Vídeň, tj. Essling, Breitenlee, Süßenbrunn a Stammersdorf, které jsou rovněž součástí oblasti Marchfeld) a na severu západní a/nebo severní hranice obcí Hagenbrunn, Enzersfeld in Weinviertel, Großebersdorf, Wolkersdorf im Weinviertel, Auersthal, Matzen-Raggendorf, Prottes a Angern an der March.“

Jednotný dokument

Nové vymezení oblasti Marchfeld bylo rovněž přijato v souladu s bodem 4 jednotného dokumentu.

Odůvodnění:

Stávající vymezení oblasti Marchfeld se stalo rozporuplným a otázkou rozdílného výkladu v důsledku nejasného rozlišení mezi různými typy obcí (katastrální a místní obce), zrušení dolnorakouského okresu Wien-Umgebung (okrajová část Vídně) v roce 2016, dalších drobných změn správních hranic a příliš velkorysého prostorového vymezení severního ohraničení. Nové znění se těmto rozporům vyhýbá a definuje pěstitelskou oblast mnohem přesněji, aniž by ji rozšiřovalo nebo omezovalo.

Rozdíl oproti aktuálnímu údaji o celkové rozloze oblasti Marchfeld lze tedy vysvětlit tím, že původní specifikace byla vypracována za použití hodnoty uvedené v literatuře, která se liší od hodnoty vypočtené na základě aktuálních individuálních údajů pro spolkovou zemi Dolní Rakousy, město Vídeň a údajů statistického úřadu Statistik Österreich.

Od zařazení aktuálních údajů o rozloze a počtu trvale žijícího obyvatelstva jednotlivých správních jednotek bylo upuštěno z důvodu nerelevantnosti těchto údajů pro účely vymezení oblasti.

Důkaz původu

Znění bodu 5d („Důkaz původu“) stávající specifikace produktu

„Od 19. století je Marchfeld důležitou oblastí pro pěstování chřestu; někteří producenti sloužili vídeňskému dvoru. Asociace Bund der Marchfelder Spargelgüter existuje od roku 1980. Od té doby se ‚Marchfeldspargel‘ uvádí na trh s jednotným označením.“

bylo v revidované podobě přesunuto do bodu 4.6. („Souvislost se zeměpisnou oblastí“). Nyní je nahrazen ustanoveními, jejichž cílem je zajistit sledovatelnost:

„4.4. Důkaz původu

Seskupení žadatelů vede seznam zemědělských podniků, v němž je uveden každý producent/zpracovatel produktu s CHZO ‚Marchfeldspargel‘ v zeměpisné oblasti.

Tento seznam obsahuje všechna hospodářství, která vyrábějí a balí produkt nesoucí CHZO ‚Marchfeldspargel‘ v souladu s ustanoveními této specifikace, a k tomu následující údaje:

- č. hospodářství,
- název společnosti,
- adresu místa.

Aby bylo možné sledovat tok od momentu sklizně a zpracování až po prodej produktu s CHZO ‚Marchfeldspargel‘, musí každý zemědělský podnik vést přesné záznamy / přesnou dokumentaci.

1. Plochy s produkcí zemědělských plodin; stávající hromadná žádost AMA ze zemědělského podniku s označením oblastí pěstování chřestu. Slouží k prokázání oblastí, na které se vztahuje specifikace.
2. Sklizená produkce: Každé hospodářství musí vést přesné záznamy o množstvích sklizených na každém pozemku. Na konci období sklizně musí být uveden celkový objem sklizně na každém pozemku a za celý zemědělský podnik. Dále pak průměrný výnos na hektar.

3. Objem prodeje: Každý zemědělský podnik musí vést přesné záznamy o prodaných množstvích. Dané skutečnosti se dokládají dodacími listy, fakturami atd. Do těchto dokumentů musí být možné kdykoli nahlédnout nebo je zkontrolovat. Na dodacích listech, fakturách atd. a na štítku každého dodaného balení musí být uveden zemědělský podnik a číslo šarže nebo zemědělský podnik a datum. Na konci sezóny je třeba zjistit tok produktu a uvést sklizená a prodaná množství.
4. Nákup produktů s CHZO: Pokud jsou produkty s CHZO zakoupeny od jiného zemědělského podniku, musí být přesně zdokumentovány prostřednictvím dodacích listů, faktur atd. a musí být možné do nich kdykoli nahlédnout/zkontrolovat je.
5. Potřeba odlišit produkty s CHZO od produktů bez CHZO: Pokud jsou v provozovně skladovány, zpracovávány nebo baleny také produkty, které nenesou CHZO, musí být zřetelně označeny a/nebo zpracovávány či baleny odděleně jak z hlediska místa, tak času. Musí být možné kdykoli nahlédnout do přesně vyhotovených dokladů o nákupech (dodací list, faktura atd.) a prodejších (dodací list, faktura atd.)“

Odůvodnění:

Vzhledem k tomu, že ve stávající specifikaci chybí jakékoliv informace o sledovatelnosti, jsou nyní stanoveny požadavky, které musí dodržovat všechny zemědělské podniky produkující chřest „Marchfeldspargel“ v souladu se specifikací, aby bylo možné ověřit tok a zpětnou sledovatelnost až k producentovi každého balení.

Metoda produkce

Bod 5e („Metoda produkce“) ve stávající specifikaci produktu

„Vzhledem ke specifickým klimatickým a půdním podmínkám se pěstují pouze vybrané odrůdy. Ručně a s péčí sklizený chřest se ihned zchladí, přesně roztřídí a do 24 hodin se prodává v celém Rakousku.“

a příloha 2 v rozsahu, v němž se týká bodu 5e („Metoda produkce“):

„Produkce surovin:

Vzhledem ke specifickým klimatickým podmínkám (= západní přesah panonského podnebí) a zvláštním půdním typům (půdy podél řeky, černozemě, koluviální a aluviální půdy, všechny s vysokým obsahem humusu a různým podílem písku a spraše) a odrůdám chřestu, které jsou vhodné (= doporučené) k pěstování pouze v těchto specifických podmínkách, mají zdejší pěstitelské podmínky oproti jiným pěstitelským oblastem výhody.

