

DRUGI AKTI

EUROPSKA KOMISIJA

Objava zahtjeva za odobrenje izmjene specifikacije proizvoda koja nije manja u skladu s člankom 50. stavkom 2. točkom (a) Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode

(2023/C 306/04)

Ova je objava temelj za podnošenje prigovora na zahtjev za izmjenu u skladu s člankom 51. Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća ⁽¹⁾ u roku od tri mjeseca od datuma ove objave.

ZAHTJEV ZA ODOBRENJE IZMJENE KOJA NIJE MANJA U SPECIFIKACIJI PROIZVODA ZAŠTIĆENE
OZNAKE IZVORNOSTI/ZAŠTIĆENE OZNAKE ZEMLJOPISNOG PODRIJETLA

Zahtjev za odobrenje izmjene u skladu s člankom 53. stavkom 2. prvim podstavkom Uredbe (EU) br. 1151/2012

„Marchfeldspargel”

EU br.: PGI-AT-1462-AM04 – 25.5.2022.

ZOI () ZOZP (X)

1. Skupina koja podnosi zahtjev i legitimni interes

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

Tel. +43 6641308521

E-pošta: office@marchfeldspargel.at

Zastupnik/osoba za kontakt: Mag. Gerhard Sulzmann

Podnositelj zahtjeva pravni je sljednik udruženja koje je izvorno podnijelo zahtjev i zastupa sve sadašnje proizvođače šparoga sa ZOZP-om „Marchfeldspargel”, stoga ima pravo podnijeti zahtjev.

2. Država članica ili treća zemlja

Austrija

3. Rubrika specifikacije proizvoda na koju se primjenjuje izmjena

- Naziv proizvoda
- Opis proizvoda
- Zemljopisno područje
- Dokaz podrijetla

⁽¹⁾ SL L 343, 14.12.2012., str. 1.

- Metoda proizvodnje
- Povezanost sa zemljopisnim područjem
- Označivanje
- Ostalo [naziv udruženja koje podnosi zahtjev, zadaće i nova adresa kontrolnog tijela, vrsta proizvoda, nacionalni zahtjev]

4. Vrsta izmjene

- Izmjena specifikacije proizvoda registriranog ZOI-ja ili ZOZP-a koja se ne može smatrati manjom izmjenom u skladu s člankom 53. stavkom 2. trećim podstavkom Uredbe (EU) br. 1151/2012.
- Izmjena specifikacije proizvoda registriranog ZOI-ja ili ZOZP-a za koji nije objavljen jedinstveni dokument (ili istovrijedan dokument) koja se ne može smatrati manjom izmjenom u skladu s člankom 53. stavkom 2. trećim podstavkom Uredbe (EU) br. 1151/2012.

5. Izmjene

Sadašnja specifikacija proizvoda, koja se sastoji od nekoliko zasebnih dokumenata (kratka specifikacija, razni prilozi), objedinjena je, revidirana i ažurirana u jednom dokumentu kako bi se osigurao jasniji opis zahtjeva, prije svega onih povezanih s postupkom proizvodnje i dokazom podrijetla. Ostali prilozi na koje se upućuje u specifikaciji služe isključivo kao dodatna dokumentacija.

Zbog prošlog iskustva praktične primjene sadašnje specifikacije proizvoda zahtijevaju se i izmjene uvjeta za proizvodnju šparoga i njihovo stavljanje na tržište, ali i pojašnjenje proizvodnih postupaka (guljenje šparoga) koji se moraju provoditi na zemljopisnom području. Sve izmjene pridonose očuvanju kvalitete ZOZP-a „Marchfeldspargel”.

Ponovljeno upućivanje u sadašnjim tekstovima na „Bund der Marchfelder Spargelgüter” odnosi se na pravnog prethodnika sadašnjeg udruženja koje podnosi zahtjev; ovu je izmjenу Komisija već odobrila u Provedbenoj uredbi Komisije (EU) 2015/255 od 13. veljače 2015., no još nije uvrštena u tekstove specifikacije. To se ime zatim promijenilo u „Verein Marchfeldspargel g.g.A”.

Konkretnije:

Opis proizvoda

Točka 5.b sadašnje specifikacije

„Stabljike šparoga uzgojeni su izdanci sorti biljaka šparoga (*Asparagus officinalis* L.) namijenjeni za isporuku dok su svježi. Podijeljene su u četiri skupine s obzirom na boju: bijele, ljubičaste, ljubičasto-zelene, zelene. Šparoge „Marchfeldspargel” imaju izrazit i profinjen okus šparoga.”

i Prilog 2. u dijelu u kojem upućuje na točku 5.b opisa, tj. odjeljci

„Opis izgleda

Stabljike šparoga uzgojeni su mladi izdanci sorti biljaka šparoga (*Asparagus officinalis* L.) namijenjeni za isporuku dok su svježi.

U svim klasama, ovisno o posebnim odredbama za svaku klasu i dopuštenim odstupanjima, izdanci šparoga moraju biti:

— čitavi,

— zdravi, isključeni su plodovi načeti truljenjem ili kvarenjem, što ih čini neprikladnima za potrošnju,

- neoštećeni neprikladnim pranjem (izdanci se smiju prati, ali ne namakati),
- čisti i gotovo bez ikakvih vidljivih stranih tvari,
- svježeg izgleda i mirisa,
- gotovo bez štetnih organizama,
- bez oštećenja od glodavaca ili insekata,
- gotovo bez nagnječenja,
- bez neuobičajene vanjske vlage, tj. primjereno osušeni ako su oprani ili rashlađeni hladnom vodom,
- bez stranog mirisa i/ili okusa.

Rez na dnu šparoga treba biti što čišći.

Osim toga izdanci ne smiju biti šuplji, rascjepkani, oguljeni ili slomljeni. Međutim, male pukotine koje se pojave nakon berbe dopuštene su ako ne narušavaju dopuštena odstupanja kvalitete za pojedinu klasu.

Stanje šparoga mora biti takvo da mogu:

- podnijeti prijevoz i rukovanje, i
- stići na odredište u zadovoljavajućem stanju.

Odredbe o prezentiranju:

a) Ujednačenost:

sadržaj svakog pakiranja ili svežnja u pakiranju mora biti ujednačen i obuhvaćati samo šparoge istog podrijetla, kvalitete, boje i, prema potrebi, veličine. Vidljivi dio sadržaja pakiranja ili svežnja mora biti reprezentativan za cjelokupan sadržaj.

b) Šparoge se stavljaju na tržište u sljedećim oblicima:

i. u čvrsto povezanim svežnjevima

Stabljike šparoga s vanjske strane svežnja moraju izgledom i promjerom odgovarati prosjeku cijelog svežnja. Izdanci moraju biti jednake dužine. Svežnji se moraju pravilno rasporediti u pakiranju i biti jednake mase i dužine; svaki se svežanj može zaštititi papirom;

ii. u pojedinačnim pakiranjima ili složene u pakiranje, ali bez svežnjeva.

c) Pakiranje:

šparoge se moraju pakirati tako da se osigura odgovarajuća zaštita za povrće.

Opis svojstava

Okus: Šparoge ‚Marchfeldspargel‘ imaju izrazit i profinjen okus šparoga. Riječ je o profinjenom, nježnom okusu svježih šparoga, koji se razlikuje ovisno o sorti i tlu. Ne smije biti gorak ili vlaknast. U pravilu bijele šparoge imaju najprofinijiju aromu šparoga. Što su šparoge ljubičastije i zelenije, njihova je aroma intenzivnija. Osim svježine šparoga znatan utjecaj na okus ima i njihova priprema.

Izdanci šparoga podijeljeni su u četiri skupine s obzirom na boju:

- 1) bijele šparoge;
- 2) ljubičaste šparoge: vrh izdanka ružičasto je ljubičaste ili grimizne boje, a dio stabljike je bijele boje;
- 3) ljubičasto-zelene šparoge: šparoge sa stabljikom djelomično ljubičaste i zelene boje;
- 4) zelene šparoge: vrh izdanka i veći dio stabljike moraju biti zelene boje.

Dužina izdanaka mora biti:

- veća od 17 cm za duge šparoge,
- 12–17 cm za kratke šparoge (vrhovi izdanaka šparoga),
- 12–22 cm za šparoge klase II. koje su složene u pakiranja, ali bez svežnjeva,
- manja od 12 cm za vrhove izdanaka šparoga.

Bijele i ljubičaste šparoge ne smiju biti duže od 22 cm, ljubičasto-zelene i zelene šparoge ne smiju biti duže od 25 cm.

