

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany w specyfikacji produktu, która nie jest zmianą nieznaczną, zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2023/C 306/04)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku w sprawie zmian zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY W SPECYFIKACJI PRODUKTU OZNACZONEGO CHRONIONĄ NAZWĄ POCHODZENIA/
CHRONIONYM OZNACZENIEM GEOGRAFICZNYM, GDY ZMIANA TA NIE JEST NIEZNACZNA

Wniosek o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit pierwszy rozporządzenia (UE) nr 1151/2012

„Marchfeldspargel”

Nr UE: PGI-AT-1462-AM04 – 25.5.2022

ChNP () ChOG (X)

1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes

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

Tel. +43 6641 308521

E-mail: office@marchfeldspargel.at

Przedstawiciel – osoba wyznaczona do kontaktów: mgr Gerhard Sulzmann

Wnioskodawca jest następcą prawnym stowarzyszenia, które pierwotnie złożyło wniosek, i reprezentuje wszystkich obecnych producentów „Marchfeldspargel” (ChOG). Wnioskodawca ten jest zatem uprawniony do złożenia wniosku.

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Austria

3. Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

- Metoda produkcji
- Związek z obszarem geograficznym
- Etykietowanie
- Inne [nazwa stowarzyszenia składającego wniosek, zadania i nowy adres jednostki certyfikującej, rodzaj produktu, wymóg krajowy]

4. Rodzaj zmian

- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, dla których jednolity dokument (lub dokument mu równoważny) nie został opublikowany, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

5. Zmiany

Obowiązująca specyfikacja produktu, składająca się z kilku oddzielnych dokumentów (krótkiej specyfikacji, różnych załączników), została połączona, poprawiona i zaktualizowana jako jeden dokument, aby zapewnić klarowniejszy opis wymogów, zwłaszcza w odniesieniu do procesu produkcji i dowodu pochodzenia. Pozostałe załączniki, o których mowa w specyfikacji, służą jedynie jako dodatkowa dokumentacja.

Dotychczasowe doświadczenia we wdrażaniu obowiązującej specyfikacji produktu w praktyce pociągnęły za sobą również potrzebę wprowadzenia zmian w warunkach produkcji i wprowadzania do obrotu szparagów, ale także doprecyzowania etapów produkcji (obieranie szparagów), które należy przeprowadzać na danym obszarze geograficznym. Wszystkie te zmiany przyczyniają się do utrzymania jakości „Marchfeldspargel” (ChOG).

Powtarzające się w obecnych tekstach odniesienie do „Bund der Marchfelder Spargelgüter” odnosi się do poprzednika prawnego obecnego stowarzyszenia składającego wniosek; zmianę tę zatwierdzono już rozporządzeniem wykonawczym Komisji (UE) 2015/255 z dnia 13 lutego 2015 r., ale nie została jeszcze odzwierciedlona w tekstach specyfikacji. Nazwę tę następnie ponownie zmieniono na „Verein Marchfeldspargel g.g.A.”.

Ścisłej ujmując:

Opis produktu

Pkt 5 lit. b) obowiązującej specyfikacji

„Łodygi szparagów to pędy odmian byliny gatunku *Asparagus officinalis* L. przeznaczone do dostawy w stanie świeżym. Są one klasyfikowane do czterech grup według barwy: białe, fioletowe, fioletowo-zielone, zielone. »Marchfeldspargel« mają wyraźny i delikatny aromat szparaga.”

oraz załącznik 2 w zakresie, w jakim odnosi się on do pkt 5 lit. b) opisu, tj. sekcji

„Opis wyglądu

Łodygi szparagów to młode pędy odmian gatunku *Asparagus officinalis* L. przeznaczone do dostawy w stanie świeżym.

We wszystkich klasach, z zastrzeżeniem przepisów szczególnych dla każdej klasy oraz dopuszczalnej tolerancji, pędy muszą:

- być całe,
- zdrowe; wyklucza się produkty z objawami gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia,

- być wolne od uszkodzeń spowodowanych nieodpowiednim myciem (pędy mogą być myte, lecz nie namaczane),
- być czyste i praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych,
- wyglądać i pachnieć świeżo,
- być praktycznie wolne od szkodników,
- być wolne od uszkodzeń spowodowanych przez gryzonie lub owady,
- praktycznie wolne od zgnieceń i obtłuczeń,
- być wolne od nadmiernego zawilgocenia zewnętrznego, tzn. odpowiednio osuszone jeśli były myte bądź schładzane zimną wodą,
- być wolne od jakichkolwiek obcych zapachów lub smaków.

Cięcie u podstawy szparaga powinno być w miarę możliwości czyste.

Ponadto poszczególne pędy nie mogą być puste w środku, popękane, obrane ani połamane. Dozwolone są jednak małe pęknięcia powstałe po kiełkowaniu, pod warunkiem że nie naruszają one »tolerancji dotyczących jakości« dla każdej klasy.

Stan szparagów musi umożliwiać:

- wytrzymanie transportu i przeładunku oraz
- dotarcie do miejsca przeznaczenia w zadowalającym stanie.

Przepisy dotyczące prezentacji:

a) Jednolitość:

Zawartość każdej paczki lub pęczka w paczce musi być jednorodna i zawierać wyłącznie szparagi tego samego pochodzenia, tej samej jakości, grupy wybarwienia oraz, w przypadku gdy wymagana jest klasyfikacja według rozmiarów, tego samego rozmiaru. Widoczna część zawartości opakowania lub wiązki musi być reprezentatywna dla całej zawartości.

b) Szparagi mogą być prezentowane w następujący sposób:

i) ciasno związane w pęczki

Pędy wystające na zewnątrz pęczka muszą odpowiadać wyglądem i średnicą przeciętnym pędom z całego pęczka. Pędy muszą mieć tę samą długość. Pęczki muszą być ułożone w paczce w regularnych odstępach i mieć jednakową wagę i długość; każdy pęczek być owinięty papierem w celu zabezpieczenia.

ii) w opakowaniach jednostkowych lub ułożone w opakowaniu, ale nie związane.

c) Pakowanie:

Szparagi muszą być pakowane w sposób zapewniający odpowiednią ochronę produktu.