Důvodem je také to, že v případě nových výsadeb chřestu se zohledňují vlastnosti místa. (= péče o kvalitu půdy, dobré větrání skladů, nepřítomnost mlhy, orientace nových plantáží podle větrných podmínek atd., tj. integrovaná produkce).

Střídání plodin nepředstavuje žádný problém, neboť oblast produkce chřestu (105 ha v roce 1995) je ve srovnání s celkovou rozlohou regionu Marchfeld (997 km²) zanedbatelná. Proto není povolena žádná chemická dekontaminace půdy, jaká se provádí v intenzivně využívaných oblastech produkce. Rovněž není povoleno osazovat půdy, na nichž se pěstuje chřest, pokud není možné zajistit dostatečný časový odstup před výsadbou další plodiny nebo pokud se výše popsaný postup pro oblast Marchfeld jeví jako neúčelný.

V zásadě platí, že před výsadbou mladé plodiny se musí půda ponechat 1–2 roky ladem se zeleným porostem. Obdělávání podorničních vrstev se zpravidla provádí před výsadbou.

Sazenice se nakupují výhradně od uznaných podniků zabývajících se šlechtěním chřestu, pokud si je zemědělský podnik nevytěžoval sám. Výsadba se provádí pouze v případě dobrých půdních podmínek.

Směrnice pro integrovanou produkci v oblasti pěstování chřestu: (= všichni členové asociace Bund der Marchfelder Spargelgüter provozují integrovaný systém produkce)

1. Obhospodařování půdy a střídání plodin – při přesazování chřestu je třeba dodržet minimálně desetileté období vegetačního klidu.

2. Zásobování živinami

Dusík

- z hlediska N_{min} – cílové hodnoty,
- bilance N_{min} na konci vegetačního období – max. 80 kg/ha v 0–90 cm,
- bez používání dusíkatých hnojiv na produkčních plantážích před koncem okopávky.

Fosforečná a draselná hnojiva

- pro třídy obsahu živin B a C po odstranění z pole,
- pro obsah živin D – omezené použití hnojiv,
- pro obsah živin E – bez použití hnojiv.

3. Ochrana rostlin

- přednost mají odrůdy tolerantní vůči chorobám listů,
- žádné zamokření půdy v oblasti kořenů,
- dodržování regionálních upozornění a provádění kontrol zásob,
- přednost mají opatření biotechnické povahy,
- přednost mají metody, které chrání užitečné organismy a působí selektivně.

4. Sklizeň a skladování – zpracování podle tržních podmínek.

Popis výrobního/zpracovatelského procesu:

V případě dobře rozvinutých plantáží může okopávka (sklizeň) probíhat v průběhu 10–14 dnů ve druhém roce. Obvykle se začíná sklízet až ve třetím roce a sklizeň musí trvat pouze do 1. června. Od čtvrtého roku může okopávka pokračovat až do 24. června. Celkově by se však výsadba neměla sklízet déle než 8 let.

Sklizeň chřestu je velmi náročná. Každý stonek se musí ručně vykopnout a odříznout nožem na chřest a následně se musí vyhloubená zemina znovu nahrnout zpět, a to opět ručně. Tím se také vysvětluje vysoká cena této ceněné zeleniny.

Chřest se přiveze do zemědělského podniku ihned po sklizni, zchladí se ledovou vodou (1–2 °C), nařeže se (podélně) a roztřídí (podle průměru) a následně se uloží do chladírenského skladu (1–2 °C).

Délka výhonků chřestu nesmí přesáhnout 22 cm u skupiny bílého a fialového zbarvení, 25 cm u skupiny zelenofialového zbarvení a u zeleného chřestu (obvykle 27 cm). Tím se zabrání vzniku dřevnatosti, popřípadě se sníží její míra.

Ze zemědělského podniku se pak prodává nebo se ještě týž den balí a rozváží po celém Rakousku do stravovacích zařízení nebo obchodů se zeleninou.

Členové asociace ‚Bund der Marchfelder Spargelgüter‘ jsou schopni denně dodávat čerstvé produkty z chřestu zákazníkům v celém Rakousku prostřednictvím speciálních přepravních systémů. Produkt ‚Marchfeldspargel‘ je k dostání kdekoli v Rakousku do 24 hodin po sklizni.

Obal produktu ‚Marchfeldspargel‘ je vyroben výhradně z materiálů, jež poskytují ochranu proti vlhkosti, jimiž neprostupuje světlo a na které lze umístit pečeti.“,

jsou shrnuty a pozměněny takto:

„4.5. Metoda produkce

4.5.1. Know-how – Požadavky na lokalitu/půdu

Pěstování chřestu probíhá v místech, která jsou od sebe vzdálena, aby se zabránilo epidemiologickému napadení chorobami a škůdci.

V případě nových plantáží by měly být zohledněny vlastnosti lokality. Kromě kvality půdy by měla být věnována zvláštní pozornost možnostem kvalitního odvětrávání skladů a převládajícím větrným podmínkám.

V případě přesazování chřestu je třeba dodržet minimálně desetileté období vegetačního klidu. Vzhledem k tomu, že oblast produkce ‚Marchfeldspargel‘ je v porovnání s celkovou rozlohou regionu Marchfeld zanedbatelná, nepředstavuje takové střídání plodin žádný problém. Chemická dekontaminace půdy, jak se provádí v intenzivně využívaných oblastech produkce, proto není nutná a není ani povolena.

1–2 roky před výsadbou mladé plodiny chřestu lze na pole vysévat zelené plodiny. V případě potřeby se před výsadbou provede ošetření podorničních vrstev půdy.

4.5.2. Odrůdy

Výběr odrůd není omezen; seskupení žadatelů však doporučuje, aby se pěstovaly pouze ty odrůdy chřestu, které jsou obzvláště vhodné pro pěstování ve zvláštních klimatických podmínkách, jež v oblasti Marchfeld převážně panují (tj. v oblasti západního přesahu panonského podnebí), nebo ve zvláštních dostupných půdních typech (tj. půdy podél řeky, černozemě, koluviální a aluviální půdy s vysokým obsahem humusu a různým podílem písku a spraše).

