

AUTRES ACTES

COMMISSION EUROPÉENNE

Publication d'une demande d'approbation d'une modification non mineure d'un cahier des charges en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires

(2023/C 306/04)

La présente publication confère un droit d'opposition à la demande de modification, conformément à l'article 51 du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil ⁽¹⁾ dans un délai de trois mois à compter de la date de la présente publication.

DEMANDE D'APPROBATION D'UNE MODIFICATION NON MINEURE CONCERNANT LE CAHIER DES CHARGES D'UNE APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE OU D'UNE INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

Demande d'approbation d'une modification conformément à l'article 53, paragraphe 2, premier alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012

«Marchfeldspargel»

N° UE: AT-PGI-1462-AM04 – 25.5.2022

AOP () IGP (X)

1. Groupement demandeur et intérêt légitime

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

Tél. +43 6641308521

Courriel: office@marchfeldspargel.at

Représentant/Personne de contact: Mag. Gerhard Sulzmann

Le demandeur est le successeur juridique du groupement demandeur original et représente l'ensemble des producteurs actuels de l'IGP «Marchfeldspargel». Il est donc habilité à présenter la demande.

2. État membre ou pays tiers

Autriche

3. Rubrique du cahier des charges faisant l'objet de la ou des modifications

- Dénomination du produit
- Description du produit
- Aire géographique:
- Preuve de l'origine

(1) JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

- Méthode de production
- Lien avec l'aire géographique
- Étiquetage
- Autres [nom du groupement demandeur, missions et nouvelle adresse de l'autorité de contrôle, type de produit, exigences nationales]

4. Type de modification(s)

- Modification du cahier des charges d'une AOP/IGP enregistrée ne pouvant être considérée comme mineure au sens de l'article 53, paragraphe 2, troisième alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012
- Modification du cahier des charges d'une AOP/IGP enregistrée, pour laquelle un document unique (ou équivalent) n'a pas été publié, ne pouvant être considérée comme mineure au sens de l'article 53, paragraphe 2, troisième alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012.

5. Modification(s)

Le cahier des charges actuel a été rédigé à partir de plusieurs documents (cahier des charges abrégé, diverses annexes) fusionnés en un seul texte, révisé et mis à jour, afin de décrire plus lisiblement et plus clairement les exigences concernant notamment le processus de production et la preuve de l'origine. Les annexes restantes, auxquelles il est fait référence dans le cahier des charges, n'ont qu'une fonction de justificatif.

En outre, l'expérience acquise dans le cadre de l'application pratique du cahier des charges actuel nécessite des modifications des conditions de production et de commercialisation des asperges, ainsi que des précisions sur les opérations de production (épluchage des asperges) qui doivent absolument être effectuées dans l'aire géographique. L'ensemble de ces modifications contribue à préserver la qualité de l'IGP «Marchfeldspargel».

L'expression «Bund der Marchfelder Spargelgüter», qui apparaît à plusieurs reprises dans les textes précédents, désigne le prédécesseur juridique du groupement actuellement demandeur; la modification a déjà été approuvée par le règlement d'exécution (UE) 2015/255 de la Commission du 13 février 2015, mais n'a pas encore été reproduite dans les textes du cahier des charges. Ce nom, à nouveau modifié par la suite, est désormais «Verein Marchfeldspargel g.g.A.».

En particulier:

Description du produit

Le point 5b) du cahier des charges, actuellement libellé comme suit:

«Les turions d'asperges sont les pousses issues des variétés cultivées d'asperges (*Asparagus Officinalis* L.) destinées à être livrées à l'état frais. Ils sont classés en quatre groupes selon leur coloration: blanc, violet, violet-vert, vert. Les "Marchfeldspargel" ont un goût d'asperge marqué et délicat.»

et l'annexe 2, là où elle se réfère au point 5b) du cahier des charges, c'est-à-dire les sections

«Description de l'aspect

Les turions d'asperges sont les jeunes pousses issues des variétés cultivées d'asperges ("*Asparagus Officinalis* L.") destinées à être livrées à l'état frais.

Dans toutes les catégories, compte tenu des dispositions particulières prévues pour chaque catégorie et des tolérances admises, les turions doivent être:

— entiers,

— sains; sont exclus les produits atteints de pourriture ou présentant des altérations qui les rendraient impropres à la consommation,

- exempts de dommages causés par un lavage inapproprié (les turions peuvent être lavés mais pas trempés),
- propres, pratiquement exempts de matières étrangères visibles,
- d'aspect et d'odeur frais,
- pratiquement exempts de parasites,
- exempts de dommages causés par des rongeurs ou insectes,
- pratiquement exempts de meurtrissures,
- exempts d'humidité extérieure anormale, c'est-à-dire suffisamment ressuyés s'ils ont été lavés ou refroidis à l'eau froide,
- exempts de toute odeur et/ou saveur étrangères.

La section pratiquée à la base de l'asperge doit être, autant que possible, nette.

En outre, les turions ne doivent être ni creux, ni fendus, ni épluchés, ni brisés. De petites fentes, survenues après la récolte, sont toutefois autorisées pour autant qu'elles n'enfreignent pas les "tolérances de qualité" des différentes catégories.

Les asperges doivent présenter un état tel qu'il leur permette:

- de supporter le transport et la manutention,
- d'arriver dans des conditions satisfaisantes au lieu de destination.

Dispositions concernant la présentation

a) Homogénéité:

Le contenu de chaque colis ou botte dans un même colis doit être homogène et ne comporter que des asperges de même origine, qualité, groupe de couleur et — lorsqu'un calibrage est imposé — de même calibre. La partie apparente du contenu du colis ou de la botte doit être représentative de l'ensemble.

b) Les asperges peuvent être présentées comme suit:

i) en bottes solidement maintenues

Les turions placés à l'extérieur de chaque botte doivent correspondre, par leur aspect et leur diamètre, à la moyenne de ceux qui la constituent. Les turions doivent avoir la même longueur. Les bottes doivent être rangées régulièrement dans le colis, être de même poids et de même longueur; chaque botte peut être protégée par du papier.

ii) en emballages unitaires ou rangées non bottelées dans le colis

c) Conditionnement:

Les asperges doivent être conditionnées de façon à assurer une protection convenable du produit.

Description des propriétés

Saveur: Les "Marchfeldspargel" ont un goût d'asperge marqué et délicat. C'est le goût fin et tendre des asperges fraîches, qui varie selon la variété et le sol. Leur goût ne peut être ni amer ni fibreux. En principe, les asperges blanches ou blanchies ont le goût d'asperge le plus délicat. Plus la couleur des asperges est violette à verte, plus leur arôme est intense. Outre la fraîcheur des asperges, leur préparation a bien sûr une grande influence sur leur goût.

Les turions d'asperges sont classés en quatre groupes selon leur coloration:

- 1) les asperges blanches,
- 2) les asperges violettes: le bourgeon doit présenter une coloration rose à violette/pourpre et une partie du turion, une coloration blanche,
- 3) les asperges violettes/vertes: asperges dont une partie revêt une coloration violette et verte,
- 4) les asperges vertes: le bourgeon et la majeure partie du turion doivent présenter une coloration verte.

La longueur des turions doit être:

- supérieure à 17 centimètres s'il s'agit d'asperges longues,
- de 12 à 17 centimètres s'il s'agit d'asperges courtes (= pointes d'asperges),
- De 12 à 22 centimètres pour les asperges de catégorie II, présentées rangées non bottelées dans les colis,
- inférieure à 12 centimètres pour les bourgeons d'asperges.

La longueur maximale admise pour les asperges blanches et violettes est de 22 cm et de 25 cm pour les asperges violettes/vertes et les asperges vertes.

Calibrage d'après le diamètre:

Le diamètre des turions est celui de la section prise au milieu de la longueur. Le diamètre minimal et le calibrage sont fixés comme suit:

Groupe de coloration	Diamètre minimal		Calibrage
a) Catégorie "Extra":			
blanche et violette	12 mm	12-16 mm	16 mm+ avec écart de max. 8 mm par colis
violette-verte et verte	10 mm	10-16 mm	16 mm+ avec écart de max. 8 mm par colis
b) Catégorie I:			
blanche et violette	10 mm	10-16 mm	16 mm+ avec écart de max. 10 mm par colis
violette-verte et verte	6 mm	6-12 mm	12 mm+ avec écart de max. 8 mm par colis
c) Catégorie II:			
blanche et violette	8 mm		Pas d'homogénéité prescrite
violette-verte et verte	6 mm		Pas d'homogénéité prescrite

Description des matières de base

En raison des conditions climatiques particulières (= extrémité occidentale du climat de Pannonie) et des types de sols particuliers (= sols de bord de rivière, tchernozioms, colluvions et alluvions; tous se caractérisent par une forte teneur en humus ainsi que par des teneurs variables en argile et loess), le Bund der Marchfelder Spargelgüter recommande uniquement des variétés d'asperges qui s'adaptent particulièrement bien à cette région.