Opis odnoszący się do właściwości

Smak: »Marchfeldspargel« mają wyraźny i delikatny aromat szparaga. Jest to delikatny smak świeżych szparagów, który różni się w zależności od odmiany i gleby. Ich smak nie może być gorzki ani włóknisty. Zasadniczo białe szparagi mają najdelikatniejszy aromat. Im bardziej fioletowa lub zielona jest barwa szparagów, tym intensywniejszy staje się ich aromat. Oczywiście jest, że smak szparagów oprócz świeżości zależy w dużym stopniu od ich przygotowania.

Pędy szparagów klasyfikowane są do czterech grup według ich barwy:

- 1) szparagi białe,
- 2) szparagi fioletowe: główki muszą mieć barwę między różową a fioletową/purpurową, a łodygi muszą być częściowo białe;
- 3) szparagi fioletowo-zielone: szparagi o częściowo fioletowej i zielonej barwie;
- 4) szparagi zielone: główki i większe części łodyg muszą być zielone.

Długość pędów winna wynosić:

- ponad 17 cm w przypadku szparagów długich,
- 12–17 cm w przypadku szparagów krótkich (= główki szparagów),
- 12–22 cm w przypadku szparagów klasy II ułożonych w opakowaniu, lecz nie wiązanych w pęczki,
- poniżej 12 cm w przypadku główek szparagów.

Maksymalna długość szparagów białych i fioletowych wynosi 22 cm, zaś szparagów zielono-fioletowych i zielonych – 25 cm.

Klasyfikacja według średnicy

Średnicę pędu mierzy się w połowie jego długości. Minimalne średnice i rozmiary wynoszą:

| Grupa wybarwienia | Minimalna średnica | | Klasyfikacja wg rozmiarów |
|--------------------------------------|--------------------|----------|--|
| a) Klasa »Ekstra«: | | | |
| białe i fioletowe | 12 mm | 12–16 mm | 16 mm+ z maksymalnym odchyleniem 8 mm na paczkę |
| Szparagi fioletowo-zielone i zielone | 10 mm | 10–16 mm | 16 mm+ z maksymalnym odchyleniem 8 mm na paczkę |
| b) Klasa I: | | | |
| białe i fioletowe | 10 mm | 10–16 mm | 16 mm+ z maksymalnym odchyleniem 10 mm na paczkę |
| Szparagi fioletowo-zielone i zielone | 6 mm | 6–12 mm | 12 mm+ z maksymalnym odchyleniem 8 mm na paczkę |
| c) Klasa II: | | | |
| białe i fioletowe | 8 mm | | Brak wymagań dotyczących jednolitości |
| Szparagi fioletowo-zielone i zielone | 6 mm | | Brak wymagań dotyczących jednolitości |

Opis odnoszący się do surowców

Ze względu na specyficzne warunki klimatyczne (= zachodnie przedłużenie klimatu panońskiego) i szczególne rodzaje gleb (gleby rzeczne, czarnoziemy, gleby koluwalne i aluwialne, wszystkie o dużej zawartości próchnicy oraz różnych proporcjach piasku i lessu) »Bund der Marchfelder Spargelgüter« zaleca tylko odmiany szparagów, które są szczególnie dobrze przystosowane do tego obszaru uprawy.

Obecnie stosuje się lub zaleca stosowanie następujących odmian szparagów:

odmiany niemieckie:

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

zielone odmiany szparagów (= nie zawierające antocyjanów): Spaganiva, Schneewittchen, Schneekopf;

odmiany niderlandzkie:

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

odmiany francuskie:

Larac, Cito, Aneto, Desto, wariant »Darbonne nr 4«, wariant »Darbonne nr 3«, Jacq. Ma. 2001, Jacq. Ma. 2002, Andreas, Dariana, Cipres, Viola;

odmiany ze Stanów Zjednoczonych Ameryki:

Mary Washington.

Opis cech charakterystycznych odróżniających produkt od produktów porównywalnych:

pod względem smaku:

»Marchfeldspargel« charakteryzują się szczególnie typowym aromatem szparagów. Biorąc pod uwagę, że do produkcji używa się wyłącznie odmian szparagów dobrze przystosowanych do specyficznych warunków glebowych regionu Marchfeld, »Marchfeldspargel« zawierają mniej substancji goryczkowych.

Są również mniej zdrewniałe. Uzasadnienie: Im dłuższe łodygi szparagów przycina się podczas zbiorów, tym bliżej jest się do zdrewniałej podkładki. »Marchfeldspargel« są krótsze niż porównywalne produkty.

pod względem długości pędów szparagów:

długość fioletowo-zielonych i zielonych szparagów nie może przekraczać 25 cm. Podobne produkty mają 27 cm.

Pod względem produkcji:

Sprzyjające warunki produkcji pozwalają łatwo spełnić kryteria ekologiczne. Wszyscy członkowie »Bund der Marchfelder Spargelgüter« działają zgodnie z wytycznymi dotyczącymi integrowanej produkcji (wytycznymi dotyczącym integrowanej produkcji warzyw w Austrii) lub w sposób ekologiczny. Produkcja odbywa się w miejscach oddalonych od siebie, co pozwala uniknąć epidemiologicznego porażenia chorobami i szkodnikami.