Používají se nebo se v každém případě doporučují tyto odrůdy chřestu:

- Německé odrůdy: 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
- Speciální německé odrůdy zeleného chřestu (= bez antokyanů): Spaganiva, Schneewittchen, Schneekopf, Viridas, Primavera, Ariane, Steiniva, Steineo
- Nizozemské odrůdy: 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
- Speciální nizozemské odrůdy zeleného chřestu (= bez antokyanů): Xenolim, Vegalim, Bacchus
- Francouzské odrůdy: 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
- Španělské odrůdy: Placosesp, Dazilla, Darbella
- Italské odrůdy: Ercole, Franco, Eros, Giove, Violetto di Albegna
- Odrůdy ze Spojených států amerických: Mary Washington
- Kanadské odrůdy: Guelph Millenium

Aktualizované seznamy odrůd lze získat od seskupení, které specifikaci spravuje.

Pokud sadební materiál není vyprodukován přímo samotným zemědělským podnikem, musí být získán výhradně z uznávaných podniků zabývajících se šlechtěním chřestu, které jsou registrovány v některém členském státě EU.

4.5.3. Produkce

Požadavky na ekologickou produkci (hospodářství s certifikací BIO) nebo požadavky stanovené v bodě 4.5.3.1. musí splňovat všechny zemědělské podniky.

4.5.3.1. Zásobování živinami a ochrana rostlin

Jako alternativní řešení k požadavkům na získání certifikátu ekologické produkce je třeba splnit následující hodnoty:

Zásobování živinami

Dusík

- z hlediska Nmin – cílové hodnoty,
- bilance Nmin na konci vegetačního období – max. 80 kg/ha v 0–90 cm,
- bez dusíkatých hnojiv na produkčních plantážích před koncem okopávky.

Fosforečná a draselná hnojiva

- pro třídy obsahu živin B a C po odstranění z pole,
- pro obsah živin D – omezené použití hnojiv,
- pro obsah živin E – bez použití hnojiv.

Ochrana rostlin

Pro zajištění optimálních podmínek pro pěstování ‚Marchfeldspargel‘ je třeba dodržet následující parametry:

- přednost mají odrůdy tolerantní vůči chorobám listů,
- žádné zamokření půdy v oblasti kořenů,
- dodržování regionálních upozornění a provádění kontrol zásob,
- přednost mají opatření biotechnické povahy,
- přednost mají metody, které chrání užitečné organismy a působí selektivně.

4.5.3.2. Sklizeň/zpracování:

V případě dobře rozvinutých plantáží může okopávka (sklizeň) probíhat v průběhu 10–14 dnů ve druhém roce. Ve všech ostatních případech se sklizeň zahajuje až ve třetím roce a může trvat jen do 1. června. Od čtvrtého roku může okopávka pokračovat až do 24. června. Výsadba by se neměla sklízet déle než 8 let.

Sklizeň chřestu je velmi náročná. Každý jednotlivý stonk je třeba vykopnout a odříznout pomocí nože na chřest. Poté je nutné vyhloubenou zeminu znovu ručně nahrnout zpět.

Chřest se přiveze do zemědělského podniku ihned po sklizni, zchladí se studenou vodou (1–8 °C), nařeže se (podélně) a roztřídí (podle průměru) a následně se uloží do chladírenského skladu (1–8 °C).

V případě loupání chřestu ‚Marchfeldspargel‘ se čerstvě sklizené výhonky loupou pomocí loupáče/nože přibližně 2–3 cm pod hlavičkou chřestu směrem dolů. Na výhonku chřestu nesmí zůstat žádné viditelné zbytky slupky.

Zlomené výhonky chřestu mohou být také nabízeny k prodeji jako loupáný lámaný chřest nebo loupané chřestové kousky.

Producenti produktu s CHZO ‚Marchfeldspargel‘ musí mít platné osvědčení GRASP (úroveň shody: plně vyhovující), aby bylo možné prodávat nebo uvádět na trh produkt s CHZO ‚Marchfeldspargel‘.

4.5.3.3. Balení a obchodní úprava

Produkt s CHZO ‚Marchfeldspargel‘ se ze zemědělského podniku prodává buď v čerstvém stavu, nebo zabalený a odeslaný ještě týž den; všechny fáze produkce (včetně loupání) a následné balení musí probíhat v zeměpisné oblasti. Obal produktu ‚Marchfeldspargel‘ (neloupaného, loupáního a lámaného / ve formě kousků) je vyroben výhradně z materiálů, jež poskytují ochranu proti vlhkosti, jimiž neprostupuje světlo a na které lze umístit pečeť. Změny na přání zákazníka jsou však přípustné.“

Obsah každého balení nebo svazku v balení musí být jednotný a musí obsahovat pouze chřest stejného původu, jakosti, skupiny zbarvení a v případě potřeby i velikosti. Viditelná část obsahu obalu nebo svazku musí být reprezentativní pro celý obsah.

Prýty umístěné na obvodu každého svazku musí vzhledem a velikostí odpovídat průměru prýtů, z nichž svazek sestává. Prýty musí být stejně dlouhé. Svazky musí být v obalu pravidelně uspořádány a musí mít stejnou hmotnost a délku; každý svazek zvlášť může být chráněn papírem.

Speciální přepravní systémy zajišťují, že chřest „Marchfeldspargel“ je dostupný kdekoli v Rakousku do 24 hodin po sklizni

Jednotný dokument:

Věty „Výběr odrůd není omezen, nicméně seskupení žadatelů doporučuje, aby byly pěstovány pouze takové odrůdy chřestu, které se osvědčily v podmínkách, jež v oblasti Marchfeld převažují. Používají se nebo se v každém případě doporučují tyto odrůdy chřestu:“ byly doplněny do bodu 3.2 jednotného dokumentu do podbodů „Odrůdy:“. Současně se stávající seznam doporučených odrůd nahrazuje aktualizovaným seznamem v bodě 4.5.2 specifikace.