Određivanje veličine prema promjeru

Promjer izdanaka mjeri se na sredini njihove dužine. Najmanji promjer i veličina moraju biti:

Skupina boje	Najmanji promjer		Veličina
a) Klasa „Ekstra“:			
bijele i ljubičaste	12 mm	12–16 mm	16 mm+ s odstupanjem od najviše 8 mm po pakiranju
Ljubičasto-zelene i zelene šparoge	10 mm	10–16 mm	16 mm+ s odstupanjem od najviše 8 mm po pakiranju
b) Klasa I.:			
bijele i ljubičaste	10 mm	10–16 mm	16 mm+ s odstupanjem od najviše 10 mm po pakiranju
Ljubičasto-zelene i zelene šparoge	6 mm	6–12 mm	12 mm+ s odstupanjem od najviše 8 mm po pakiranju
c) Klasa II.:			
bijele i ljubičaste	8 mm		Nije propisana ujednačenost
Ljubičasto-zelene i zelene šparoge	6 mm		Nije propisana ujednačenost

Opis s obzirom na sirovine

Zahvaljujući posebnim klimatskim uvjetima (zapadni kraj panonskog podneblja) i posebnim vrstama tla (tla riječnih obala, crnice, nanosa i naplavina s visokim sadržajem humusa te promjenjivim sadržajem pijeska i prapora), „Bund der Marchfelder Spargelgüter“ preporučuje samo sorte šparoga koje su osobito prikladne za ovo područje uzgoja.

Trenutačno su u upotrebi ili se preporučuju sljedeće sorte šparoga:

njemačke sorte:

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

sorte zelenih šparoga (bez anticijana): Spaganiva, Schneewittchen, Schneekopf

nizozemske sorte:

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

francuske sorte:

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

američka sorta:

Mary Washington.

Opis svojstava kojima se proizvod razlikuje od usporedivih proizvoda:

u pogledu okusa:

šparoge ‚Marchfeldspargel‘ odlikuju se karakterističnom aromom šparoga. Budući da se jedino uzgajaju sorte šparoga posebno prilagođene uvjetima tla u regiji Marchfeld, u šparogama ‚Marchfeldspargel‘ vrlo je malo gorkih tvari.

Osim toga manje su vlaknaste. Razlog: ako se stabljike šparoga režu na veću dužinu pri branju, manja je udaljenost od vlaknaste podloge. Šparoge ‚Marchfeldspargel‘ kraće su od usporedivih proizvoda.

U pogledu dužine izdanaka šparoga:

ljubičasto-zelene šparoge i zelene šparoge ne smiju biti duže od 25 cm. Slični su proizvodi dugi 27 cm.

U pogledu proizvodnje:

zahvaljujući povoljnim proizvodnim uvjetima lako se zadovoljavaju ekološke norme. Svi članovi udruženja ‚Bund der Marchfelder Spargelgüter‘ djeluju u skladu sa Smjernicama za integriranu proizvodnju (Smjernice za integriranu proizvodnju povrća u Austriji) ili se bave ekološkom proizvodnjom. Proizvodnja se odvija na lokacijama koje su međusobno udaljene kako bi se izbjeglo epidemiološko širenje bolesti i štetnih organizama.

U pogledu distribucije:

članovi udruženja ‚Bund der Marchfelder Spargelgüter‘ mogu svakodnevno isporučiti svježe šparoge kupcima u cijeloj Austriji posebnim sustavima prijevoza. Šparoge ‚Marchfeldspargel‘ dostupne su u cijeloj Austriji u roku od 24 sata od branja.”

zamjenjuje se sljedećim tekstom:

„4.2. Opis:

1.1.1. Općenito

Stabljike šparoga izdanci su biljke šparoga *Asparagus officinalis* L. i sorti uzgojenih iz nje. Šparoge ‚Marchfeldspargel‘ imaju izrazit i profinjen okus šparoga. Oznaka ‚Marchfeldspargel‘ upućuje na svježe šparoge, oguljene ili neoguljene, čitavih ili lomljenih stabljika ili u komadima.

1.1.2. Organoleptička svojstva

U svim klasama, ovisno o posebnim odredbama za svaku klasu i dopuštenim odstupanjima, izdanci šparoga moraju biti:

- čitavi (osim kad je riječ o lomljenim šparogama ili šparogama u komadima),
- zdravi; isključeni su plodovi načeti truljenjem ili kvarenjem, što ih čini neprikladnima za potrošnju,
- bez oštećenja uzrokovanih neprikladnim pranjem (izdanci se smiju oprati, ali ne i namakati),
- čisti, gotovo bez vidljive strane tvari,
- svježeg izgleda,
- bez stranog mirisa i/ili okusa,
- gotovo bez štetnih organizama,
- bez oštećenja od glodavaca ili insekata,
- gotovo bez nagnječenja,
- bez neuobičajene vanjske vlage, tj. primjereno osušeni ako su oprani ili rashlađeni hladnom vodom.

Rez na dnu stabljika mora biti čist.

Stabljike šparoga ne smiju biti šuplje, rascjepkane, oguljene (osim ako se ne stavljaju na tržište kao oguljene) ili slomljene (osim ako se ne stavljaju na tržište kao lomljene šparoge ili šparoge u komadima).

Profinjen, nježan okus svježih šparoga razlikuje se ovisno o sorti i tlu. Bijele šparoge imaju najprofinjeniju aromu šparoga. Što su šparoge ljubičastije ili zelenije, njihova je aroma intenzivnija.

Izdanci šparoga podijeljeni su u četiri skupine s obzirom na boju:

- 1) bijele šparoge;
- 2) ljubičaste šparoge: vrh izdanka je ružičasto-ljubičaste ili purpurne boje, a dio stabljike bijele je boje;
- 3) ljubičasto-zelene šparoge: šparoge sa stabljikom djelomično ljubičaste i zelene boje;
- 4) zelene šparoge: vrh izdanka i veći dio stabljike zelene su boje.

1.1.3. Veličina šparoga

Dužina izdanaka mora biti:

- veća od 17 cm za duge šparoge,
- 12–17 cm za kratke šparoge (vrhovi izdanaka šparoga),
- 12–22 cm za šparoge klase II. koje su složene u pakiranja, ali bez svežnjeva,
- manja od 12 cm za vrhove izdanaka i lomljene šparoge ili šparoge u komadima.

Bijele i ljubičaste šparoge ne smiju biti duže od 22 cm, ljubičasto-zelene i zelene šparoge ne smiju biti duže od 25 cm. Odstupanje u dužini od najviše 1 cm dopušteno je za 10 % izdanaka šparoga u pakiranju.

Dopušteni su sljedeći najmanji promjer i veličina:

Skupina boje	Najmanji promjer	Minimalna vrijednost za sortiranje	Veličina
a) Klasa ‚Ekstra‘:			
bijele i ljubičaste	12 mm	12–16 mm	16 mm+ s odstupanjem od najviše 8 mm po pakiranju
ljubičasto-zelene i zelene šparoge	10 mm	10–16 mm	16 mm+ s odstupanjem od najviše 8 mm po pakiranju
b) Klasa I.:			
bijele i ljubičaste	10 mm	10–16 mm	16 mm+ s odstupanjem od najviše 10 mm po pakiranju
Ljubičasto-zelene i zelene šparoge	6 mm	6–12 mm	12 mm+ s odstupanjem od najviše 8 mm po pakiranju
c) Klasa II.:			
bijele i ljubičaste	8 mm		nije propisana ujednačenost
ljubičasto-zelene i zelene šparoge	6 mm		nije propisana ujednačenost

Promjer izdanaka mjeri se na sredini njihove dužine.”

Jedinstveni dokument:

rečenice „Šparoge ‚Marchfeldspargel‘ stavljaju se na tržište svježe, oguljene ili neoguljene, čitavih ili lomljenih stabljika ili u komadima.” i „Stabljike šparoga ne smiju biti šuplje, rascjepkane, oguljene (osim ako se ne stavljaju na tržište kao oguljene) ili slomljene (osim ako se ne stavljaju na tržište kao lomljene šparoge ili šparoge u komadima).” isto su umetnute u točku 3.2. jedinstvenog dokumenta. Izbrisano je upućivanje na to da stabljike šparoga moraju biti „čitave”.

Obrazloženje:

postojeći parametri sažeti su i uključeni u specifikaciju kao nove inačice proizvoda „lomljene šparoge/šparoge u komadima” i „oguljene šparoge ‚Marchfeldspargel’” s obzirom na to da postoji potražnja za tim proizvodima na tržištu i da se šparoge u komadima bez vrhova dosad nisu spominjali u specifikaciji, što je dovelo do nesigurnosti u postupku kontrole. Vidjeti u vezi s time obrazloženje izmjena u točki 4.5.

Informacije iz sadašnjeg Priloga 2. koje opisuju prezentaciju i distribuciju šparoga premještene su u neizmijenjenom obliku u točku 4.5.3.3., a opis sirovina s obzirom na s popisom sorti i kultivara premješten je u točku 4.5. Opis razlika u metodama proizvodnje odsad se nalazi u točki 4.5.3. Opis pedoklimatskih uvjeta nalazi se u točki 4.6.

