

DRUGI AKTI

EVROPSKA KOMISIJA

Objava zahtevka za odobritev spremembe specifikacije proizvoda, ki ni manjša, v skladu s členom 50(2), točka (a), Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil

(2023/C 306/04)

V skladu s členom 51 Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta ⁽¹⁾ je ta objava podlaga za uveljavljanje pravice do govora zoper zahtevek v treh mesecih od datuma te objave.

ZAHTEVEK ZA ODOBRITEV SPREMEMBE SPECIFIKACIJE PROIZVODA ZA ZAŠČITENE OZNAČBE POREKLA/ZAŠČITENE GEOGRAFSKE OZNAČBE, KI NI MANJŠA

Zahtevek za odobritev spremembe v skladu s členom 53(2), prvi pododstavek, Uredbe (EU) št. 1151/2012

„Marchfeldspargel“

EU št.: PGI-AT-1462-AM04 – 25.5.2022

ZOP () ZGO (X)

1. Skupina vložnikov in pravni interes

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

tel. +43 6641 308521

e-naslov: office@marchfeldspargel.at

Predstavnik/kontaktna oseba: mag. Gerhard Sulzmann

Vložnik je pravni naslednik združenja, ki je prvotno vložilo zahtevek, in zastopa vse trenutne proizvajalce proizvoda z ZGO „Marchfeldspargel“. Zato ima pravico vložiti zahtevek.

2. Država članica ali tretja država

Avstrija

3. Postavka v specifikaciji proizvoda, na katero se sprememba nanaša

- Ime proizvoda
- Opis proizvoda
- Geografsko območje
- Dokazilo o poreklu

⁽¹⁾ ULL 343, 14.12.2012, str. 1.

- Metoda proizvodnje
- Povezava z geografskim območjem
- Označevanje
- Drugo (ime združenja vložnikov, naloge in nov naslov nadzornega organa, vrsta proizvoda, nacionalna zahteva)

4. Vrsta sprememb

- Sprememba specifikacije proizvoda za registrirano ZOP ali ZGO, ki se ne šteje za manjšo v skladu s členom 53(2), tretji pododstavek, Uredbe (EU) št. 1151/2012.
- Sprememba specifikacije proizvoda za registrirano ZOP ali ZGO, za katero enotni dokument (ali enakovredni dokument) ni bil objavljen, pri čemer se sprememba ne šteje za manjšo v skladu s členom 53(2), tretji pododstavek, Uredbe (EU) št. 1151/2012.

5. Spremembe

Sedanja specifikacija proizvoda, ki jo sestavlja več ločenih dokumentov (kratka specifikacija proizvoda in različne priloge), je bila združena v en dokument, revidirana in posodobljena, da se zagotovi jasnejši opis zahtev, zlasti v zvezi s proizvodnim procesom in dokazilom o poreklu. Preostale priloge, navedene v specifikaciji proizvoda, se uporabljajo le kot dodatna dokumentacija.

Zaradi preteklih izkušenj pri izvajanju sedanje specifikacije proizvoda v praksi so potrebne tudi spremembe pogojev za proizvodnjo in trženje špargljev, pa tudi pojasnitev v zvezi s fazami proizvodnje (lupljenje špargljev), ki jih je treba izvesti na geografskem območju. Vse spremembe prispevajo k ohranjanju kakovosti špargljev z ZGO „Marchfeldspargel“.

Ponovljeni sklici v sedanjih besedilih na Bund der Marchfelder Spargelgüter se nanašajo na pravnega predhodnika sedanjega združenja vložnikov; ta sprememba je bila že odobrena z Izvedbeno uredbo Komisije (EU) 2015/255 z dne 13. februarja 2015, vendar še ni bila upoštevana v besedilu specifikacije proizvoda. To ime je bilo nato še enkrat spremenjeno v Verein Marchfeldspargel g.g.A.

Natančneje:

Opis proizvoda

Točka 5(b) sedanje specifikacije proizvoda

„Poganjki špargljev so poganjki sort špargljev vrste *Asparagus Officinalis*, L., ki se dobavljajo sveži. Glede na obarvanost se delijo v štiri skupine: beljeni, vijolični, vijolično zeleni in zeleni. Špargelj ‚Marchfeldspargel‘ ima značilno prefinjeno aromo špargljev.“

in Priloga 2 v delu, ki se nanaša na točko 5(b) opisa, tj. oddelki

„Opis videza

Poganjki špargljev so mladi poganjki sort špargljev *Asparagus Officinalis* L., ki se dobavljajo sveži.

Ob upoštevanju posebnih določb za vsak razred in dovoljenih odstopanj morajo biti poganjki špargljev v vseh razredih:

— celi,

— zdravi; proizvodi, ki gnijejo ali se kvarijo, tako da niso primerni za uživanje, so izključeni,

- brez poškodb, ki jih povzroči neustrezno pranje (poganjki morajo biti oprani, vendar ne namočeni),
- čisti ter praktično brez vidne tuje snovi,
- sveži po videzu in vonju,
- praktično brez škodljivih organizmov,
- brez poškodb, ki jih povzročajo glodavci ali žuželke,
- praktično brez zmečkanin in obtolčenin,
- brez odvečne zunanje vlage, tj. ustrezno ‚osušeni‘, če so bili oprani ali hlajeni z mrzlo vodo,
- brez kakršnega koli tujega vonja in/ali okusa.

Rez na dnu poganjka mora biti čim bolj čist.

Poleg tega poganjki ne smejo biti vdrti, razcepljeni, olupljeni ali zlomljeni. Dovoljene pa so majhne razpoke, ki nastanejo po brstenju, če ne kršijo ‚odstopanj glede kakovosti‘, ki veljajo za vsak razred.

Stanje špargljev mora biti tako, da:

- prenesejo prevoz in rokovanje ter
- prispejo v namembni kraj v zadovoljivem stanju.

Določbe glede predstavitve

(a) Poenotenost

Vsebina vsake enote pakiranja ali svežnja v njej mora biti poenotena in vsebovati samo šparglje istega porekla, kakovosti, skupine glede na obarvanost in velikosti, če je potrebna njena določitev. Vidni del vsebine enote pakiranja mora biti reprezentativen za celotno vsebino.

(b) Šparglji so lahko predstavljeni na naslednje načine:

(i) v tesno povezanih svežnjih

Poganjki špargljev na zunanji strani svežnja morajo po videzu in premeru ustrezati povprečju celega svežnja. Prav tako morajo biti enake dolžine. Svežnji morajo biti v enoti pakiranja urejeno zloženi ter enako težki in dolgi; posamezen sveženj je lahko zaščiten s papirjem;

(ii) v enotah pakiranja ali zloženi, vendar v pakiranju ne povezani v svežnje.

(c) Pakiranje

Šparglji morajo biti pakirani tako, da se zagotovi ustrezna zaščita proizvoda.

Opis lastnosti proizvoda

Okus: Špargelj ‚Marchfeldspargel‘ ima značilno prefinjeno aromo špargljev. To je prefinjen, nežen okus svežih špargljev, ki se razlikuje glede na sorto in zemljo. Ne sme biti grenak ali lesnat. Načeloma imajo beljeni šparglji najbolj prefinjeno aromo špargljev. Bolj kot so šparglji vijolične do zelene barve, intenzivnejša je njihova aroma. Jasno je, da poleg svežine na okus špargljev vpliva tudi priprava.

Poganjki špargljev se delijo v štiri skupine glede na obarvanost:

- 1) beljeni špargelj – beluš;
- 2) vijolični špargelj: vršiček mora biti obarvan med rožnato in vijolično/purpurno rdečo, del poganjka pa je bel;
- 3) vijolično zeleni špargelj: delno je obarvan vijolično in zeleno;
- 4) zeleni špargelj: vršiček in večina poganjka morata biti obarvana zeleno.

Dolžina poganjkov mora biti:

- nad 17 cm za dolge šparglje,
- 12–17 cm za kratke šparglje (= vršički špargljev),
- 12–22 cm za razred II zloženih špargljev, vendar v pakiranju ne povezanih v svežnje,
- pod 12 cm za vršičke špargljev.

Največja dovoljena dolžina za beljene in vijolične šparglje je 22 cm, za zelene in vijolično zelene pa 25 cm.

Določanje velikosti po premeru

Premer poganjkov se meri na sredini njihove dolžine. Za najmanjši premer in določanje velikosti velja naslednje:

Skupina glede na obarvanost	Najmanjši premer		Določanje velikosti
(a) Razred ekstra:			
beljeni in vijolični	12 mm	12–16 mm	16 mm+ z največjim odstopanjem 8 mm na enoto pakiranja
vijolično zeleni in zeleni šparglji	10 mm	10–16 mm	16 mm+ z največjim odstopanjem 8 mm na enoto pakiranja
(b) Razred I:			
beljeni in vijolični	10 mm	10–16 mm	16 mm+ z največjim odstopanjem 10 mm na enoto pakiranja
vijolično zeleni in zeleni šparglji	6 mm	6–12 mm	12 mm+ z največjim odstopanjem 8 mm na enoto pakiranja
(c) Razred II:			
beljeni in vijolični	8 mm		Ni določb v zvezi s poenotenostjo.
vijolično zeleni in zeleni šparglji	6 mm		Ni določb v zvezi s poenotenostjo.

