

EGYÉB JOGI AKTUSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Termékleírás nem kisebb jelentőségű módosításának jóváhagyására irányuló kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja alapján

(2021/C 102/07)

Ez a közzététel az 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 51. cikke alapján jogot keletkeztet a módosítási kérelem elleni felszólalásra, amely a közzététel napjától számított három hónapon belül tehető meg.

AZ OLTALOM ALATT ÁLLÓ EREDETMEGJELÖLÉSEKHEZ/OLTALOM ALATT ÁLLÓ FÖLDRAJZI JELZÉSEKHEZ KAPCSOLÓDÓ
TERMÉKLEÍRÁS NEM KISEBB JELENTŐSÉGŰ MÓDOSÍTÁSÁNAK JÓVÁHAGYÁSÁRA IRÁNYULÓ KÉRELEM

Az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének első albekezdése szerinti módosítás jóváhagyására irányuló kérelem

„Asparago di Badoere”

EU-szám: PGI-IT-0495-AM01 – 2019.11.25.

OEM () OFJ (X)

1. Kérelmező csoportosulás és jogos érdek

Consorzio dell'Asparago di Badoere

Székhely: Municipio di Morgano, Piazza Indipendenza, 2

31050 Badoere di Morgano (TV), OLASZORSZÁG; tel.: +39 3282143228.

E-mail-cím: info@asparagodibadoere.it

www.asparagodibadoere.it

Az „Asparago di Badoere” egyesület jogosult módosítási kérelmet benyújtani a Mezőgazdasági, Élelmiszerügyi és Erdészeti Minisztérium 2013. október 14-i 12511. sz. rendelete 13. cikkének (1) bekezdése alapján.

2. Tagállam vagy harmadik ország

Olaszország

3. A termékleírás módosítással (módosításokkal) érintett rovata

- ☐ A termék elnevezése
- ☒ A termék leírása
- ☐ Földrajzi terület
- ☐ A származás igazolása
- ☒ Az előállítás módja
- ☐ Kapcsolat
- ☒ Címkézés
- ☒ Egyéb: szerkesztési módosítások, megfelelőségi ellenőrzések, a jogszabályokra való hivatkozások frissítése

⁽¹⁾ HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

4. A módosítás(ok) típusa

- ☒ Bejegyzett OEM vagy OFJ termékleírásának az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének harmadik albekezdése szerinti, kisebb jelentőségűnek nem tekinthető módosítása.
- ☐ Bejegyzett OEM vagy OFJ termékleírásának az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének harmadik albekezdése szerinti, kisebb jelentőségűnek nem tekinthető oly módon történő módosítása, amelyre vonatkozóan nem tettek közzé egységes (vagy azzal egyenértékű) dokumentumot

5. Módosítás(ok)

A termék leírása

1. A jelenlegi termékleírás 2. cikke

„Az »Asparago di Badoere« fehér» típusait a liliomfélék (Liliaceae) családjába, az Aszparágusz (Asparagus) nemzetségbe, az Officinalis fajhoz tartozó »Dariana«, »Thielim«, »Zeno«, »Avalim« és »Grolim« változatú spárganövények rügyei, »zöld« típusait pedig az »Eros«, a »Thielim«, a »Grolim«, a »Dariana« és az »Avalim« spárgaváltozatok rügyei alkotják.”

a következőképpen módosult és kibővült:

„Az »Asparago di Badoere« fehér» típusait a liliomfélék (Liliaceae) családjába, az Aszparágusz (Asparagus) nemzetségbe, az Officinalis fajhoz tartozó »Thielim«, »Zeno«, »Grolim«, »Cumulus«, »Darzilla«, »Hercolim«, »Marco«, »Vittorio« és »Giove« változatú spárganövények rügyei, »zöld« típusait pedig az »Eros«, a »Thielim«, a »Grolim«, a »Cumulus« a »Magnus«, a »Giove« és a »Vittorio« spárgaváltozatok rügyei alkotják.

