



C/2023/545

27.10.2023

Veröffentlichung einer genehmigten Standardänderung einer Produktspezifikation einer geschützten Ursprungsbezeichnung oder geschützten geografischen Angabe im Sektor Agrarerzeugnisse und Lebensmittel gemäß Artikel 6b Absätze 2 und 3 der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 der Kommission

(C/2023/545)

Diese Mitteilung wird gemäß Artikel 6b Absatz 5 der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 der Kommission ⁽¹⁾ veröffentlicht.

Mitteilung über die Genehmigung einer Standardänderung der Produktspezifikation einer geschützten Ursprungsbezeichnung oder einer geschützten geografischen Angabe eines Mitgliedstaats

(Verordnung (EU) Nr. 1151/2012)

„Asparago di Badoere“

EU-Nr.: PGI-IT-0495-AM02 – 1.8.2023

g. U. () g. g. A. (X)

1. Name des Erzeugnisses

„Asparago di Badoere“

2. Mitgliedstaat, zu dem das geografische Gebiet gehört

Italien

3. Behörde des Mitgliedstaats, die die Standardänderung mitteilt

Ministerium für Landwirtschaft, Ernährungssouveränität und Forstwirtschaft

—

4. Beschreibung der genehmigten Änderung(en)

1. Wiederaufnahme von zwei Spargelsorten

In Punkt 3.2 des Einzigsten Dokuments und Artikel 2 der Produktspezifikation erhält der Text

„Die g. g. A. ‚Asparago di Badoere‘ ist Spargel (Familie der Liliengewächse, Gattung *Asparagus*, Art *Officinalis*) vorbehalten, dessen weiße Variante von Pflanzen der Anbausorten ‚Thielim‘, ‚Zeno‘, ‚Grolim‘, ‚Cumulus‘, ‚Darzilla‘, ‚Hercolim‘, ‚Marco‘, ‚Vittorio‘ oder ‚Giove‘ und dessen grüne Variante von Pflanzen der Sorten ‚Eros‘, ‚Thielim‘, ‚Grolim‘, ‚Cumulus‘, ‚Magnus‘, ‚Giove‘ oder ‚Vittorio‘ stammt.“

folgende Fassung:

„Die g. g. A. ‚Asparago di Badoere‘ ist Spargel (Familie der Liliengewächse, Gattung *Asparagus*, Art *Officinalis*) vorbehalten, dessen weiße Variante von Pflanzen der Anbausorten ‚Thielim‘, ‚Zeno‘, ‚Grolim‘, ‚Cumulus‘, ‚Darzilla‘, ‚Hercolim‘, ‚Marco‘, ‚Vittorio‘, ‚Giove‘, ‚Avalim‘ oder ‚Dariana‘ und dessen grüne Variante von Pflanzen der Sorten ‚Eros‘, ‚Thielim‘, ‚Grolim‘, ‚Cumulus‘, ‚Magnus‘, ‚Giove‘, ‚Vittorio‘, ‚Avalim‘ oder ‚Dariana‘ stammt.“

Die Liste der Sorten wird durch Wiederaufnahme der von einigen etablierten Erzeugern weiterhin angebauten Zuchtsorten Avalim und Dariana aktualisiert. Die beiden aufgenommenen Zuchtsorten für die weiße und die grüne Spargelvariante sind im Erzeugungsgebiet historisch vorhanden, entsprechen in Bezug auf ihre Merkmale der derzeitigen Spezifikation der g. g. A. und waren in den früheren Fassungen der Produktspezifikation stets aufgeführt.

Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

⁽¹⁾ ABl. L 179 vom 19.6.2014, S. 17.

2. *Abschaffung der Möglichkeit, nach einfacher positiver Bewertung durch das Ministerium für Landwirtschaft, Ernährungssouveränität und Forstwirtschaft andere Zuchtsorten zu verwenden*

In Artikel 2 der Produktspezifikation und Punkt 3.2 des Einzigsten Dokuments wird die folgende Bestimmung gestrichen:

„Die Verwendung anderer, aus der Sortenforschung hervorgegangener Spargel-Zuchtsorten ist unter der Voraussetzung erlaubt, dass durch Versuche und schriftliche Nachweise die Übereinstimmung mit dem Erzeugungsverfahren und den Eigenschaften des ‚Asparago di Badoere‘ g. g. A. bewiesen wurde.

