II

*(Nezakonodajni akti)*

# UREDBE

## IZVEDBENA UREDBA KOMISIJE (EU) 2015/255

**z dne 13. februarja 2015**

**o odobritvi manjše spremembe specifikacije za ime, vpisano v registru zaščitenih označb porekla in zaščitenih geografskih označb (Marchfeldspargel (ZGO))**

EVROPSKA KOMISIJA JE –

ob upoštevanju Pogodbe o delovanju Evropske unije,

ob upoštevanju Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 21. novembra 2012 o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil ([1]) in zlasti drugega pododstavka člena 53(2) Uredbe,

ob upoštevanju naslednjega:

(1) Komisija je v skladu s prvim pododstavkom člena 53(1) Uredbe (EU) št. 1151/2012 preučila zahtevek Avstrije za odobritev spremembe specifikacije za zaščiteno geografsko označbo „Marchfeldspargel“, registrirano na podlagi Uredbe Komisije (ES) št. 1263/96 ([2]), kakor je bila spremenjena z Uredbo (ES) št. 564/2002 ([3]).

(2) Namen zahtevka je sprememba specifikacije glede spremembe nadzornega organa.

(3) Komisija je zadevno spremembo preučila in sklenila, da je upravičena. Ker je sprememba manjša v smislu tretjega pododstavka člena 53(2) Uredbe (EU) št. 1151/2012, jo Komisija lahko odobri brez uporabe postopka iz členov 50 do 52 navedene uredbe –

SPREJELA NASLEDNJO UREDBO:

*Člen 1*

Specifikacija zaščitene geografske označbe „Marchfeldspargel“ se spremeni v skladu s Prilogo I k tej uredbi.

([1]) UL L 343, 14.12.2012, str. 1.

([2]) Uredba Komisije (ES) št. 1263/96 z dne 1. julija 1996 o dopolnitvi Priloge k Uredbi (ES) št. 1107/96 o registraciji geografskih označb in geografskega porekla po postopku iz člena 17 Uredbe (EGS) št. 2081/92 (UL L 163, 2.7.1996, str. 19).

([3]) Uredba Komisije (ES) št. 564/2002 z dne 2. aprila 2002 o spremembi specifikacije dveh imen iz Priloge k Uredbi (ES) št. 1107/96 o registraciji geografskih označb in označb porekla po postopku iz člena 17 Uredbe Sveta (EGS) št. 2081/92 o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske pridelke in živila in o spremembi specifikacije imena iz Priloge k Uredbi (ES) št. 2400/96 o vnosu nekaterih imen v Register zaščitenih označb porekla in zaščitenih geografskih označb, določenih z Uredbo Sveta (EGS) št. 2081/92 (Marchfeldspargel/Baena/Lammefjordsgulerod) (UL L 86, 3.4.2002, str. 7).

*Člen 2*

Prečiščeni enotni dokument, v katerem so navedeni glavni elementi specifikacije, je v Prilogi II k tej uredbi.

*Člen 3*

Ta uredba začne veljati dvajseti dan po objavi v *Uradnem listu Evropske unije*.

Ta uredba je v celoti zavezujoča in se neposredno uporablja v vseh državah članicah.

V Bruslju, 13. februarja 2015

*Za Komisijo*
*V imenu predsednika*
Phil HOGAN
*Član Komisije*

*PRILOGA I*

V specifikaciji zaščitene geografske označbe „Marchfeldspargel“ se odobrijo naslednje spremembe:

— V točki 5(g) specifikacije se navedeni nadzorni organ, tj. deželni glavar Spodnje Avstrije, nadomesti z naslednjim zasebnim nadzornim organom:

SGS Austria Controll-Co.GesmbH
Diefenbachgasse 35
A-1150 Dunaj
Telefon: +43 151225670
Telefaks: +43 151225679
E-pošta: sgs.austria@sgs.com

— Ime skupine vlagateljice je bilo spremenjeno v:

„Verein Genuss regija Marchfeldspargel g.g.A.“

*PRILOGA II*

**PREČIŠČENI ENOTNI DOKUMENT**

Uredba Sveta (ES) št. 510/2006 z dne 20. marca 2006 o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode in živila (*)

**„MARCHFELDSPARGEL“**

Št. ES: AT-PGI-0217-01213 – 11.03.2014

**ZGO (X)** **ZOP ( )**

1. **Ime**

„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*

Poganjki (= mladi poganjki špargljev „*Asparagus officinalis* L.“) morajo biti nepoškodovani, zdravi, brez poškodb, ki jih povzroči neustrezno pranje, čisti, sveži po videzu in vonju, brez škodljivcev ali poškodb, ki jih povzročajo glodavci ali mrčes, obtolčenin ali odvečne zunanje vlage ter brez tujega vonja in/ali okusa. Rez na dnu šparglja mora biti čim bolj čist. Poleg tega poganjki ne smejo biti vdrti, razcepljeni ali olupljeni. Manjše razpoke, ki se pojavijo po spravilu, so dovoljene le v omejenem obsegu. Špargelj „Marchfeldspargel“ ima močan in prefinjen okus špargljev z rahlo grenkim priokusom. Njegov okus ne sme biti grenak ali lesnat.