Zemljopisno područje

Točka 5.c specifikacije proizvoda

„c) Zemljopisno područje Ime Marchfeld označuje plodnu ravnicu istočno od Beča između Dunava i Morave. S juga je omeđena Dunavom, s istoka Moravom, sa sjevera obroncima Weinviertler Hügelland te sa zapada gradskim rubovima Beča.”

i Prilog 2. u dijelu u kojem upućuje na točku 5.c („Zemljopisno područje”)

„Posebnosti zemljopisnog područja riječima:

Marchfeld:

Ime ‚Marchfeld’ staro je, a može ga se pronaći u dokumentu koji datira čak iz 1058. (Becker, Heimatkunde von Niederösterreich, H.II, str. 52). Označava ravnicu istočno od Beča između Dunava i Morave.

U nastavku je navedeno razgraničenje po općinskim područjima:

na istoku:	M March von von Mannersdorf do ušća (državna granica);
na jugu:	D Dunav od Beča do ušća Morave;
na zapadu:	gradski rubovi Beča, ali i stara okolna naselja Eßling, Breitenlee, Süßenbrunn i Stammersdorf pripadaju Marchfeldu ako je u njima i dalje moguća poljoprivreda;
na sjeveru:	granice gorja Weinviertler Hügelland. Budući da zajednička područja na sjevernom rubnom dijelu pripadaju ravničarskom i gorskom području, presudnu ulogu ima lokacija naselja u podnožju gorja. Marchfeld obuhvaća sljedeće općine na sjevernom rubu: Hagenbrunn, Königsbrunn, Enzersfeld, GroÙbebersdorf, Eibesbrunn, Wolkersdorf, Obersdorf, Pilichsdorf, Großengersdorf, Bockfließ, Auerthal, Raggendorf, Matzen, Prottes, Ollersdorf i Mannersdorf/March.

U nastavku je navedena podjela na administrativne jedinice:

Pokrajina:	Okrug:	Površina:	Broj stanovnika:	Općine:
Donja Austrija:	Gänserndorf	672 km ²	39 655 stan.	44
Donja Austrija:	Mistelbach	96 km ²	8 882 stan.	7
Donja Austrija:	Okolica Beča	186 km ²	11 741 stan.	18
Beč:	(bivši rubni okruzi)	43 km ²	11 803 stan.	4
Ukupno		997 km ²	72 081 stan.	73 općine.

— karta Austrije

— detaljna karta sadašnjih administrativnih granica (1955.)”

mijenjaju se kako slijedi:

„4.3. Zemljopisno područje

Ime ‚Marchfeld’ staro je, a prvi se put pojavljuje u dokumentu koji datira čak iz 1058. Marchfeld obuhvaća područje od otprilike 1 041 km² i označuje plodnu ravnicu istočno od Beča između Dunava i Morave. S juga je omeđen Dunavom, s istoka Moravom, sa zapada gradskim rubovima Beča (osim bečkih katastarskih općina Essling, Breitenlee, Süßenbrunn i Stammersdorf, koje isto čine dio Marchfelda), a sa sjevera zapadnim i/ili sjevernim rubnim dijelovima općina Hagenbrunn, Enzersfeld in Weinviertel, GroÙbebersdorf, Wolkersdorf im Weinviertel, Auerthal, Matzen-Raggendorf, Prottes i Angern an der March.”

Jedinstveni dokument

Novo razgraničenje Marchfelda uvedeno je u skladu s točkom 4. jedinstvenog dokumenta.

Obrazloženje:

sadašnje razgraničenje Marchfelda postalo je kontradiktorno i podliježe različitom tumačenju zbog nejasne razlike između različitih vrsta općina (katastarske i lokalne općine), ukidanja donjoaustrijskog okruga Wien-Umgebung (okolica Beča) 2016., drugih manjih izmjena administrativnih granica i preširoke prostorne definicije sjevernog razgraničenja. Novim tekstom izbjegavaju se te kontradikcije i preciznije se definira područje uzgoja bez njegova proširivanja ili ograničavanja.

Razlika u usporedbi sa sadašnjom ukupnom površinom Marchfelda može se stoga objasniti činjenicom da je izvorna specifikacija sastavljena upotrebom vrijednosti navedene u literaturi koja je različita od one izračunane na temelju aktualnih pojedinačnih podataka pokrajine Donja Austrija, grada Beča i Austrijskog zavoda za statistiku (Statistik Österreich).

Uključivanje aktualnih podataka o području i broju stanovnika pojedinih administrativnih jedinica napušteno je jer su takvi podaci nevažni za razgraničavanje područja.

Dokaz podrijetla

Tekst točke 5.d („Dokaz podrijetla”) sadašnje specifikacije proizvoda

„Od 19. stoljeća Marchfeld ima važnu ulogu za uzgoj šparoga, a neka su poljoprivredna gospodarstva opskrbljivala bečki dvor. Udruženje ‚Bund der Marchfelder Spargelgüter’ postoji od 1980. Od tada se šparoge ‚Marchfeldspargel’ stavljaju na tržište s jedinstvenom oznakom.”

premješten je u izmijenjenom obliku u točku 4.6. („Povezanost sa zemljopisnim područjem”). Zamjenjuju ga odredbe kojima se osigurava sljedivost:

„4.4. Dokaz podrijetla

Udruženje koje podnosi zahtjev vodi popis svih poljoprivrednih gospodarstava koja proizvode/obrađuju šparoge sa ZOZP-om ‚Marchfeldspargel’ na zemljopisnom području.

Na tom se popisu nalaze sva gospodarstva koja proizvode i pakiraju šparoge sa ZOZP-om ‚Marchfeldspargel’ u skladu s odredbama ove specifikacije te sljedeći podaci:

- broj gospodarstva,
- ime trgovačkog društva,
- adresa sjedišta.

Kako bi se pratio tijek od branja i obrade do prodaje šparoga sa ZOZP-om ‚Marchfeldspargel’, svako poljoprivredno gospodarstvo mora voditi točnu evidenciju/dokumente:

1. Obradivane površine: aktualna višestruka prijava poljoprivrednog gospodarstva pri agenciji AMA s utvrđenim područjima šparoga. Služi za dokazivanje područja koja su obuhvaćena specifikacijom.
2. Dobivena proizvodnja: svako poljoprivredno gospodarstvo mora voditi točnu evidenciju količine uroda za svako pakiranje. Na kraju razdoblja berbe mora se naznačiti ukupna količina uroda za svako pakiranje i farmu te prosječni prinos/ha.

3. Obujam prodaje: svako poljoprivredno gospodarstvo mora voditi točnu evidenciju prodane količine. Dokaz u prilog tomu su dostavnice, računi i sl. Ti se dokumenti u svakom trenutku moraju moći pregledati/provjeriti. Na dostavnicama, računima i sl. te oznakama svake isporučene jedinice moraju biti označeni poljoprivredno gospodarstvo i serijski broj ili poljoprivredno gospodarstvo i datum. Na kraju sezone treba utvrditi tijek proizvoda te prikazati dobivene i prodane količine.
4. Kupnja proizvoda sa ZOZP-om: ako se proizvodi sa ZOZP-om kupuju od drugog poljoprivrednog gospodarstva, moraju se točno dokumentirati dostavnicama, računima i sl., koji se u svakom trenutku moraju moći pregledati/provjeriti.
5. Potreba za razlikovanjem proizvoda sa ZOZP-om od onih koji to nisu: ako se proizvodi bez ZOZP-a skladište, obrađuju ili pakiraju na gospodarstvu, moraju se jasno utvrditi i/ili prostorno i vremenski odvojeno obrađivati odnosno pakirati. Točna dokumentacija o kupnji (dostavnica, račun i sl.) i prodaji (dostavnica, račun i sl.) u svakom se trenutku moraju moći pregledati/provjeriti.”

Obrazloženje:

budući da se u sadašnjoj specifikaciji ne navode podaci o sljedivosti, utvrđuju se zahtjevi koje sva poljoprivredna gospodarstva koja proizvode šparoge „Marchfeldspargel” moraju ispuniti u skladu sa specifikacijom kako bi se omogućila provjera tijeka i sljedivosti svakog pakiranja proizvođača.