Les variétés d'asperges suivantes sont actuellement utilisées ou recommandées:

Variétés allemandes:

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

variétés d'asperges vertes (= dépourvues d'anthocyanes): Spaganiva, Schneewittchen, Schneekopf.

Variétés néerlandaises:

Venlim, Carlim, Gijlim, Boonlim, Backlim, Thielim, Horlim, Prelim, Grolim,

Variétés françaises:

Larac, Cito, Aneto, Desto, Sélection "Darbonne n° 4", Sélection "Darbonne n° 3", Jacq. Ma. 2001, Jacq. Ma. 2002, Andreas, Dariana, Cïpres, Viola.

Variété américaine:

Mary Washington.

Description des caractéristiques de différenciation avec des produits comparables:

Saveur:

Les "Marchfeldspargel" se caractérisent par un arôme d'asperge particulièrement prononcé. En raison de l'utilisation exclusive de variétés d'asperges particulièrement adaptées aux conditions pédologiques, les "Marchfeldspargel" contiennent très peu de substances amères.

Elles sont en outre très peu ligneuses. Justification: Plus les turions sont longs lors de la récolte, plus on se rapproche du rhizome ligneux. Les "Marchfeldspargel" sont plus courtes par rapport à des produits similaires.

Longueur des turions:

Les asperges violettes/vertes et les asperges vertes peuvent avoir une longueur maximale de 25 centimètres. Les produits comparables ont une longueur de 27 centimètres.

Production:

Les conditions de production favorables dans la région de Marchfeld permettent de répondre facilement aux critères écologiques. Tous les membres du Bund der Marchfelder Spargelgüter produisent suivant les directives de production intégrée (directives pour la production intégrée des légumes en Autriche) ou en culture biologique. La production a lieu sur des sites éloignés les uns des autres, ce qui permet d'exclure les attaques épidémiologiques de maladies et de parasites.

Distribution:

Grâce à des systèmes de transport spéciaux, les membres du Bund der Marchfelder Spargelgüter proposent des asperges fraîches du jour aux clients de toute l'Autriche. Les "Marchfeldspargel" sont disponibles partout en Autriche dans un délai de 24 heures après leur récolte.»

sont modifiés comme suit:

«4.2. Description:

1.1.1. Général

Les turions d'asperges sont les pousses de la plante d'asperge "Asparagus Officinalis L." ou des variétés cultivées qui en sont issues. Les "Marchfeldspargel" ont un goût d'asperge marqué et délicat. L'appellation "Marchfeldspargel" se réfère aux asperges fraîches, épluchées ou non, en turions entiers ou en brisures d'asperges.

1.1.2. Propriétés organoleptiques

Dans toutes les catégories, compte tenu des dispositions particulières prévues pour chaque catégorie et des tolérances admises, les turions doivent être:

- entiers (à l'exception des brisures d'asperges),
- sains; sont exclus les produits atteints de pourriture ou présentant des altérations qui les rendraient impropres à la consommation,
- exempts de dommages causés par un lavage inapproprié (les turions peuvent être lavés mais pas trempés),
- propres, pratiquement exempts de matières étrangères visibles,
- d'aspect frais,
- dépourvus d'odeur ou saveur étrangères,
- pratiquement exempts de parasites,
- exempts de dommages causés par des rongeurs ou insectes,
- pratiquement exempts de meurtrissures,
- exempts d'humidité extérieure anormale, c'est-à-dire suffisamment ressuyés s'ils ont été lavés ou refroidis à l'eau froide,

La section pratiquée à la base de l'asperge doit être nette.

Les turions ne doivent être ni creux, ni fendus, ni épluchés (à l'exception des asperges commercialisées épluchées) ni brisés (à l'exception des brisures d'asperges).

Le goût fin et tendre des asperges fraîches varie selon la variété et le sol. Les asperges blanches ou blanchies ont le goût d'asperge le plus délicat. Plus la couleur des asperges est violette à verte, plus leur arôme est intense.

Les turions d'asperges sont classés en quatre groupes selon leur coloration:

- 1) les asperges blanches;
- 2) les asperges violettes: le bourgeon présente une coloration rose à violette/pourpre et une partie du turion, une coloration blanche;
- 3) les asperges violettes/vertes: asperges dont une partie revêt une coloration violette et verte,
- 4) les asperges vertes: le bourgeon et la majeure partie du turion présentent une coloration verte.

1.1.3. Taille des asperges

La longueur des turions doit être:

- supérieure à 17 centimètres s'il s'agit d'asperges longues,
- de 12 à 17 centimètres s'il s'agit d'asperges courtes (= pointes d'asperges),
- De 12 à 22 centimètres pour les asperges de catégorie II, présentées rangées non bottelées dans les colis,
- inférieure à 12 centimètres pour les bourgeons d'asperges et les brisures d'asperges

La longueur maximale admise est de 22 centimètres pour les asperges blanches et violettes et de 25 centimètres pour les asperges violettes/vertes et les asperges vertes. Une variation de longueur de 1 centimètre maximum est admise pour 10 % des turions contenus dans le colis.

Le diamètre minimal et le calibrage sont fixés comme suit:

Groupe de coloration	Diamètre minimal	Calibrage minimum	Calibrage
a) Catégorie "Extra":			
blanche et violette	12 mm	12-16 mm	16 mm+ avec écart de max. 8 mm par colis
violette-verte et verte	10 mm	10-16 mm	16 mm+ avec écart de max. 8 mm par colis
b) Catégorie I:			
blanche et violette	10 mm	10-16 mm	16 mm+ avec écart de max. 10 mm par colis
violette-verte et verte	6 mm	6-12 mm	12 mm+ avec écart de max. 8 mm par colis
c) Catégorie II:			
blanche et violette	8 mm		Pas d'homogénéité prescrite
violette-verte et verte	6 mm		Pas d'homogénéité prescrite

Le diamètre des turions est celui de la section prise au milieu de la longueur.

Document unique:

Les phrases "Les 'Marchfeldspargel' sont commercialisées à l'état frais, épluchées ou non, en turions entiers ou en brisures d'asperges" et "Les turions ne doivent être ni creux, ni fendus, ni épluchés (à l'exception des asperges commercialisées épluchées) ni brisés (à l'exception des brisures d'asperges)" sont également insérées au point 3.2 du document unique. La mention selon laquelle les turions d'asperges doivent être "entiers" est supprimée.

Justification:

Les paramètres précédents ont été regroupés et intégrés en tant que nouvelles variantes de produits "brisures d'asperges" et "Marchfeldspargel épluchées", étant donné que ces variantes sont demandées sur le marché et que les morceaux d'asperges sans pointe n'étaient pas mentionnés jusqu'à présent dans le cahier des charges, ce qui entraînait des incertitudes dans le processus de contrôle. Voir également à ce sujet la justification des modifications au point 4.5.

Sans modification de contenu, les indications de l'ancienne annexe 2 concernant la description de la présentation des asperges ainsi que celles concernant la distribution ont été déplacées au point 4.5.3.3 et la description des matières de base concernant la liste des variétés ou les variétés cultivées au point 4.5. La description des différences dans le mode de production se trouvera désormais au point 4.5.3. La description des conditions de sol et de climat se trouve au point 4.6.»

Aire géographique:

Le point 5c) du cahier des charges, libellé comme suit:

«c) Aire géographique: Le nom Marchfeld désigne la plaine fertile située à l'est de Vienne, entre le Danube et la Morava (en allemand: March). Cette plaine est délimitée au sud par le Danube, à l'est par la Morava, au nord par les coteaux appelés Weinviertler Hügelland, à l'ouest par les confins de la ville de Vienne.»

ainsi que l'annexe 2 là où elle se réfère au point 5c) Aire géographique,

«Indication de la zone géographique en texte:

Le Marchfeld

Le nom "Marchfeld" est ancien; on le trouve déjà dans un document de l'année 1058 (d'après Becker, *Heimatkunde von Niederösterreich*, H.II, p. 52). Il désigne la plaine située à l'est de Vienne, entre le Danube et la Morava (en allemand: March).