Šparglji so razdeljeni v štiri skupine glede na barvo:

— beljeni špargelj – beluš,

— vijolični špargelj: vršiček je obarvan med roza in vijolično ali 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:

— nemške sorte: Ruhm von Braunschweig, Schwetzinger Meisterschuss, Huchels Auslese, Lukullus, Vulkan, Presto, Merkur, Hermes, Eposs, Ravel, Ramos,

sorte zelenega šparglja (= brez antocianinov): Spaganiva, Schneewittchen, Schneekopf,

— nizozemske sorte: Venlim, Carlim, Gijnlim, Boonlim, Backlim, Thielim, Horlim, Prelim, Grolim,

— francoske sorte: Larac, Cito, Aneto, Desto, Selection „Darbonne n°4“, Selection „Darbonne n°3“, Jacq. Ma. 2001 Jacq. Ma. 2002, Andreas, Dariana, Cipres, Viola,

— ameriška sorta: Mary Washington.

(*) UL L 93, 31.3.2006, str. 12. Nadomeščena z Uredbo (EU) št. 1151/2012.

3.3 *Surovine (samo za predelane proizvode)*

—

3.4 *Krma (samo za proizvode živalskega izvora)*

—

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

—

3.6 *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn.*

Šparglji „Marchfeldspargel“ so pakirani v svežnjih, ki so tesno povezani, v plasteh v posameznih pakiranjih ali v majhnih pakiranjih. Velikost se določi z izmero premera, v skladu s specifikacijo. Vsebina vsakega pakiranja ali svežnja mora biti homogena in vključevati le šparglje istega porekla, kakovosti in barve. Za pakiranje se lahko uporabijo samo materiali, ki ščitijo pred vlago, odbijajo svetlobo in omogočajo zapečatenje.

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

3.7 *Posebna pravila za označevanje*

Skupni logotip; zaščiteno ime „Marchfeldspargel“ ter ime, naslov, vrsta barve, razred, velikost, teža in število paketov.

## 4. **Jedrnata opredelitev geografskega območja**

Marchfeld: rodovitna ravnina, ki leži vzhodno od Dunaja med Donavo in Moravo (v nemščini: March), ki jo na jugu zamejuje Donava, na vzhodu Morava, na severu vinske gorice Weinviertler Hügelland, na zahodu pa obrobje mesta Dunaj.

## 5. **Povezava z geografskim območjem**

5.1 *Značilnosti geografskega območja*

Regijo Marchfeld dosežejo podnebni vplivi panonskih step in predstavlja posebne vrste tal (nabrežna tla, černozjom, koluvijalna prst in aluvialne naplavine z visoko vsebnostjo humusa ter različnimi koncentracijami gline in prhlice). Regija Marchfeld ima z jugovzhodno Štajersko največjo osončenost v celi Avstriji in spada med najtoplejše regije v državi. Od 19. stoletja zavzema regija Marchfeld pomembno mesto na področju gojenja špargljev (v času avstroogrske monarhije so posamezni proizvajalci oskrbovali cesarski dvor na Dunaju). Pridelovalci zelenjave v tej regiji imajo torej dolgoletne izkušnje z gojenjem špargljev. Ugodni proizvodni pogoji v regiji Marchfeld zlahka omogočajo izpolnjevanje ekoloških meril.

5.2 *Posebnosti proizvoda*

Za špargelj „Marchfeldspargel“ je značilna edinstvena aroma špargljev; vsebuje manj grenke snovi kot primerljivi proizvodi in je privlačen zaradi svoje mehkobe.

5.3 *Vzročna povezava med geografskim okoljem in kakovostjo ali značilnostmi proizvoda (pri ZOP) oziroma določeno kakovostjo, slovesom ali drugimi značilnostmi proizvoda (pri ZGO):*

Podnebni pogoji, povezani s posebnimi vrstami tal, so idealni za gojenje špargljev. Višje povprečne temperature z dovolj vlage zagotavljajo razmere, ki so zelo ugodne za gojenje špargljev. Divji špargelj torej izhaja iz regije Marchfeld. Dolgoletne izkušnje pridelovalcev zelenjave v regiji Marchfeld zagotavljajo, da se gojijo le samo sorte, ki najbolj ustrezajo posebnim pogojem proizvodnje. Glede na to, da so sorte gojenih špargljev posebej prilagojene pedološkim razmeram, špargelj „Marchfeldspargel“ vsebuje zelo malo grenkih snovi. Poleg tega se poganjki šparglja „Marchfeldspargel“ spravljajo pogosteje kot primerljivi proizvodi, tako da so le rahlo lesnati.

Špargelj „Marchfeldspargel“ uživa odličen sloves. Zato sezono špargljev „Marchfeldspargel“ odprejo slavne osebnosti iz sveta politike, gospodarstva in kulture, na tem dogodku pa se izvoli tudi kraljica špargljev „Marchfeldspargel“.

**Sklic na objavo specifikacije proizvoda**

(Člen 5(7) Uredbe (ES) št. 510/2006)

http://www.patentamt.at/Media/Marchfeldspargel.pdf