Metoda proizvodnje

Točka 5.e („Metoda proizvodnje”) sadašnje specifikacije proizvoda

„S obzirom na osobite klimatske/pedološke uvjete uzgajaju se samo odabrane sorte. Šparoge se pažljivo beru rukom, odmah se rashlađuju i odgovarajuće sortiraju te stavljaју na tržište u cijeloј Austriji u roku od 24 sata.”

i Prilog 2. u dijelu u kojem upućuje na točku 5.e („Metoda proizvodnje”)

„Proizvodnja sirovina:

zahvaljujući posebnim klimatskim uvjetima (zapadni kraj panonskog podneblja), posebnim vrstama tla (tla riječnih obala, crnice, nanosa i naplavina s visokim sadržajem humusa te promjenjivim sadržajem pijeska i prapora) i sortama šparoga koje su prikladne (preporučene) samo za ove posebne uvjete, uvjeti uzgoja nude prednost nad drugim područjima uzgoja.

To je i zato što se za nove nasade šparoga uzimaju u obzir i obilježja lokacije (vođenje računa o kvaliteti tla, dobra prozračnost zaliha, nema nakupljanja magle, novi nasadi usmjereni u skladu s uvjetima vjetra itd., tj. integrirana proizvodnja).

Plodoredi ne predstavljaju problem jer je proizvodna površina za šparoge (105 ha 1995.) zanemariva u usporedbi s ukupnom površinom regije Marchfeld (997 km²). Stoga nije dopuštena kemijska dekontaminacija tla kao u područjima intenzivne proizvodnje. Nije dopuštena ni sadnja na tlu na kojem se uzgajaju šparoge ako nije moguće osigurati dovoljno vremena prije sadnje novog nasada ili ako se prethodno opisani postupak za Marchfeld čini nepotrebnim.

U pravilu se tlo mora ostaviti na ugaru sa zelenim pokrovom u razdoblju od jedne do dvije godine prije sadnje novog nasada. Prije sadnje u pravilu se provodi podirvanje.

Ako poljoprivredno gospodarstvo ne proizvodi sadnice, kupuje ih isključivo od priznatih uzgajivača šparoga. Sadnja se odvija samo ako su pedološki uvjeti dobri.

Smjernice za integrirani uzgoj šparoga (svi članovi udruženja ‚Bund der Marchfelder Spargelgüter’ primjenjuju integriranu proizvodnju):

1. Upravljanje tlom i plodored – kod ponovnog zasađivanja šparoga mora se primijeniti razdoblje odmora od najmanje 10 godina.

2. Opskrba hranjivim tvarima

Dušik

- izražen u Nmin – ciljne vrijednosti,
- ravnoteža Nmin na kraju vegetacije maks. 80 kg/ha na 0–90 cm,
- bez primjene dušičnog umjetnog gnojiva na produktivnim nasadima prije kraja kopanja.

Fosforno gnojivo i potaša:

- za udio hranjivih tvari razredâ B i C, nakon uklanjanja s polja,
- za udio hranjivih tvari razreda D, smanjena gnojidba,
- za udio hranjivih tvari razreda E, bez gnojidbe.

3. Zaštita usjeva:

- prednost trebaju imati sorte otporne na bolesti listova,
- voda se ne smije zadržavati u korijenskoj zoni,
- moraju se poštovati regionalna upozorenja i provjeravati zalihe,
- prednost treba imati primjena biotehničkih mjera,
- prednost treba imati primjena metoda koje štite korisne organizme i selektivno djeluju.

4. Berba i skladištenje – obrada u skladu s tržišnim uvjetima.

Opis postupka proizvodnje/obrade:

kad je riječ o dobro razvijenim nasadima, kopanje (berba) može trajati od 10 do 14 dana druge godine. Berba obično počinje tek treće godine i smije trajati jedino do 1. lipnja. Od četvrte godine kopanje se može nastaviti do 24. lipnja. Međutim, nasad se ukupno ne bi smio brati dulje od osam godina.

Berba šparoga vrlo je težak posao. Svaki izdanak mora se ručno otkopati i izrezati nožem za šparoge, a gredica se zatim mora rukom ponovno zatrpati. To ujedno objašnjava visoku cijenu ovog cijenjenog povrća.

Šparoge se odmah nakon berbe prenose na poljoprivredno gospodarstvo i rashlađuju ledenom vodom (1–2 °C), režu (prema dužini) i sortiraju (prema promjeru), a zatim skladište u hladnjače (1–2 °C).

Stabljike šparoga ne smiju biti duže od 22 cm za bijelu i ljubičastu skupinu odnosno 25 cm za ljubičasto-zelenu i zelenu skupinu (u pravilu 27 cm). Time se sprečavaju ili smanjuju vlaknasta svojstva.

Šparoge se zatim prodaju na poljoprivrednom gospodarstvu ili isti dan pakiraju i isporučuju u cijeloj Austriji ugostiteljima ili trgovcima povrćem.

Članovi udruženja ‚Bund der Marchfelder Spargelgüter‘ mogu svakodnevno isporučiti svježe šparoge kupcima u cijeloj Austriji posebnim sustavima prijevoza. Šparoge ‚Marchfeldspargel‘ dostupne su u cijeloj Austriji u roku od 24 sata od branja.

Pakiranja za šparoge ‚Marchfeldspargel‘ moraju biti izrađena isključivo od materijala koji pružaju zaštitu od vlage, ne propuštaju svjetlost i mogu se zapečatiti.”

sažeti su i mijenjaju se kako slijedi:

„4.5. Metoda proizvodnje

4.5.1. Znanje i iskustvo – zahtjevi za lokaciju/tlo

Uzgoj šparoga odvija se na lokacijama koje su međusobno udaljene kako bi se izbjeglo epidemiološko širenje bolesti i štetnih organizama.

Za nove nasade šparoga uzimaju se u obzir i obilježja lokacije. Osim kvalitete tla posebna pozornost treba se posvetiti mogućnostima za dobro prozračivanje zaliha i prevladavajućim uvjetima vjetra.

Kad se šparoge presađuju, mora se primijeniti razdoblje odmora od najmanje 10 godina. Budući da je proizvodna površina za šparoge ‚Marchfeldspargel‘ zanemariva u usporedbi s ukupnom površinom regije Marchfeld, takav plodored ne predstavlja problem. Kemijska dekontaminacija tla kao u područjima intenzivne proizvodnje stoga nije potrebna ni dopuštena.

Jednu do dvije godine prije sadjenja usjeva mladih šparoga na polje se može posijati usjev za ozelenjivanje. Prema potrebi prije sadnje provodi se podrivanje.

4.5.2. Sorte

Izbor sorti nije ograničen; međutim, skupina koja podnosi zahtjev preporučuje uzgoj samo onih sorti šparoga koje su posebno prikladne za uzgoj u klimatskim uvjetima koji prevladavaju u regiji Marchfeld (tj. zapadni kraj panonskog podneblja) ili u dostupnim posebnim vrstama tla (tj. tla riječnih obala, crnice, nanosa i naplavina s visokim sadržajem humusa te promjenjivim sadržajem pijeska i prapora).

U upotrebi su ili se svakako preporučuju sljedeće sorte šparoga:

- njemačke sorte: 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,
- posebne njemačke sorte zelenih šparoga (bez antocijana): Spaganiva, Schneewittchen, Schneekopf, Viridas, Primavera, Ariane, Steiniva, Steineo,
- nizozemske sorte: 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,
- posebne nizozemske sorte zelenih šparoga (bez antocijana): Xenolim, Vegalim, Bacchus,
- francuske sorte: 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,
- španjolske sorte: Placospes, Dazilla, Darbella,
- talijanske sorte: Ercole, Franco, Eros, Giove, Violetto di Albegna,
- sorte iz Sjedinjenih Američkih Država: Mary Washington,
- kanadske sorte: Guelph Millenium.

Ažurirani popisi sorti mogu se dobiti od udruženja koje upravlja specifikacijom.

Ako ih poljoprivredno gospodarstvo ne proizvodi samo, sadnice se smiju nabaviti isključivo od priznatih uzgajivača šparoga koji su kao takvi registrirani u državi članici EU-a.

4.5.3. Proizvodnja

Sva poljoprivredna gospodarstva moraju ispunjavati zahtjeve ekološke proizvodnje (poljoprivredna gospodarstva s certifikacijom ekološke proizvodnje) ili zahtjeve utvrđene u točki 4.5.3.1.

4.5.3.1. Opskrba hranjivim tvarima i zaštita bilja

Umjesto zahtjeva za certifikaciju ekološke proizvodnje moraju se poštovati sljedeće vrijednosti:

Opskrba hranjivim tvarima

Dušik:

- izražen u Nmin – ciljne vrijednosti,
- ravnoteža Nmin na kraju vegetacije maks. 80 kg/ha na 0–90 cm,
- bez primjene dušičnog umjetnog gnojiva na produktivnim nasadima prije kraja kopanja.

Fosforno gnojivo i potaša:

- za udio hranjivih tvari razredâ B i C, nakon uklanjanja s polja,
- za udio hranjivih tvari razreda D, smanjena gnojidba,
- za udio hranjivih tvari razreda E, bez gnojidbe.