Pod względem dystrybucji:

Członkowie »Bund der Marchfelder Spargelgüter« są w stanie codziennie dostarczać świeże szparagi do klientów w całej Austrii za pośrednictwem specjalnych systemów transportowych. »Marchfeldspargel« są dostępne w każdym miejscu w Austrii w ciągu 24 godzin od zbioru.”

otrzymują brzmienie:

„4.2. Opis:

1.1.1. Informacje ogólne

Łodygi szparagów to pędy byliny gatunku *Asparagus officinalis* L. oraz wyhodowanych z niej odmian. »Marchfeldspargel« mają wyraźny i delikatny aromat szparaga. Nazwa »Marchfeldspargel« odnosi się do świeżych szparagów, obranych lub nieobrzanych, w postaci całych łodyg lub w postaci połamanych szparagów lub kawałków szparagów.

1.1.2. Właściwości organoleptyczne

We wszystkich klasach, z zastrzeżeniem przepisów szczególnych dla każdej klasy oraz dopuszczalnej tolerancji, pędy muszą:

- być całe (z wyjątkiem połamanych szparagów lub kawałków szparagów),
- zdrowe; wyklucza się produkty z objawami gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia,
- być wolne od uszkodzeń spowodowanych nieodpowiednim myciem (pędy mogą być myte, lecz nienamaczane),
- czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych,
- mieć świeży wygląd,
- być wolne od obcych zapachów lub smaków,
- być praktycznie wolne od szkodników,
- być wolne od uszkodzeń spowodowanych przez gryzonie lub owady,
- praktycznie wolne od zgnieceń i obtłuczeń,
- być wolne od nadmiernego zawilgocenia zewnętrznego, tzn. odpowiednio osuszone jeśli były myte bądź schładzane zimną wodą,

Cięcie wykonywane u podstawy szparaga musi być czyste.

Łodygi szparagów nie mogą być puste w środku, popękane, pozbawione skórki (z wyjątkiem sytuacji, gdy szparagi mają być sprzedawane jako obrane) ani połamane (z wyjątkiem sytuacji, gdy mają być sprzedawane jako połamane szparagi lub kawałki szparagów).

Delikatny smak świeżych szparagów różni się w zależności od odmiany i gleby. Białe szparagi mają najdelikatniejszy aromat. Im bardziej intensywna jest barwa fioletowa lub zielona szparagów, tym intensywniejszy staje się ich aromat.

Pędy szparagów klasyfikowane są do czterech grup według ich barwy:

- 1) szparagi białe,
- 2) szparagi fioletowe: główki o barwie między różową a fioletową/purpurową i z częściowo białą łodygą,
- 3) szparagi fioletowo-zielone: szparagi o częściowo fioletowej i zielonej barwie,
- 4) szparagi zielone: główki i większe części łodyg mają zieloną barwę.

1.1.3. Rozmiar szparagów

Długość pędów winna wynosić:

- ponad 17 cm w przypadku szparagów długich,
- od 12 do 17 cm w przypadku szparagów krótkich (= główki szparagów),
- 12–22 cm w przypadku szparagów klasy II ułożonych w opakowaniu, lecz nie wiązanych w pęczki,
- poniżej 12 cm w przypadku główek szparagów i połamanych szparagów lub kawałków szparagów,

Maksymalna długość szparagów białych i fioletowych wynosi 22 cm, zaś szparagów zielono-fioletowych i zielonych – 25 cm. Dozwolone jest maksymalne odchylenie długości o 1 cm w przypadku 10 % pędów szparagów znajdujących się w paczce.

Minimalne średnice i rozmiary wynoszą:

| Grupa wybarwienia | Minimalna średnica | Minimalne sortowanie | Klasyfikacja wg rozmiarów |
|--------------------------------------|--------------------|----------------------|--|
| a) Klasa »Ekstra«: | | | |
| białe i fioletowe | 12 mm | 12–16 mm | 16 mm+ z maksymalnym odchyleniem 8 mm na paczkę |
| szparagi fioletowo-zielone i zielone | 10 mm | 10–16 mm | 16 mm+ z maksymalnym odchyleniem 8 mm na paczkę |
| b) Klasa I: | | | |
| białe i fioletowe | 10 mm | 10–16 mm | 16 mm+ z maksymalnym odchyleniem 10 mm na paczkę |
| Szparagi fioletowo-zielone i zielone | 6 mm | 6–12 mm | 12 mm+ z maksymalnym odchyleniem 8 mm na paczkę |
| c) Klasa II: | | | |
| białe i fioletowe | 8 mm | | brak wymagań dotyczących jednolitości |
| szparagi fioletowo-zielone i zielone | 6 mm | | brak wymagań dotyczących jednolitości |

Średnicę pędu mierzy się w połowie jego długości.

Jednolity dokument:

Zdania »Marchfeldspargel« wprowadza się do obrotu świeże, obrane lub nieobrane w postaci całych łodyg lub połamanych szparagów lub kawałków szparagów.« oraz »Łodygi szparagów nie mogą być puste w środku, popękane, pozbawione skórki (z wyjątkiem sytuacji, gdy szparagi mają być sprzedawane jako obrane) ani połamane (połamane szparagi lub kawałki szparagów).« dodano również do pkt 3.2 jednolitego dokumentu. Skreślono odniesienie do łodyg szparagów, które muszą być »całe«.