Opis surovin

Zaradi posebnih podnebnih razmer (= zahodni del panonskega podnebja) in posebnih vrst tal (obrečna, černozijska, koluvijska in aluvialna tla z visoko vsebnostjo humusa ter različnimi deleži peska in puhlice) združenje Bund der Marchfelder Spargelgüter priporoča samo sorte špargljev, ki so posebej primerne za to območje pridelave.

Trenutno se uporabljajo ali priporočajo naslednje sorte špargljev:

nemške:

ruhm von braunschweig, schwetzingen meisterschuss, huchels auslese, lukullus, vulkan, presto, merkur, hermes, eposs, ravel in ramos,

sorte zelenega šparglja (= brez antocianinov): spaganiva, schneewittchen in schneekopf;

nizozemske:

venlim, carlim, gijnlim, boonlim, backlim, thielim, horlim, prelim in grolim;

francoske:

larac, cito, aneto, desto, selection ‚darbonne n°4‘, selection ‚darbonne n°3‘, jacq.ma. 2001, jacq.ma. 2002, andreas, dariana, cipres in viola;

ameriške:

mary washington.

Opis značilnosti, po katerih se proizvod razlikuje od primerljivih proizvodov

Okus

Špargelj ‚Marchfeldspargel‘ odlikuje še posebno značilna aroma. Ker se uporabljajo samo sorte špargljev, ki so dobro prilagojene posebnim talnim razmeram v regiji Marchfeld, špargelj ‚Marchfeldspargel‘ vsebuje manj grenkih snovi.

Prav tako je le rahlo lesnat. Razlog: čim daljši poganjki špargljev se odrežejo med spravilom, tem bližje lesnati podlagi je treba odrezati. Špargelj ‚Marchfeldspargel‘ je krajši od primerljivih proizvodov.

Dolžina poganjkov špargljev

Vijolično zeleni šparglji in zeleni šparglji ne smejo biti daljši od 25 cm. Podobni proizvodi so dolgi 27 cm.

Pridelava

Ugodne razmere za pridelavo olajšujejo izpolnjevanje ekoloških standardov. Vsi člani združenja Bund der Marchfelder Spargelgüter delujejo v skladu s smernicami integrirane pridelave (smernice za integrirano pridelavo zelenjave v Avstriji) ali ekološko. Proizvodnja poteka na lokacijah, ki so med seboj dovolj oddaljene, da se preprečijo epidemične okužbe zaradi bolezni in napadov škodljivih organizmov.

Distribucija

Člani združenja Bund der Marchfelder Spargelgüter lahko kupcem po vsej Avstriji dnevno dobavljajo sveže šparglje prek posebnih prevoznih sistemov. Šparglji ‚Marchfeldspargel‘ so na voljo kjer koli v Avstriji v 24 urah po pravilu.“

sta nadomeščeni z naslednjim besedilom:

„4.2 Opis

1.1.1. Splošno

Poganjki špargljev so poganjki špargljev *Asparagus Officinalis* L. in iz njih vzgojenih sort. Špargelj ‚Marchfeldspargel‘ ima značilno prefinjeno aromo špargljev. Označba ‚Marchfeldspargel‘ se nanaša na sveže šparglje, olupljene ali neolupljene, v obliki celih poganjkov, zlomljenih špargljev ali kosov špargljev.

1.1.2. Organoleptične značilnosti

Ob upoštevanju posebnih določb za vsak razred in dovoljenih odstopanj morajo biti poganjki špargljev v vseh razredih:

- celi (razen v primeru zlomljenih špargljev ali kosov špargljev),
- zdravi; proizvodi, ki gnijejo ali se kvarijo, tako da niso primerni za uživanje, so izključeni,
- brez poškodb, ki jih povzroči neustrezno pranje (poganjki morajo biti oprani, vendar ne namočeni),
- čisti, praktično brez vidne tuje snovi,
- svežega videza,
- brez tujega vonja ali okusa,
- praktično brez škodljivih organizmov,
- brez poškodb, ki jih povzročajo glodavci ali žuželke,
- praktično brez zmečkanin in obtolčenin,
- brez odvečne zunanje vlage, tj. ustrezno 'osušeni', če so bili oprani ali hlajeni z mrzlo vodo.

Rez na dnu poganjka mora biti čist.

Poganjki špargljev ne smejo biti vdrti, razcepljeni, olupljeni (razen če se tržijo kot olupljeni) ali zlomljeni (razen če se tržijo kot zlomljeni šparglji ali kosi špargljev).

Prefinjen, nežen okus svežih špargljev se razlikuje glede na sorto in zemljo. Beljeni šparglji imajo najbolj prefinjeno aromo. Čim močnejša je vijolična do zelena barva špargljev, tem intenzivnejša je njihova aroma.

Poganjki špargljev so razdeljeni v štiri skupine glede na obarvanost:

- 1) beljeni špargelj – beluš;
- 2) vijolični špargelj: vršiček je obarvan med rožnato in vijolično/purpurno rdečo, del poganjka pa je bel;
- 3) vijolično zeleni špargelj: delno je obarvan vijolično in zeleno;
- 4) zeleni špargelj: vršiček in večina poganjka sta zelene barve.

1.1.3. Velikost špargljev

Dolžina poganjkov mora biti:

- nad 17 cm za dolge šparglje,
- 12–17 cm za kratke šparglje (= vršički špargljev),
- 12–22 cm za razred II zloženih špargljev, vendar v pakiranju ne povezanih v svežnje,
- manj kot 12 cm za vršičke špargljev in zlomljene šparglje ali kose špargljev.

Največja dovoljena dolžina za beljene in vijolične šparglje je 22 cm, za zelene in vijolično zelene pa 25 cm. Največje odstopanje od dolžine, ki znaša 1 cm, je dovoljeno pri 10 % poganjkov špargljev v pakiranju.

Najmanjši premer in velikost znašata:

Skupina glede na obarvanost	Najmanjši premer	Najmanjša velikost za sortiranje	Določanje velikosti
(a) Razred ekstra:			
beljeni in vijolični	12 mm	12–16 mm	16 mm+ z največjim odstopanjem 8 mm na enoto pakiranja
vijolično zeleni in zeleni šparglji	10 mm	10–16 mm	16 mm+ z največjim odstopanjem 8 mm na enoto pakiranja
(b) Razred I:			
beljeni in vijolični	10 mm	10–16 mm	16 mm+ z največjim odstopanjem 10 mm na enoto pakiranja
vijolično zeleni in zeleni šparglji	6 mm	6–12 mm	12 mm+ z največjim odstopanjem 8 mm na enoto pakiranja
(c) Razred II:			
beljeni in vijolični	8 mm		Ni določb v zvezi s poenotenostjo.
vijolično zeleni in zeleni šparglji	6 mm		Ni določb v zvezi s poenotenostjo.

Premer poganjkov se meri na sredini njihove dolžine.“

Enotni dokument

V točki 3.2 enotnega dokumenta sta dodana tudi stavka „Šparglji ‚Marchfeldspargel‘ se tržijo sveži, olupljeni ali neolupljeni, kot celi poganjki ali zlomljeni šparglji ali kosi špargljev.“ in „Poganjki špargljev ne smejo biti vdrti, razcepljeni, olupljeni (razen če se tržijo kot olupljeni) ali zlomljeni (razen če se tržijo kot zlomljeni šparglji ali kosi špargljev).“ Navedba, da morajo biti poganjki špargljev „celi“, je črtana.

Obrazložitev

Obstoječi parametri so bili povzeti in vključeni v specifikacijo proizvoda kot novi različici proizvoda „zlomljeni šparglji/koščki špargljev“ in „olupljeni šparglji ‚Marchfeldspargel‘“, saj na trgu obstaja povpraševanje po teh proizvodih, kosi špargljev brez vršičkov pa doslej niso bili omenjeni v specifikaciji proizvoda, kar je povzročalo negotovosti v postopku nadzora. V zvezi s tem glej obrazložitev sprememb v točki 4.5.

Informacije v sedANJI Prilogi 2, ki opisujejo predstavitev špargljev in distribucijo, so bile brez spremembe prenesene v točko 4.5.3.3, opis surovin glede na seznam sort in gojenih sort pa je bil prestavljen v točko 4.5. Opis razlik v metodah proizvodnje je odslej na voljo v točki 4.5.3. Opis talnih in podnebnih razmer je na voljo v točki 4.6.