Fajtakutatásból származó egyéb spárgafajták is használhatók, amennyiben kísérleti és bibliográfiai bizonyítékok állnak rendelkezésre az »Asparago di Badoere« OFJ termesztési módjának és jellemzőinek tiszteletben tartására.

A Mezőgazdasági, Élelmiszerügyi és Erdészeti Minisztériumot az »Asparago di Badoere« oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott spárga termesztéséhez való felhasználás előtt értesíteni kell.”

Az összefoglaló 4.2. pontjában:

„Az »Asparago di Badoere« fehér» típusait a liliomfélék (Liliaceae) családjába, az Aszparágusz (Asparagus) nemzetségbe, az Officinalis fajhoz tartozó »Dariana«, »Thielim«, »Zeno«, »Avalim« és »Grolim« változatú spárganövények rügyei, »zöld« típusait pedig az »Eros«, a »Thielim«, a »Grolim«, a »Dariana« és az »Avalim« spárgaváltozatok rügyei alkotják.”

az alábbiak szerint módosul:

„Az »Asparago di Badoere« fehér» típusait a liliomfélék (Liliaceae) családjába, az Aszparágusz (Asparagus) nemzetségbe, az Officinalis fajhoz tartozó »Thielim«, »Zeno«, »Grolim«, »Cumulus«, »Darzilla«, »Hercolim«, »Marco«, »Vittorio« és »Giove« változatú spárganövények rügyei, »zöld« típusait pedig az »Eros«, a »Thielim«, a »Grolim«, a »Cumulus« a »Magnus«, a »Giove« és a »Vittorio« spárgaváltozatok rügyei alkotják.

Fajtakutatásból származó egyéb spárgafajták is használhatók, amennyiben kísérleti és bibliográfiai bizonyítékok állnak rendelkezésre az »Asparago di Badoere« OFJ termesztési módjának és jellemzőinek tiszteletben tartására.

A Mezőgazdasági, Élelmiszerügyi és Erdészeti Minisztériumot az »Asparago di Badoere« oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott spárga termesztéséhez való felhasználás előtt értesíteni kell.

Az »Asparago di Badoere« termesztéséhez felhasználható fajták jegyzékét frissítették.

Törölték azokat a fajtákat, amelyeket a szűkös rendelkezésre állásuk miatt már nem használnak, vagy mert az évek során agronómiai szempontból elavulttá váltak. A termékleírás új fajtákkal egészült ki, amelyek az »Asparago di Badoere« jellemzőinek megőrzése mellett jobb hozamot biztosítanak, jobban kialakulnak bennük a termék jellegzetességei, jobban tolerálják a betegségeket, és kevesebb műtrágyát vagy növényvédő kezelést igényelnek, ami előnyös a fogyasztók, a környezet és a helyi biológiai sokféleség szempontjából. A szöveg így lehetővé teszi új fajták használatát is, feltéve, hogy kísérleti és bibliográfiai bizonyítékok támasztják alá az »Asparago di Badoere« OFJ termékleírásában leírt jellemzők tiszteletben tartását, és ennek megfelelően értesítik a Mezőgazdasági, Élelmiszerügyi és Erdészeti Minisztériumot. Ez lehetővé teszi a mezőgazdasági termelők számára, hogy a piacon elérhetővé váló új fajtákat használjanak, miközben biztosítják a megállapított termékjellemzők tiszteletben tartását.”

Ez a módosítás az egységes dokumentum 3.2. pontját érinti.

2. A termékleírásnak a fehér „Asparago di Badoere” OFJ-re vonatkozó szakasza az I. osztályú termék leírása után a következő szöveggel egészül ki:

„II. osztály

Forma: egész, csúcsos spárgahajtás, amely lehet enyhén bordázott;

Szín: fehér (esetleg rózsaszín árnyalatokkal);

Íz: édes, nem savanyú vagy sós; zsenge és egyáltalán nem rostos, a friss hüvelyesekre és az érett búzára emlékeztető enyhe aromával és alig érezhető keserű jegyekkel;

Átmérő: 8–30 mm – a csomót vagy csomagot alkotó összes spárgát egyenletesen kell előkészíteni; Hosszúság: legfeljebb 22 cm – a csomót vagy csomagot alkotó összes spárgát egyenletesen kell előkészíteni.