Uzasadnienie:

Istniejące parametry podsumowano i włączono do specyfikacji jako nowe warianty produktu »połamane szparagi/kawałki szparagów« i »obrane »Marchfeldspargel« w związku z faktem, że na rynku istnieje popyt na te produkty oraz że kawałki szparagów bez główek nie były dotychczas wymienione w specyfikacji, co prowadziło do niepewności w procesie kontroli. W tym względzie zob. uzasadnienie zmian w pkt 4.5.

Informacje zawarte w obecnym załączniku 2, stanowiące opis prezentacji szparagów oraz dystrybucji, przeniesiono bez zmian do pkt 4.5.3.3, a opis surowców w odniesieniu do wykazu odmian i uprawianych odmian przeniesiono do pkt 4.5. Opis różnic w metodach produkcji znajdzie się w przyszłości w pkt 4.5.3. Opis warunków glebowych i klimatycznych znajduje się w pkt 4.6.»

Obszar geograficzny

Pkt 5 lit. c) specyfikacji produktu:

„c) Obszar geograficzny Nazwa Marchfeld odnosi się do żyznej równiny na wschód od Wiednia między Dunajem a rzeką March. Od południa granice przedmiotowego obszaru geograficznego wyznacza Dunaj, od wschodu rzeka March, od północy Weinviertler Hügelland, a od zachodu granica miasta Wiednia.»

oraz załącznik 2 w zakresie, w jakim odnosi się do pkt 5 lit. c) („Obszar geograficzny”),

„Słowne określenie obszaru geograficznego:

Marchfeld:

Nazwa »Marchfeld« jest stara; można ją znaleźć w dokumencie z 1058 r. (Becker, *Heimatkunde von Niederösterreich*, H.II, s. 52). Odnosi się do równiny na wschód od Wiednia między Dunajem a rzeką March.

Rozgraniczenie według obszarów gminnych jest następujące:

- na wschodzie: rzeka March von Mannersdorf do ujścia (= granica państwa);
- na południu: Dunaj od Wiednia do ujścia rzeki March;
- na zachodzie: granica miasta Wiednia, ale stare peryferyjne osady Eßling, Breitenlee, Süßenbrunn i Stammersdorf należą do Marchfeld, pod warunkiem że nadal możliwe jest tam użytkowanie rolnicze;
- na północy: Weinviertler Hügelland. Ponieważ obszary gminne na północnym obrzeżu należą zarówno do terenów równinnych, jak i pagórkowatych, decydujące znaczenie ma położenie osady u podnóża krawędzi wzgórze. Do Marchfeld należą następujące gminy na północnym skraju: Hagenbrunn, Königsbrunn, Enzersfeld, Großebersdorf, Eibesbrunn, Wolkersdorf, Obersdorf, Pilichsdorf, Großengersdorf, Bockfließ, Auersthal, Raggendorf, Matzen, Prottes, Ollersdorf oraz Mannersdorf/March.

Podział według jednostek administracyjnych jest następujący:

| Prowincja: | Powiat: | Powierzchnia: | Populacja: | Gminy: |
|----------------|--------------------------|---------------------|-------------------------|----------|
| Dolna Austria: | Gänserndorf | 672 km ² | 39 655 mieszkań- ców | 44 |
| Dolna Austria: | Mistelbach | 96 km ² | 8 882 mieszkań- ców | 7 |
| Dolna Austria: | obrzeża Wiednia | 186 km ² | 11 741 mieszkań- ców | 18 |
| Wiedeń: | (dawne oddalone powiaty) | 43 km ² | 11 803 mieszkań- ców | 4 |
| Ogółem | | 997 km ² | 72 081 mieszkań- ców | 73 gminy |

— Mapa Austrii

— Szczegółowa mapa aktualnych granic administracyjnych (1955 r.)”

zostają preredagowane w następujący sposób:

„4.3 Obszar geograficzny

Nazwa »Marchfeld« jest stara; Pojawia się w dokumencie już z 1058 r. Marchfeld obejmuje obszar wynoszący około 1 041 km² i odnosi się do równiny na wschód od Wiednia między Dunajem a rzeką March. Od południa granice przedmiotowego obszaru geograficznego wyznacza Dunaj, od wschodu rzeka March, od zachodu granica miasta Wiednia (z wyjątkiem wiedeńskich gmin katastralnych Essling, Breitenlee, Süßenbrunn i Stammersdorf, które również stanowią część Marchfeld), a od północy zachodnie lub północne granice gmin Hagenbrunn, Enzersfeld in Weinviertel, Großebersdorf, Wolkersdorf im Weinviertel, Auersthal, Matzen-Raggendorf, Prottes i Angern an der March.”

Jednolity dokument

Nowe wytyczenie granic Marchfeld przyjęto także zgodnie z pkt 4 jednolitego dokumentu.

Uzasadnienie:

Obecne wytyczenie granic Marchfeld stało się sprzeczne i podlegało interpretacji w wyniku niejasnego rozróżnienia między poszczególnymi rodzajami gmin (gminy katastralne i lokalne), rozwiązania dolnoaustriackiego powiatu Wien-Umgebung (peryferia Wiednia) w 2016 r., innych drobnych zmian granic administracyjnych oraz zbyt hojnej definicji przestrzennej północnego wytyczenia granic. Nowe brzmienie pozwala uniknąć tych sprzeczności i znacznie precyzyjniej określić rosnący obszar, bez jego rozszerzania lub ograniczania.

Różnicę w porównaniu z obecną liczbą w odniesieniu do całkowitej powierzchni Marchfeld można zatem wyjaśnić faktem, że pierwotną specyfikację sporządzono przy użyciu wartości wymienionej w literaturze, która różni się od wartości obliczonej na podstawie aktualnych indywidualnych danych kraju związkowego Dolna Austria, miasta Wiedeń i Statistik Österreich.