Geografsko območje

Točka 5(c) specifikacije proizvoda,

„c) Geografsko območje Ime Marchfeld se nanaša na rodovitno ravnico vzhodno od Dunaja med Donavo in Moravo, ki jo na jugu zamejuje Donava, na vzhodu Morava, na severu vinske gorice Weinviertler Hügelland, na zahodu pa obrobje Dunaja.“,

in Priloga 2 v delu, v katerem se nanaša na točko 5(c) (Geografsko območje),

„Opredelitev geografskega območja z besedami:

Marchfeld

Ime ‚Marchfeld‘ je staro; navedeno je že v dokumentu iz leta 1058 (Becker, *Studien zur Heimatkunde von Niederösterreich* (Študije lokalne zgodovine Spodnje Avstrije), zvezek II, str. 52). Nanaša se na ravnino vzhodno od Dunaja med Donavo in Moravo.

Razmejitev po občinskih območjih:

na vzhodu:	Morava od Mannersdorfa do izliva (= državna meja);
na jugu:	Donava od Dunaja do izliva Morave;
na zahodu:	obrobje Dunaja, stara obrobna naselja Eßling, Breitenlee, Süßenbrunn in Stammersdorf pa pripadajo regiji Marchfeld, če je tam še vedno mogoča kmetijska uporaba;
na severu:	obrobje vinskih goric Weinviertler Hügelland. Ker so občinska območja na severnem obrobju tako ravninski kot gričevnati predeli, je odločilna lega naselja ob vznožju roba griča. V Marchfeld so vključene naslednje občine na severnem obrobju: Hagenbrunn, Königsbrunn, Enzersfeld, Großebersdorf, Eibesbrunn, Wolkersdorf, Obersdorf, Pillichsdorf, Großengersdorf, Bockfließ, Auersthal, Raggendorf, Matzen, Prottes, Ollersdorf in Mannersdorf/Morava.

Razčlenitev po upravnih enotah:

Dežela:	Okrožje:	Površina:	Število stalnih prebivalcev:	Občine:
Spodnja Avstrija:	Gänserndorf	672 km ²	39 655 prebiv.	44
Spodnja Avstrija:	Mistelbach	96 km ²	8 882 prebiv.	7
Spodnja Avstrija:	obrobje Dunaja	186 km ²	11 741 prebiv.	18
Dunaj:	(nekdanja oddaljena okrožja)	43 km ²	11 803 prebiv.	4
Skupaj		997 km ²	72 081 prebiv.	73 občin

— Zemljevid Avstrije

— Podroben zemljevid sedanjih upravnih meja (1955)“,

sta preoblikovani tako:

„4.3. Geografsko območje

Ime ‚Marchfeld‘ je staro; pojavi se že v dokumentu iz leta 1058. Marchfeld pokriva površino približno 1 041 km² in se nanaša na rodovitno ravnico vzhodno od Dunaja med Donavo in Moravo. Na jugu ga zamejuje Donava, na vzhodu Morava, na zahodu obrobje Dunaja (razen dunajskih katastrskih občin Eßling, Breitenlee, Süßenbrunn in Stammersdorf, ki so tudi del Marchfelda), na severu pa zahodne in/ali severne meje občin Hagenbrunn, Enzersfeld v Weinviertelu, Großebersdorf, Wolkersdorf im Weinviertel, Auersthal, Matzen-Raggendorf, Prottes in Angern an der March.“

Enotni dokument

Nova razmejitev regije Marchfeld je bila sprejeta tudi v skladu s točko 4 enotnega dokumenta.

Obrazložitev

Sedanja razmejitev regije Marchfeld je postala protislovna in je dopuščala različne razlage zaradi nejasnega razlikovanja med različnimi vrstami občin (katastrske in lokalne občine), ukinitve spodnjeavstrijskega okrožja Wien-Umgebung (obrobje Dunaja) leta 2016, drugih manjših sprememb upravnih meja in preširoke prostorske opredelitve severne razmejitve. Novo besedilo se izogne tem protislovjem in veliko natančneje opredeljuje območje pridelave, ne da bi ga razširilo ali omejilo.

Razliko v primerjavi s sedanjim podatkom za celotno površino regije Marchfeld je torej mogoče pojasniti z dejstvom, da je bila prvotna specifikacija proizvoda pripravljena z uporabo vrednosti, navedene v literaturi, ki se razlikuje od vrednosti, izračunane na podlagi sedanjih individualnih podatkov zvezne dežele Spodnje Avstrije, mesta Dunaj in avstrijskega statističnega urada Statistik Österreich.

Vključitev posodobljenih podatkov o površini in številu prebivalcev posameznih upravnih enot je bila opuščena, ker ti podatki niso pomembni za razmejitev območja.

Dokazilo o poreklu

Besedilo točke 5(d) (Dokazilo o poreklu) sedanje specifikacije proizvoda,

„Od 19. stoletja je Marchfeld pomemben za gojenje špargljev; nekatere kmetije so oskrbovale dunajski dvor. Združenje Bund der Marchfelder Spargelgüter obstaja od leta 1980. Od takrat se šparglji ‚Marchfeldspargel‘ tržijo z enotno etiketo.“,

je bilo v spremenjeni obliki predstavljeno v točko 4.6 (Povezava z geografskim območjem). Zdaj je nadomeščeno z določbami za zagotavljanje sledljivosti:

„4.4. Dokazilo o poreklu

Združenje vložnikov vodi seznam kmetij, na katerem so navedeni vsi proizvajalci/predelovalci špargljev z ZGO ‚Marchfeldspargel‘ na geografskem območju.

Ta seznam vsebuje vsa kmetijska gospodarstva, ki proizvajajo in pakirajo šparglje z ZGO ‚Marchfeldspargel‘ v skladu z določbami te specifikacije proizvoda, skupaj z naslednjimi podatki:

- št. gospodarstva,
- ime podjetja,
- naslov obrata.

Za namene spremljanja toka od spravila in predelave do prodaje špargljev z ZGO ‚Marchfeldspargel‘ mora vsaka kmetija voditi natančne evidence/dokumente, predstavljene v nadaljevanju.

1. Obdelovalna zemljišča: trenutni združeni zahtevek AMA s kmetije z identifikacijsko številko območij špargljev. Uporablja se za dokazovanje območij, ki jih zajema specifikacija proizvoda.
2. Pospravljeni pridelek: vsako kmetijsko gospodarstvo mora voditi natančne evidence količin pridelka po spravilu za vsako parcelo. Ob koncu obdobja spravila je treba navesti skupno letino na vsaki parceli in na kmetiji ter povprečni donos na hektar.

3. Obseg prodaje: vsaka kmetija mora voditi natančne evidence prodanih količin. To se dokaže z dobavnicami, računi itd. Ti dokumenti morajo biti vedno na voljo za vpogled/preverjanje. Na dobavnicah, računih itd. in etiketi vsake dobavljene enote morata biti navedeni kmetija in številka serije ali kmetija in datum. Ob koncu sezone je treba določiti tok proizvoda in navesti količine, ki so bile spravljene in prodane.
4. Nakup proizvodov z ZGO: če se proizvodi z ZGO kupijo na drugi kmetiji, morajo biti natančno dokumentirani z dobavnicami, računi itd., ki morajo biti vedno na voljo za vpogled/preverjanje.
5. Potreba po razlikovanju med proizvodi z ZGO in proizvodi, ki niso zaščiteni z ZGO: če v obratu skladiščijo, predelujejo ali pakirajo tudi proizvode, ki niso zaščiteni z ZGO, morajo biti ti jasno označeni in/ali predelani ali pakirani prostorsko in časovno ločeno. Vedno mora biti mogoče pregledati/preveriti natančno dokumentacijo o nakupu (dobavnica, račun itd.) ter prodaji (dobavnica, račun itd.).“

Obrazložitev

Ker v sedanji specifikaciji proizvoda ni informacij o sledljivosti, so zdaj določene zahteve, ki jih morajo izpolnjevati vse kmetije, ki proizvajajo šparglje „Marchfeldspargel“ v skladu s specifikacijo proizvoda, da se omogoči preverjanje toka in sledljivosti do proizvajalca posamezne enote pakiranja.

Metoda proizvodnje

Točka 5(e) (Metoda proizvodnje) v sedanji specifikaciji proizvoda,

„Glede na posebne podnebne/talne razmere se gojijo samo izbrane sorte. Po skrbnem ročnem spravi se takoj ohlajeni in ustrezno sortirani šparglji v 24 urah tržijo po vsej Avstriji.“,

in Priloga 2 v delu, v katerem se nanaša na točko 5(e) (Metoda proizvodnje),

„Proizvodnja surovin

Zaradi posebnih podnebnih razmer (= zahodni del panonskega podnebja) in vrst tal (obrečna, černozijska, koluvalna in aluvialna tla z visoko vsebnostjo humusa ter različnimi deleži peska in puhlice) ter sort špargljev, ki so primerne (= priporočene) samo za te posebne razmere, razmere za gojenje prinašajo prednosti pred drugimi območji pridelave.