A II. osztályú spárga kizárólag a feldolgozóiparban használható.”

A termékleírás kiegészül egy II. osztállyal, amely minden olyan spárgahajtást magában foglal, amelyek a formájukban és/vagy a méreteikben mutató különbségek miatt sem az „extra” osztályba, sem az I. osztályba nem sorolhatók be, de amelyek az azonos talaj- és éghajlati viszonyok mellett és ugyanazon technikák alkalmazásával továbbra is rendelkeznek az előírt érzékszervi jellemzőkkel.

Az új II. osztály a félkész terméket felhasználó piaci szegmens sajátos igényeit elégíti ki, és ezért kizárólag a feldolgozóipar számára van fenntartva.

Ez a módosítás az összefoglaló 4.2. pontját és az egységes dokumentum 3.2. pontját érinti.

3. A termékleírásnak a zöld „Asparago di Badoere” OFJ-re vonatkozó szakasza az I. osztály leírása után a következő szöveggel egészül ki:

„II. osztály

Forma: egész spárgahajtás kissé bordázott csúccsal;

Szín: zöld (esetleg ibolyaszínű árnyalatokkal);

Átmérő: 8–30 mm – a csomót vagy csomagot alkotó összes spárgát egyenletesen kell előkészíteni; Hosszúság: legfeljebb 27 cm – a csomót vagy csomagot alkotó összes spárgát egyenletesen kell előkészíteni.

A II. osztályú spárga kizárólag a feldolgozóiparban használható.”

E módosítás indokai megegyeznek a fehér „Asparago di Badoere” OFJ-re vonatkozó, a fenti 2. pontban szereplő okokkal. Ez a módosítás az összefoglaló 4.2. pontját és az egységes dokumentum 3.2. pontját érinti.

4. A következő mondat:

„A fenti kategóriák jellemzőire vonatkozóan minden típusnál megengedett maximum 3 %-os túréshatár.”

az alábbiak szerint módosul:

„A fenti kategóriák hosszúságával és átmérőjével kapcsolatos követelményekre vonatkozóan megengedett maximum 3 tömegszázalékos túréshatár.”

Ez egy olyan szerkesztési módosítás, amelynek célja, hogy pontosítsa a termékleírást azáltal, hogy tisztázza a túréshatár kiszámításának alapját és azokat a paramétereket, amelyekre vonatkozik.

Ez a módosítás az összefoglaló 4.2. pontját és az egységes dokumentum 3.2. pontját érinti.

Az előállítás módja

A jelenlegi termékleírás 5. cikke

5. Az 5. cikk végén a következő mondatok:

„Az »Asparago di Badoere« – a megerősödési időszakot követően – február 1. és május 31. között szedhető.

A maximális mennyiség tisztítás után nem haladhatja meg a hektáronkénti 7 000 kg-ot.”

a következőképpen módosulnak:

„Az »Asparago di Badoere« – a megerősödési időszakot követően – február 1. és június 30. között szedhető.

A maximális mennyiség tisztítás után mindhárom osztály esetében összesen (extra, I. és II.) nem haladhatja meg a hektáronkénti 10 000 kg-ot.”

A betakarítás végső időpontját június 30-ra halasztották. Az elmúlt években tapasztalható éghajlatváltozás és a később kihajtó fajták jelenléte következtében az „Asparago di Badoere” OFJ hozamszintje és minősége május 31. után legalább 30 napig biztosított.