Die Verwendung solcher anderen Zuchtsorten zum Zweck der Erzeugung von ‚Asparago di Badoere‘ muss dem italienischen Ministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Forsten vorab mitgeteilt werden.“

Diese Bestimmung wird gestrichen, da sie von der Kommission beanstandet worden war, die ihre Streichung aus anderen Produktspezifikationen für Obst und Gemüse gefordert hatte.

Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

EINZIGES DOKUMENT

„Asparago di Badoere“

EU-Nr.: PGI-IT-0495-AM02 – 1.8.2023

g. U. () g. g. A. (X)

1. Name(en) [der g. U. oder g. g. A.]

„Asparago di Badoere“

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Italien

3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels

3.1. Art des Erzeugnisses (gemäß Anhang XI)

Klasse 1.6. Obst, Gemüse und Getreide, unverarbeitet oder verarbeitet

3.2. Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt

Die g. g. A. „Asparago di Badoere“ ist Spargel (Familie der Liliengewächse, Gattung *Asparagus*, Art *Officinalis*) vorbehalten, dessen weiße Variante von Pflanzen der Anbausorten „Thielim“, „Zeno“, „Grolim“, „Cumulus“, „Darzilla“, „Hercolim“, „Marco“, „Vittorio“, „Giove“, „Avalim“ oder „Dariana“ und dessen grüne Variante von Pflanzen der Sorten „Eros“, „Thielim“, „Grolim“, „Cumulus“, „Magnus“, „Giove“, „Vittorio“, „Avalim“ oder „Dariana“ stammt. „Asparago di Badoere“ g. g. A. beider Varianten muss zum Zeitpunkt des Inverkehrbringens aus ganzen, gesunden Stangen mit frischem Aussehen und frischer Färbung bestehen, die geputzt, aber nicht durch unsachgemäßes Waschen beschädigt wurden. Er darf keinen Schädlingsbefall, keine auf Schädlingsbefall zurückzuführenden Schäden, keine Quetschungen und keine Druckstellen aufweisen, und er muss frei von anormaler äußerer Feuchtigkeit und von fremdem Geruch bzw. Geschmack sein. Die Spargelstangen müssen eine knackige Konsistenz haben und dürfen nicht hohl und nicht abgeschält sein. Die Schnittfläche am unteren Ende der Stangen muss glatt sein und rechtwinklig zur Längsachse verlaufen.

Insbesondere besitzt weißer „Asparago di Badoere“ g. g. A. der Klasse Extra eine gerade Stange mit fest geschlossenem Kopf. Die weiße Farbe kann nach dem Abpacken gelegentlich Rosaschattierungen aufweisen. Der Geschmack der Spargelstangen ist zart und süß (weder sauer noch salzig), ihre Konsistenz nicht faserig, der leichte Duft von frischem Gemüse und reifem Getreide enthält kaum wahrnehmbare bittere Nuancen. Der Durchmesser der Spargelstangen liegt zwischen 12 und 20 mm, der Unterschied zwischen der dicksten und der dünnsten Stange in einem Bündel oder Packstück darf 6 mm nicht übersteigen. Die Länge der Spargelstangen beträgt 14 bis 22 cm, der Unterschied zwischen der kürzesten und der längsten Stange im selben Bündel oder Packstück darf nicht mehr als 1 cm betragen.

Gegenüber der Klasse Extra unterscheidet sich weißer „Asparago di Badoere“ g. g. A. der Klasse I nur im Hinblick auf die Dicke der Stangen: Sie liegt bei 10 bis 22 mm, der Unterschied zwischen der dicksten und der dünnsten Stange in einem Bündel oder Packstück darf höchstens 8 mm betragen.

Weißer „Asparago di Badoere“ g. g. A. der Klasse II weist einen Stängelspross mit Spitze, Spargelkopf auch leicht geöffnet, auf; Farbe: weiß, gelegentlich mit Rosaschattierungen; Dicke der Stangen: 8 bis 30 mm, im gleichen Bündel oder Packstück gleichmäßig aufbereitet; Länge: bis zu 22 cm, im gleichen Bündel oder Packstück gleichmäßig aufbereitet.

Spargel der Klasse II ist ausschließlich für die lebensmittelverarbeitende Industrie vorzusehen.