Il est délimité comme suit, par territoires communaux:

- à l'est: la Morava depuis Mannersdorf jusqu'à la confluence avec le Danube (= frontière d'État);
- au sud: le Danube depuis Vienne jusqu'à la confluence avec la Morava;
- à l'ouest: la limite de la ville de Vienne; les anciennes localités périphériques d'Essling, Breitenlee, Süßenbrunn et Stammersdorf font toutefois partie du Marchfeld là où l'exploitation agricole est encore possible;
- au nord: la limite des coteaux du Weinviertler Hügelland. Étant donné que les territoires des communes de la périphérie nord se situent aussi bien en plaine que sur les coteaux, la situation des localités au pied des coteaux est déterminante. Les communes suivantes de la périphérie nord font partie du Marchfeld: Hagenbrunn, Königsbrunn, Enzersfeld, Großebersdorf, Eibesbrunn, Wolkersdorf, Obersdorf, Pillichsdorf, Großengersdorf, Bockfließ, Auersthal, Raggendorf, Matzen, Prottes, Ollersdorf, Mannersdorf/March.

La répartition en unités administratives est la suivante:

Province:	District	Superficie:	Population:	Communes:
Basse-Autriche:	Gänserndorf	672 km ²	39 655 habitants	44
Basse-Autriche:	Mistelbach	96 km ²	8 882 habitants	7
Basse-Autriche:	périphérie de Vienne	186 km ²	11 741 habitants	18
Vienne	(anciennes communes de la périphérie)	43 km ²	11 803 habitants	4
Total		997 km ²	72 081 habitants	73 communes

— Carte d'Autriche

— Carte détaillée des limites administratives actuelles (1955)»

sont reformulées de la manière suivante:

«4.3 Aire géographique:

Le nom "Marchfeld" est ancien; on le trouve déjà dans un document de l'année 1058. Le Marchfeld a une superficie d'environ 1 041 km² et désigne la plaine fertile située à l'est de Vienne entre le Danube et la Morava (en allemand: March). Il est délimité au sud par le Danube, à l'est par la Morava, à l'ouest par la limite de la ville de Vienne (à l'exception des communes cadastrales viennoises d'Essling, Breitenlee, Süßenbrunn et Stammersdorf, qui font également partie du Marchfeld) et au nord par les limites ouest et nord des communes de Hagenbrunn, Enzersfeld im Weinviertel, Großebersdorf, Wolkersdorf im Weinviertel, Auersthal, Matzen-Raggendorf, Prottes et Angern an der March.»

Document unique

La nouvelle formulation de la délimitation du Marchfeld est également reprise après le point 4 du document unique.

Justification:

L'ancienne délimitation du Marchfeld était devenue contradictoire et sujette à interprétation en raison d'une distinction peu claire des différents types de communes (communes cadastrales et locales), de la dissolution en 2016 du district de Wien-Umgebung (périphérie de Vienne), en Basse-Autriche, et d'autres modifications mineures des limites administratives, ainsi que d'une définition trop généreuse de l'espace naturel de la délimitation nord de la zone de production. La nouvelle formulation évite ces contradictions et définit la zone de production de manière beaucoup plus précise, sans pour autant l'élargir ou la limiter.

La différence par rapport à la taille totale du Marchfeld précédemment indiquée s'explique par le fait que, lors de l'élaboration du cahier de charges original, les auteurs se sont appuyés sur une valeur mentionnée dans la littérature, qui diffère de celle calculée sur la base des données individuelles actuelles du Land de Basse-Autriche, de la ville de Vienne ou de l'institut de statistique autrichien (Statistik Österreich).

Il a été renoncé à la reprise de données actuelles concernant la superficie et la population résidente des différentes unités administratives en raison du caractère non pertinent de ces données pour les besoins de la délimitation territoriale.

Preuve de l'origine

Les dispositions du cahier des charges actuel relatives au point 5d) Preuve de l'origine

«Depuis le XIXe siècle, la région du Marchfeld tient une place importante dans la culture de l'asperge — certains producteurs fournissaient la cour de l'empereur à Vienne. Le “Bund der Marchfelder Spargelgüter” existe depuis 1980. Depuis cette date, les “Marchfeldspargel” sont commercialisées avec une étiquette commune.»

sont révisées et déplacées au point 4.6. «Lien avec l'aire géographique». Elles sont désormais remplacées par des dispositions visant à garantir la traçabilité:

«4.4. Preuve de l'origine

Le groupement demandeur tient à jour une liste des exploitations dans laquelle figure chaque producteur/transformateur de l'IGP “Marchfeldspargel” dans l'aire géographique.

Cette liste comprend toutes les exploitations qui produisent et conditionnent l'IGP “Marchfeldspargel” conformément aux dispositions du présent cahier des charges, ainsi que les données suivantes:

- Numéro de l'exploitation
- Nom de la société
- Adresse du site.

Afin d'assurer la traçabilité du flux quantitatif de la récolte, de la transformation et de la vente de l'IGP “Marchfeldspargel”, chaque exploitation doit tenir des registres/documents précis, reprenant notamment les éléments suivants:

1. Surfaces cultivées: demande multiple AMA actuelle de l'exploitation avec désignation des surfaces d'asperges. Permet de prouver l'utilisation des surfaces dans le cadre du cahier des charges.
2. Production récoltée: chaque exploitation doit tenir un registre précis des quantités récoltées sur chaque parcelle de terrain. À la fin de la saison de récolte, la quantité totale récoltée de chaque parcelle, la quantité totale récoltée de l'exploitation et le rendement moyen/ha doivent être indiqués.

3. Volume des ventes: chaque entreprise doit tenir des registres précis des quantités vendues. Les bons de livraison, les factures, etc. servent de preuve à cet égard; ils doivent être consultables/contrôlables à tout moment. L'exploitation et un numéro de lot ou l'exploitation et une date doivent figurer sur les bons de livraison, les factures, etc. et sur l'étiquette de chaque unité distribuée. À la fin de la saison, un flux des quantités doit être établi, où figurent les quantités récoltées et les quantités vendues.
4. Achat de produits IGP: si un achat de produits IGP est effectué auprès d'une autre exploitation, il doit être documenté avec précision au moyen d'un bon de livraison, d'une facture, etc. et doit être consultable/contrôlable à tout moment.
5. Séparation nécessaire entre les produits IGP et les produits non-IGP: si l'exploitation stocke, transforme ou emballe également des produits non-IGP, ceux-ci doivent être désignés avec précision et/ou transformés ou emballés séparément dans l'espace et dans le temps. La documentation précise des achats (bon de livraison, facture, etc.) et des ventes (bon de livraison, facture, etc.) doit être consultable/contrôlable à tout moment.»

Justification:

Étant donné que le cahier des charges actuel ne contient aucune indication relative à la traçabilité, des exigences sont désormais fixées, qui doivent être respectées par toutes les entreprises produisant des «Marchfeldspargel» conformément au cahier des charges, et qui doivent permettre et garantir la vérification des flux de quantités et la traçabilité de chaque unité de conditionnement jusqu'à son producteur.

Méthode de production

Le point 5e) Méthode de production du cahier des charges actuel

«Seules des variétés sélectionnées sont cultivées en raison des conditions particulières du climat/sol. Récoltées à la main avec précaution, immédiatement réfrigérées et triées avec précision, les asperges sont commercialisées dans toute l'Autriche dans les 24 heures.»

ainsi que l'annexe 2 là où elle se réfère au point 5e) Méthode de production,

«Production/Fabrication des matières de base:

Les conditions climatiques particulières (= extrémité occidentale du climat de Pannonie), les types de sols particuliers (= sols de bord de rivière, tchernozioms, colluvions et alluvions; tous se caractérisent par une forte teneur en humus ainsi que par des teneurs variables en argile et loess), et des variétés d'asperges adaptées à ces conditions particulières (= recommandées) confèrent des avantages aux conditions de production par rapport à d'autres régions de production.

Cela est également dû au fait que les caractéristiques du site sont prises en compte lors de la création de nouvelles cultures d'asperges. (= Attention accordée à la qualité du sol, à la bonne aération des cultures, à l'absence de brouillards persistants, à l'orientation des nouvelles plantations en fonction des conditions de vent, etc., c'est-à-dire production intégrée).