V primeru novih nasadov špargljev se namreč upoštevajo tudi značilnosti lokacije (= pozornost na kakovost tal, dobro prezračevanje podlage, brez kopičenja megle, novi nasadi, usmerjeni glede na vetrne razmere itd., tj. integrirana pridelava).

Kolobarjenje ne povzroča težav, ker je pridelovalna površina za šparglje (105 ha leta 1995) zanemarljiva v primerjavi s skupno površino regije Marchfeld (997 km²). Zato kemična dekontaminacija tal, kot se izvaja na območjih intenzivne pridelave, ni dovoljena. Prav tako ni dovoljeno saditi na zemljiščih, na katerih se gojijo šparglji, če ni mogoče zagotoviti zadostnega obdobja pred sajenjem naslednje kulture ali če se zdi zgoraj opisani postopek za Marchfeld nesmiseln.

Načeloma je treba zemljišče pustiti v prahi z zeleno odejo eno do dve leti, preden se posadi mlada kultura. Praviloma se pred sajenjem opravi podrahljavanje.

Sadike se kupujejo izključno od priznanih obratov za žlahtnjenje špargljev, lahko pa jih kmetija pridelata tudi sama. Saditev se izvede le, če so talne razmere dobre.

Smernice pridelave za integrirano gojenje špargljev (= vsi člani združenja Bund der Marchfelder Spargelgüter izvajajo integrirano pridelavo)

1. Upravljanje tal in kolobarjenje – pri ponovni zasaditvi špargljev je treba upoštevati vsaj desetletno obdobje mirovanja.

2. Oskrba s hranili

Dušik:

- v smislu N_{min} – ciljne vrednosti,
- ravnovesje N_{min} ob koncu rasti je največ 80 kg/ha v 0–90 cm,
- do konca izkopavanja se v nasadih za pridelavo ne uporabljajo dušikova gnojila.

Fosforna in kalijeva gnojila:

- za razreda vsebnosti hranil B in C po odstranitvi s polja,
- za vsebnost hranil D zmanjšano gnojenje,
- za vsebnost hranil E brez gnojenja.

3. Zaščita pridelka:

- prednost je treba dati sortam, ki so odporne proti boleznim listov,
- v predelu korenin ne sme zastajati voda,
- upoštevati je treba regionalna opozorila in preverjanje podlag,
- prednost je treba dati uporabi biotehničnih ukrepov,
- prednost je treba dati uporabi metod, ki ščitijo koristne organizme in delujejo selektivno.

4. Spravilo in skladiščenje – predelava v skladu s tržnimi pogoji.

Opis postopka proizvodnje/predelave

Pri dobro razvitih nasadih lahko izkopavanje (spravilo) poteka 10 do 14 dni v drugem letu. Običajno se spravilo začne šele v tretjem letu in lahko traja le do 1. junija. Od četrtega leta se lahko izkopavanje nadaljuje do 24. junija. Spravilo se lahko v nasadu skupaj izvaja največ osem let.

Spravilo špargljev je zelo naporno. Vsako steblo je treba ročno izkopati in odrezati z nožem za šparglje, nato pa je treba zemljo prav tako ročno nasuti nazaj. To pojasnjuje tudi visoko ceno te cenjene zelenjave.

Šparglji se takoj po spravilu pripeljejo na kmetijo, kjer se ohladijo z ledeno vodo (1–2 °C), odrežejo (glede na dolžino) in sortirajo (glede na premer) ter shranijo v hladilnici (1–2 °C).

Dolžina stebel ne sme presegati 22 cm pri belo in vijolično obarvanih špargljih ter 25 cm pri zeleno vijolično obarvanih in zelenih špargljih (običajno 27 cm). Tako se prepreči ali zmanjša olesenelost.

Nato šparglje prodajo neposredno na kmetiji ali pa jih še isti dan zapakirajo in razpošljejo po vsej Avstriji za prodajo gostinstvu in zelenjadarstvu.

Člani združenja Bund der Marchfelder Spargelgüter kupcem po vsej Avstriji dnevno dobavljajo sveže šparglje prek posebnih prevoznih sistemov. Šparglji ‚Marchfeldspargel‘ so kjer koli v Avstriji na voljo v 24 urah po spravilu.

Za pakiranje Špargljev ‚Marchfeldspargel‘ se lahko uporabijo samo materiali, ki ščitijo pred vlago, odbijajo svetlobo in omogočajo zapečatenje.“,

sta povzeti in spremenjeni tako:

„4.5. Metoda proizvodnje

4.5.1. Znanje in izkušnje – zahteve glede lokacije in tal

Šparglji se gojijo na lokacijah, ki so med seboj dovolj oddaljene, da se preprečijo epidemične okužbe zaradi boleznih in napadov škodljivih organizmov.

V primeru novih nasadov je treba upoštevati značilnosti lokacije. Poleg kakovosti tal je treba posebno pozornost nameniti možnosti dobrega prezračevanja podlag in prevladujočim vetrnim razmeram.

Pri ponovni zasaditvi špargljev je treba upoštevati vsaj desetletno obdobje mirovanja. Ker je velikost območja za pridelavo špargljev ‚Marchfeldspargel‘ v primerjavi s celotnim območjem regije Marchfeld zanemarljiva, tako kolobarjenje ne povzroča težav. Kemična dekontaminacija tal, kot se izvaja na območjih intenzivne proizvodnje, zato ni potrebna in tudi sicer ni dovoljena.

Eno do dve leti pred sajenjem mlade kulture špargljev se lahko na polju poseje zeleni podor. Če je potrebno, se pred sajenjem opravi podrahljavanje.

4.5.2. Sorte

Izbira sort ni omejena; vendar skupina vložnikov priporoča, da se gojijo samo tiste sorte špargljev, ki so še posebno primerne za gojenje v posebnih podnebnih razmerah, ki prevladujejo v regiji Marchfeld (tj. zahodni del panonskega podnebja), ali v posebnih vrstah tal, ki so na voljo (tj. obrečna, černo-zjomska, koluvialna in aluvialna tla z visoko vsebnostjo humusa ter različnimi deleži peska in puhlice).

Uporabljajo oziroma priporočajo se naslednje sorte špargljev:

- nemške: ruhm von braunschweig, schwetzingen meisterschuß, huchels auslese, lukullus, vulkan, presto, merkur, hermes, eposs, ravel, ramos, ramires, huchels alpha, hannibal, mondeo, rapsody, ramada, raffaello in violetta 1192,
- posebne nemške sorte zelenih špargljev (= brez antocianinov): spaganiva, schneewittchen, schneekopf, viridas, primaverde, ariane, steiniva in steineo,
- nizozemske: 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 in aspalim,
- posebne nizozemske sorte zelenih špargljev (= brez antocianinov): xenolim, vegalim in bacchus,
- francoske: laraç, 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 in burgundine,
- španske: placospes, dazilla in darbella,
- italijanske: ercole, franco, eros, giove in violetto di albegna,
- ameriške: mary washington,
- kanadske: guelph millenium.

Vse posodobljene sezname sort je mogoče dobiti pri združenju, ki upravlja specifikacijo proizvoda.

Če sadike niso pridelane na kmetiji, morajo biti pridobljene izključno iz priznanih obratov za žlahtnjenje špargljev, ki so kot taki registrirani v državi članici EU.

4.5.3. Proizvodnja

Vse kmetije morajo izvajati ekološko pridelavo (kmetijska gospodarstva s certifikatom BIO) ali izpolnjevati zahteve iz točke 4.5.3.1.

4.5.3.1 Oskrba s hranili in varstvo rastlin

Kot alternativo zahtevam za pridobitev ekološkega certifikata je treba upoštevati naslednje vrednosti:

Oskrba s hranili

Dušik:

- v smislu N_{min} – ciljne vrednosti,
- ravnovesje N_{min} ob koncu rasti je največ 80 kg/ha v 0–90 cm,
- do konca izkopavanja se v nasadih za pridelavo ne uporabljajo dušikova gnojila.

Fosforna in kalijeva gnojila:

- za razreda vsebnosti hranil B in C po odstranitvi s polja,
- za vsebnost hranil D zmanjšano gnojenje,
- za vsebnost hranil E brez gnojenja.

Zaščita pridelka

Za zagotovitev optimalnih razmer za gojenje špargljev ‚Marchfeldspargel‘ je treba upoštevati naslednje parametre:

- prednost je treba dati sortam, ki so odporne proti boleznim listov,
- v predelu korenin ne sme zastajati voda,
- upoštevati je treba regionalna opozorila in preverjanje podlag,
- prednost je treba dati uporabi biotehničnih ukrepov,
- prednost je treba dati uporabi metod, ki ščitijo koristne organizme in delujejo selektivno.