A hektáronkénti maximális termés hozam 7 000 kg-ról 10 000 kg-ra nőtt, mivel az „Asparago di Badoere” termesztéséhez felhasználható fajták némelyike magasabb hozamú és hosszabb a betakarítási időszakuk. Ez a módosítás az új II. osztályt is figyelembe veszi, amelyet hozzá kell adni az „extra” és az I. osztályú spárgák termés hozamaihoz. A hektáronkénti hozamnövekedés semmilyen módon nem befolyásolja a termék érzékszervi jellemzőit, és továbbra is ugyanazok a minőségi előírások érvényesülnek.

Címkézés

A jelenlegi termékleírás 8. cikke

6. A következő mondatok:

„Az »Asparago di Badoere« OFJ elnevezéssel történő forgalmazáshoz a spárgát az e termékleírás 3. cikkében meghatározott termőterületen kell csomagolni, az alábbi feltételek betartásával:

a) fehér »Asparago di Badoere« OFJ

- 0,7–1,2 kg tömegű, rafiával szorosan összekötött csomókban,
- göngyölegenként legfeljebb 2,0 kg tömegű, élelmiszeripari felhasználásra alkalmas csomagolásban.

b) zöld »Asparago di Badoere« OFJ

- 0,5–1,2 kg tömegű, rafiával vagy rugalmas kötéssel szorosan összekötött csomókban,
- göngyölegenként legfeljebb 2,0 kg tömegű, élelmiszeripari felhasználásra alkalmas csomagolásban.

Minden egyes göngyöleg tartalmának egységesnek kell lennie, és kizárólag azonos fajtájú, kategóriájú és átmérőjű spárgákat tartalmazhat.”

az alábbiak szerint módosulnak:

„Az »Asparago di Badoere« OFJ elnevezéssel történő forgalmazáshoz a spárgát az e termékleírás 3. cikkében meghatározott termőterületen kell csomókba vagy más, élelmiszeripari felhasználásra alkalmas csomagolásba kiszerelni.

Minden egyes göngyöleg kizárólag azonos kategóriájú és átmérőjű spárgákat tartalmazhat.”

Az összefoglaló 4.8. pontjából a következő szövegrész:

„Az »Asparago di Badoere« OFJ elnevezéshez tartozó spárgát rafiával szorosan összekötött csomókba vagy más, élelmiszeripari felhasználásra alkalmas csomagolásba kell kiszerelni. Minden egyes göngyöleg tartalmának egységesnek kell lennie, és kizárólag azonos fajtájú, kategóriájú és átmérőjű spárgákat tartalmazhat.”

a következőképpen módosult (ugyanaz a szöveg az egységes dokumentum 3.5. pontjába is bekerült):

„A 3.2. pontban említett minőségi jellemzők megőrzése érdekében az »Asparago di Badoere« OFJ spárga csak akkor hozható forgalomba, ha a termőterületen belül csomagolják csomókba vagy más, élelmiszeripari felhasználásra alkalmas csomagolásba.

Az »Asparago di Badoere« csomagolásának a 4. pontban meghatározott területen kell történnie a nyomomonkövethetőség és az ellenőrzés biztosítása, valamint az »Asparago di Badoere« minőségének a csomagolatlan termék szállítása során bekövetkező sérülése vagy zúzódása miatt, ami a spárga elfekedését okozhatja és minőségi jellemzőit ronthatja.

Minden egyes göngyöleg kizárólag azonos kategóriájú és átmérőjű spárgákat tartalmazhat.”

Erre a módosításra azért van szükség, hogy eleget tegyenek a hazai és a külföldi piacok változó követelményeinek a kiszerelési típusok szélesebb választékának biztosítása és a keresletre való rugalmasabb reagálás érdekében.

A piacon egységes göngyölegekre van igény: különböző méretű csomók vagy dobozok, amelyek a különböző fogyasztókra vannak szabva.

Továbbá, mivel mind a fehér, mind a zöld spárga az „Asparago di Badoere” elnevezés alatt szerepel, egyértelművé vált, hogy mindkét spárgafajtát népszerűsíteni kell, és ez azt is jelenti, hogy mindkettő esetében ugyanazt a kiszerezést kell használni, ezért a kategória és az átmérő tekintetében továbbra is egységességre van szükség, de a típus tekintetében már nem.