La rotation des cultures ne pose pas de problème car la surface de production des asperges (105 ha en 1995) est négligeable par rapport à la superficie totale de la région du Marchfeld (997 km²). C'est pourquoi la décontamination chimique des sols, telle qu'elle est appliquée dans les zones de production intensive, est exclue. Il est également exclu de cultiver des asperges sur des parcelles où il n'est pas possible de respecter un intervalle de temps suffisant par rapport à la culture suivante, ou lorsque la procédure décrite ci-dessus semble inutile pour le Marchfeld.

En principe, un à deux ans avant la plantation d'une jeune culture, il y a une jachère verte dans le champ. En règle générale, on procède à un ameublissement du sous-sol avant la plantation.

Les plants, s'ils ne sont pas produits par l'entreprise elle-même, sont exclusivement achetés auprès d'entreprises de culture d'asperges reconnues. La plantation elle-même ne se fait que si les conditions du sol sont bonnes.

Directives de production pour la culture intégrée des asperges: (= toutes les exploitations membres du Bund der Marchfelder Spargelgüter ont une production IP)

1. Entretien du sol et rotation des cultures — en cas de replantation d'asperges, une pause de culture d'au moins 10 ans doit être respectée.

2. Approvisionnement en nutriments

Azote

— en valeurs cibles Nmin

— quantité résiduelle Nmin à la fin de la végétation max. 80 kg/ha dans 0-90 cm.

— Pour les cultures de rendement, pas de fertilisation azotée avant la fin du piquage.

Fertilisation phosphorique et potassique

— pour les classes de teneur B et C, après enlèvement sur le terrain

— pour la classe de teneur D, fertilisation réduite

— pour la classe de teneur E, pas de fertilisation

3. Protection des cultures

— Préférer les variétés tolérantes aux maladies foliaires.

— Pas de stagnation d'eau dans l'espace racinaire.

— Observer les messages d'alerte régionaux et contrôler les cultures.

— Utiliser de préférence des mesures biotechniques.

— Utiliser de préférence des méthodes ménageant les insectes utiles et à action sélective.

4. Récolte et stockage — Procéder à une préparation adaptée au marché.

Description du procédé de fabrication/transformation:

Pour les plantations bien développées, un piquage (= récolte) de 10 à 14 jours peut être effectué au cours de la 2^e année de plantation. Normalement, la récolte ne commence que la troisième année de plantation et ne doit durer que jusqu'au 1^{er} juin. À partir de la 4^e année de plantation, le piquage se poursuit jusqu'au 24 juin (Saint-Jean). Mais au total, une plantation ne devrait pas être récoltée plus de 8 ans.

La récolte des asperges est une activité très laborieuse. Chaque turion doit être déterré à la main et sectionné avec une gouge à asperge, puis la butte de terre doit être rebouchée à la main. Cela explique aussi le prix élevé de ce légume raffiné.

Les asperges sont transportées à la ferme immédiatement après la récolte et refroidies à l'eau glacée (1-2 °C), coupées (selon la longueur) et triées (selon le diamètre), puis conservées en entrepôt frigorifique (1-2 °C).

La longueur des turions d'asperges ne doit pas dépasser 22 centimètres pour les colorations blanche et violette, 25 centimètres pour les colorations vert/violet et verte (normalement 27 centimètres), ce qui permet d'éviter ou de réduire la présence éventuelle de parties ligneuses.

Elles sont ensuite vendues à la ferme ou emballées le jour même et expédiées dans toute l'Autriche pour le secteur de la restauration ou le commerce de légumes.

Grâce à des systèmes de transport spéciaux, les membres du Bund der Marchfelder Spargelgüter proposent des asperges fraîches du jour aux clients de toute l'Autriche. Les "Marchfeldspargel" sont disponibles partout en Autriche dans un délai de 24 heures après leur récolte.

L'emballage se fait uniquement avec des matériaux qui protègent contre l'humidité et arrêtent la lumière, et permettent de sceller les emballages.»

sont résumés et modifiés comme suit:

«4.5. Méthode de production

4.5.1. Exigences en matière de savoir-faire concernant le site/sol

La culture de l'asperge a lieu sur des sites éloignés les uns des autres, ce qui permet d'exclure les attaques épidémiologiques de maladies et de parasites.

Lors de la mise en place de nouvelles cultures d'asperges, il convient de tenir compte des caractéristiques du site. Outre la qualité du sol, il convient d'accorder une attention particulière à la possibilité d'une bonne aération des cultures et aux conditions de vent prédominantes.

En cas de replantation d'asperges, une pause de culture d'au moins 10 ans doit être respectée. Comme la surface de production des "Marchfeldspargel" est négligeable par rapport à l'étendue du Marchfeld, cette rotation ne pose aucun problème. La décontamination chimique des sols, telle qu'elle est appliquée dans les zones de production intensive, n'est donc pas nécessaire et est exclue.

Un à deux ans avant la plantation d'une culture de jeunes asperges, une culture d'enherbement peut être présente dans le champ. Avant la plantation, on procède si nécessaire à un ameublissement du sous-sol.

4.5.2. Variétés

Le choix des variétés n'est pas limité; le groupement demandeur recommande toutefois de ne cultiver que les variétés d'asperges qui se prêtent particulièrement bien à une culture dans les conditions climatiques particulières qui règnent dans le Marchfeld (= extrémité occidentale du climat de Pannonie) ou dans les types de sol particuliers existants (sols de bord de rivière, tchernozioms, colluvions et alluvions à forte teneur en humus ainsi qu'à teneurs variables en argile et loess).

Les variétés d'asperges suivantes sont utilisées ou en tout cas recommandées:

- Variétés allemandes: 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
- Variétés spéciales d'asperges vertes (= dépourvues d'anthocyanes) allemandes: Spaganiva, Schneewittchen, Schneekopf, Viridas, Primavera, Ariane, Steiniva, Steineo
- Variétés néerlandaises: 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
- Variétés spéciales d'asperges vertes (= dépourvues d'anthocyanes) néerlandaises: Xenolim, Vegalim, Bacchus
- Variétés françaises: Larac, Cito, Aneto, Desto, Sélection "Darbonne n° 4", Sélection "Darbonne n° 3", Jacq. Ma.2001, Jacq.Ma.2002, Viola, Andreas, Dariana, Cipres, Darsiane, Darlise, Voltaire, Obelisk, Burgundine
- Variétés espagnoles: Placosp, Dazilla, Darbella
- Variétés italiennes: Ercole, Franco, Eros, Giove, Violetto di Albegna
- Variété des États-Unis d'Amérique: Mary Washington
- Variété canadienne: Guelph Millennium

Les listes de variétés éventuellement mises à jour sont disponibles auprès du groupement qui gère le cahier des charges.

S'ils ne sont pas produits par l'exploitation elle-même, les plants sont achetés exclusivement auprès d'exploitations de multiplication d'asperges reconnues et enregistrées en tant qu'exploitations de multiplication d'asperges dans un État membre de l'Union.

4.5.3. Production

Une production biologique (exploitations avec certification BIO) ou les directives définies au point 4.5.3.1 doivent être respectées par toutes les exploitations.

4.5.3.1. Approvisionnement en nutriments et protection des cultures

Les valeurs suivantes doivent être respectées, en alternative aux exigences pour l'obtention d'une certification bio:

Approvisionnement en nutriments

Azote

- en valeurs cibles Nmin
- quantité résiduelle Nmin à la fin de la végétation max. 80 kg/ha dans 0-90 cm
- pour les cultures de rendement, pas de fertilisation azotée avant la fin du piquage

Fertilisation phosphorique et potassique

- pour les classes de teneur B et C, après enlèvement sur le terrain
- pour la classe de teneur D, fertilisation réduite
- pour la classe de teneur E, pas de fertilisation

Protection des cultures

Afin de garantir des conditions optimales pour la culture des "Marchfeldspargel", les paramètres suivants doivent être pris en compte:

- Préférer les variétés tolérantes aux maladies foliaires
- Pas de stagnation d'eau dans l'espace racinaire
- Observer les messages d'alerte régionaux et contrôler les cultures
- Utiliser de préférence des mesures biotechniques
- Utiliser de préférence des produits ménageant les insectes utiles et à action sélective.