4.5.3.2. Spravilo/predelava

Pri dobro razvitih nasadih lahko izkopavanje (spravilo) poteka 10 do 14 dni v drugem letu. Običajno se spravilo začne šele v tretjem letu in lahko traja le do 1. junija. Od četrtega leta se lahko izkopavanje nadaljuje do 24. junija. Spravilo se lahko v nasadu skupaj izvaja največ osem let.

Spravilo špargljev je zelo naporno. Vsako posamezno steblo je treba izkopati in odrezati z nožem za šparglje. Nato je treba zemljo ročno nasuti nazaj.

Šparglji se takoj po spravilu pripeljejo na kmetijo, kjer se ohladijo s hladno vodo (1–8 °C), odrežejo (glede na dolžino) in sortirajo (glede na premer) ter shranijo v hladilnici (1–8 °C).

Pri olupljenih špargljih ‚Marchfeldspargel‘ se sveže spravljene poganjke z lupilcem/nožem olupijo navzdol od približno 2–3 cm pod vršičkom špargljev. Na poganjkah špargljev ne smejo ostati vidni ostanki olupkov.

Zlomljeni šparglji se lahko prodajajo tudi kot olupljeni zlomljeni šparglji ali olupljeni kosi špargljev.

Proizvajalci špargljev z ZGO ‚Marchfeldspargel‘ morajo imeti veljavno potrdilo GRASP (stopnja skladnosti: popolna skladnost) za njihovo prodajo ali trženje.

4.5.3.3. Pakiranje in predstavitev

Šparglji z ZGO ‚Marchfeldspargel‘ se prodajajo sveži neposredno na kmetiji ali pa se zapakirajo in odpošljejo še isti dan; vse faze proizvodnje (vključno z lupljenjem) in poznejše pakiranje morajo potekati na geografskem območju. Za pakiranje špargljev ‚Marchfeldspargel‘ (neolupljeni, olupljeni in zlomljeni/v kosih) se lahko uporabijo samo materiali, ki ščitijo pred vlago, odbijajo svetlobo in omogočajo zapečatenje. Vendar so glede na želje kupcev dopustne tudi različice.

Vsebina vsake enote pakiranja ali svežnja v njej mora biti poenotena in vsebovati samo šparglje istega porekla, kakovosti, skupine glede na obarvanost in velikosti, če je potrebna njena določitev. Vidni del vsebine enote pakiranja ali svežnja mora biti reprezentativen za celotno vsebino.

Poganjki na zunanji strani svežnja morajo po videzu in premeru ustrezati povprečju celega svežnja. Prav tako morajo biti enake dolžine. Svežnji morajo biti v enoti pakiranja urejeno zloženi ter enako težki in dolgi; vsak posamezen sveženj je lahko zaščiten s papirjem.

Posebni prevozni sistemi zagotavljajo, da so šparglji ‚Marchfeldspargel‘ kjer koli v Avstriji na voljo v 24 urah po pravilu.“

Enotni dokument

Stavka „Izbira sort ni omejena, vendar skupina vložnikov priporoča, da se gojijo samo sorte špargljev, ki so se izkazale za primerne za razmere, ki prevladujejo v regiji Marchfeld. Uporabljajo oziroma priporočajo se naslednje sorte špargljev:“, sta bila dodana točki 3.2 enotnega dokumenta v podtočki Sorte. Hkrati je obstoječi seznam priporočenih sort nadomeščen s posodobljenim seznamom iz točke 4.5.2 specifikacije proizvoda.

Prav tako v skladu s točko 3.2 so vstavljene naslednje zahteve:

- če sadik ne pridelajo kmetje sami, morajo biti pridobljene izključno iz priznanih obratov za žlahtnjenje špargljev, ki morajo biti kot taki registrirani v državi članici EU,
- izpolnjena morajo biti merila za ekološko pridelavo ali merila za oskrbo s hranili in varstvo rastlin, ki so opredeljena v točki 4.5.3.1 specifikacije proizvoda,
- prav tako morajo proizvajalci špargljev z ZGO ‚Marchfeldspargel‘ imeti veljavno potrdilo GRASP (stopnja skladnosti: popolna skladnost) za njihovo prodajo ali trženje.

V točki 3.4 enotnega dokumenta je navedeno, da morajo vse faze proizvodnje, vključno z lupljenjem špargljev, potekati na geografskem območju.

V prvem odstavku točke 3.5 sedanjega enotnega dokumenta je stavek

„Šparglji z ZGO ‚Marchfeldspargel‘ se prodajajo sveži neposredno na kmetiji ali pa se zapakirajo in odpošljejo še isti dan; zaradi tega časovnega okvira in da bi se ohranila kakovost špargljev, zlasti njihova svežina in mehkooba, mora pakiranje potekati na geografskem območju.“

dopolnjen, zadnji stavek:

„Za pakiranje se lahko uporabijo samo materiali, ki ščitijo pred vlago, odbijajo svetlobo in omogočajo zapečatenje.“

pa je nadomeščen z naslednjim:

„Za pakiranje se morajo uporabiti materiali, ki ščitijo pred vlago, odbijajo svetlobo in omogočajo zapečatenje. Vendar so glede na želje kupcev dopustne tudi različice.“

Obrazložitev

Sedanje besedilo v specifikaciji proizvoda in Prilogi 2, kolikor se nanaša na proizvodni proces, je bilo povzeto in preoblikovano. Besedilo iz Priloge 2, ki se nanaša na točko 5(b) (Opis razlik v proizvodnih metodah) o poenotenosti in predstavitvi ter distribuciji, je prav tako vstavljeno tukaj. Bistvenih sprememb ni, razen v naslednjih točkah:

- Dopustne sorte: v sedanji različici specifikacije proizvoda dovoljene sorte niso izčrpno naštet, temveč je naveden le seznam sort, ki so priporočene, ker so prilagojene območju in zagotavljajo zeleno mehkoobo brez grenkobe. Vendar je besedilo različnih delov specifikacije proizvoda v zvezi s tem večkrat privedlo do različnih razlag. Dejansko so se v praksi gojile le te sorte. Zaradi jasnosti pri izvajanju preverjanj je bil ta seznam leta 2002 dopolnjen in ga je treba zdaj ponovno prilagoditi. Kot nove sorte so navedene:

- ramires, huchels alpha, hannibal, mondeo, rapsody, ramada, raffaello, violetta 1192, viridas, primaverde, ariane, steiniva, steineo, vitalim, herkolim, avalim, cumulus, magnus, tallems, fortems, primems, cygnus, bejo 2827, portlim, frühlim, terralim, cychus, prius, finalus, sunlim, erasmus, atticus, maxlim, starlim, aspalim, xenolim, vegalim, bacchus, darsiane, darlise, voltaire, obelisk, burgundine, placospes, dazilla, darbella, ercole, franco, eros, giove, violetto di albegna in guelph millenium.
- Vendar je treba ob upoštevanju dejstva, da so bili cilji žlahtnjenja za vse nove sorte od konca devetdesetih let prejšnjega stoletja osredotočeni na mehko in nižjo vsebnost grenkih snovi, hkrati določiti, da izbira sort ni omejena na navedeni seznam sort, temveč je prosta. Ta seznam vsebuje sorte, ki jih skupina vložnikov priporoča na podlagi praktičnih izkušenj, vendar ne izključuje uporabe drugih sort. To naj ne bi povzročilo poslabšanja kakovosti proizvoda v smislu mehko in vsebnosti grenkih snovi. Izbira ustreznih sort je odvisna od proizvajalca. Preden se šparglji dajo na trg, jih preveri nadzorni organ, zaščiteno ime ZGO „Marchfeldspargel“ pa lahko nosijo le, če izpolnjujejo deklarirane zahteve glede kakovosti. Poleg tega je glede na to, da so šparglji večletni pridelek, katerega spravilo je mogoče šele po tretjem letu, tveganje, da bi proizvajalci namerno pristali na znižanje kakovosti, kar bi jim lahko za več let preprečilo trženje proizvoda pod zaščitnim imenom, mogoče oceniti kot majhno.
- Smernice pridelave za integrirano gojenje špargljev (integrirana pridelava) so bile nadomeščene s posebno uredbo o avstrijskem programu za okolju prijazno kmetijstvo (ÖPUL). Zahteve integrirane pridelave tako niso več veljavne, zato je bilo treba črtati sklic nanje. Ker je treba kot alternativo zahtevam za ekološko pridelavo še vedno izpolnjevati zahteve integrirane pridelave glede oskrbe s hranili ter gnojenja s fosforjem in kalijem, so te zahteve zdaj ločeno vključene v točko 4.5.3.1 specifikacije proizvoda.
- Skladnost z merili za ekološko pridelavo oziroma merili, ki so podrobneje opredeljena v točki 4.5.3.1, v zvezi z oskrbo s hranili in varstvom rastlin, potrošnikom zagotavlja ne le najboljšo kakovost, ampak tudi okolju prijazno pridelavo.
- Nove tržne oblike: zaradi sprememb v povpraševanju potrošnikov se lahko šparglji z ZGO „Marchfeldspargel“ tržijo tudi kot zlomljeni šparglji ali šparglji v kosih (tj. odlomki špargljev z vršički ali brez njih) in v olupljeni obliki (celotni poganjki in kosi so lahko olupljeni). Lupljenje ali lomljenje stebel ne vpliva na značilnosti, ki jih potrošniki povezujejo z označbo „Marchfeldspargel“. Za nekatere jedi se posebej zahtevajo šparglji, ki so na voljo po nižjih cenah. Vključitev teh kosov v zaščiteno označbo porekla povečuje gotovost potrošnikov, da dejansko dobijo visokokakovostne šparglje tudi v tem segmentu proizvodov, proizvajalcem pa omogoča, da pod nadzorovanimi pogoji prodajo večji del svojega pridelka.
- Proizvajalci špargljev z ZGO „Marchfeldspargel“ se zavedajo svoje odgovornosti do kupcev in zaposlenih ter za ugled proizvoda. Zato – pa tudi v skladu z željami kupcev – se s certificiranjem v okviru **GRASP** (GlobalGAP Risk Assessment on Social Practice – ocena tveganja v zvezi s socialno prakso na podlagi standardov GLOBALGAP) zagotavljajo dobrobit in pravice zaposlenih (stalnih in sezonskih delavcev). GRASP je dodatni certifikacijski modul, s katerim se ocenjuje tveganje za dobrobit delavcev.
- Embalaža: brez uvedbe dodatnih zahtev so zahteve v zvezi s tem jasnejše. Sedanja stroga omejitev uporabe materialov, ki ščitijo pred vlago, odbijajo svetlobo in omogočajo zapečatenje, je bila odpravljena (črtanje besede „izključno“), tako da bi moralo biti odslej omogočeno odstopanje od te omejitve.
- Za hlajenje špargljev po spravilu bo v prihodnje namesto ledene vode (1–2 °C) predpisana hladna voda s temperaturo 1–8 °C. Ledena voda se relativno hitro segreje, ko se vanjo položijo topli šparglji, ti pa v njej ostanejo dlje. Zato je bilo iz praktičnih razlogov dovoljeno odstopanje za temperaturo vode. To pozitivno vpliva tudi na kakovost proizvoda „Marchfeldspargel“, saj se lahko pri špargljih, če jih predolgo pustimo na hladni temperaturi, pojavijo razpoke, ki negativno vplivajo na njihov videz. Iz istih razlogov je bila temperatura v hladilnici spremenjena z 1–2 °C na 1–8 °C.