Zaštita usjeva:

kako bi se osigurali optimalni uvjeti za uzgoj šparoga ‚Marchfeldspargel‘, moraju se poštovati sljedeći parametri:

- prednost trebaju imati sorte otporne na bolesti listova,
- voda se ne smije zadržavati u korijenskoj zoni,
- moraju se poštovati regionalna upozorenja i provjeravati zalihe,
- prednost treba imati primjena biotehničkih mjera,
- prednost treba imati primjena metoda koje štite korisne organizme i selektivno djeluju.

4.5.3.2. Berba/obrada:

Kad je riječ o dobro razvijenim nasadima, kopanje (berba) može trajati od 10 do 14 dana druge godine. U svim ostalim slučajevima berba počinje tek treće godine i smije trajati jedino do 1. lipnja. Od četvrte godine kopanje se može nastaviti do 24. lipnja. Nasad se ukupno ne bi smio brati dulje od osam godina.

Berba šparoga vrlo je težak posao. Svaki se izdanak mora iskopati i odrezati nožem za šparoge. Gredica se zatim mora ponovno zatrpati rukom.

Šparoge se odmah nakon berbe prenose na poljoprivredno gospodarstvo i rashlađuju hladnom vodom (1–8 °C), režu (prema dužini) i sortiraju (prema promjeru), a zatim skladište u hladnjače (1–8 °C).

Kad je riječ o oguljenim šparogama ‚Marchfeldspargel‘, svježe ubrani izdanci gule se od otprilike 2 do 3 cm ispod vrha izdanka prema dolje guljačem/nožem. Na stabljici šparoga ne smije biti vidljivih ostataka kore.

Lomljene stabljike šparoga mogu se prodavati kao oguljene lomljene šparoge ili oguljene šparoge u komadima.

Proizvođači šparoga sa ZOZP-om ‚Marchfeldspargel‘ moraju imati valjani certifikat GRASP (razina usklađenosti: potpuna usklađenost) kako bi mogli prodavati ili stavljati na tržište šparoge sa ZOZP-om ‚Marchfeldspargel‘.

4.5.3.3. Pakiranje i opremanje

Šparoge sa ZOZP-om ‚Marchfeldspargel‘ prodaju se svježe s poljoprivrednog gospodarstva ili se isti dan pakiraju i isporučuju; sve faze proizvodnje (uključujući guljenje) i naknadno pakiranje moraju se provoditi na zemljopisnom području. Pakiranja za šparoge ‚Marchfeldspargel‘ (neoguljene, oguljene i lomljene/u komadima) moraju biti izrađena isključivo od materijala koji pružaju zaštitu od vlage, ne propuštaju svjetlost i mogu se zapečatiti. Međutim, dopuštena su odstupanja u skladu sa željama kupaca.

Sadržaj svakog pakiranja ili svežnja u pakiranju mora biti ujednačen i obuhvaćati samo šparoge istog podrijetla, kvalitete, boje i, prema potrebi, veličine. Vidljivi dio sadržaja pakiranja ili svežnja mora biti reprezentativan za cjelokupan sadržaj.

Izdanci s vanjske strane svežnja moraju izgledom i promjerom odgovarati prosjeku cijelog svežnja. Izdanci moraju biti jednake dužine. Svežnji se moraju pravilno rasporediti u pakiranju i biti jednake mase i dužine; svaki se svežanj može zaštititi papirom;

Posebnim sustavima prijevoza jamči se dostupnost šparoga ‚Marchfeldspargel‘ u cijeloj Austriji u roku od 24 sata od branja.”

Jedinstveni dokument:

rečenice „Izbor sorti nije ograničen, ali skupina koja podnosi zahtjev preporučuje uzgoj samo onih sorti šparoga koje su se pokazale kao prikladne za uvjete koji prevladavaju u Marchfeldu. U upotrebi su ili se svakako preporučuju sljedeće sorte šparoga:” dodane su točki 3.2. jedinstvenog dokumenta u podtočku „Sorte:”. Ujedno se postojeći popis preporučenih sorti zamjenjuje ažuriranim popisom u točki 4.5.2. specifikacije.

Umetnuti su sljedeći zahtjevi, isto u skladu s točkom 3.2.:

- ako ih poljoprivrednik ne proizvodi sam, sadnice se smiju nabaviti isključivo od priznatih uzgajivača šparoga, koji moraju biti registrirani u državi članici EU-a,
- moraju se poštovati kriteriji za ekološku proizvodnju ili kriteriji za opskrbu hranjivim tvarima i zaštitu bilja iz točke 4.5.3.1. specifikacije, i
- proizvođači šparoga sa ZOZP-om ‚Marchfeldspargel‘ moraju imati valjani certifikat GRASP (razina usklađenosti: potpuna usklađenost) kako bi mogli prodavati ili stavljati na tržište šparoge sa ZOZP-om ‚Marchfeldspargel‘.

U točki 3.4. jedinstvenog dokumenta navodi se da se sve faze proizvodnje, uključujući guljenje šparoga, moraju provoditi na zemljopisnom području.

U točki 3.5. prvom stavku sadašnjeg jedinstvenog dokumenta rečenica

„Šparoge sa ZOZP-om ‚Marchfeldspargel‘ prodaju se svježe s poljoprivrednog gospodarstva ili se isti dan pakiraju i isporučuju; s obzirom na navedeni vremenski okvir i kako bi se očuvala kvaliteta šparoga, osobito njihova svježina i mekoća, pakiranje se mora provoditi na zemljopisnom području.”

dopunjuje se, a posljednja rečenica

„Pakiranja moraju biti izrađena isključivo od materijala koji pružaju zaštitu od vlage, ne propuštaju svjetlost i mogu se zapečatiti.”

zamjenjuje se sljedećom:

„Pakiranja moraju biti izrađena od materijala koji pružaju zaštitu od vlage, ne propuštaju svjetlost i mogu se zapečatiti. Međutim, dopuštena su odstupanja u skladu sa željama kupaca.”

Obrazloženje:

sadašnji tekst specifikacije proizvoda i Priloga 2. u dijelu u kojem upućuje na postupak proizvodnje sažet je i restrukturiran. Tekst iz Priloga 2. koji upućuje na točku 5.b („Opis razlika u metodama proizvodnje”) o ujednačenosti i prezentaciji te distribuciji isto je umetnut ovdje. Nije bilo bitnih izmjena, osim kad je riječ o sljedećim točkama:

- Prihvatljive sorte: u sadašnjoj inačici specifikacije dopuštene sorte nisu navedene taksativno, već kao popis sorti koje se preporučuju jer su se prilagodile području i jamče željenu mekoću bez gorčine. Međutim, tekst različitih dijelova specifikacije u tom pogledu opetovano se različito tumači. U praksi su se zapravo uzgajale jedino te sorte. Radi jasnoće pri provjeri taj je popis dopunjen 2002. i sad bi se ponovno trebao prilagoditi. U popisu su navedene sljedeće nove sorte:

- Ramires, Huchels Alpha, Hannibal, Mondeo, Rapsody, Ramada, Raffaelo, 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 i Guelph Millennium.
- Međutim, s obzirom na to da je uzgoj svih novih sorti od kraja 90-ih godina 20. stoljeća usmjeren na mekoću i manje gorkih tvari, trebalo bi se ujedno navesti da izbor sorti nije ograničen na taj popis, već je otvoren. Popis sadržava sorte koje preporučuje skupina koja podnosi zahtjev na temelju praktičnog iskustva, no ne isključuje upotrebu drugih sorti. Ne očekuje se da će zbog toga doći do pogoršanja kvalitete proizvoda u smislu mekoće i razine gorkih tvari. Izbor odgovarajućih sorti ovisi o proizvođaču. Prije stavljanja na tržište šparoge provjerava kontrolno tijelo i one smiju nositi zaštićenu oznaku zemljopisnog podrijetla „Marchfeldspargel” jedino ako ispunjavaju zahtjeve deklarirane kvalitete. Osim toga, s obzirom na to da su šparoge višegodišnji usjev koji se može brati tek nakon treće godine, procjenjuje se da je nizak rizik od toga da proizvođači namjerno pristanu smanjiti kvalitetu zbog čega godinama ne bi mogli svoj proizvod stavljati na tržište pod zaštićenom oznakom.
- Smjernice za integrirani uzgoj (IP) šparoga zamijenjene su Posebnom uredbom o Austrijskom programu za ekološki prihvatljivu poljoprivredu (ÖPUL). Slijedom toga smjernice za integrirani uzgoj više ne vrijede. Stoga je bilo potrebno izbrisati upućivanje na smjernice za integrirani uzgoj. Svi zahtjevi smjernica za integrirani uzgoj u pogledu opskrbe hranjivim tvarima i gnojidbe potašom i dalje se moraju ispunjavati kao alternativa zahtjevima za ekološku proizvodnju, koji su sad zasebno uključeni u točku 4.5.3.1. specifikacije.
- Usklađenost s kriterijima za ekološku proizvodnju ili onima podrobije opisanim u točki 4.5.3.1. u pogledu opskrbe hranjivim tvarima i zaštite bilja jamči potrošačima ne samo najbolju kvalitetu, nego i ekološki prihvatljivu proizvodnju.
- Novi oblici za stavljanje na tržište: zbog promjena u potražnji potrošača šparoge sa ZOZP-om „Marchfeldspargel” mogu se stavljati na tržište i kao lomljene šparoge ili šparoge u komadima (komadi s vrhovima izdanaka ili bez njih) te u oguljenom obliku (cjelovite stabljike i komadi mogu se oguliti). U očima potrošača na obilježja povezana s oznakom „Marchfeldspargel” ne utječe guljenje ni izlomljenost stabljika. Za neka se jela posebno traže šparoge po nižim cijenama. Uključivanje ovih proizvoda u zaštićenu oznaku podrijetla potrošačima dodatno jamči da doista dobivaju visokokvalitetne šparoge i u segmentu ovih proizvoda, a proizvođačima omogućuje prodaju većeg dijela svojeg uroda u kontroliranim uvjetima.
- Proizvođači šparoga sa ZOZP-om „Marchfeldspargel” svjesni su svoje odgovornosti prema kupcima i zaposlenicima kao i ugledu svojeg proizvoda. Slijedom toga i u skladu sa željama kupaca dobrobit i prava zaposlenika (trajno zaposleni i sezonski radnici) zajamčena su certifikacijom u sklopu **GRASP-a** (**G**lobal**R**isk **A**ssessment on **S**ocial **P**ractice). GRASP je dodatni certifikacijski modul za procjenu rizika za dobrobit zaposlenikâ.
- Pakiranje: zahtjevi u tom pogledu pojašnjeni su bez postavljanja dodatnih uvjeta. Sadašnje strogo ograničenje upotrebe materijala koji pružaju zaštitu od vlage, ne propuštaju svjetlost i mogu se zapečatiti izostavljeno je (brisanje riječi „isključivo”) te bi se u budućnosti trebalo moći odstupiti od toga.
- U budućće će se za hlađenje šparoga nakon berbe propisivati hladna voda temperature 1–8 °C umjesto ledene vode (1–2 °C). Ledena voda relativno se brzo zagrije nakon što se u nju stave tople šparoge i ostave u njoj dulje vrijeme. Slijedom toga raspon dopuštenog odstupanja za temperaturu vode naveden je zbog praktičnih razloga. To je imalo i pozitivan utjecaj na kvalitetu šparoga „Marchfeldspargel” jer se na šparogama, ako se ostave predugo na niskoj temperaturi, mogu pojaviti pukotine, koje imaju negativan učinak na izgled šparoga. Iz istih razloga temperatura hladnjače izmijenjena je s 1–2 °C na 1–8 °C.

- Provođenje proizvodnih postupaka isključivo na zemljopisnom području služi očuvanju kvalitete i osiguravanju regionalnog podrijetla. Kako bi se osigurala kvaliteta šparoga, pri obradi se mora osigurati neprekidno ovlaživanje. To se ne može jamčiti u dugotrajnim transportima. Stoga je bitno da se rashlađivanje i pakiranje provode u zemljopisnom području. Kad bi transportne rute bile preduge, tj. izvan utvrđenog područja, proizvod bi se neminovno više isušio. To bi dovelo do gubitka kvalitete u smislu karakterističnog svježeg izgleda svježih ubranih šparoga i karakteristične arome šparoga. Svježina proizvoda sprečava i gubitak vitamina.

Povezanost sa zemljopisnim područjem

Točka 5.f specifikacije proizvoda

„Regija Marchfeld smještena je na zapadnom kraju podneblja panonske stepe. Takvi klimatski uvjeti i posebne vrste tla (tla riječnih obala, crnice, nanosa i naplavina s visokim sadržajem humusa te promjenjivim sadržajem gline i prapora) čine idealnu kombinaciju za uzgoj šparoga.”

i Prilog 2. u dijelu u kojem upućuje na točku 5.f („Povezanost sa zemljopisnim područjem”)

„Utjecaj tla, klime i dugo iskustvo regionalnih uzgajivača šparoga na proizvod sa ZOZP-om ‚Marchfeldspargel’:

kao što je prethodno spomenuto, regija Marchfeld odlikuje se posebnim pedološkim uvjetima uz prisutnost, prije svega, tla riječnih obala, crnice, nanosa i naplavina s visokim sadržajem humusa te promjenjivim sadržajem gline i prapora.

Za regiju Marchfeld karakteristični su i posebni klimatski uvjeti jer pripada zapadnom kraju panonskog podneblja. Zajedno s jugoistočnom Štajerskom regija Marchfeld ima najveći broj sunčanih sati u cijeloj Austriji. Štoviše, Marchfeld je među najtoplijim regijama u Austriji. Visoke prosječne temperature uz dovoljnu vlažnost stvaraju vrlo povoljne uvjete za uzgoj, osobito jer je sezona uzgoja u Marchfeldu među najduljima u Austriji.

Činjenicu da su takvi uvjeti idealni za šparoge potvrđuje i činjenica da su divlje šparoge autohtone na ovom području.

Osim takvih idealnih uvjeta za uzgoj upravo su uzgajivači šparoga u regiji oni koji ‚oplemenjuju’ taj proizvod u proizvod sa ZOZP-om ‚Marchfeldspargel’.

Zahvaljujući njihovu dugogodišnjem iskustvu (pokusi s uzgojem) preporučuju se jedino sorte koje su najprikladnije za takve posebne uvjete uzgoja (vidjeti opis za sirovine).

Svi članovi udruženja ‚Bund der Marchfelder Spargelgüter’ proizvode šparoge u skladu sa smjernicama za integrirani uzgoj i/ili ekološku proizvodnju. Time se osigurava da je ubrani proizvod najbolje unutarnje kvalitete.

Šparoge ‚Marchfeldspargel’ odlikuju se karakterističnom aromom šparoga.

Sadržavaju manje gorkih tvari i osobito su meke.

Odmah nakon berbe šparoge se rashlađuju ledenom vodom, sortiraju i skladište u hladnjaču.

Posebno prilagođeno sortiranje (npr. šparoge Marchfelder Solospargel, osmišljene za sektor ugostiteljstva, s promjerom od najmanje 20 mm i odstupanjem od najviše 6 mm po pakiranju; vidjeti medijska izvješća) i distribucija u cijeloj Austriji u roku od 24 sata zaokružuju uspjeh šparoga ‚Marchfeldspargel’ (vidjeti medijska izvješća).

Činjenica da se šparoge ‚Marchfeldspargel‘ sad povezuju s određenom tradicijom vidljiva je i iz brojnih recepata za pite, napitke i pečenja itd. koji uključuju šparoge ‚Marchfeldspargel‘ (vidjeti medijska izvješća).

Sezona šparoga ‚Marchfeldspargel‘, koju otvara savezni predsjednik, kraljica šparoga ‚Marchfeldspargel‘, koju kruni savezni kancelar, Svjetsko prvenstvo šparoga u Marchfeldu, festival šparoga i, naposljetku, tjedni šparoga koji se održavaju u restoranima (u cijeloj Austriji) potvrđuju da je šparoga ‚Marchfeldspargel‘ postala jedinstven koncept (vidjeti medijska izvješća).”

zamjenjuju se sljedećim:

„4.6. Povezanost sa zemljopisnim područjem

Marchfeld se odlikuje posebnim pedološkim uvjetima idealnima za uzgoj šparoga. U regiji su, prije svega, prisutni crnica, nanosi i naplavine s visokim sadržajem humusa te promjenjivim sadržajem pijeska i prapora. Klimatski uvjeti isto su osobiti. Za regiju Marchfeld karakterističan je njezin položaj na zapadnom kraju panonskog podneblja, a zajedno s jugoistočnom Štajerskom ima najveći broj sunčanih sati u cijeloj Austriji. Osim toga, Marchfeld je jedno od najtoplijih područja u toj zemlji. Visoke prosječne temperature, uz dostatnu vlažnost, općenito stvaraju vrlo povoljne uvjete za uzgoj, osobito jer je sezona uzgoja u Marchfeldu među najduljima u Austriji.

Takvi su pedoklimatski uvjeti idealni za šparoge, što potvrđuje i činjenica da su na tom području autohtone divlje šparoge.