V souladu s bodem 3.2. se rovněž vkládají nové požadavky, které znějí:

- „Pokud sadební materiál není vyprodukován v rámci vlastní produkce zemědělců, musí být získáván výhradně z uznaných podniků zabývajících se šlechtěním chřestu, které musí být registrovány v některém členském státě EU.
- Musí být splněna kritéria pro ekologickou produkci nebo kritéria pro zásobování živinami a ochranu rostlin stanovená v bodě 4.5.3.1 specifikace a
- producenti CHZO „Marchfeldspargel“ musí mít platné osvědčení GRASP (úroveň shody: plně vyhovující), aby bylo možné prodávat nebo uvádět na trh produkt s CHZO „Marchfeldspargel“.

Bod 3.4 jednotného dokumentu stanoví, že všechny fáze produkce, včetně loupání chřestu, musí probíhat v zeměpisné oblasti.

V prvním odstavci bodu 3.5 stávající verze jednotného dokumentu se věta

„Produkt s CHZO „Marchfeldspargel“ se ze zemědělského podniku prodává buď v čerstvém stavu, nebo zabalený a odeslaný ještě též den; vzhledem k těmto lhůtám a v zájmu zachování kvality chřestu, zejména jeho čerstvosti a křehkosti, musí balení probíhat v zeměpisné oblasti.“

doplňuje a poslední věta

„Obal je vyroben výhradně z materiálů, jež poskytují ochranu proti vlhkosti, jimiž neprostupuje světlo a na které lze umístit pečeť.“

se nahrazuje tímto:

„Obal musí být vyroben z materiálů, jež poskytují ochranu proti vlhkosti, jimiž neprostupuje světlo a na které lze umístit pečeť. Změny na přání zákazníka jsou však přípustné.“

Odůvodnění:

Stávající znění specifikace produktu a přílohy 2, pokud jde o proces produkce, byl shrnut a restrukturalizován. Vkládá se sem rovněž text přílohy 2 vztahující se k bodu 5b („Popis rozdílů mezi metodami produkce“), který se týká jednotnosti, obchodní úpravy a distribuce. Nebyly provedeny žádné podstatné změny, s výjimkou následujících bodů:

- Přípustné odrůdy: Ve stávající verzi specifikace nejsou povolené odrůdy uvedeny vyčerpávajícím způsobem, ale pouze jako seznam odrůd doporučených z důvodu jejich přizpůsobení dané oblasti a zajištění požadované křehkosti a absence hořkosti. Znění jednotlivých částí specifikace však v tomto ohledu opakovaně umožňovalo různé výklady. Ve skutečnosti se v praxi pěstovaly pouze tyto odrůdy. Z důvodu přehlednosti při provádění kontrol byl tento seznam v roce 2002 doplněn a nyní by měl být znovu upraven. Jako nové odrůdy jsou uvedeny:

- 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, Placosesp, Dazilla, Darbella, Ercole, Franco, Eros, Giove, Violetto di Albegna a Guelph Millenium.
- Vzhledem k tomu, že šlechtitelské cíle všech nových odrůd od konce 90. let 20. století se zaměřují na křehkost a nižší obsah hořkých látek, je však zároveň třeba upřesnit, že výběr odrůd není omezen na tento seznam odrůd, ale je otevřený. Tento seznam obsahuje odrůdy doporučené seskupením žadatelů na základě praktických zkušeností, nevylučuje však použití jiných odrůd. Neočekává se, že by to mělo za následek zhoršení jakosti produktu z hlediska křehkosti a obsahu hořkých látek. Výběr vhodných odrůd je na producentovi. Před uvedením na trh je chřest kontrolován kontrolním subjektem a může nést chráněný název CHZO „Marchfeldspargel“ pouze tehdy, pokud splňuje vyhlášené požadavky na jakost. Vzhledem k tomu, že chřest je víceletá plodina, kterou lze sklízet až po třetím roce, lze riziko, že producenti úmyslně akceptují horší jakost, což by jim po dobu několika let mohlo bránit v uvádění produktu na trh pod chráněným názvem, hodnotit jako nízké.
- Směrnice pro integrovanou produkci chřestu byly nahrazeny zvláštním nařízením o rakouském programu pro ekologicky šetrné zemědělství (ÖPUL). V důsledku toho přestanou směrnice pro integrovanou produkci platit. Proto bylo nutné zmínku o integrované produkci vypustit. Vzhledem k tomu, že požadavky integrovaného systému pěstování na zásobování živinami a hnojení fosforem a draslíkem je stále nutné dodržovat jako alternativu k požadavkům na ekologickou produkci, byly nyní zahrnuty samostatně do bodu 4.5.3.1. specifikace.
- Dodržování kritérií pro ekologickou produkci nebo kritérií dále definovaných v bodě 4.5.3.1, pokud jde o zásobování živinami a ochranu rostlin, zaručuje spotřebitelům nejen nejvyšší jakost, ale také produkci šetrnou k životnímu prostředí.
- Nové formy trhů: V důsledku změn v poptávce spotřebitelů může být produkt s CHZO „Marchfeldspargel“ uváděn na trh také v nalámané formě nebo jako chřestové kousky (tj. úlomky s hlavičkou nebo bez ní) a v loupané formě (celé výhonky i kousky mohou být oloupané). Vlastnosti spojené s označením „Marchfeldspargel“ v očích spotřebitelů zůstávají po úpravě výhonků loupáním nebo nalámáním nedotčeny. Některé pokrmy výslovně vyžadují použití levnějšího chřestu. Zařazení těchto kusů pod chráněné označení původu zvyšuje jistotu spotřebitelů, že i v tomto segmentu produktů dostávají skutečně kvalitní chřest, a umožňuje producentům prodat větší část své sklizně za kontrolovaných podmínek.
- Producenti produktu s CHZO „Marchfeldspargel“ jsou si vědomi své odpovědnosti vůči zákazníkům a zaměstnancům a rovněž i odpovědnosti za dobré jméno produktu. Z tohoto důvodu a také v souladu s přáním zákazníků jsou blaho a práva zaměstnanců (stálých i sezónních pracovníků) zaručeny prostřednictvím certifikace **GRASP (GlobalGAP Risk Assessment on Social Practice)**, posouzení rizika vzniku globální mezery v sociální praxi). GRASP je dodatečný modul osvědčení určený k posouzení rizik pro blaho pracovníků.
- Balení: V tomto ohledu jsou požadavky stanoveny přesněji, aniž by byly kladeny další požadavky. Stávající přísné omezení na použití obalových materiálů, které jsou odolné proti vlhkosti a odrážejí světlo a které lze uzavřít, bylo zrušeno (vypuštěno slovo „výhradně“) a v budoucnu by mělo být možné se od něj odchýlit.
- Pro chlazení chřestu po sklizni bude v budoucnu stanovena studená voda o teplotě 1–8° namísto ledové vody (1–2°). Ledová voda se po vložení teplého chřestu poměrně rychle ohřívá a chřest v ní zůstává delší dobu. Z praktických důvodů bylo stanoveno toleranční rozmezí pro teplotu vody. To rovněž příznivě ovlivňuje kvalitu produktu „Marchfeldspargel“, neboť v případě příliš dlouhého ponechání v chladu se mohou objevit praskliny, což má nepříznivý vliv na jeho vzhled. Ze stejných důvodů byla teplota v chladírenském skladu změněna z 1–2 °C na 1–8 °C.