Zrezygnowano z uwzględnienia aktualnych danych dotyczących powierzchni i liczby mieszkańców poszczególnych jednostek administracyjnych ze względu na nieistotność tych danych dla wyznaczenia obszaru.

Dowód pochodzenia

Tekst pkt 5 lit. d) („Dowód pochodzenia”) obowiązującej specyfikacji produktu

„Od XIX wieku Marchfeld ma duże znaczenie dla uprawy szparagów; niektóre gospodarstwa rolne służyły dworowi wiedeńskiemu. Bund der Marchfelder Spargelgüter istnieje od 1980 r. Od tego czasu »Marchfeldspargel« wprowadza się do obrotu z jednolitą etykietą.”

przeniesiono w zmienionej formie do pkt 4.6 („Związek z obszarem geograficznym”). Zastąpiono go przepisami mającymi na celu zapewnienie identyfikowalności:

„4.4. Dowód pochodzenia

Stowarzyszenie składające wniosek prowadzi wykaz gospodarstw rolnych, w którym wymieniony jest każdy producent/przetwórca »Marchfeldspargel« (ChOG) na danym obszarze geograficznym.

Wykaz ten obejmuje wszystkie gospodarstwa produkujące i pakujące »Marchfeldspargel« (ChOG) zgodnie z przepisami niniejszej specyfikacji, wraz z następującymi informacjami:

— Nr gospodarstwa

— Nazwa przedsiębiorstwa

— Adres strony.

W celu śledzenia przepływu od zbioru i przetwarzania do sprzedaży »Marchfeldspargel« (ChOG) każde gospodarstwo musi prowadzić dokładną ewidencję/dokumentację następujących elementów:

1. powierzchnia gruntów pod uprawą; Wiele wniosków złożonych aktualnie do AMA przez gospodarstwo z identyfikacją obszarów uprawy szparagów. Służy do wykazania obszarów objętych specyfikacją.
2. zbiory Wszystkie gospodarstwa muszą prowadzić dokładną ewidencję ilości zbiorów w przypadku każdej działki. Pod koniec okresu zbiorów należy podać całkowite zbiory z każdej działki i w przypadku całego gospodarstwa oraz średni plon/ha.

3. Wolumen sprzedaży: Wszystkie gospodarstwa muszą prowadzić dokładną ewidencję sprzedanych ilości. Dowodem na to są dowody dostaw, faktury itp. Musi istnieć możliwość wglądu do tych dokumentów lub sprawdzenia ich w dowolnej chwili. Dowody dostawy, faktury itp. oraz etykiety każdej dostarczonej jednostki muszą wskazywać gospodarstwo i numer partii lub gospodarstwo i datę. Pod koniec sezonu należy określić przepływ danego produktu ze wskazaniem zebranych i sprzedanych ilości.
4. Zakup produktów objętych ChOG: Jeżeli produkty objęte ChOG kupuje się od innego gospodarstwa, należy dokładnie udokumentować je za pomocą dowodów dostawy, faktur itp. oraz musi istnieć możliwość wglądu do nich/sprawdzenia ich w każdej chwili.
5. Konieczność odróżnienia produktów objętych ChOG od produktów nieobjętych ChOG: Jeżeli w danym zakładzie przechowuje się, przetwarza lub pakuje także produkty nieobjęte ChOG, muszą one być wyraźnie zidentyfikowane lub przetwarzane lub pakowane w oddzielnym miejscu i w odrębnym czasie. W każdej chwili musi istnieć możliwość sprawdzenia dokładnej dokumentacji zakupu (dowodu dostawy, faktury itp.) i sprzedaży (dowodu dostawy, faktury itp.).”

Uzasadnienie:

Ze względu na brak jakichkolwiek informacji dotyczących identyfikowalności w obowiązującej specyfikacji ustanawia się aktualnie wymogi, które muszą być spełnione przez wszystkie gospodarstwa produkujące „Marchfeldspargel” zgodnie z wspomnianą specyfikacją, aby zapewnić możliwość weryfikacji przepływu i identyfikowalności do poziomu producenta każdego opakowania jednostkowego.

Metoda produkcji

Pkt 5 lit. e) („Metoda produkcji”) w obowiązującej specyfikacji produktu

„Ze względu na szczególne warunki klimatyczne/glebowe uprawia się tylko wybrane odmiany. Szparagi starannie zbiera się ręcznie, natychmiast schładza i dokładnie sortuje, a następnie w ciągu 24 godzin wprowadza do obrotu w całej Austrii.”

oraz załącznik 2 w zakresie, w jakim odnosi się do pkt 5 lit. e) („Metoda produkcji”),

„Produkcja surowców:

Ze względu na specyficzne warunki klimatyczne (= zachodnie przedłużenie klimatu panońskiego), szczególne rodzaje gleb (gleby rzeczne, czarnoziem, gleby koluwalne i aluwialne, wszystkie o dużej zawartości próchnicy oraz różnych proporcjach piasku i lessu) oraz odmiany szparagów przystosowane (= zalecane) wyłącznie do tych specyficznych warunków te warunki uprawy oferują przewagę nad innymi obszarami uprawy.

Dzieje się tak również dlatego, że w przypadku nowych plantacji szparagów bierze się pod uwagę charakterystykę terenu (= dbałość o jakość gleby, dobra wentylacja zapasów, brak gromadzącej się mgły, nowe plantacje zwrócone w kierunku zgodnym z warunkami wietrznymi itp. tj. integrowana produkcja).