- Z izvajanjem faz proizvodnje izključno na geografskem območju se ohranja kakovost in zagotavlja regionalno poreklo. Da bi se zagotovila kakovost špargljev, je treba med predelavo zagotavljati stalno vlaženje. Tega v primeru dolgotrajnega prevoza ni več mogoče zagotoviti. Zato je nujno, da hlajenje in pakiranje potekata na geografskem območju. Če bi bile prevozne poti predolge, tj. zunaj opredeljenega območja, bi se proizvod neizogibno bolj izsušil. To bi povzročilo izgubo kakovosti v smislu značilnega svežega videza svežih špargljev po spravilu in njihove značilne arome. Svežina proizvoda preprečuje tudi izgubo vitaminov.

Povezava z geografskim območjem

Točka 5(f) specifikacije proizvoda,

„Regija Marchfeld se nahaja v zahodnem delu panonskega stepskega podnebja. Te podnebne razmere skupaj s posebnimi vrstami tal (obrečna, černo-zjomska, koluvalna in aluvialna tla z visoko vsebnostjo humusa ter različnimi deleži peska in puhlice) tvorijo popolno kombinacijo za gojenje špargljev.“,

in Priloga 2 v delu, ki se nanaša na točko 5(f) (Povezava z geografskim območjem),

„Vpliv tal, podnebja in dolgoletnih izkušenj regionalnih pridelovalcev špargljev na proizvod ‚Marchfeldspargel‘

Kot je bilo že omenjeno, se regija Marchfeld ponaša s posebnimi talnimi razmerami, zlasti z obrečnimi, černo-zjomskimi, koluvalnimi in aluvialnimi tlemi, ki imajo visoko vsebnost humusa ter različne deleže peska in puhlice.

Za regijo so značilne tudi posebne podnebne razmere, saj je Marchfeld del zahodnega dela panonskega podnebja. Ta regija ima skupaj z jugovzhodno Štajersko največje število ur sonca v vsej Avstriji. Poleg tega je Marchfeld ena najtoplejših avstrijskih regij. Visoke povprečne temperature in na splošno zadostna vlažnost ustvarjajo zelo ugodne razmere za pridelavo poljščin, zlasti ker je rastna sezona v regiji Marchfeld ena najdaljših v Avstriji.

Da so te razmere idealne za šparglje, dokazuje tudi dejstvo, da so divji šparglji tu avtohtoni.

Poleg teh idealnih razmer za gojenje so regionalni pridelovalci špargljev tisti, ki ‚oplemenitijo‘ proizvod ‚Marchfeldspargel‘.

Na podlagi dolgoletnih izkušenj (= poskusov gojenja) se priporočajo samo sorte, ki so najprimernejše glede na te posebne razmere za gojenje (glej opis surovin).

Vsi člani združenja Bund der Marchfelder Spargelgüter pridelujejo šparglje v skladu s smernicami za integrirano pridelavo in/ali ekološko pridelavo. To zagotavlja, da je pridelek najboljše notranje kakovosti.

Špargelj ‚Marchfeldspargel‘ odlikuje posebno značilna aroma špargljev.

Vsebuje manj grenkih snovi in je še posebno mehak.

Takoj po spravilu se šparglji ohladijo z ledeno vodo, sortirajo in shranijo v hladilnici.

Posebno sortiranje po meri (npr. Marchfelder Solospargel, namenjen gostinstvu, z najmanjšim premerom 20 mm in največjim odstopanjem 6 mm na enoto pakiranja; glej poročanje medijev) in razpošiljanje po vsej Avstriji v 24 urah dopolnjujeta uspeh špargljev ‚Marchfeldspargel‘ (glej poročanje medijev).

Da se šparglji ‚Marchfeldspargel‘ zdaj povezujejo z določeno tradicijo, je razvidno tudi iz različnih receptov za pite, pijače, pečene jedi itd., ki vsebujejo te šparglje (glej poročanje medijev).

Otvoritev sezone ‚Marchfeldspargel‘ s strani zveznega predsednika, kronanje kraljice špargljev ‚Marchfeldspargel‘ s strani zveznega kanclerja, svetovno prvenstvo špargljev v Marchfeldu, festival špargljev in nenazadnje tedni špargljev v restavracijah (po vsej Avstriji) dokazujejo, da je ‚Marchfeldspargel‘ postal edinstven pojem (glej poročanje medijev).“

sta nadomeščeni s:

„4.6. Povezava z geografskim območjem

Marchfeld se ponaša s posebnimi talnimi razmerami, ki so idealne za gojenje špargljev. V regiji so prisotna zlasti černo-zjomska, koluvialna in aluvialna tla, ki imajo visoko vsebnost humusa ter različne deleže peska in puhlice. Posebne so tudi podnebne razmere. Za regijo Marchfeld je značilno, da leži na zahodnem delu panonskega podnebja in ima skupaj z jugovzhodno Štajersko največje število ur sonca v vsej Avstriji. Poleg tega je Marchfeld eno najtoplejših avstrijskih območij. Visoke povprečne temperature in na splošno zadostna vlažnost ustvarjajo zelo ugodne razmere za pridelavo poljščin, zlasti ker je rastna sezona v regiji Marchfeld ena najdaljših v Avstriji.

Da so te podnebne in talne razmere idealne za šparglje, dokazuje tudi dejstvo, da so divji šparglji tu avtohtoni.

Poleg teh ugodnih razmer za gojenje so regionalni pridelovalci špargljev tisti, ki ‚oplemenitijo‘ proizvod ‚Marchfeldspargel‘. Na podlagi dolgoletnih izkušenj (= poskusov gojenja) se priporočajo samo sorte, ki so najprimernejše glede na te posebne razmere za pridelavo in v katerih se zaradi njihovega gojenja ter talnih in podnebnih razmer ne razvije veliko grenkih snovi. Pridelovalci špargljev so se dogovorili tudi za krajšo dolžino stebel špargljev, saj jih namerno odrežejo dlje od podlage, kar prispeva k sorazmerno manjši olesenosti. Šparglji ‚Marchfeldspargel‘ so splošno znani po posebni mehkoobi.

Marchfeld je vse od 19. stoletja zelo pomemben za gojenje špargljev; nekatere kmetije so oskrbovale dunajski dvor. Dolgoletno tradicijo proizvoda ponazarjajo najrazličnejši recepti za pite, pijače, pečene jedi itd., ki vsebujejo šparglje ‚Marchfeldspargel‘.