4.5.3.2. Récolte/procédé de transformation:

Pour les plantations bien développées, un piquage (= récolte) de 10 à 14 jours peut être effectué au cours de la 2^e année de plantation. Dans tous les autres cas, la récolte ne commence que la troisième année de plantation et ne doit durer que jusqu'au 1^{er} juin. À partir de la 4^e année de plantation, le piquage se poursuit jusqu'au 24 juin (Saint-Jean). Au total, une plantation ne devrait pas être récoltée plus de 8 ans.

La récolte des asperges est une activité très laborieuse. Chaque turion doit être déterré à la main, prélevé à l'aide d'une gouge à asperge et sectionné à une petite distance du rhizome. La butte de terre doit ensuite être rebouchée à la main.

Les asperges sont transportées à la ferme immédiatement après la récolte et refroidies à l'eau froide (1-8 °C), coupées (selon la longueur) et triées (selon le diamètre), puis conservées en entrepôt frigorifique (1-8 °C).

Pour les "Marchfeldspargel" épluchées, les turions d'asperges fraîchement récoltés sont entièrement épluchés à l'aide d'un économiseur/couteau, en commençant à environ 2-3 centimètres en dessous de la pointe de l'asperge et en descendant vers le bas. Il ne doit pas rester de restes d'épluchure visibles sur la tige d'asperge.

Les turions d'asperges brisés peuvent également être présentés sous forme de brisures d'asperges épluchées.

Les producteurs de l'IGP "Marchfeldspargel" doivent disposer d'un certificat GRASP valide (degré de conformité: entièrement satisfait) pour pouvoir proposer ou distribuer l'IGP "Marchfeldspargel".

4.5.3.3. Emballage et présentation

L'IGP "Marchfeldspargel" est soit vendue fraîche à la ferme, soit conditionnée et expédiée le jour même; toutes les étapes de la production (y compris l'épluchage) et le conditionnement ultérieur doivent avoir lieu dans l'aire géographique. L'emballage des "Marchfeldspargel" (non épluchées, épluchées et brisures) se fait uniquement avec des matériaux qui protègent contre l'humidité et arrêtent la lumière, et permettent de sceller les emballages. Des dérogations sont toutefois autorisées à la demande du client.»

Le contenu de chaque colis ou botte dans un même colis doit être homogène et ne comporter que des asperges de même origine, qualité, groupe de couleur et — lorsqu'un calibrage est imposé — de même calibre. La partie apparente du contenu du colis ou de la botte doit être représentative de l'ensemble.

Les turions placés à l'extérieur de chaque botte doivent correspondre, par leur aspect et leur diamètre, à la moyenne de ceux qui la constituent. Les turions doivent avoir la même longueur. Les bottes doivent être rangées régulièrement dans le colis, être de même poids et de même longueur; chaque botte peut être protégée par du papier.

Un système spécial de transport garantit que les "Marchfeldspargel" sont disponibles partout en Autriche dans un délai de 24 heures après leur récolte.»

Document unique:

Les phrases «Le choix des variétés n'est pas limité; le groupement demandeur recommande toutefois de ne cultiver que les variétés d'asperges qui se prêtent particulièrement bien à une culture dans les conditions qui règnent dans le Marchfeld. Les variétés d'asperges suivantes sont utilisées ou en tout cas recommandées:» sont insérées au point 3.2 du document unique au sous-point «Variétés:». Parallèlement, l'ancienne liste des variétés recommandées est remplacée par la liste actualisée du point 4.5.2 du cahier des charges.

Sont également reprises après le point 3.2 les dispositions selon lesquelles

- les plants, s'ils ne sont pas produits par l'exploitation elle-même, peuvent être achetés exclusivement auprès d'exploitations de multiplication d'asperges reconnues et enregistrées en tant qu'exploitations de multiplication d'asperges dans un État membre de l'Union.
- les critères de production biologique ou, en tout état de cause, les critères définis au point 4.5.3.1 du cahier des charges doivent être respectés en ce qui concerne l'approvisionnement en nutriments et la protection des cultures, et
- les producteurs de l'IGP «Marchfeldspargel» doivent disposer d'un certificat GRASP valide (degré de conformité: entièrement satisfait) pour pouvoir proposer ou distribuer l'IGP «Marchfeldspargel».

Le fait que toutes les étapes de la production, y compris l'épluchage éventuel des asperges, doivent avoir lieu dans l'aire géographique est ajouté au point 3.4 du document unique.

Au premier paragraphe du point 3.5 de l'ancien document unique, la formulation

«L'IGP "Marchfeldspargel" est soit vendue fraîche à la ferme, soit conditionnée et expédiée le jour même; compte tenu de ces contraintes temporelles et afin de préserver la qualité, notamment la fraîcheur et la tendreté des asperges, le conditionnement doit avoir lieu dans l'aire géographique.»

est complétée et la dernière phrase:

«L'emballage se fait uniquement avec des matériaux qui protègent contre l'humidité et arrêtent la lumière, et permettent de sceller les emballages.»

est remplacée par la formulation suivante:

«L'emballage se fait avec des matériaux qui protègent contre l'humidité, arrêtent la lumière, et permettent de sceller les emballages. Des dérogations sont toutefois autorisées à la demande du client.»

Justification:

Les explications données jusqu'à présent dans le cahier des charges ainsi que dans l'annexe 2, là où elles se réfèrent au processus de production, ont été regroupées et restructurées. Les explications de l'annexe 2 relatives au point 5b) Description concernant les différences dans le mode de production, l'uniformité et la présentation ainsi que la distribution ont également été reprises à cet endroit. Aucune modification de fond n'a été apportée, à l'exception des points suivants:

- Variétés tolérées: la version précédente du cahier des charges, déjà, n'énumérait pas de manière exhaustive les variétés autorisées, mais contenait seulement une liste de variétés recommandées, car adaptées au territoire et garantissant la tendreté et l'absence d'amertume recherchées. Toutefois, le libellé des différentes parties du cahier des charges à ce sujet a donné lieu à plusieurs reprises à des interprétations divergentes. En réalité, seules ces variétés ont été cultivées dans la pratique. Dans un souci de clarification pour le contrôle, cette liste a été complétée en 2002 et doit à présent être à nouveau adaptée. Les nouvelles variétés suivantes sont reprises dans la liste:

- Ramires, Huchels Alpha, Hannibal, Mondeo, Rapsody, Ramada, Raffaello, Violetta 1192, Viridas, Primavera, Ariane, Steiniva, Steineo, Vitalim, Herkolim, Avalim, Cumulus, Magnus, Tallem, Fortem, Primem, Cygnus, Bejo 2827, Portlim, Frühlim, Terralim, Cychus, Prius, Finalus, Sunlim, Erasmus, Atticus, Maxlim, Starlim, Aspalim, Xenolim, Vegalim, Bacchus, Darsiane, Darlise, Voltaire, Obelisk, Burgundine, Placosp, Dazilla, Darbella, Ercole, Franco, Eros, Giove, Violetto di Albegna et Guelph Millennium.
- Toutefois, étant donné que les objectifs de sélection de toutes les nouvelles variétés depuis la fin des années 1990 sont la tendreté et la réduction de l'amertume, il semble également approprié d'indiquer clairement que le choix des variétés ne se limite pas à cette liste de variétés, mais qu'il est libre. Cette liste contient des variétés recommandées par le groupement demandeur sur la base de l'expérience pratique de culture, mais n'empêche pas l'utilisation d'autres variétés. Il ne faut pas s'attendre à une détérioration de la qualité du produit en termes de tendreté et de teneur en substances amères suite à cette autorisation. Le choix des variétés appropriées relève de la responsabilité du producteur. Les asperges sont contrôlées par l'organisme de contrôle avant leur mise sur le marché et ne peuvent porter la dénomination protégée «IGP Marchfeldspargel» que si elles sont conformes aux paramètres de qualité annoncés. En outre, étant donné que l'asperge est une plante pluriannuelle qui ne produit qu'à partir de la troisième année, le risque que les producteurs acceptent délibérément une baisse de qualité, qui pourrait les empêcher de commercialiser leur produit sous la dénomination protégée pendant des années, peut être considéré comme faible.
- Les directives de production pour la culture intégrée des asperges (en abrégé: «directives IP») ont été remplacées par la directive spéciale ÖPUL (programme autrichien pour une agriculture respectueuse de l'environnement). Les directives IP ne sont par conséquent plus valables. Il a donc été nécessaire de supprimer leur mention. Étant donné que les exigences découlant des directives IP relatives à l'apport en nutriments et à la fertilisation phosphorique et potassique doivent néanmoins être respectées — à la place des exigences relatives à la production biologique —, elles ont été ajoutées séparément au point 4.5.3.1 du cahier des charges.
- Le respect des critères de production biologique ou des critères définis plus précisément au point 4.5.3.1 concernant l'apport en nutriments et la protection des plantes garantit au consommateur non seulement la meilleure qualité, mais aussi une production respectueuse de l'environnement.
- Nouvelles formes de marché: en raison de l'évolution des souhaits des consommateurs, l'IGP «Marchfeldspargel» doit également pouvoir être commercialisée sous forme de brisures d'asperges (il s'agit de morceaux brisés avec ou sans tête d'asperge) et sous forme épluchée (aussi bien les turions d'asperges entiers que les brisures peuvent être épluchés). Les caractéristiques associées à l'appellation «Marchfeldspargel» aux yeux des consommateurs ne sont pas affectées par le fait que les asperges soient épluchées ou brisées. Pour certains plats, il y a une demande ciblée des brisures d'asperges, généralement proposées à des prix plus avantageux. L'inclusion des brisures d'asperges dans l'indication d'origine protégée augmente la certitude pour les consommateurs d'obtenir effectivement des asperges de qualité supérieure, même dans ce segment de produits, et permet aux producteurs d'écouler plus complètement leur récolte dans des conditions contrôlées.
- Les producteurs de l'IGP «Marchfeldspargel» sont conscients de leur responsabilité vis-à-vis de leurs clients et de leurs collaborateurs, ainsi que de leur responsabilité vis-à-vis de la réputation du produit. Pour cette raison, ainsi qu'à la demande des clients, les intérêts et les droits sociaux des collaborateurs (permanents et saisonniers) sont garantis par une certification **GRASP** (**G**lobal**G.A.P.** **R**isk **A**ssessment on **S**ocial **P**ractice, ou évaluation des risques en matière de pratiques sociales). Le GRASP est un module de certification supplémentaire qui sert à évaluer les risques liés aux intérêts sociaux des travailleurs.
- Conditionnement: les directives en la matière seront plus claires, sans fixer d'exigences supplémentaires. La stricte limitation en vigueur jusqu'à présent aux matériaux qui protègent contre l'humidité, arrêtent la lumière et permettent de sceller les emballages est abandonnée (suppression du terme «uniquement»); des dérogations doivent être possibles à la demande du client.
- Pour le refroidissement des asperges après la récolte, il est désormais prévu, au lieu de l'eau glacée (1-2 °C), d'utiliser de l'eau froide, d'une température de 1 à 8 °C. L'eau glacée se réchauffait assez rapidement au fur et à mesure de l'ajout d'asperges chaudes. C'est pourquoi, pour des raisons de praticabilité, une plage de tolérance a été prévue pour la température de l'eau. Cela a également un effet positif sur la qualité des «Marchfeldspargel», car si la température est trop froide pendant trop longtemps, des fissures peuvent apparaître dans l'asperge, ce qui a une influence négative sur les propriétés optiques. Pour les mêmes raisons, la température dans l'entrepôt frigorifique passe de 1-2 °C à 1-8 °C.

- La réalisation des étapes de production uniquement dans l'aire géographique permet de préserver la qualité et de garantir l'origine régionale. Pour garantir la qualité des asperges, il faut assurer une humidification permanente pendant la transformation. En cas de longue durée du transport, cette humidité ne peut plus être garantie. Il est donc impératif que la réfrigération et le conditionnement aient lieu dans l'aire géographique. Si les distances de transport étaient trop longues, c'est-à-dire si elles dépassaient la zone définie, il en résulterait inévitablement un dessèchement plus important du produit. Cela aurait pour conséquence une perte de qualité en ce qui concerne l'aspect typiquement frais des asperges fraîchement récoltées et l'arôme typique de l'espèce. La fraîcheur du produit permet en outre d'éviter les pertes de vitamines.

Lien avec l'aire géographique

Le point 5f) du cahier des charges, libellé comme suit:

«La région du Marchfeld se trouve à l'extrémité occidentale du climat des steppes de Pannonie. Ces conditions climatiques, associées aux types de sols particuliers (sols de bord de rivière, tchernozioms, colluvions et alluvions à forte teneur en humus ainsi qu'à teneurs variables en argile et loess), forment la combinaison parfaite pour la culture des asperges.»

et l'annexe 2 là où elle se réfère au point 5f) Lien avec l'aire géographique:

«Influence du sol, du climat et de la longue expérience des cultivateurs régionaux d'asperges sur le produit "Marchfeldspargel":

Comme cela a déjà été mentionné, il existe des conditions de sol particulières dans le Marchfeld. Les sols de bord de rivière, tchernozioms, colluvions et alluvions à forte teneur en humus ainsi qu'à teneurs variables en argile et loess sont surtout présents dans la région.

Il existe en outre des conditions climatiques particulières, le Marchfeld se trouvant à l'extrémité occidentale du climat de Pannonie. Le Marchfeld partage avec le sud-est de la Styrie la plus longue durée d'ensoleillement de toute l'Autriche. De plus, le Marchfeld fait partie des régions les plus chaudes d'Autriche. Les moyennes de température élevées, associées à une humidité suffisante, créent généralement des conditions très favorables à la culture des plantes, d'autant que la période de végétation dans le Marchfeld est l'une des plus longues d'Autriche.

Ces conditions sont idéales pour les plants d'asperges, comme en témoigne le fait que l'asperge y est indigène sous sa forme sauvage.

Outre ces conditions de production idéales, ce sont les cultivateurs d'asperges du Marchfeld qui "anoblissent" le produit pour en faire la "Marchfeldspargel".

Grâce à une longue expérience (= essais de culture), seules les variétés les mieux adaptées à ces conditions de production spécifiques sont recommandées (voir Description des matières de base).

Tous les membres du Bund der Marchfelder Spargelgüter produisent conformément aux directives IP et/ou en culture biologique. Cela permet de garantir que le produit récolté est de la meilleure qualité interne.

Les "Marchfeldspargel" se caractérisent par un arôme d'asperge particulièrement prononcé.

Il contient moins de substances amères et séduit par sa tendreté particulière.

Immédiatement après la récolte, les asperges sont refroidies à l'eau glacée, triées et stockées en entrepôt frigorifique.

Un tri spécial en fonction du client (par exemple "Marchfelder Solospargel" = tri propre au secteur de la restauration avec un diamètre minimum de 20 mm et un écart maximum de 6 mm par colis; voir les articles de presse) et une distribution dans toute l'Autriche en 24 heures complètent le succès des "Marchfeldspargel" (voir articles de presse).

Le fait que les "Marchfeldspargel" soient devenues une tradition se reflète également dans les recettes de cuisine — Marchfelder Spargelpastete (pâté aux asperges), cure de jus d'asperges, Marchfelder Spargelauf (gratin d'asperges) etc. (voir articles de presse).

L'ouverture de la saison des "Marchfeldspargel" par le président fédéral, le couronnement de la reine des "Marchfeldspargel" par le chancelier fédéral, le championnat du monde d'épluchage des asperges dans le Marchfeld, les fêtes de récolte des asperges, sans oublier les semaines de l'asperge dans la restauration (dans toute l'Autriche) avec la "Marchfeldspargel" montrent que celle-ci est devenue un concept unique (voir articles de presse).»

sont remplacés par:

«4.6 Lien avec l'aire géographique

On trouve dans le Marchfeld des conditions de sol particulières qui sont idéales pour la culture des asperges. Les sols de bord de rivière, tchernozioms, colluvions et alluvions à forte teneur en humus ainsi qu'à teneurs variables en argile et loess sont surtout présents dans la région. Il existe également des conditions climatiques particulières. Du point de vue climatique, le Marchfeld est influencé par l'extrémité occidentale du climat de Pannonie, et il partage avec le sud-est de la Styrie la plus longue durée d'ensoleillement de toute l'Autriche. Le Marchfeld fait en outre partie des régions les plus chaudes d'Autriche. Les moyennes de température élevées, associées à une humidité suffisante, créent généralement des conditions très favorables à la culture des plantes, d'autant que la période de végétation dans le Marchfeld est l'une des plus longues d'Autriche.

Ces conditions de sol et de climat sont idéales pour les plants d'asperges, comme en témoigne le fait que l'asperge y est indigène sous sa forme sauvage.