Zmianowanie upraw nie stwarza żadnych problemów, ponieważ obszar produkcji szparagów (105 ha w 1995 r.) jest znikomy w porównaniu z całkowitym obszarem regionu Marchfeld (997 km²). W związku z tym nie jest dozwolona dekontaminacja chemiczna gleby, co praktykuje się na obszarach intensywnej produkcji. Niedozwolone jest również sadzenie na gruntach, na których uprawiane są szparagi, w przypadku gdy nie jest możliwe zapewnienie wystarczającego okresu czasu przed zasadzeniem następnej uprawy lub gdy procedura opisana powyżej w odniesieniu do Marchfeld wydaje się bezcelowa.

Zasadniczo grunty należy zostawić odłogiem z okrywą zieloną przez 1–2 lata przed zasadzeniem młodej uprawy. Z reguły przed sadzeniem przeprowadza się podorywkę.

Siewki kupuje się wyłącznie od uznanych przedsiębiorstw zajmujących się hodowlą szparagów, chyba że produkuje się takie siewki we własnym gospodarstwie. Sadzenie odbywa się tylko wtedy, gdy warunki glebowe są dobre.

Wytyczne dotyczące produkcji odnoszące się do integrowanej uprawy szparagów: (= wszyscy członkowie Bund der Marchfelder Spargelgüter prowadzą integrowaną produkcję)

1. Gospodarowanie glebami i zmianowanie upraw – w przypadku ponownego sadzenia szparagów należy przestrzegać okresu odpoczynku wynoszącego co najmniej 10 lat.

2. Dostarczanie składników odżywczych

Azot

- pod względem N_{min} – wartości docelowe;
- zawartość N_{min} pod koniec wegetacji wynosi maks. 80 kg/ha w warstwie 0–90 cm;
- brak stosowania nawozów azotowych na plantacjach produkcyjnych przed końcem kopania.

Nawóz fosforowy i potasowy

- w przypadku klas zawartości składników odżywczych B i C, po usunięciu z pola;
- w przypadku klasy zawartości składników odżywczych D, ograniczone nawożenie;
- w przypadku klasy zawartości składników odżywczych E, brak nawożenia.

3. Ochrona upraw

- pierwszeństwo mają odmiany odporne na choroby liści;
- brak podtapiania w obszarze korzeni;
- należy stosować się do alertów regionalnych i kontroli zapasów;
- pierwszeństwo ma stosowanie środków biotechnicznych;
- pierwszeństwo mają metody pozwalające chronić organizmy pożyteczne i działające selektywnie.

4. Zbiór i przechowywanie – przetwarzanie zgodnie z warunkami rynkowymi.

Opis procesu produkcji/przetwarzania:

W przypadku dobrze rozwiniętych plantacji kopanie (zbiór) może odbywać się przez 10–14 dni w drugim roku. Zwykle zbiory rozpoczynają się dopiero w trzecim roku i muszą trwać do 1 czerwca. Od czwartego roku kopanie może trwać do 24 czerwca. W sumie jednak zbiory z plantacji nie powinny trwać dłużej niż 8 lat.

Zbiór szparagów jest bardzo żmudny. Każdą łodygę należy wykopać ręcznie i pociąć nożem do szparagów, a następnie uzupełnić ziemię, również ręcznie. Wyjaśnia to także wysoką cenę tego cenionego warzywa.

Szparagi przywozi się do gospodarstwa natychmiast po zbiorze i schładza wodą z lodem (1–2 °C), tnie (według długości) i sortuje (według średnicy), a następnie umieszcza w chłodni (1–2 °C).

Długość łodyg szparagów nie może przekraczać 22 cm w przypadku białej i fioletowej grupy wybarwienia, 25 cm w przypadku zielono-fioletowej grupy wybarwienia i w przypadku szparagów zielonych (zwykle 27 cm). Pozwala to zapobiec zdrewnieniu lub je ograniczyć.

Następnie szparagi sprzedaje się z gospodarstwa lub pakuje tego samego dnia i wysyła na terenie całej Austrii na potrzeby gastronomii lub handlu warzywami.

Członkowie »Bund der Marchfelder Spargelgüter« są w stanie codziennie dostarczać świeże szparagi do klientów w całej Austrii za pośrednictwem specjalnych systemów transportowych. »Marchfeldspargel« są dostępne w każdym miejscu w Austrii w ciągu 24 godzin od zbioru.

Do pakowania »Marchfeldspargel« używa się wyłącznie materiałów, które chronią od wilgoci i nie przepuszczają światła oraz umożliwiają opiecztowanie opakowań.”

zostały podsumowane i otrzymują brzmienie:

„4.5. Metoda produkcji

4.5.1. Wiedza specjalistyczna – Wymogi dotyczące terenu/gleby

Uprawa szparagów odbywa się w miejscach oddalonych od siebie, co pozwala uniknąć epidemiologicznego porażenia chorobami i szkodnikami.

W przypadku nowych plantacji należy wziąć pod uwagę charakterystykę terenu. Oprócz jakości gleby szczególną uwagę należy zwrócić na możliwość dobrej wentylacji zasobów i panujące warunki wietrzne.

W przypadku ponownego sadzenia szparagów należy przestrzegać okresu odpoczynku wynoszącego co najmniej 10 lat. Ponieważ obszar produkcji »Marchfeldspargel« jest znikomy w porównaniu z całkowitym obszarem regionu Marchfeld, zmianowanie upraw nie stwarza żadnych problemów. W związku z tym nie jest konieczna ani też dozwolona dekontaminacja chemiczna gleby, co praktykuje się na obszarach intensywnej produkcji.

Na 1–2 lata przed sadzeniem młodych szparagów na polu można wysiać rośliny pastewne. W razie potrzeby przed sadzeniem przeprowadza się podorywkę.