Végezetül, az egységes dokumentum vonatkozó pontja kiegészült azzal, hogy megindokolták azt a – termékleírásban már szereplő – követelményt, hogy a terméket a termőterületen kell csomagolni.

7. Az alábbi mondat:

„A kereskedelmi kategória (extra vagy I. osztályú) (az e termékleírás 2. cikkében megállapított feltételek szerint);”

az alábbiak szerint módosul:

„A kereskedelmi kategória (extra, I. vagy II. osztályú), a »kizárólag feldolgozásra« felirattal együtt, az e termékleírás 2. cikkében megállapított feltételek szerint;”

Az összefoglaló 4.8. pontjából a következő szövegrész:

„A csomókon és a csomagolásokon elhelyezett címkén az »Asparago di Badoere« IGP [OFJ] feliratnak kell szerepelnie azonos méretű betűkkel, feltüntetve a csomagban található – zöld vagy fehér – típust, a termelő és a csomagoló nevét vagy cégnevét, illetve címét, a kereskedelmi kategóriát (extra vagy I. osztályú), az átmérőt és a hatályos jogszabályokban előírt egyéb adatokat.”

a következőképpen módosult (ugyanaz a szöveg az egységes dokumentum 3.6. pontjába is bekerült):

„A csomókon és a csomagolásokon elhelyezett címkén az »Asparago di Badoere« IGP [OFJ] feliratnak kell szerepelnie azonos méretű betűkkel, feltüntetve a csomagban található – zöld, fehér vagy zöld és fehér – típust, a termelő és a csomagoló nevét vagy cégnevét, illetve címét, a kereskedelmi kategóriát (extra, I. vagy II. osztályú, a »kizárólag feldolgozásra« felirattal együtt), az átmérőt és a hatályos jogszabályokban előírt egyéb adatokat.”

Ez a módosítás magában foglalja a II. osztályra való hivatkozást az „Asparago di Badoere” OFJ mindkét típusa esetében, és lehetőséget biztosít arra, hogy a spárga mindkét típusát (fehér és zöld) ugyanabba a göngyölegbe vagy csomóba lehessen csomagolni.

Egyéb

Formai jellegű módosítások

8. A 4. cikk új címe „A származás igazolása”.

9. Az 5. cikk új címe „Az előállítás módja”.

10. A 6. cikk új címe „Kapcsolat a környezettel”.

11. A 7. cikk új címe „Megfelelőségi ellenőrzések”.

12. A 8. cikk új címe „Címkézés”.

Megfelelőségi ellenőrzések

A jelenlegi termékleírás 7. cikke

13. A termékleírásnak való megfelelés ellenőrzéséért felelős szerv jelenleg nem szerepel a 7. cikkben. A javasolt módosítást követően a 7. cikk szövege a következő:

„A termékleírásnak való megfelelést az 1151/2012/EU rendeletnek megfelelően ellenőrzik; Az ellenőrző szerv a CSQA Certificazioni S.r.l. (címe: Thiene (VI) – I- Via San Gaetano n. 74, OLASZORSZÁG; tel.: +39 0445313011; E-mail-cím: csqa@csqa.it; hivatalos e-mail-cím: csqa@legalmail.it).”

A jogszabályokra való hivatkozások naprakésszé tétele

14. Az 1. és 7. cikkben a 2081/92/EGK tanácsi rendeletre való hivatkozások helyébe a jelenleg hatályos jogszabályokra való hivatkozások lépnek.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„ASPARAGO DI BADOERE”**EU-szám: PGI-IT-0495-AM01 – 2019.11.25.****OEM () OFJ (X)****1. Elnevezés(ek)**

„Asparago di Badoere”

2. Tagállam vagy harmadik ország

Olaszország

3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása**3.1. A termék típusa**

1.6. osztály: Gyümölcs, zöldségfélék és gabonafélék, frissen vagy feldolgozva

3.2. Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása

Az „Asparago di Badoere” „fehér” típusait a liliumfélék (Liliaceae) családjába, az Aszparágusz (Asparagus) nemzetségbe, az Officinalis fajhoz tartozó „Thielim”, „Zeno”, „Grolim”, „Cumulus”, „Darzilla”, „Hercolim”, „Marco”, „Vittorio” és „Giove” változatú spárganövények rügyei, „zöld” típusait pedig az „Eros”, a „Thielim”, a „Grolim”, a „Cumulus” a „Magnus”, a „Giove” és a „Vittorio” spárgaváltozatok rügyei alkotják.