Outre ces conditions de production favorables, ce sont les cultivateurs d'asperges du Marchfeld qui "anoblissent" le produit pour en faire la "Marchfeldspargel". Grâce à une longue expérience (= essais de culture), seules sont recommandées les variétés les mieux adaptées à ces conditions de production spécifiques, qui développent peu de substances amères en raison de leur sélection ou des conditions du sol et du climat. Les producteurs d'asperges se sont également mis d'accord sur une longueur plus courte des turions, les piquent volontairement plus loin du rhizome ou les coupent plus court, ce qui permet en outre de les rendre très peu ligneux. Les "Marchfeldspargel" sont connues pour leur tendreté particulière.

Depuis le XIXe siècle, la région du Marchfeld tient une place importante dans la culture de l'asperge — certains producteurs fournissaient la cour de l'empereur à Vienne. De nombreuses recettes, par exemple le Marchfelder Spargelpastete (pâté aux asperges), la cure de jus d'asperges du Marchfeld, le Marchfelder Spargelauf (gratin d'asperges), etc., illustrent la longue tradition de ce produit.

De plus, une série de manifestations sociales, comme l'ouverture de la saison des "Marchfeldspargel" par le président fédéral, le couronnement de la reine des "Marchfeldspargel" par le chancelier fédéral, le championnat du monde d'épluchage des asperges dans le Marchfeld, les fêtes de récolte des asperges, sans oublier les semaines de l'asperge dans la restauration (dans toute l'Autriche) avec l'IGP "Marchfeldspargel" contribuent à faire de celle-ci un produit unique avec une réputation étendue et une grande importance dans les esprits.»

Document unique:

Le point 5 du document unique commence par une clarification des facteurs pertinents pour le lien, puis les phrases:

«La longue expérience des maraîchers de la région du Marchfeld contribue à garantir que seules les variétés les plus appropriées aux conditions particulières de production soient cultivées. Étant donné que les variétés d'asperges cultivées sont particulièrement adaptées aux conditions pédologiques, les "Marchfeldspargel" contiennent très peu de substances amères.»

sont remplacées par le libellé suivant:

«La longue expérience des maraîchers de la région du Marchfeld contribue à garantir que seules sont recommandées les variétés les mieux adaptées à ces conditions de production spécifiques, qui développent peu de substances amères en raison de leur sélection ou des conditions du sol et du climat.»

Les explications relatives à la réputation des «Marchfeldspargel» ont été complétées.

Justification:

Les indications historiques contenues à l'origine dans le point 5d) Preuve de l'origine ont été intégrées au point 4.6 «Lien avec l'aire géographique» et consolidées dans un texte global avec les explications précédentes concernant les conditions du sol et du climat pertinentes de la région du Marchfeld ainsi que les facteurs humains influant sur la qualité du produit. Il n'y a pas de modification du contenu. L'indication relative à l'exercice consistant à piquer les turions d'asperges plus loin du rhizome ligneux ou à les couper plus court que d'habitude pour les produits comparables a été reprise de l'annexe 2 relative au point 5b) Description, dans la partie de la description concernant les caractéristiques distinctives par rapport aux produits comparables.

Étiquetage

Le point 5h) de la version originale du cahier des charges est libellé comme suit:

«Dénomination protégée "Marchfeldspargel", ainsi que le nom, l'adresse, le type de coloration, la classe, le calibre et le poids»

et il est modifié comme suit:

«5. Étiquetage

En plus des marquages obligatoires imposés par la législation de l'Union, chaque unité préemballée prête à la vente doit porter, de manière bien visible et indélébile, le nom et l'adresse du producteur, le type de coloration, la catégorie, le classement et le poids, ainsi qu'un numéro de lot ou une date.»

Document unique:

La disposition précisée concernant l'étiquetage est également reprise au point 3.6. du document unique.

Justification:

Pour des raisons de clarté et d'amélioration de l'information des clients, il est explicitement stipulé que les indications supplémentaires doivent être claires, lisibles et placées à un endroit bien visible pour les clients sur chaque unité prête à la vente.

Autres

— Le nom du groupement demandeur a été modifié en «Verein Marchfeldspargel g.g.A».

— Au point 6. – Autorité de contrôle, l'adresse de l'autorité de contrôle est corrigée et ses missions sont définies comme suit:

«Vérification des caractéristiques du produit et des documents et preuves de la plausibilité et du respect du cahier des charges mentionnés au point 4.4. Preuve de l'origine».

— Type de produit

La mention «légumes», qui figurait jusqu'à présent au point 4 de l'actuel cahier des charges (type de produit), est remplacée par le passage suivant, conforme à la nomenclature de l'annexe XI du règlement d'exécution (UE) n° 668/2014:

«4.1. Type de produit

Classe 1.6. Fruits, légumes et céréales en l'état ou transformés».

Une modification du produit n'est donc indiquée que dans la mesure où la «Marchfeldspargel» est désormais en partie commercialisée épluchée.

— Il n'est plus nécessaire de mentionner le Codex Alimentarius Austriacus, qui doit être respecté de manière générale, nonobstant sa mention dans le présent cahier des charges, dans l'ancien point «Exigences nationales éventuelles», d'autant plus que ce point ne doit plus être considéré comme un contenu nécessaire du cahier des charges.

DOCUMENT UNIQUE

«Marchfeldspargel»

N° UE: AT-PGI-1462-AM04 – 25.5.2022

AOP () IGP (X)

1. Dénomination (s) [de l'AOP ou de l'IGP]

«Marchfeldspargel»

2. État membre ou pays tiers

Autriche

3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire**3.1. Type de produit**

Classe 1.6. Fruits, légumes et céréales en l'état ou transformés

3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1

Les «Marchfeldspargel» sont commercialisées à l'état frais, épluchées ou non, en turions entiers ou en brisures d'asperges. Les turions (jeunes pousses d'asperges «*Asparagus officinalis* L.») doivent être sains, exempts de dommages causés par un lavage inapproprié, propres, d'aspect et d'odeur frais, exempts de parasites et de dommages causés par des rongeurs ou insectes, de meurtrissures ou d'humidité extérieure anormale et d'odeur et/ou de saveur étrangères. La section pratiquée à la base de l'asperge doit être, autant que possible, nette. Les turions ne doivent être ni creux, ni fendus, ni épluchés (à l'exception des asperges commercialisées épluchées) ni brisés (à l'exception des brisures d'asperges). De petites fentes, survenues après la récolte, sont autorisées dans une mesure restreinte. Les «Marchfeldspargel» ont un goût d'asperge marqué et délicat, avec peu d'amertume. Leur goût ne peut être ni trop amer ni trop fibreux.

Les asperges sont réparties en quatre groupes, selon leur coloration:

- les asperges blanches;
- les asperges violettes: le bourgeon présente une coloration rose à violette/pourpre et une partie du turion, une coloration blanche;
- les asperges violettes/vertes: coloration en partie violette et verte;
- les asperges vertes: le bourgeon et la majeure partie du turion doivent présenter une coloration verte.

La longueur maximale admise pour les asperges blanches et violettes est de 22 cm et de 25 cm pour les asperges violettes/vertes et les asperges vertes.

Variétés:

Le choix des variétés n'est pas limité; le groupement demandeur recommande toutefois de ne cultiver que les variétés d'asperges qui se prêtent particulièrement bien à une culture dans les conditions qui règnent dans le Marchfeld. Les variétés d'asperges suivantes sont utilisées ou en tout cas recommandées:

- Variétés allemandes: 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—Variétés spéciales d'asperges vertes (= dépourvues d'anthocyanes) allemandes: Spaganiva, Schneewittchen,
- Variétés néerlandaises: Venlim, Carlim, Gijnlim, Boonlim, Backlim, Thielim, Horlim, Prelim, Grolim, Vitalim, Herkolim, Avalim, Cumulus, Magnus, Tallems, Fortems, Primems, Cygnus, Bejo 2827, Portlim, Frühlim, Terralim, Cyclus, Prius, Finalus, Sunlim, Erasmus, Atticus, Maxlim, Starlim, Aspalim
- Variétés spéciales d'asperges vertes (= dépourvues d'anthocyanes) néerlandaises: Xenolim, Vegalim, Bacchus
- Variétés françaises: Larac, Cito, Aneto, Desto, Sélection «Darbonne n° 4», Sélection «Darbonne n° 3», Jacq. Ma.2001, Jacq.Ma.2002, Viola, Andreas, Dariana, Cipres, Darsiane, Darlise, Voltaire, Obelisk, Burgundine
- Variétés espagnoles: Placosp, Dazilla, Darbella
- Variétés italiennes: Ercole, Franco, Eros, Giove, Violetto di Albegna
- Variété des États-Unis d'Amérique: Mary Washington
- Variété canadienne: Guelph Millennium

S'ils ne sont pas produits par l'exploitation elle-même, les plants sont achetés exclusivement auprès d'exploitations de multiplication d'asperges reconnues et enregistrées en tant qu'exploitations de multiplication d'asperges dans un État membre de l'Union.