Grüner „Asparago di Badoere“ g. g. A. der Klasse Extra besitzt eine gerade, an der Spitze manchmal leicht gebogene Stange und einen fest geschlossenen Kopf von kräftigem, glänzendem Grün, gelegentlich mit Violettshattierungen; der untere Teil der Stange (höchstens 5 % des Stängelsprosses), ist grün mit Schattierungen von violett bis weiß. Dieser Spargel hat einen süßen, markanten Geschmack ohne saure, salzige oder bittere Nuancen und ein anhaltendes, fruchtiges Kräuteraroma. Seine Konsistenz ist zart und nicht faserig. Der Durchmesser der Spargelstangen liegt zwischen 12 und 20 mm, der Unterschied zwischen der dicksten und der dünnsten Stange im Bündel darf 6 mm nicht übersteigen; die Länge der Spargelstangen beträgt 18 bis 27 cm, der Unterschied zwischen der kürzesten und der längsten Stange im Bündel darf maximal 1 cm betragen.

Gegenüber der Klasse Extra unterscheidet sich grüner „Asparago di Badoere“ g. g. A. der Klasse I nur im Hinblick auf die Dicke und Länge der Stangen: Bei der Klasse I liegt die Dicke der Spargelstangen bei 8 bis 22 cm, der Unterschied zwischen der dicksten und der dünnsten Stange im Bündel darf 8 mm nicht übersteigen. Die Länge liegt zwischen 16 und 27 cm, der Unterschied zwischen der kürzesten und der längsten Stange im Bündel darf auch hier maximal 1 cm betragen.

Grüner „Asparago di Badoere“ g. g. A. der Klasse II weist einen Stängelspross mit Spitze, Spargelkopf auch leicht geöffnet, auf; Farbe: grün, gelegentlich mit Violettshattierungen; Dicke der Stangen: 8 bis 30 mm, im gleichen Bündel oder Packstück gleichmäßig aufbereitet; Länge: bis zu 27 cm, im gleichen Bündel oder Packstück gleichmäßig aufbereitet.

Spargel der Klasse II ist ausschließlich für die lebensmittelverarbeitende Industrie vorzusehen.

In allen Klassen sind bei Stängelsprossen, deren Länge und Dicke nicht den oben genannten Werten entspricht, Abweichungen nur in einem Toleranzbereich von 3 % des Gewichts zulässig.

3.3. *Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)*

—

3.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Sämtliche Erzeugungsschritte von „Asparago di Badoere“ vom Anbau bis zur Ernte finden in dem abgegrenzten geografischen Gebiet statt.

3.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Um unter der Bezeichnung „Asparago di Badoere“ g. g. A. vermarktet werden zu können und die in Punkt 3.2 genannten Qualitätsmerkmale zu erhalten, muss Spargel mit der Bezeichnung „Asparago di Badoere“ g. g. A. im Erzeugungsgebiet entweder in Bündeln oder in für Lebensmittel geeignete Packungen abgepackt werden. Die Packungen dürfen nur Spargel einer Klasse und Größe enthalten.

„Asparago di Badoere“ muss in dem unter Punkt 4 beschriebenen Gebiet verpackt werden, um die Rückverfolgbarkeit und Kontrolle zu gewährleisten und eine Qualitätsminderung von „Asparago di Badoere“ durch Verletzungen oder Beschädigungen während des Transports, die zu Schwarzfärbungen und Beeinträchtigung der Qualitätsmerkmale des unverpackten Erzeugnisses führen können, zu verhindern.

3.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Auf den Bündeln und Packungen müssen auf einem Etikett in gleich großen Druckbuchstaben die Bezeichnung „Asparago di Badoere“ g. g. A. mit besonderer Erwähnung der Variante (grün, weiß oder grün und weiß), der Name bzw. Firmenname und die Adresse des Erzeugers und des Verpackungsbetriebs sowie die folgenden Angaben angebracht sein: die Handelsklasse (Handelsklasse Extra, Handelsklasse I oder Handelsklasse II mit der Angabe „ausschließlich zur Verarbeitung bestimmt“), die Dicke der Spargelstangen sowie alle weiteren gesetzlich vorgesehenen Angaben.