4.5.2. Odmiany

Wybór odmian nie jest ograniczony; grupa składająca wniosek zaleca jednak, aby uprawiać wyłącznie te odmiany szparagów, które są szczególnie odpowiednie do uprawy w szczególnych warunkach klimatycznych panujących w regionie Marchfeld (tj. zachodnie przedłużenie klimatu panońskiego) lub w dostępnych specjalnych rodzajach gleb (tj. glebach rzecznych, czarnoziemach, glebach koluwalnych i aluwialnych o dużej zawartości próchnicy oraz o zmiennej zawartości piasku i lessu).

Stosuje się lub przynajmniej zaleca się stosowanie następujących odmian szparagów:

- odmiany niemieckie: Ruhm von Braunschweig, Schwetzingen Meisterschuß, Huchels Auslese, Lukullus, Vulkan, Presto, Merkur, Hermes, Eposs, Ravel, Ramos, Ramires, Huchels Alpha, Hannibal, Mondeo, Rapsody, Ramada, Raffaello, Violetta 1192;
- szczególne niemieckie zielone odmiany szparagów (= nie zawierające antocyjanów): Spaganiva, Schneewittchen, Schneekopf, Viridas, Primavera, Ariane, Steiniva, Steineo;
- odmiany niderlandzkie: Venlim, Carlim, Gijnlim, Boonlim, Backlim, Thielim, Horlim, Prelim, Grolim, Vitalim, Herkolim, Avalim, Cumulus, Magnus, Tallems, Fortems, Primems, Cygnus, Bejo 2827, Portlim, Frühlim, Terralim, Cychus, Prius, Finalus, Sunlim, Erasmus, Atticus, Maxlim, Starlim, Aspalim;
- szczególne niderlandzkie zielone odmiany szparagów (= nie zawierające antocyjanów): Xenolim, Vegalim, Bacchus;
- odmiany francuskie: Larac, Cito, Aneto, Desto, wariant »Darbonne nr 4«, wariant »Darbonne nr 3«, Jacq. Ma.2001, Jacq.Ma.2002, Viola, Andreas, Dariana, Cipres, Darsiane, Darlise, Voltaire, Obelisk, Burgundine;
- odmiany hiszpańskie: Placosesp, Dazilla, Darbella;
- odmiany włoskie: Ercole, Franco, Eros, Giove, Violetto di Albegna;
- odmiany ze Stanów Zjednoczonych Ameryki: Mary Washington;
- odmiany kanadyjskie: Guelph Millenium.

Wszelkie zaktualizowane wykazy odmian można uzyskać od stowarzyszenia zarządzającego przedmiotową specyfikacją.

Jeżeli materiału sadzeniowego nie produkuje się we własnym gospodarstwie, musi on pochodzić wyłącznie z uznanych zakładów hodowli szparagów zarejestrowanych jako takie zakłady w jednym z państw członkowskich UE.

4.5.3. Produkcja

Wszystkie gospodarstwa muszą prowadzić produkcję ekologiczną (gospodarstwa z certyfikatem BIO) lub spełniać wymogi określone w pkt 4.5.3.1.

4.5.3.1. Dostarczanie składników odżywczych i ochrona roślin

Poniższe wartości muszą być przestrzegane jako alternatywa dla wymogów uzyskania certyfikatu ekologicznego:

Dostarczanie składników odżywczych

Azot

- pod względem Nmin – wartości docelowe;
- zawartość Nmin pod koniec wegetacji wynosi maks. 80 kg/ha w warstwie 0–90 cm;
- brak stosowania nawozów azotowych na plantacjach produkcyjnych przed końcem kopania.

Nawóz fosforowy i potasowy

- w przypadku klas zawartości składników odżywczych B i C, po usunięciu z pola;
- w przypadku klasy zawartości składników odżywczych D, ograniczone nawożenie;
- w przypadku klasy zawartości składników odżywczych E, brak nawożenia.

Ochrona roślin

W celu zapewnienia optymalnych warunków uprawy odmiany »Marchfeldspargel« należy przestrzegać następujących parametrów:

- pierwszeństwo mają odmiany odporne na choroby liści;
- brak podtapiania w obszarze korzeni;
- należy stosować się do alertów regionalnych i kontroli zapasów;
- pierwszeństwo ma stosowanie środków biotechnicznych;
- pierwszeństwo mają metody pozwalające chronić organizmy pożyteczne i działające selektywnie.

4.5.3.2. Zbieranie/przetwarzanie:

W przypadku dobrze rozwiniętych plantacji kopanie (zbiór) może odbywać się przez 10–14 dni w drugim roku. We wszystkich pozostałych przypadkach zbiory rozpoczynają się dopiero w trzecim roku i muszą trwać do 1 czerwca. Od czwartego roku kopanie może trwać do 24 czerwca. W sumie zbiory z plantacji nie powinny trwać dłużej niż 8 lat.

Zbiór szparagów jest bardzo żmudny. Każdą pojedynczą łodygę należy wykopać i odciąć za pomocą noża do szparagów. Następnie należy ręcznie uzupełnić ziemię.

Szparagi przywozi się do gospodarstwa natychmiast po zbiorze i schładza zimną wodą (1–8 °C), tnie (według długości) i sortuje (według średnicy), a następnie umieszcza w chłodni (1–8 °C).

W przypadku obranych szparagów »Marchfeldspargel« świeżo zebrane łodygi obiera się w dół od około 2–3 cm poniżej główki szparaga za pomocą obieraczki/noża. Na łodydze szparaga nie mogą pozostać żadne widoczne resztki skórki.

Połamane łodygi szparagów można również prezentować do celów sprzedaży jako obrane połamane szparagi lub obrane kawałki szparagów.