Osim takvih povoljnih uvjeta za uzgoj upravo su uzgajivači šparoga u regiji oni koji ‚oplemenjuju‘ taj proizvod u proizvod sa ZOZP-om ‚Marchfeldspargel‘. Zahvaljujući njihovom dugogodišnjem iskustvu (pokusima s uzgojem) preporučuju se jedino sorte najprikladnije za takve posebne uvjete proizvodnje koje zbog uzgoja i pedoklimatskih uvjeta razvijaju manju količinu gorkih tvari. Uzgajivači šparoga dogovorili su se i o kraćoj stabljici šparoga, namjerno ih režući dalje od podloge, što pridonosi tome da su relativno manje vlaknaste. Šparoge ‚Marchfeldspargel‘ nadaleko su poznate zbog svoje osobite mekoće.

Od 19. stoljeća Marchfeld ima iznimno važnu ulogu za uzgoj šparoga, a neka su poljoprivredna gospodarstva opskrbljivala bečki dvor. Iz velikog broja recepata za pite, napitke i pečenja itd. koji uključuju šparoge ‚Marchfeldspargel‘ vidljiva je duga tradicija proizvoda.

Brojna društvena događanja, kao što su sezona šparoga ‚Marchfeldspargel‘, koju otvaraju savezni predsjednik, kraljica šparoga ‚Marchfeldspargel‘, koju kruni savezni kancelar, Svjetsko prvenstvo šparoga u Marchfeldu, festival šparoga i, naposljetku, tjedni šparoga koji se održavaju u restoranima (u cijeloj Austriji) u kojima se predstavlja ZOZP ‚Marchfeldspargel‘ potvrđuju da je šparoga ‚Marchfeldspargel‘ jedinstven, nadaleko poznat koncept velikog sentimentalnog značaja.”

Jedinstveni dokument:

točka 5. jedinstvenog dokumenta započinje pojašnjenjem čimbenika koji su presudni za povezanost; zatim se rečenice

„Dugogodišnje iskustvo uzgajivača šparoga ‚Marchfeldspargel‘ pomaže osigurati da se uzgajaju jedino sorte koje su najprikladnije za uvjete proizvodnje. Budući da se uzgajaju sorte šparoga posebno prilagođene uvjetima tla u regiji Marchfeld, u šparogama ‚Marchfeldspargel‘ vrlo je malo gorkih tvari.”

zamjenjuju sljedećim:

„Dugogodišnje iskustvo uzgajivača šparoga ‚Marchfeldspargel‘ pomaže osigurati da se preporučuju jedino sorte najprikladnije za posebne uvjete proizvodnje koje zbog uzgoja i pedoklimatskih uvjeta razvijaju manju količinu gorkih tvari.”

Dopunjena su objašnjenja o ugledu šparoga „Marchfeldspargel”.

Obrazloženje:

Povijesna upućivanja koja su se izvorno nalazila u točki 5.d („Dokaz podrijetla”) sad su uključena u točku 4.6. („Povezanost sa zemljopisnim područjem”) i spojena sa sadašnjim tekstom o relevantnim pedoklimatskim uvjetima regije Marchfeld i ljudskim čimbenicima koji utječu na kvalitetu proizvoda u jedinstven tekst. To ne podrazumijeva nikakve bitne izmjene. Upućivanje na praksu rezanja stabljika šparoga dalje od vlaknastog korijena, odnosno kraće nego što je uobičajeno za usporedive proizvode, premješteno je iz Priloga 2 u točku 5.b (tj. tekst u kojem se opisuju obilježja po kojima se šparoge „Marchfeldspargel” razlikuju od usporedivih proizvoda).

Označivanje

Izvorna inačica točke 5.h specifikacije proizvoda glasi kako slijedi:

„Zaštićena oznaka ‚Marchfeldspargel’, ime proizvođača, adresa, skupina boje, klasa, sortiranje, masa”.

Taj se tekst zamjenjuje sljedećim:

„5. Označivanje

Osim obveznih oznaka propisanih pravom Unije, svaka jedinica spremna za prodaju mora na sebi imati jasno čitljive i neizbrisive podatke o imenu i adresi proizvođača, skupini boja, klasi, razvrstavanju i masi te serijski broj ili datum.”

Jedinstveni dokument:

detaljne upute o označivanju uključene su i u točku 3.6. jedinstvenog dokumenta.

Obrazloženje:

radi jasnoće i boljeg informiranja kupaca izričito se propisuje da dodatni podaci moraju biti jasni i jasno čitljivi te smješteni na istaknutom mjestu za kupce na svakoj jedinici spremnoj za prodaju.

Ostalo

— Ime skupine koja podnosi zahtjev izmijenjeno je u „Verein Marchfeldspargel g.g.A”.

— U točki 6. („Kontrolno tijelo”) ispravljena je adresa kontrolnog tijela i njegove su zadaće definirane kako slijedi:

„Provjera obilježja proizvoda i dokumenata te dokaza o vjerodostojnosti i usklađenosti sa specifikacijom iz točke 4.4. („Dokaz podrijetla”).”

— Vrsta proizvoda

Upućivanje na „povrće” u točki 4. sadašnje specifikacije („Vrsta proizvoda”) zamijenjeno je sljedećim tekstom koji odgovara nomenklaturi u Prilogu XI. Provedbenoj uredbi (EU) br. 668/2014:

„4.1. Vrsta proizvoda

Razred 1.6. Voće, povrće i žitarice, u prirodnom stanju ili prerađeni.”

Stoga je izmjena proizvoda prikladna jer se šparoge „Marchfeldspargel” sad djelomično prodaju u oguljenom obliku.

— Upućivanje na Codex Alimentarius Austriacus u sadašnjoj točki o „Nacionalnim zahtjevima” uklonjeno je jer se on općenito mora poštovati neovisno o tome je li spomenut u specifikaciji, osobito s obzirom na činjenicu da se ta točka više ne smatra nužnim sadržajem u specifikaciji.

JEDINSTVENI DOKUMENT

„Marchfeldspargel”

EU br.: PGI-AT-1462-AM04 – 25.5.2022.

ZOI () ZOZP (X)

1. Naziv [ZOI-ja ili ZOZP-a]

„Marchfeldspargel”

2. Država članica ili treća zemlja

Austrija

3. Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda

3.1. Vrsta proizvoda

Razred 1.6. Voće, povrće i žitarice, u prirodnom stanju ili prerađeni

3.2. Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.

Šparoge „Marchfeldspargel” stavljaju se na tržište svježe, oguljene ili neoguljene, cjelovitih ili lomljenih stabljika ili u komadima. Stabljike (mladi izdanci šparoga *Asparagus officinalis* L.) moraju biti zdrave, neoštećene neprikladnim pranjem, čiste, svježeg izgleda i mirisa, bez štetnih organizama i oštećenja od glodavaca ili insekata, gotovo bez nagnječenja ili neuobičajene vanjske vlage te bez stranog mirisa i/ili okusa. Rez na dnu šparoga treba biti što čišći. Stabljike šparoga ne smiju biti šuplje, rascjepkane, oguljene (osim ako se ne stavljaju na tržište kao oguljene) ili slomljene (osim ako se ne stavljaju na tržište kao lomljene šparoge ili šparoge u komadima). Male pukotine koje su se pojavile nakon berbe dopuštene su u ograničenoj mjeri. Šparoge „Marchfeldspargel” imaju izrazit i profinjen okus šparoga s blagom gorčinom. Okus ne smije biti previše gorak ili vlaknast.

Šparoge su podijeljene u četiri skupine s obzirom na boju:

- bijele šparoge,
- ljubičaste šparoge: vrh izdanka je ružičasto-ljubičaste ili purpurne boje, a dio stabljike bijele je boje,
- ljubičasto-zelene šparoge: dio stabljike je ljubičaste, a dio zelene boje,
- zelene šparoge: vrh izdanka i veći dio stabljike moraju biti zelene boje.

Bijele i ljubičaste šparoge ne smiju biti duže od 22 cm, ljubičasto-zelene i zelene šparoge ne smiju biti duže od 25 cm.

Sorte:

izbor sorti nije ograničen, ali skupina koja podnosi zahtjev preporučuje uzgoj samo onih sorti šparoga koje su se pokazale kao prikladne za uvjete koji prevladavaju u Marchfeldu. U upotrebi su ili se svakako preporučuju sljedeće sorte šparoga:

- njemačke sorte: 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, — posebne njemačke sorte zelenih šparoga (bez antocijana): Spaganiva, Schneewittchen,
- nizozemske sorte: 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,
- posebne nizozemske sorte zelenih šparoga (bez antocijana): Xenolim, Vegalim, Bacchus,
- francuske sorte: 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,
- španjolske sorte: Placosesp, Dazilla, Darbella,
- talijanske sorte: Ercole, Franco, Eros, Giove, Violetto di Albegna,
- sorte iz Sjedinjenih Američkih Država: Mary Washington,
- kanadske sorte: Guelph Millenium.

Ako poljoprivredno gospodarstvo ne proizvodi sadnice, nabavlja ih isključivo od priznatih uzgajivača šparoga koji su kao takvi registrirani u državi članici EU-a.