Številni družabni dogodki, kot so otvoritev sezone špargljev ‚Marchfeldspargel‘ s strani zveznega predsednika, kronanje kraljice špargljev ‚Marchfeldspargel‘ s strani zveznega kanclerja, svetovno prvenstvo špargljev v Marchfeldu, festival špargljev in nenazadnje tedni špargljev v restavracijah (po vsej Avstriji), na katerih predstavljajo ZGO ‚Marchfeldspargel‘, kažejo, da je ZGO ‚Marchfeldspargel‘ edinstven pojem z velikim ugledom in izjemnim sentimentalnim pomenom.“

Enotni dokument

V točki 5 enotnega dokumenta so najprej pojasnjeni dejavniki, ki so bistveni za povezavo, nato sta stavka:

„Dolgoletne izkušnje pridelovalcev špargljev ‚Marchfeldspargel‘ pripomorejo k temu, da se pridelujejo samo sorte, ki so najprimernejše glede na razmere za pridelavo. Ker se uporabljajo samo sorte špargljev, ki so dobro prilagojene posebnim talnim razmeram v regiji Marchfeld, šparglji ‚Marchfeldspargel‘ vsebujejo manj grenkih snovi.“

nadomeščena z naslednjim:

„Dolgoletne izkušnje pridelovalcev špargljev ‚Marchfeldspargel‘ pripomorejo k temu, da se priporočajo samo sorte, ki so najprimernejše glede na posebne razmere za pridelavo in v katerih se zaradi njihovega gojenja ter talnih in podnebnih razmer ne razvije veliko grenkih snovi.“

Razlage o slovesu špargljev „Marchfeldspargel“ so dopolnjene.

Obrazložitev

Zgodovinske omembe, ki so bile prvotno vključene v točko 5(d), (Dokazilo o poreklu), so zdaj vključene v točko 4.6 (Povezava z geografskim območjem) in s sedanjim besedilom o ustreznih podnebnih in talnih razmerah regije Marchfeld ter človeških dejavnikih, ki vplivajo na kakovost proizvoda, združene v enotno besedilo. To ne pomeni bistvenih sprememb. Navedba prakse rezanja stebel špargljev dlje od lesnate podlage ali rezanja na krajše poganjke, kot je običajno za primerljive proizvode, je iz dela Priloge 2 prestavljena v točko 5(b) (tj. besedilo z opisom značilnosti, po katerih se šparglji „Marchfeldspargel“ razlikujejo od primerljivih proizvodov).

Označevanje

Prvotna različica točke 5(h) specifikacije proizvoda se glasi:

„Zaščiteni označba ‚Marchfeldspargel‘, ime proizvajalca, naslov, skupina glede na obarvanost, razred, sortiranje, teža“.

To je nadomeščeno z naslednjim:

„5. Označevanje

Poleg obveznih oznak, ki se zahtevajo s pravom Unije, mora imeti vsaka enota, pakirana za prodajo, poleg številke serije ali datuma jasno čitljivo in neizbrisno navedeno tudi ime in naslov proizvajalca, skupino glede na obarvanost, razred, razvrstitev in težo.“

Enotni dokument

Podrobna navodila za označevanje so bila vključena tudi v točko 3.6 enotnega dokumenta.

Obrazložitev

Zaradi jasnosti in boljše obveščenosti kupcev je izrecno določeno, da morajo biti dodatne informacije jasne in jasno čitljive ter navedene na vidnem mestu za kupce na vsaki enoti, pripravljeni za prodajo.

Drugo

— Ime skupine vložnikov je bilo spremenjeno v Verein Marchfeldspargel g.g.A.

— V točki 6 (Nadzorni organ) je naslov nadzornega organa popravljen, njegove naloge pa so opredeljene tako:

„Preverjanje značilnosti proizvoda ter dokumentov in dokazil o verodostojnosti in skladnosti s specifikacijo proizvoda iz točke 4.4 (Dokazilo o poreklu).“

— Vrsta proizvoda

Navedba „zelenjave“ v točki 4 sedanje specifikacije proizvoda (Vrsta proizvoda) je nadomeščena z naslednjim besedilom, ki ustreza nomenklaturi iz Priloge XI k Izvedbeni uredbi (EU) št. 668/2014:

„4.1 Vrsta proizvoda

Skupina 1.6 Sadje, zelenjava in žita, sveži ali predelani“

Sprememba proizvoda je torej primerna le, kolikor se šparglji „Marchfeldspargel“ zdaj delno prodajajo v olupljeni obliki.

— Sklic na *Codex Alimentarius Austriacus* (avstrijski živilski zakonik) v sedanji točki o nacionalnih zahtevah je bil črtan, saj je treba ta zakonik na splošno upoštevati ne glede na to, ali je naveden v specifikaciji proizvoda, zlasti ker se ta točka ne šteje več za nujno vsebino specifikacije proizvoda.

ENOTNI DOKUMENT

„Marchfeldspargel“

EU št.: PGI-AT-1462-AM04 – 25.5.2022

ZOP () ZGO (X)

1. **Ime [ZOP ali ZGO]**

„Marchfeldspargel“

2. **Država članica ali tretja država**

Avstrija

3. **Opis kmetijskega proizvoda ali živila**3.1. *Vrsta proizvoda*

Skupina 1.6 Sadje, zelenjava in žita, sveži ali predelani

3.2. *Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1*

Šparglji „Marchfeldspargel“ se tržijo sveži, olupljeni ali neolupljeni, kot celi poganjki ali v obliki zlomljenih špargljev ali kosov špargljev. Poganjki špargljev (= mladi poganjki špargljev vrste *Asparagus officinalis* L.) morajo biti zdravi, brez poškodb, ki jih povzroči neustrezno pranje, čisti, sveži po videzu in vonju, brez škodljivih organizmov in poškodb, ki jih povzročajo glodavci ali žuželke, praktično brez zmečkanin, obtolčenin ali odvečne zunanje vlage ter brez tujega vonja in/ali okusa. Rez na dnu poganjka mora biti čim bolj čist. Poganjki špargljev ne smejo biti vdrti, razcepljeni, olupljeni (razen če se tržijo kot olupljeni) ali zlomljeni (razen če se tržijo kot zlomljeni šparglji ali kosi špargljev). Manjše razpoke, ki se pojavijo po spravilu, so dovoljene le v omejenem obsegu. Špargelj „Marchfeldspargel“ ima značilno prefinjeno aromo špargljev z malo grenkimi snovmi. Njegov okus ne sme biti preveč grenak ali lesnat.

Šparglji se delijo v štiri skupine glede na obarvanost:

- beljeni špargelj – beluš,
- vijolični špargelj: vršiček je obarvan med rožnato in vijolično/purpurno rdečo, del poganjka pa je bel,
- vijolično zeleni špargelj: delno je obarvan vijolično in zeleno,
- zeleni špargelj: vršiček in večina poganjka morata biti obarvana zeleno.

Največja dovoljena dolžina za beljene in vijolične šparglje je 22 cm, za zelene in vijolično zelene šparglje pa 25 cm.

Sorte

Izbira sort ni omejena, vendar skupina vložnikov priporoča, da se gojijo samo sorte špargljev, ki so se izkazale za primerne glede na razmere, ki prevladujejo v regiji Marchfeld. Uporabljajo oziroma priporočajo se naslednje sorte špargljev:

- nemške: ruhm von braunschweig, schwetzingen meisterschulz, huchels auslese, lukullus, vulkan, presto, merkur, hermes, eposs, ravel, ramos, ramires, huchels alpha, hannibal, mondeo, rapsody, ramada, raffaello in violetta 1192,

- *schneekopf*, *viridas*, *primaverde*, *ariane*, *steiniva* in *steineo*, — posebne nemške sorte zelenih špargljev (= brez antocianinov): *spaganiva*, *schneewittchen*,
- nizozemske: *venlim*, *carlim*, *gijnlim*, *boonlim*, *backlim*, *thielim*, *horlim*, *prelim*, *grolim*, *vitalim*, *herkolim*, *avalim*, *cumulius*, *magnus*, *tallems*, *fortems*, *primems*, *cygnus*, *bejo 2827*, *portlim*, *frühlim*, *terralim*, *cychus*, *prius*, *finalus*, *sunlim*, *erasmus*, *atticus*, *maxlim*, *starlim* in *aspalim*,
- posebne nizozemske sorte zelenih špargljev (= brez antocianinov): *xenolim*, *vegalim* in *bacchus*,
- francoske: *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* in *burgundine*,
- španske: *placosesp*, *dazilla* in *darbella*,
- italijanske: *ercole*, *franco*, *eros*, *giove* in *violetto di albegna*,
- ameriške: *mary washington*,
- kanadske: *guelph millenium*.