4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Das Erzeugungsgebiet von „Asparago di Badoere“ g. g. A. umfasst die Gemeinden Piombino Dese und Trebaseleghe in der Provinz Padova, die Gemeinden Casale sul Sile, Casier, Istrana, Mogliano Veneto, Morgano, Paese, Preganziol, Quinto di Treviso, Resana, Treviso, Vedelago und Zero Branco in der Provinz Treviso sowie die Gemeinde Scorzè in der Provinz Venedig.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Der Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und „Asparago di Badoere“ beruht auf der Qualität. Das rasche Wachstum der beiden unter dem Namen „Asparago di Badoere“ vermarkteten Spargelvarianten führt zur Entwicklung von Stangen mit geringer Faserigkeit, einer besonders glänzenden Schale und den unter Punkt 3.2 genannten besonderen organoleptischen Eigenschaften.

Das Zusammenspiel der im Folgenden beschriebenen Witterungs- und Bodenbedingungen im Erzeugungsgebiet trägt zur Herausbildung der besonderen physischen und organoleptischen Eigenschaften des Erzeugnisses bei und ist deshalb ein für die besondere Qualität des „Asparago di Badoere“ unverzichtbares Element.

Das Erzeugungsgebiet von „Asparago di Badoere“ ist durch eine mittlere Durchschnittstemperatur von ca. 15 °C gekennzeichnet, im Verlauf des Jahres können aber auch Höchstwerte von mehr als 30 °C erreicht werden. Die jährliche Niederschlagsmenge liegt um 900 mm. Die niederschlagsreichsten Tage konzentrieren sich in der Regel auf das Frühjahr und den Herbst. Aufgrund dieser Bedingungen benötigen die Spargelpflanzen in der Erntezeit keine zusätzlichen Bewässerungsmaßnahmen, da sie ausreichend mit Wasser versorgt sind. Dadurch wird Wasserstress jeglicher Art für die Pflanzen vermieden und somit die gleichbleibend hohe Qualität von „Asparago di Badoere“ sichergestellt. Charakteristisch für das Erzeugungsgebiet sind des Weiteren langsam fließende Gewässer wie die Flüsse Sile, Zero und Dese mit ihren Zuflüssen, die für fruchtbare und ertragreiche Böden sorgen. So entstehen kräftige Pflanzen, ohne dass neben der normalerweise vorgesehenen Düngung noch zusätzlich gedüngt werden muss; die niedrige Stickstoffkonzentration trägt im Übrigen dazu bei, dass sich gesunde Spargelstangen ohne Druckstellen oder Risse herausbilden. Das Erzeugungsgebiet verfügt über lockere Böden.

Der Anbau von „Asparago di Badoere“ erfordert tiefe Böden von mittlerer bis mäßig grober Textur und geringem Kalkgehalt in der Oberflächenschicht, mit subalkaliner bis neutraler Reaktion, mittlerer bis guter Drainage sowie der Möglichkeit einer Anreicherung von Calciumcarbonat im festen Untergrund, dem Caranto.

Der Spargelanbau hat im Veneto eine lange Tradition: Seine Ursprünge scheinen bis zur Eroberung des Gebiets durch die Römer zurückzugehen.

Zahlreiche Dokumente belegen, dass weißer und grüner „Asparago di Badoere“ zu den wertvollsten Erzeugnissen des Veneto gezählt wird. Die Bedeutung von Badoere für die Spargelerzeugung in der Provinz hat die Gemeindeverwaltung von Morgano im Jahr 1968 dazu veranlasst, die erste regionale Spargelmesse, die „Mostra Provinciale dell'Asparago“ zu veranstalten und damit eine Tradition zu begründen, die bis heute fortgeführt wird.

Der Spargelanbau ist in der örtlichen Kultur fest verwurzelt, und das Wissen über die Anbautechniken wird von Generation zu Generation weitergegeben. Dank der besonderen Kombination von produktiven Faktoren wie der Bereitschaft zu manueller Arbeit und handwerklichem Geschick mit den spezifischen Klimabedingungen und Bodenverhältnissen unterscheidet sich das Erzeugungsgebiet deutlich von allen anderen Spargelanbaugebieten. Die große Verbreitung und der Bekanntheitsgrad des Erzeugnisses sind verschiedenen Verkaufsförderungsmaßnahmen zu verdanken und zugleich auch Beleg für den hervorragenden Ruf des „Asparago di Badoere“.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

https://www.politicheagricole.it/flex/files/1/1/3/D.3fff802670c9cbd6694e/DISCIPLINARE_AS PARA GO_BADOERE_04.23.pdf