- Zavedení fáze produkce probíhající výhradně v zeměpisné oblasti slouží k zachování kvality a zajištění regionálního původu. Aby byla zajištěna kvalita chřestu, musí být během zpracování zajištěno trvalé zvlhčování. V případě dlouhých dob přepravy to již nelze zaručit. Proto je nezbytné, aby chlazení a balení probíhalo v zeměpisné oblasti. Pokud by byly dopravní trasy příliš dlouhé, tj. mimo vymezené území, došlo by k nevyhnutelnému vysušení produktu. To by mělo za následek zhoršení kvality, pokud jde o typický čerstvý vzhled sklizeného čerstvého chřestu a typické chřestové aroma. V čerstvém produktu nedochází ke ztrátě vitamínů.

Souvislost se zeměpisnou oblastí:

Bod 5f specifikace produktu

„Oblast Marchfeld se nachází v oblasti západního přesahu panonského stepního klimatu. Tyto klimatické podmínky spolu se zvláštními typy půd (půdy podél řeky, černozemě, koluviální a aluviální půdy s vysokým obsahem humusu a proměnlivým obsahem jílu a spraše) tvoří ideální kombinaci pro pěstování chřestu.“

a příloha 2 v rozsahu, v němž se týká bodu 5f („Souvislost se zeměpisnou oblastí“):

„Vliv půdy, klimatu a dlouholetých zkušeností regionálních pěstitelů chřestu na produkt ‚Marchfeldspargel‘:

Jak již bylo zmíněno, oblast Marchfeld se vyznačuje specifickými půdními podmínkami, zejména výskytem nivních, černozemních, koluviálních a aluviálních půd, které mají všechny vysoký obsah humusu a různý obsah písku a spraše.

Region se vyznačuje také specifickými klimatickými podmínkami, neboť oblast Marchfeld je součástí západního přesahu panonského klimatu. Spolu s jihovýchodním Štýrskem má tento region nejvyšší počet hodin slunečního svitu v celém Rakousku. Oblast Marchfeld navíc patří k nejteplejším oblastem Rakouska. Vysoké průměrné teploty s obecně dostatečnou vlhkostí vzduchu vytvářejí velmi příznivé podmínky pro rostlinnou výrobu, a to zejména proto, že vegetační období v oblasti Marchfeld patří v Rakousku k nejdelším.

O tom, že tyto podmínky jsou pro chřest ideální, svědčí i skutečnost, že zde roste divoký chřest.

Kromě těchto ideálních pěstitelských podmínek jsou to právě pěstitelé chřestu v regionu, kteří tento produkt ‚zušlechťují na ‚Marchfeldspargel‘.

Na základě dlouholetých zkušeností (= pěstitelských pokusů) jsou doporučeny pouze odrůdy, které jsou pro tyto specifické pěstitelské podmínky nevhodnější (viz popis surovin).

Všichni členové asociace Bund der Marchfelder Spargelgüter pěstují chřest v souladu se směrnicemi pro integrovanou produkci a/nebo ekologickou produkci. Tím je zaručena nejlepší vnitřní kvalita sklizeného produktu.

Produkt ‚Marchfeldspargel‘ se vyznačuje typickým chřestovým aroma.

Obsahuje méně hořkých látek a je obzvláště jemný.

Ihned po sklizni se chřest zchladí ledovou vodou, roztřídí a uskladní v chladírenském skladu.

Specifické přizpůsobené třídění (např. Marchfelder Solospargel, určený pro stravovací zařízení, má minimální průměr 20 mm a maximální odchylku 6 mm na balení; viz zprávy v médiích) a distribuce po celém Rakousku během 24 hodin korunují úspěch produktu ‚Marchfeldspargel‘ (viz zprávy v médiích).

To, že je chřest ‚Marchfeldspargel‘ v současnosti spojován s určitou tradicí, je parné také z různých receptů na koláče, nápoje, pečivo atd., které chřest ‚Marchfeldspargel‘ obsahují (viz zprávy v médiích).

Zahájení sezóny chřestu ‚Marchfeldspargel‘ spolkovým prezidentem, korunovace královny chřestu ‚Marchfeldspargel‘ spolkovým kancléřem, mistrovství světa v přípravě chřestu konané v oblasti Marchfeld, festival chřestu a v neposlední řadě týdny chřestu probíhající v restauracích (po celém Rakousku), dokazují, že se chřest ‚Marchfeldspargel‘ stal jedinečným pojmem. (viz zprávy v médiích).“

se nahrazují tímto:

„4.6. Souvislost se zeměpisnou oblastí

Oblast Marchfeld se vyznačuje specifickými půdními podmínkami, které jsou pro pěstování chřestu ideální. V regionu se vyskytují zejména černozemě, koluviální a aluviální půdy, které mají všechny vysoký obsah humusu a různé množství písku a spraše. Charakteristické jsou také jeho klimatické podmínky. Pro oblast Marchfeld je charakteristická poloha na západním přesahu panonského klimatu a spolu s jihovýchodním Štýrskem má nejvyšší počet hodin slunečního svitu v celém Rakousku. Kromě toho patří Marchfeld k nejteplejším oblastem Rakouska. Vysoké průměrné teploty s obecně dostatečnou vlhkostí vzduchu vytvářejí velmi příznivé podmínky pro rostlinnou výrobu, a to zejména proto, že vegetační období v oblasti Marchfeld patří v Rakousku k nejdělsším.