Les critères de production biologique ou, en tout état de cause, les critères du cahier des charges doivent être respectés en ce qui concerne l'approvisionnement en nutriments et la protection des cultures.

Les producteurs de «Marchfeldspargel» doivent disposer d'un certificat GRASP valide (degré de conformité: entièrement satisfait) pour pouvoir proposer ou distribuer l'IGP «Marchfeldspargel».

3.3. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

—

3.4. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

Toutes les étapes de la production, y compris l'épluchage éventuel des asperges, doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée.

3.5. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence*

L'IGP «Marchfeldspargel» est soit vendue fraîche à la ferme, soit conditionnée et expédiée le jour même; compte tenu de ces contraintes temporelles et afin de préserver la qualité, notamment la fraîcheur et la tendreté des asperges, le conditionnement doit avoir lieu dans l'aire géographique. Les «Marchfeldspargel» sont conditionnées en bottes solidement liées, en couches dans des emballages unitaires ou dans de petits emballages. Le calibrage est déterminé par le diamètre, conformément au cahier des charges. Le contenu de chaque paquet ou botte doit être homogène et ne comporter que des asperges de même origine, qualité et coloration. L'emballage se fait uniquement avec des matériaux qui protègent contre l'humidité et arrêtent la lumière, et permettent de sceller les emballages. Des dérogations sont toutefois autorisées à la demande du client.

Un système spécial de transport garantit que les asperges du jour sont disponibles dans toute l'Autriche dans un délai de 24 heures.

3.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence*

En plus des marquages obligatoires imposés par la législation de l'Union, chaque unité préemballée prête à la vente doit porter, de manière bien visible et indélébile, le nom et l'adresse du producteur, le type de coloration, la catégorie, le classement et le poids, ainsi qu'un numéro de lot ou une date.

4. Description succincte de la délimitation de l'aire géographique

Le Marchfeld désigne la plaine fertile située à l'est de Vienne, entre le Danube et la Morava (en allemand: March). Il est délimité au sud par le Danube, à l'est par la Morava, à l'ouest par la limite de la ville de Vienne (à l'exception des communes cadastrales viennoises d'Essling, Breitenlee, Süßenbrunn et Stammersdorf, qui font également partie du Marchfeld) et au nord par les limites ouest et nord des communes de Hagenbrunn, Enzersfeld im Weinviertel, Großbeersdorf, Wolkersdorf im Weinviertel, Auerthal, Matzen-Raggendorf, Prottes et Angern an der March.

5. Lien avec l'aire géographique

L'enregistrement de l'IGP «Marchfeldspargel» repose, d'une part, sur la qualité du produit résultant de l'interaction de facteurs naturels et humains et, d'autre part, sur sa réputation et sa valeur particulière en tant que produit de premier ordre.

La région du Marchfeld subit quelques faibles influences du climat des steppes de Pannonie et présente des types de sols particuliers (sols de bord de rivière, tchernozioms, colluvions et alluvions à forte teneur en humus ainsi qu'à teneurs variables en argile et loess). Elle partage avec le sud-est de la Styrie la plus longue durée d'ensoleillement de toute l'Autriche et fait partie des régions les plus chaudes de tout le pays. Depuis le XIXe siècle, la région du Marchfeld tient une place importante dans la culture de l'asperge (à l'époque de la monarchie austro-hongroise, des producteurs individuels fournissaient la cour de l'empereur à Vienne); les maraîchers de cette région possèdent donc une longue expérience dans la culture des asperges. Les conditions de production favorables dans la région de Marchfeld permettent de répondre facilement aux critères écologiques.

Les «Marchfeldspargel» se caractérisent par un arôme d'asperge tout à fait particulier; elles contiennent moins de substances amères que des produits comparables et séduisent par leur tendreté.

Les conditions climatiques, associées aux types de sols particuliers, sont idéales pour la culture de l'asperge. Les températures moyennes élevées combinées à une humidité suffisante assurent des conditions très favorables aux cultures. L'asperge dans sa forme sauvage est donc originaire de la région de Marchfeld. La longue expérience des maraîchers de la région du Marchfeld contribue à garantir que seules sont recommandées les variétés les mieux adaptées à ces conditions de production spécifiques, qui développent peu de substances amères en raison de leur sélection ou des conditions du sol et du climat. En outre, les turions des «Marchfeldspargel» sont récoltés plus précocement que des produits comparables, ce qui leur permet d'être très peu ligneux.

Les «Marchfeldspargel» jouissent par ailleurs d'une excellente réputation. La région du Marchfeld est connue comme le grenier à grains et à légumes de l'Autriche. La «Marchfeldspargel» est considérée comme la «reine» du Marchfeld, comme une «marque d'identité pour toute la région» (voir le site web «unserespezialtaeten.at/der-marchfeldspargel»: l'agriculteur biologique Markus Brandenstein y affirme: «Quiconque parle du Marchfeld pense aujourd'hui à la "Marchfeldspargel"»). «Goûter les asperges du Marchfeld fraîchement récoltées» est l'une des «10 choses que vous devez faire lorsque vous visitez le Marchfeld» (voir les résultats de la recherche de ce mot-clé).

Le début et le déroulement de la saison des asperges font l'objet d'une large couverture dans les médias locaux et sur Internet (par exemple, le blog «Abhof» — «Enfin, le retour des asperges: le Marchfeld»; sur le blog GOURMET le 12.4.2020: «En terre! Nos asperges du Marchfeld»; Ögreissler – «L'asperge – le légume royal du Marchfeld»; rapport de Stefan Havranek dans la revue NÖN, 27.3.2020, sur la campagne intitulée «L'asperge du Marchfeld devient une star de YouTube» — de nombreux portraits cinématographiques avec le mot-clé «Marchfeldspargel»; article paru dans le Wiener Zeitung du 20.4.2018 — «Asperges bon marché — Les agriculteurs autrichiens se plaignent des produits importés vendus comme des "Marchfeldspargel"»; article dans le magazine Kurier du 23.4.2021 par Ute Brühl et Julia Schrenk, «Le goût du printemps», etc.).

Plusieurs événements, comme l'ouverture de la saison des «Marchfeldspargel» avec un gala somptueux, le couronnement de la reine des «Marchfeldspargel», les semaines spéciales de l'asperge «Marchfeldspargel» dans les restaurants de toute l'Autriche, montrent que l'IGP «Marchfeldspargel» est un produit unique, jouissant d'une large renommée et d'une grande importance sentimentale (voir les innombrables références sur Internet aux mots-clés «Marchfelder Spargelsaison», «Marchfelder Spargelkönigin» ou «Marchfelder Spargelgala»).

De nombreuses recettes, par exemple le pâté aux asperges du Marchfeld, le gratin d'asperges, l'omelette ou le risotto d'asperges, etc., illustrent l'intégration traditionnelle de la «Marchfeldspargel» dans la cuisine autrichienne (voir également: le livre d'Ingrid Haslinger intitulé «Der Marchfeldspargel Das Kaisergemüse» (l'asperge de Marchfeld, le légume impérial) publié en 1997 par les éditions Pichler, qui décrit en détail l'histoire et la culture de l'asperge et propose plusieurs recettes, ou encore l'ouvrage «So kocht Österreich», publié en 2006 par les éditions Rezidenz-Verlag, qui contient 150 recettes des meilleurs cuisiniers autrichiens. Citation du communiqué de presse OTS0010 du 19.6.2006: «[...] ce ne sont pas le homard, le caviar ou le turbot, mais plutôt la truite, la selle d'agneau ou l'asperge du Marchfeld qui sont les “stars” de ce précieux livre de cuisine».

Référence à la publication du cahier des charges

<https://www.patentamt.at/herkunftsangaben/marchfeldspargel/> ou en accédant directement au site de l'Office autrichien des brevets (www.patentamt.at) en suivant l'arborescence: «Marken/Marken anmelden/Herkunftsangaben». Le cahier des charges s'y trouve sous le nom de la dénomination de qualité du produit.