Če sadike niso pridelane na kmetiji, morajo biti pridobljene izključno iz priznanih obratov za žlahtnjenje špargljev, ki so kot taki registrirani v državi članici EU.

Izpolnjevati je treba merila za ekološko pridelavo oziroma merila za oskrbo s hranili in varstvo rastlin iz specifikacije proizvoda.

Proizvajalci špargljev „*Marchfeldspargel*“ morajo imeti veljavno potrdilo GRASP (stopnja skladnosti: popolna skladnost) za prodajo ali trženje špargljev z ZGO „*Marchfeldspargel*“.

3.3. *Krma (samo za proizvode živalskega izvora) in surovine (samo za predelane proizvode)*

—

3.4. *Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju*

Vse faze proizvodnje, vključno z lupljenjem špargljev, morajo potekati na opredeljenem geografskem območju.

3.5. *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn. proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Šparglji z ZGO „*Marchfeldspargel*“ se prodajajo sveži neposredno na kmetiji ali pa se zapakirajo in odpošljejo še isti dan; zaradi tega časovnega okvira in da bi se ohranila kakovost špargljev, zlasti njihova svežina in mehkoča, mora pakiranje potekati na geografskem območju. Šparglji „*Marchfeldspargel*“ se tržijo v svežnjih, ki so tesno povezani, v plasteh v posameznih pakiranjih ali v majhnih pakiranjih. Šparglji se sortirajo po velikosti glede na premer v specifikaciji proizvoda. Vsebina vsake enote pakiranja ali svežnja mora biti enotna in vključevati samo šparglje istega porekla, kategorije proizvoda in skupine obarvanosti. Za pakiranje se lahko uporabijo samo materiali, ki ščitijo pred vlago, odbijajo svetlobo in omogočajo zapečatenje. Vendar so glede na želje kupcev dopustne tudi različice.

Poseben sistem prevoza zagotavlja, da so dnevno sveži šparglji v 24 urah na voljo po celi Avstriji.

3.6. *Posebna pravila za označevanje proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Poleg obveznih oznak, ki se zahtevajo s pravom Unije, ima vsaka enota, pakirana za prodajo, poleg številke serije ali datuma jasno čitljivo in neizbrisno navedeno tudi ime in naslov proizvajalca, skupino glede na obarvanost, razred, razvrstitev in težo.

4. **Jedrnata opredelitev geografskega območja**

Marchfeld: rodovitna ravnina vzhodno od Dunaja med Donavo in Moravo. Na jugu ga zamejuje Donava, na vzhodu Morava, na zahodu obrobje Dunaja (razen dunajskih katastrskih občin Eßling, Breitenlee, Süßenbrunn in Stammersdorf, ki so prav tako del regije Marchfeld), na severu pa zahodne in/ali severne meje občin Hagenbrunn, Enzersfeld v Weinviertelu, Großebersdorf, Wolkersdorf im Weinviertel, Auersthal, Matzen-Raggendorf, Prottes in Angern an der March.

5. **Povezava z geografskim območjem**

Status špargljev z ZGO „Marchfeldspargel“ temelji najprej na njihovi kakovosti zaradi kombinacije naravnih in človeških dejavnikov ter na slovesu in posebni vrednosti, ki jo imajo kot vrhunski proizvod.

Regijo Marchfeld dosežejo podnebni vplivi zahodnega dela panonskih step in ima posebne vrste tal (obrečna, černo-zjomska, koluvalna in aluvialna tla z visoko vsebnostjo humusa ter različnimi deleži ilovice in puhlice). Skupaj z jugovzhodno Štajersko ima največje število ur sonca na leto med vsemi regijami v Avstriji in spada med najtoplejša območja v državi. Regija Marchfeldspargel vse od 19. stoletja zavzema pomembno mesto v pridelavi špargljev (v času avstroogrske monarhije so posamezne kmetije oskrbovale dunajski dvor), tako da imajo pridelovalci špargljev „Marchfeldspargel“ dolgoletne izkušnje z gojenjem špargljev. Ugodne razmere za pridelavo olajšujejo izpolnjevanje ekoloških standardov.

Špargelj „Marchfeldspargel“ odlikuje še posebno značilna aroma špargljev; vsebuje manj grenkih snovi kot primerljivi proizvodi in je privlačen zaradi svoje mehko-be.

Podnebne razmere skupaj s posebnimi vrstami tal zagotavljajo odlično podlago za gojenje špargljev. Visoke povprečne temperature in zadostna vlažnost pomenijo, da so razmere zelo primerne za gojenje pridelkov. Divji šparglji so tako v regiji Marchfeld avtohtoni. Dolgoletne izkušnje pridelovalcev špargljev „Marchfeldspargel“ pripomorejo k temu, da se priporočajo samo sorte, ki so najprimernejše glede na posebne razmere za pridelavo in v katerih se zaradi njihovega gojenja ter talnih in podnebnih razmer ne razvije veliko grenkih snovi. Poleg tega so poganki špargljev „Marchfeldspargel“ ob spravi krajši od primerljivih proizvodov, zato so manj lesnati.

Šparglji „Marchfeldspargel“ imajo tudi dober ugled. Regija Marchfeld je znana kot „žitnica“ in „zelenjavni vrt“ Avstrije. „Marchfeldspargel“, „kralj“ Marchfelda, je „znamka, ki celotni regiji daje identiteto“ (glej intervju na spletni strani unserespezialitaeten.at/der-marchfeldspargel, v katerem lokalni ekološki kmet Markus Brandenstein navaja: „Ko ljudje danes govorijo o Marchfeldu, pomislijo na ‚Marchfeldspargel‘“). „Pokušanje svežih marchfeldskih špargljev“ je ena od „desetih stvari, ki jih morate storiti ob obisku Marchfelda“ (glej zadetke pri iskanju po tej ključni besedi).

O začetku in napredku sezone špargljev se obširno poroča v lokalnih medijih in na internetu (npr. blog „AbHof – ‚Šparglji se končno vračajo: Marchfeld‘“; zapis na blogu GOURMET z dne 12. aprila 2020 – „Nadzemeljsko! Naši šparglji iz Marchfelda“; Ögreissler – „Šparglji – kraljevska zelenjava iz Marchfelda“; poročilo Stefana Havraneka v reviji NÖN z dne 27. marca 2020 o kampanji z naslovom „Marchfeldski šparglji so zvezda na YouTube“ – številni filmski portreti s ključno besedo „Marchfeldspargel“; članek v časopisu Wiener Zeitung z dne 20. aprila 2018 z naslovom „Poceni lažni šparglji – avstrijski kmetje se pritožujejo, da se uvoženi šparglji prodajajo kot šparglji ‚Marchfeldspargel‘“; članek v reviji Kurier z dne 23. aprila 2021, ki sta ga napisali Ute Brühl in Julia Schrenk, z naslovom „Okus pomladi“ in še številni drugi prispevki).

Številni dogodki, kot so razkošna slavnostna otvoritev sezone špargljev v Marchfeldu, kronanje kraljice špargljev in posebni tedni špargljev „Marchfeldspargel“ v restavracijah po vsej Avstriji, dokazujejo, da so šparglji z ZGO „Marchfeldspargel“ edinstven proizvod, katerega sloves sega daleč in ki ima izjemen sentimentalni pomen (glej nešteto ogledov na internetu za ključne besede „sezona marchfeldskih špargljev“, „kraljica marchfeldskih špargljev“ ali „slavnostna prireditev v čast marchfeldskih špargljev“).

Različni recepti, na primer za pite, pečene jedi, omlete ali rižote iz marchfeldskih špargljev, če jih naštejemo le nekaj, ponazarjajo dolgo tradicijo uporabe špargljev „Marchfeldspargel“ v avstrijski kuhinji (glej tudi knjigo Ingrid Haslinger iz leta 1997 z naslovom *Der Marchfeldspargel Das Kaisergemüse* (Marchfeldski šparglji – cesarska zelenjava) založbe Verlag Pichler, v kateri podrobno opisuje zgodovino in prakse gojenja, vsebuje pa tudi več receptov, ali knjigo iz leta 2006 z naslovom *So kocht Österreich* (Tako kuha Avstrija) založbe Residenz-Verlag, ki vsebuje 150 vrhunskih receptov najboljših avstrijskih kuharskih mojstrov. V sporočilu za javnost OTS0010 z dne 19. junija 2006 je navedeno: „V tej dragoceni knjigi receptov zvezde niso jastog, kaviar ali romb, temveč so to postrv, zrezek iz jagnječjega hrbta in šparglji „Marchfeldspargel“).

Sklic na objavo specifikacije

<https://www.patentamt.at/herkunftsangaben/marchfeldspargel/>, dostop pa je možen tudi neposredno na spletišču avstrijskega patentnega urada (www.patentamt.at) z izbiro: Marken/Marken anmelden/Herkunftsangaben. Besedilo je na voljo pod imenom oznacbe kakovosti.