Fajtakutatásból származó egyéb spárgafajták is használhatók, amennyiben kísérleti és bibliográfiai bizonyítékok állnak rendelkezésre az „Asparago di Badoere” OFJ termesztési módjának és jellemzőinek tiszteletben tartására.

A Mezőgazdasági, Élelmiszerügyi és Erdészeti Minisztériumot az „Asparago di Badoere” oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott spárga termesztéséhez való felhasználás előtt értesíteni kell.

Kereskedelmi forgalomba hozatalakor az „Asparago di Badoere” OFJ mindkét típusának az alábbi jellemzőkkel kell rendelkeznie: ép, egészséges, a nem megfelelő mosás okozta sérülésektől mentes, tiszta, megjelenése és színe friss, élősködőktől és élősködők okozta sérülésektől mentes, nincs rajta sérülés, rendellenes külső nedvesség, idegen szagtól és/vagy íztől mentes, ropogós, nem üreges és nincs meghámozva. Az alján található vágási felület tiszta, és a hosszirányú tengelyre merőleges.

A fehér „Asparago di Badoere” OFJ extra kategóriába tartozó termék esetében a spárgarügy alakja egyenes, csúcsa rendkívül tömött. A spárgarügy színe fehér, amelyen a csomagolás után rózsaszín árnyalat alakulhat ki. Íze édes, nem savanyú és nem sós, zenge, nem rostos, a friss hüvelyesekre és az érett búzára jellemző könnyű illattal, alig érezhető kesernyős jegyekkel. A rügyek átmérője 12 és 20 mm közötti, ugyanazon csomóban vagy csomagban a legvastagabb és a legvékonyabb spárgarügy mérete közötti eltérés legfeljebb 6 mm, hosszuk 14 és 22 cm közötti, ugyanazon csomóban vagy csomagban a legrövidebb és a leghosszabb spárga mérete közötti eltérés legfeljebb 1 cm.

A fehér „Asparago di Badoere” OFJ I. osztályú termék formai jellemzői – színe, íze és hossza – az extra kategóriához viszonyítva azonosak, az átmérő kivételével, amely 10 és 22 mm közötti, ugyanazon csomóban vagy csomagban a legvastagabb és a legvékonyabb spárga mérete közötti eltérés legfeljebb 8 mm.

A II. osztályba tartozó fehér „Asparago di Badoere” OFJ egész, csúcsos hajtásokból áll, amelyek enyhén bordázottak lehetnek. A hajtások fehérek, esetleg rózsaszín árnyalattal, átmérőjük 8 és 30 mm között van (a csomót vagy csomagot alkotó összes spárgát egyenletesen kell előkészíteni), és legfeljebb 22 cm hosszúak (a csomót vagy csomagot alkotó összes spárgát egyenletesen kell előkészíteni).

A II. osztályú spárga kizárólag a feldolgozóiparban használható.

A zöld „Asparago di Badoere” OFJ extra kategóriába tartozó termék esetében a spárgarügy alakja egyenes, hegye enyhén elferdülhet. Csúcsa rendkívül tömött, színe sötétzöld és csillogó, amelyen ibolyaszínű árnyalat alakulhat ki. Alsó részének színe (legfeljebb a spárgarügy teljes hosszának 5 %-áig) zöldből ibolyaszínen át fehérbe hajló. Íze édes és markáns, nem savanyú, nem sós és nem keserű. Zsenge, nem rostos, gyümölcsös és füves aromájú. Vastagsága 12 és 20 mm közötti, ugyanazon csomóban vagy csomagban a legvastagabb és a legvékonyabb spárga mérete közötti eltérés legfeljebb 6 mm, hossza 18 és 27 cm közötti, ugyanazon csomóban vagy csomagban a legrövidebb és a leghosszabb spárga mérete közötti eltérés legfeljebb 1 cm.