Moraju se poštovati kriteriji za ekološku proizvodnju ili, umjesto toga, kriteriji za opskrbu hranjivim tvarima i zaštitu bilja iz specifikacije.

Proizvođači šparoga „Marchfeldspargel” moraju imati valjani certifikat GRASP (razina usklađenosti: potpuna usklađenost) kako bi mogli prodavati ili stavljati na tržište šparoge sa ZOZP-om „Marchfeldspargel”.

3.3. *Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla) i sirovine (samo za prerađene proizvode)*

—

3.4. *Posebni proizvodni postupci koji se moraju provesti na određenom zemljopisnom području*

Sve faze proizvodnje, uključujući guljenje šparoga, moraju se provoditi na utvrđenom zemljopisnom području.

3.5. *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd. proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Šparoge sa ZOZP-om „Marchfeldspargel” prodaju se svježe s poljoprivrednog gospodarstva ili se isti dan pakiraju i isporučuju; s obzirom na navedeni vremenski okvir i kako bi se očuvala kvaliteta šparoga, osobito njihova svježina i mekoća, pakiranje se mora provoditi na zemljopisnom području. Šparoge „Marchfeldspargel” pakiraju se u čvrsto povezanim svežnjima i slažu u slojevima u kutijama ili malim pakiranjima. Veličina je određena na osnovi promjera u skladu sa specifikacijom. Sadržaj svakog paketa ili sveznja mora biti homogen i obuhvaćati samo šparoge istog izvora, kvalitete i boje. Pakiranja moraju biti izrađena isključivo od materijala koji pružaju zaštitu od vlage, ne propuštaju svjetlost i mogu se zapečatiti. Međutim, dopuštena su odstupanja u skladu sa željama kupaca.

Posebnim sustavom prijevoza zajamčena je dnevna dostupnost svježih šparoga u cijeloj Austriji u roku od 24 sata.

3.6. *Posebna pravila za označivanje proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Osim obveznih oznaka propisanih pravom Unije, svaka jedinica spremna za prodaju na sebi ima jasno čitljive i neizbrisive podatke o imenu i adresi proizvođača, skupini boja, klasi, razvrstavanju i masi te serijski broj ili datum.

4. Sažeta definicija zemljopisnog područja

Marchfeld: plodna ravnica istočno od Beča između Dunava i Morave. S juga je omeđena Dunavom, s istoka Moravom, sa zapada gradskim rubovima Beča (osim bečkih katastarskih općina Essling, Breitenlee, Süssenbrunn i Stammersdorf, koje isto čine dio Marchfelda), a sa sjevera zapadnim i/ili sjevernim rubnim dijelovima općina Hagenbrunn, Enzersfeld in Weinviertel, Großebersdorf, Wolkersdorf im Weinviertel, Auersthal, Matzen-Raggendorf, Prottes i Angern an der March.

5. Povezanost sa zemljopisnim područjem

Status ZOZP-a za šparoge „Marchfeldspargel” temelji se, prije svega, na njihovoj kvaliteti zbog kombinacije prirodnih i ljudskih čimbenika, a zatim i na njihovu ugledu i posebnoj vrijednosti kao vrhunskog proizvoda.

Regija Marchfeld pod blagim je utjecajima podneblja panonskih stepa i obuhvaća posebne vrste tla (tla riječnih obala, crnice, nanosa i naplavina s visokim sadržajem humusa te promjenjivim visokim sadržajem gline i prapora). Zajedno s jugoistočnom Štajerskom regija Marchfeld ima najveći broj sunčanih sati godišnje u cijeloj Austriji i ubraja se među najtoplije regije u zemlji. Od 19. stoljeća regija Marchfeld igra važnu ulogu u uzgoju šparoga (u doba Austro-Ugarske Monarhije pojedinačni su proizvođači opskrbljivali bečki dvor), pa uzgajivači šparoga „Marchfeldspargel” imaju dugogodišnje iskustvo u uzgoju šparoga. Zahvaljujući povoljnim proizvodnim uvjetima lako se zadovoljavaju ekološke norme.

Šparoge „Marchfeldspargel” odlikuju se karakterističnom i posebnom aromom šparoga; sadržavaju manje gorkih tvari od usporedivih proizvoda i izuzetne su zbog svoje osobite mekoće.

Klimatski uvjeti u kombinaciji s posebnim vrstama tla pružaju idealnu osnovu za uzgoj šparoga. Visoke prosječne temperature uz dovoljnu vlažnost stvaraju vrlo povoljne uvjete za uzgoj. Šparoga u svojem divljem obliku stoga potječe iz regije Marchfeld. Dugogodišnje iskustvo uzgajivača šparoga „Marchfeldspargel” pomaže osigurati da se preporučuju jedino sorte najprikladnije za posebne uvjete proizvodnje koje zbog uzgoja i pedoklimatskih uvjeta razvijaju manju količinu gorkih tvari. Osim toga, šparoge „Marchfeldspargel” režu se pri branju na kraće izdanke od usporedivih proizvoda, pa su manje vlaknaste.

Šparoge „Marchfeldspargel” uživaju i dobar ugled. Regija Marchfeld poznata je kao „žitnica” Austrije i njezin „povrtnjak”. Šparoga „Marchfeldspargel”, vladarica Marchfelda, predstavlja „robnu marku koja cijeloj regiji određuje identitet” (vidjeti intervju na stranicama unerespezialitaeten.at/der-marchfeldspargel u kojem lokalni ekološki poljoprivrednik Markus Brandenstein kaže: „Danas kad ljudi govore o Marchfeldu, misle na šparoge „Marchfeldspargel”). „Kušanje svježe ubranih šparoga iz Marchfelda” ubraja se među „deset stvari koje morate učiniti kad posjetite Marchfeld” (vidjeti rezultate pretrage ove ključne riječi).

O početku i napretku sezone šparoga detaljno se izvještava u lokalnim medijima i na internetu (npr. blog „AbHof” – „Šparoge su se konačno vratile: Marchfeld”; objava na blogu GOURMET od 12.4.2020. – „Otkopane! Naše šparoge iz Marchfelda”; Ögreissler – „Šparoga – kraljevsko povrće Marchfelda”; reportaža Stefana Havraneka u časopisu NÖN, 27.3.2020., o kampanji naziva „Šparoga iz Marchfelda zvijezda je YouTubea” – brojni filmski portreti s ključnom riječju „Marchfeldspargel”; članak u novinama Wiener Zeitung od 20.4.2018. naslova „Jefitne lažne šparoge – austrijski poljoprivrednici žale se da se uvozne šparoge prodaju kao „Marchfeldspargel”; članak Ute Brühl i Julie Schrenk u časopisu Kurier, 23.4.2021., naslova „Okus proljeća” i mnogi drugi).

Događaji kao što su raskošno svečano otvaranje sezone šparoga u Marchfeldu, krunidba „kraljice šparoga” i posebni tjedni šparoga „Marchfeldspargel” u restoranima u cijeloj Austriji potvrđuju da su šparoge sa ZOZP-om „Marchfeldspargel” jedinstven, nadaleko poznat proizvod velikog sentimentalnog značaja (vidjeti brojne rezultate internetske pretrage ključnih riječi „sezona šparoga u Marchfeldu”, „kraljica šparoga u Marchfeldu” ili „svečano otvaranje sezone šparoga u Marchfeldu”).

Iz brojnih recepata, primjerice za pite, pečenja, omlete ili rižote sa šparogama „Marchfeldspargel”, vidljiva je duga tradicija upotrebe šparoga „Marchfeldspargel” u jelima austrijske kuhinje (vidjeti i knjigu iz 1997. autorice Ingrid Haslinger naslova „Der Marchfeldspargel Das Kaisergemüse” [Šparoga iz Marchfelda – carsko povrće], izdavača Verlag Pichler, koja detaljno opisuje povijest i metode uzgoja te nudi nekoliko recepata ili knjigu iz 2006. naslova „So kocht Österreich” [Tako se kuha u Austriji], koja sadržava 150 vrhunskih recepata najboljih austrijskih kuhara, izdavača Residenz-Verlag. U priopćenju za medije od 19.6.2006. OTS0010 navodi: „Ni jastog ni kavijar ni romb, već pastrva, janjeća rolada ili šparoga ‚Marchfeldspargel’ prave su ‚zvijezde’ ove vrijedne knjige recepata”).

Upućivanje na objavu specifikacije

<https://www.patentamt.at/herkunftsangaben/marchfeldspargel/> i izravno na stranicama Austrijskog patentnog ureda (www.patentamt.at) odabirom sljedećih izbornika: Trademarks/Apply for Trademarks/Geographical indications. Specifikacija se može pronaći pod nazivom oznake kvalitete.