O tom, že tyto klimatické a půdní podmínky jsou pro chřest ideální, svědčí i skutečnost, že zde roste divoký chřest.

Kromě těchto příhodných pěstitelských podmínek jsou to právě pěstitelé chřestu v regionu, kteří tento produkt ‚zušlechťují‘ na ‚Marchfeldspargel‘. Na základě dlouholetých zkušeností (pěstitelských pokusů) se doporučují pouze odrůdy, které jsou nejvhodnější pro tyto specifické podmínky produkce a které v důsledku svého pěstování a půdních a klimatických podmínek vytvářejí jen malé množství hořkých látek. Pěstitelé chřestu se rovněž shodli na kratší délce výhonků chřestu, které záměrně odřezávají dále od podnoží, což přispívá k poměrně nízké míře dřevnatosti. Chřest ‚Marchfeldspargel‘ je všeobecně známý pro svou mimořádnou jemnost.

Od 19. století je Marchfeld velmi důležitou oblastí pro pěstování chřestu; někteří producenti sloužili vídeňskému dvoru. Dlouholetou tradici tohoto produktu dokládá celá řada různých receptů na koláče, nápoje, pečivo atd., do nichž se chřest ‚Marchfeldspargel‘ přidává.

Četné společenské akce, jako je zahájení sezóny chřestu ‚Marchfeldspargel‘ spolkovým prezidentem, korunovace královny chřestu ‚Marchfeldspargel‘ spolkovým kancléřem, mistrovství světa v přípravě chřestu konané v oblasti Marchfeld, festival chřestu a v neposlední řadě týdny chřestu probíhající v restauracích (po celém Rakousku), na nichž se prezentuje produkt nesoucí CHZO Marchfeldspargel, dokazují, že CHZO ‚Marchfeldspargel‘ je jedinečným pojmem s dalekosáhlou pověstí a značným sentimentálním významem.“

Jednotný dokument:

Bod 5 jednotného dokumentu začíná objasněním faktorů, které mají pro souvislost zásadní význam; následně věty

„Dlouholeté zkušenosti pěstitelů z oblasti Marchfeld jsou zárukou, že se pěstují pouze odrůdy, jež jsou za daných jedinečných podmínek nejvhodnější. Vzhledem k tomu, že se jedná o odrůdy chřestu, jež se mimořádně přizpůsobily půdním podmínkám, obsahuje ‚Marchfeldspargel‘ méně hořkých látek.“

se nahrazují tímto:

„Dlouholeté zkušenosti pěstitelů chřestu ‚Marchfeldspargel‘ přispívají k tomu, že se doporučují pouze odrůdy, které se nejlépe hodí pro specifické podmínky produkce a které v důsledku svého pěstování a půdních a klimatických podmínek vytvářejí jen malé množství hořkých látek.“

Doplňují se vysvětlivky k pověsti chřestu „Marchfeldspargel“.

Odůvodnění:

Historické odkazy původně obsažené v bodě 5d („Důkaz původu“) byly nyní začleněny do bodu 4.6. („Souvislost se zeměpisnou oblastí“) a sloučeny se stávajícím textem o příslušných klimatických a půdních podmínkách oblasti Marchfeld a lidských faktorech ovlivňujících kvalitu produktu do jednoho textu. Nepředstavuje to žádné podstatné změny. Odkaz na postup, v jehož rámci se výhonky chřestu odřezávají dále od dřevnatého podnoží nebo se zkracují, než je obvyklé u srovnatelných produktů, byl převzat z přílohy 2 bodu 5b (tj. z textu popisujícího vlastnosti, kterými se chřest „Marchfeldspargel“ liší od srovnatelných produktů).

Označování

Původní znění bodu 5h specifikace produktu zní takto:

„Chráněné označení ‚Marchfeldspargel‘, název výrobce, adresa, skupina zbarvení, třída, třídění, hmotnost“.

Tento text se nahrazuje tímto:

„5. Označování

Kromě povinných označení vyžadovaných právními předpisy EU musí být na každém jednotlivém balení určeném k prodeji uvedeno kromě čísla šarže nebo data jasně čitelným a nesmazatelným způsobem uveden název a adresa producenta, skupina zbarvení, třída, jakost a hmotnost.“

Jednotný dokument:

Podrobné pokyny k označování byly rovněž zahrnuty do bodu 3.6 jednotného dokumentu.

Odůvodnění:

V zájmu přehlednosti a lepší informovanosti zákazníků je výslovně stanoveno, že doplňující informace musí být uvedeny jasně a čitelně, umístěny na viditelném místě pro zákazníky na každém balení připraveném k prodeji.

Jiné

— The name of the applicant group has been changed to „Verein Marchfeldspargel g.g.A“.

— V bodě 6 („Kontrolní subjekt“) se opravuje adresa kontrolního subjektu a jeho úkoly se definují takto:

„Ověření vlastností produktu a dokumentů a dokladů z hlediska věrohodnosti a souladu se specifikací uvedené v bodě 4.4. („Důkaz původu)“.

— Druh produktu

Odkaz na „zeleninu“ v bodě 4 stávající specifikace („Druh produktu“) byl nahrazen následujícím textem odpovídajícím nomenklatuře uvedené v příloze XI prováděcího nařízení (EU) č. 668/2014:

„4.1. Druh produktu

Třída 1.6. Ovoce zelenina a obiloviny v nezměněném stavu nebo zpracované.“

Změna produktu je proto vhodná pouze v tom smyslu, že se chřest „Marchfeldspargel“ nyní částečně prodává v loupané formě.