Az I. osztályú zöld „Asparago di Badoere” OFJ termék formai jellemzői, színe és íze az extra kategóriához viszonyítva azonos, az átmérője azonban 8 és 22 mm közötti, ugyanazon csomóban vagy csomagban a legvastagabb és a legvékonyabb spárga mérete közötti eltérés legfeljebb 8 mm, továbbá hossza 16 és 27 cm közötti, ugyanazon csomóban vagy csomagban a legrövidebb és a leghosszabb spárga mérete közötti eltérés legfeljebb 1 cm.

A II. osztályba tartozó zöld „Asparago di Badoere” OFJ egész spárgahajtásokból áll, enyhén bordázott csúccsal. A hajtások zöldek, esetleg ibolyaszínű árnyalattal, átmérőjük 8 és 30 mm között van (a csomót vagy csomagot alkotó összes spárgát egyenletesen kell előkészíteni), és legfeljebb 27 cm hosszúak (a csomót vagy csomagot alkotó összes spárgát egyenletesen kell előkészíteni).

A II. osztályú spárga kizárólag a feldolgozóiparban használható.

A fenti kategóriák hosszúságával és átmérőjével kapcsolatos követelményekre vonatkozóan megengedett maximum 3 tömegszázalékos tűréshatár.

3.3. Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében) és nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)

—

3.4. Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni

Az „Asparago di Badoere” előállításának valamennyi szakasza – a termesztéstől a betakarításig – a meghatározott földrajzi területen történik.

3.5. A bejegyzett elnevezést viselő termék szeletelésére, aprítására, csomagolására stb. vonatkozó egyedi szabályok

A 3.2. pontban említett minőségi jellemzők megőrzése érdekében az „Asparago di Badoere” OFJ spárga csak akkor hozható forgalomba, ha a termőterületen belül csomagolják csomókba vagy más, élelmiszeripari felhasználásra alkalmas csomagolásba.

Az „Asparago di Badoere” csomagolásának a 4. pontban meghatározott területen kell történnie a nyomunkövetetőség és az ellenőrzés biztosítása, valamint az „Asparago di Badoere” minőségének a csomagolatlan termék szállítása során bekövetkező sérülése vagy zúzódása miatt, ami a spárga elfeketedését okozhatja és minőségi jellemzőit ronthatja.

Minden egyes göngyöleg kizárólag azonos kategóriájú és átmérőjű spárgákat tartalmazhat.

3.6. A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok

A csomókon és a csomagolásokon elhelyezett címkén az „Asparago di Badoere” IGP [OFJ] feliratnak kell szerepelnie azonos méretű betűkkel, feltüntetve a csomagban található – zöld, fehér vagy zöld és fehér – típust, a termelő és a csomagoló nevét vagy cégnevét, illetve címét, a kereskedelmi kategóriát (extra, I. vagy II. osztályú, a „kizárólag feldolgozásra” felirattal együtt), az átmérőt és a hatályos jogszabályokban előírt egyéb adatokat.

4. A földrajzi terület tömör meghatározása

Az „Asparago di Badoere” OFJ termőterületéhez tartoznak Padova megyében Piombino Dese és Trebasleghe települések; Treviso megyében Casale sul Sile, Casier, Istrana, Mogliano Veneto, Morgano, Paese, Preganziol, Quinto di Treviso, Resana, Treviso, Vedelago, Zero Branco települések; és Velence megyében Scorzè település.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel

A földrajzi terület és az „Asparago di Badoere” közötti kapcsolat a minőségen alapul.

Az „Asparago di Badoere” elnevezéshez tartozó két típusú spárgára gyors fejlődés jellemző. Ez biztosítja, hogy a spárga fizikai szempontból rostmentes és különösen csillogó színű, míg érzékszervi szempontból a 3.2. pontban leírt sajátos tulajdonságok jellemzik.

A termőterület alábbiakban bemutatott talajtani és éghajlati jellemzőinek együttes jelenléte az az elengedhetetlen tényező, amely biztosítja az „Asparago di Badoere” minőségét és eredetiségét, mivel közrejátszik a termékre jellemző fizikai és érzékszervi jellemzők kialakulásában.

Az „Asparago di Badoere” termőterületének súlyozott középhőmérséklete kb. 15 °C, az év folyamán a 30 °C-ot is meghaladó ingadozásokkal. A csapadék éves átlagos mennyisége 900 mm körüli. A csapadékosabb napok általában a tavaszi és őszi időszakra esnek. A fenti jellemzőknek köszönhetően a spárga szedési időszakában, amikor a vízhiány stresszt okozna a növényeknek, nincs szükség öntözésre, így biztosított az „Asparago di Badoere” kiváló minősége. A területet továbbá az olyan, lassú folyású, bűvópatak eredetű folyók jellemzik, mint a Sile, a Zero, a Dese folyó és mellékfolyói, amelyek termékennyé és jó termőképességűvé teszik a talajt. Mindez biztosítja a növények nagy életerejét, így az általánosan előírt trágyázáson kívül további trágyázás nem szükséges. Az alacsony nitrogéntartalom pedig lehetővé teszi, hogy a spárga ép, látható repedésektől és hasadásoktól mentes legyen. A termőterületre a laza talaj jellemző. Az „Asparago di Badoere” kizárólag mély talajon, mérsékelt szemszék szerkezetű, a felületen enyhén meszes, a szubalkálitól a semlegesig terjedő kémhatású, a jótól a közepesig terjedő vízelvezetésű, a mélyben esetleges kalcium-karbonát felhalmozódással jellemezhető talajokon termesztendő.

Veneto tartományban a spárgatermesztés nagy hagyománnyal rendelkezik: a spárgatermesztés eredete arra az időre nyúlik vissza, amikor a rómaiak meghódították a venetói területeket.

Számos olyan dokumentumforrás áll rendelkezésre, amelyek az „Asparago di Badoere” fehér és zöld típusát Veneto egyik legkeresettebb helyi termékeként említik. Érdemes megemlíteni, hogy a badoerei spárga jelentősége a megyei szintű spárgatermesztésben arra készítette Morgano település (amelynek Badoere részét képezi) önkormányzatát, hogy 1968-ban megszervezte az első helyi spárgafesztivált, amelyből a mai napig élő hagyomány lett. Ez a tevékenység erősen kötődik a termőterület lakosságának kultúrájához, mivel a termesztési technikákat generációkon át adták át egymásnak. Az olyan termelési tényezők, mint a kézi művelés és a kisipar sajátos kombinációja a termőterület talajtani és éghajlati tényezőivel kiegészülve tette lehetővé azt, hogy ez a termék határozottan elkülönüljön az ágazat többi részétől. A termék különféle promóciós kampányoknak köszönhető nagy mértékű elterjedtsége és ismertsége bizonyítja az „Asparago di Badoere” nagy hírnevét.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

(e rendelet 6. cikke (1) bekezdésének második albekezdése)

A termékleírás egységes szerkezetbe foglalt szövege megtekinthető a következő weboldalon: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3333>

vagy

közvetlenül a Mezőgazdasági, Élelmiszerügyi és Erdészeti Minisztérium honlapján (www.politicheagricole.it), (a képernyő felső részén jobbra) a „Qualità” („Minőség”) menüpont alatt a (képernyő bal oldalán található) „Prodotti DOP, IGP e STG” („OEM, OFJ és HKT termékek”) menüpontra, végül a „Disciplinari di produzione all'esame dell'UE” („Az uniós vizsgálatnak alávetett termékleírások”) pontra kattintva.