— Odkaz na kodex Alimentarius Austriacus ve stávajícím znění bodu „Vnitrostátní požadavky“ byl odebrán, neboť musí být obecně dodržován bez ohledu na to, zda je ve specifikaci uveden, zejména s ohledem na skutečnost, že tento bod již není považován za nezbytný obsah specifikace.

SINGLE DOCUMENT

„Marchfeldspargel“

EU č.: PGI-AT-1462-AM04 – 25. 5. 2022

CHOP () CHZO (X)

1. **Název (názy) [CHOP či CHZO]**

„Marchfeldspargel“

2. **Členský stát nebo třetí země**

Rakousko

3. **Popis zemědělského produktu nebo potraviny**3.1. *Druh produktu*

Třída 1.6. Ovoce, zelenina a obiloviny v nezměněném stavu nebo zpracované

3.2. *Popis produktu, na který se vztahuje název uvedený v bodě 1*

„Marchfeldspargel“ se prodává čerstvý, loupaný nebo neloupaný, ve formě celých výhonků nebo nalámaného chřestu či jeho kousků. Výhonky chřestu (= mladé prýty chřestu *Asparagus officinalis* L.) musí být zdravé, nepoškozené následkem nevhodného praní, čisté, čerstvého vzhledu a vůně, bez parazitů a nepoškozené od hlodavců nebo hmyzu, prakticky bez otláčenin či nadměrné povrchové vlhkosti a bez cizorodé vůně a/nebo chuti. Řez ve spodní části chřestu musí být pokud možno hladký. Výhonky chřestu nesmí být duté, prasklé, oloupané (s výjimkou případů, kdy se chřest uvádí na trh jako loupaný) nebo polámané (s výjimkou případů, kdy se uvádí na trh jako lámavý chřest nebo jakou chřestové kousky). Tolerují se drobné trhliny, k nimž v omezené míře došlo po sklizni. Produkt „Marchfeldspargel“ má mírně nahořklou, jemnou a výraznou chuť chřestu. Jeho chuť nesmí být příliš hořká a nesmí být dřevnatý.

Chřest se podle svého zbarvení dělí do čtyř skupin:

- bílý chřest,
- fialový chřest: pupen má růžové až purpurově fialové zbarvení a část výhonku je bílá,
- fialově zelený chřest: zčásti fialové a zelené zbarvení,
- zelený chřest: pupen a velká část výhonku musí mít zelené zbarvení.

Maximální přípustná délka je v případě bílého a fialového chřestu 22 cm a 25 cm u fialově zeleného a zeleného chřestu.

Odrůdy:

Výběr odrůd není omezen, nicméně seskupení žadatelů doporučuje, aby byly pěstovány pouze takové odrůdy chřestu, které se osvědčily v podmínkách, které v oblasti Marchfeld převažují. Používají se nebo se v každém případě doporučují tyto odrůdy chřestu:

- Německé odrůdy: Ruhm von Braunschweig, Schwetzinger 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—Speciální německé odrůdy zeleného chřestu (= bez antokyanů): Spaganiva, Schneewittchen,
- Nizozemské odrůdy: 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
- Speciální nizozemské odrůdy zeleného chřestu (= bez antokyanů): Xenolim, Vegalim, Bacchus
- Francouzské odrůdy: 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
- Španělské odrůdy: Placospes, Dazilla, Darbella
- Italské odrůdy: Ercole, Franco, Eros, Giove, Violetto di Albegna
- Odrůdy ze Spojených států amerických: Mary Washington
- Kanadské odrůdy: Guelph Millenium.

Pokud se nejedná o vlastní produkci zemědělského podniku, sadební materiál se získává výhradně z uznaných podniků zabývajících se šlechtěním chřestu, které jsou registrovány v některém členském státě EU.

Musí být splněna kritéria pro ekologickou produkci, případně kritéria pro zásobování živinami a ochranu rostlin uvedená ve specifikaci.

Producenti produktu „Marchfeldspargel“ musí mít platné osvědčení GRASP (úroveň shody: plně vyhovující), aby bylo možné prodávat nebo uvádět na trh produkt s CHZO „Marchfeldspargel“.

3.3. *Krmivo (pouze u produktů živočišného původu) a suroviny (pouze u zpracovaných produktů)*

—

3.4. *Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti*

Všechny fáze produkce, včetně loupání chřestu, musí probíhat ve vymezené zeměpisné oblasti.

3.5. *Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd. produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Produkt s CHZO „Marchfeldspargel“ se ze zemědělského podniku prodává buď v čerstvém stavu, nebo zabalený a odeslaný ještě též den; vzhledem k těmto lhůtám a v zájmu zachování kvality chřestu, zejména jeho čerstvosti a křehkosti, musí balení probíhat v zeměpisné oblasti. Produkty „Marchfeldspargel“ se balí do pevně svázaných svazků uložených ve vrstvách v jednotlivých baleních nebo v malých baleních. Velikost je v souladu se specifikací dána průměrem. Obsah každého balení nebo svazku musí být jednotný a musí v něm být pouze chřest téhož původu, jakosti a zbarvení. Obal je vyroben výhradně z materiálů, jež poskytují ochranu proti vlhkosti, jimiž neprostupuje světlo a na které lze umístit pečeť. Změny na přání zákazníka jsou však přípustné.

Speciální systém přepravy zaručuje, že chřest je po celém Rakousku dostupný do 24 hodin po sklizení.

3.6. *Zvláštní pravidla pro označování produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Kromě povinných označení vyžadovaných právními předpisy EU musí být na každém jednotlivém balení určeném k prodeji uvedeno kromě čísla šarže nebo data jasně čitelným a nesmazatelným způsobem uveden název a adresa producenta, skupina zbarvení, třída, jakost a hmotnost.

4. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

Marchfeld: Úrodná nížina východně od Vídně mezi Dunajem a řekou Moravou. Na jihu ji vymezuje Dunaj, na východě řeka Morava, na západě hranice města Vídně (s výjimkou katastrálních území obcí spadajících pod město Vídeň, tj. Essling, Breitenlee, Süßenbrunn a Stammersdorf, které jsou rovněž součástí oblasti Marchfeld) a na severu západní a/nebo severní hranice obcí Hagenbrunn, Enzersfeld in Weinviertel, Großebersdorf, Wolkersdorf im Weinviertel, Auersthal, Matzen-Raggendorf, Prottes a Angern an der March.

5. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Status CHZO pro produkt „Marchfeldspargel“ se zakládá jednak na jeho kvalitě, která je výsledkem kombinace přírodních a lidských faktorů, a dále na jeho pověsti a zvláštní hodnotě jako špičkového produktu.

Oblast Marchfeld (Moravské pole) je od západu mírně ovlivňována podnebím stepí v Panonii a jsou v ní zvláštní typy půd (půdy podél řeky, černozemě, koluviální a aluviální půdy s vysokým obsahem humusu a proměnlivým obsahem jílu a spraše). Spolu s jihovýchodním Štýrskem se v rámci Rakouska těší nejvyšším počtem hodin slunečního svitu v roce a patří mezi nejteplejší oblasti země. Již od 19. století má oblast Marchfeld v souvislosti s pěstováním chřestu významné postavení (v rakousko-uherské monarchii zásobovali jednotliví producenti císařský dvůr ve Vídni). Zdejší pěstitelé chřestu tedy mají s chřestem dlouholeté zkušenosti. Díky pěstitelským podmínkám, jež jsou v oblasti Marchfeld příznivé, splňuje chřest bez problémů ekologická kritéria.

Chřest „Marchfeldspargel“ se vyznačuje zvláště specifickým chřestovým aromatem; v porovnání se srovnatelnými produkty obsahuje méně hořkých látek a upoutává svou jedinečnou křehkostí.

Klimatické podmínky jsou spolu se zvláštními typy půd pro pěstování chřestu ideální. Vyšší průměrné teploty a dostatečná vlhkost zaručují velmi příznivé pěstitelské podmínky. Z oblasti Marchfeld totiž pochází plané rostoucí chřest. Dlouholeté zkušenosti pěstitelů chřestu „Marchfeldspargel“ přispívají k tomu, že se doporučují pouze odrůdy, které se nejlépe hodí pro specifické podmínky produkce a které v důsledku svého pěstování a půdních a klimatických podmínek vytvářejí jen malé množství hořkých látek. Kromě toho se chřestové prýty chřestu „Marchfeldspargel“ sklízí častěji než jiné srovnatelné produkty, díky čemuž jsou méně dřevnaté.

Chřest „Marchfeldspargel“ se ostatně těší vynikající pověsti. Oblast Marchfeld je známá jako „obilnice“ a „zelinářská zahrada“ Rakouska. Chřest „Marchfeldspargel“, „král“ oblasti Marchfeld, je „značkou, která dává celému regionu jeho identitu“ (viz rozhovor na webových stránkách unsererespezialitaeten.at/der-marchfeldspargel, kde místní ekologický zemědělec Markus Brandenstein uvádí: „Když dnes lidé o oblasti Marchfeld mluví, vybaví se jim chřest „Marchfeldspargel“). „Ochutnat čerstvý chřest z oblasti Marchfeld“ je jednou z „deseti věcí, které musíte při návštěvě Marchfeldu udělat“ (viz tipy při vyhledávání tohoto klíčového slova).

O začátku a průběhu chřestové sezóny hojně informují místní média a internet (např. blog „AbHof“ – „Chřest je konečně zpátky: Marchfeld“; GOURMET Blog ze dne 12. 4. 2020 – „Zasazeno! Náš chřest z Marchfeldu“; Ögreissler – „Chřest – královská zelenina z oblasti Marchfeld“; zpráva Stefana Havraneka v časopise NÖN ze dne 27. 3. 2020 týkající se kampaně s názvem „Marchfeldský chřest je hvězdou YouTube“ – nespočet filmových portrétů s klíčovým slovem „Marchfeldspargel“; článek v novinách Wiener Zeitung ze dne 20. 4. 2018 s názvem „Levná napodobenina chřestu – rakouští pěstitelé si stěžují, že dovážený chřest se prodává jako „Marchfeldspargel“; článek v časopise Kurier od Ute Brühlové a Julie Schrenkové ze dne 23. 4. 2021 s názvem „Chut jara“ a mnoho dalších).

Několik akcí, jako je opulentní slavnostní zahájení chřestové sezóny v oblasti Marchfeld, korunovace „chřestové královny“ a speciální týdny chřestu „Marchfeldspargel“ probíhající v restauracích napříč celým Rakouskem, dokazuje, že produkt nesoucí CHZO „Marchfeldspargel“ představuje ojedinělý produkt s dalekosáhlou pověstí a značným sentimentálním významem (viz nesčetná zobrazení klíčových slov „chřestová sezóna v Marchfeldu“, „chřestová královna Marchfeldu“ nebo „slavnosti marchfeldského chřestu“).

Dlouhou tradici používání chřestu v rakouské kuchyni dokládají různé recepty, např. na chřestové koláče, pečivo, omelety nebo rizoto (viz také kniha Ingrid Haslingerové „Der Marchfeldspargel Das Kaisergemüse“ (Marchfeldský chřest – císařská zelenina) z roku 1997, vydaná nakladatelstvím Verlag Pichler, která se podrobně věnuje historii a způsobům pěstování a obsahuje několik receptů, nebo kniha „So kocht Österreich“ (Tak vaří Rakousko) z roku 2006, která obsahuje 150 nejlepších receptů od nejlepších rakouských šéfkuchařů a kterou vydalo nakladatelství Residenz-Verlag. V tiskové zprávě OTS0010 ze dne 19. 6. 2006 se uvádí, že: „Hvězdami“ této cenné knihy receptů není humr, kaviár ani kambala, nýbrž pstruh, jehněčí hřbet nebo chřest „Marchfeldspargel“).

Odkaz na zveřejnění specifikace

<https://www.patentamt.at/herkunftsangaben/marchfeldspargel/> nebo přímo na internetových stránkách rakouského patentového úřadu (www.patentamt.at) přes záložky: Ochranné známky/Přihláška ochranných známek/Zeměpisná označení. Text je uveden pod názvem označení jakosti.