Producenci »Marchfeldspargel« (ChOG) muszą posiadać ważny certyfikat GRASP (poziom zgodności: pełna zgodność), aby móc sprzedawać lub wprowadzać do obrotu »Marchfeldspargel« (ChOG).

4.5.3.3. Pakowanie i wygląd

»Marchfeldspargel« (ChOG) sprzedaje się w stanie świeżym z gospodarstwa lub pakuje i wysyła tego samego dnia; Wszystkie etapy produkcji (w tym obieranie), muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym. »Marchfeldspargel« (ChOG) (nieobrane, obrane i połamane/w kawałkach) mogą być pakowane wyłącznie w materiały, które chronią od wilgoci i nie przepuszczają światła oraz umożliwiają opieczętowanie opakowań. Dopuszczalne są jednak zmiany zgodne z życzeniem klienta.”

Zawartość każdej paczki lub pęczka w paczce musi być jednorodna i zawierać wyłącznie szparagi tego samego pochodzenia, tej samej jakości, grupy wybarwienia oraz, w przypadku gdy wymagana jest klasyfikacja według rozmiarów, tego samego rozmiaru. Widoczna część zawartości opakowania lub wiązki musi być reprezentatywna dla całej zawartości.

Pędy wystające na zewnątrz pęczka muszą odpowiadać wyglądem i średnicą przeciętnym pędom z całego pęczka. Pędy muszą mieć tę samą długość. Pęczki muszą być ułożone w paczce w regularnych odstępach i mieć jednakową wagę i długość; każdy pęczek być owinięty papierem w celu zabezpieczenia.

Specjalne systemy transportowe pozwalają zapewnić, aby »Marchfeldspargel« były dostępne w każdym miejscu w Austrii w ciągu 24 godzin od zbioru.»

Jednolity dokument:

Zdania „Wybór odmian nie jest ograniczony, ale grupa składająca wniosek zaleca, aby uprawiano wyłącznie odmiany szparagów, które okazały się odpowiednie do warunków panujących w Marchfeld. Stosuje się lub przynajmniej zaleca się stosowanie następujących odmian szparagów:” dodano do pkt 3.2 jednolitego dokumentu w podpunkcie „Odmiany:”. Jednocześnie istniejący wykaz zalecanych odmian zastąpiono zaktualizowanym wykazem w pkt 4.5.2 specyfikacji.

Dodano następujące wymogi, również zgodnie z pkt 3.2:

- jeżeli materiału sadzeniowego nie produkuje sam rolnik, materiał ten musi pochodzić wyłącznie z uznanych zakładów hodowli szparagów, które muszą być zarejestrowane jako takie zakłady w jednym z państw członkowskich UE;
- muszą być spełnione kryteria produkcji ekologicznej lub, alternatywnie, kryteria dostarczania składników odżywczych i ochrony roślin określone w pkt 4.5.3.1 specyfikacji; oraz
- producenci „Marchfeldspargel” (ChOG) muszą posiadać ważny certyfikat GRASP (poziom zgodności: pełna zgodność), aby móc sprzedawać lub wprowadzać do obrotu „Marchfeldspargel” (ChOG).

Pkt 3.4 jednolitego dokumentu stanowi, że wszystkie etapy produkcji, w tym obieranie szparagów, muszą odbywać się na odnośnym obszarze geograficznym.

W akapicie pierwszym pkt 3.5 obowiązującej wersji jednolitego dokumentu zdanie:

„»Marchfeldspargel« (ChOG) sprzedaje się w stanie świeżym z gospodarstwa lub pakuje i wysyła tego samego dnia; ze względu na te ramy czasowe oraz w celu zachowania jakości szparagów, w szczególności ich świeżości i delikatności, pakowanie musi odbywać się na odnośnym obszarze geograficznym.”

zostało uzupełnione, a ostatnie zdanie:

„Do pakowania szparagów można używać wyłącznie materiałów, które chronią od wilgoci i nie przepuszczają światła oraz umożliwiają opiecztowanie opakowań.”

otrzymuje brzmienie:

„Do pakowania szparagów używa się wyłącznie materiałów, które chronią od wilgoci i nie przepuszczają światła oraz umożliwiają opiecztowanie opakowań. Dopuszczalne są jednak zmiany zgodne z życzeniem klienta.”

Uzasadnienie:

Podsumowano i przeformułowano obecny tekst w specyfikacji produktu i w załączniku 2, w zakresie, w jakim odnosi się do procesu produkcji. Tekst z załącznika 2 odnoszący się do pkt 5 lit. b) („Opis dotyczący różnic w metodach produkcji”) dotyczący jednolitości i prezentacji oraz dystrybucji także dodano w tym miejscu. Nie wprowadzono żadnych istotnych zmian, z wyjątkiem następujących punktów:

- Odmiany dopuszczalne: W obecnym brzmieniu specyfikacji dopuszczalnych odmian nie wymieniono w sposób wyczerpujący, podano jedynie wykaz odmian zalecanych ze względu na ich przystosowanie do danego obszaru oraz zapewnienie pożądanej kruchości i braku goryczy. Brzmienie poszczególnych części specyfikacji w tym zakresie wielokrotnie powodowało jednak różne interpretacje. W rzeczywistości w praktyce uprawiano tylko te odmiany. W celu zapewnienia jasności podczas przeprowadzania kontroli wykaz ten uzupełniono w 2002 r. i obecnie należy ponownie go dostosować. Następujące odmiany wymieniono jako nowe:

- Ramires, Huchels Alpha, Hannibal, Mondeo, Rapsody, Ramada, Raffaelo, Violetta 1192, Viridas, Primavera, Ariane, Steiniva, Steineo, Vitalim, Herkolim, Avalim, Cumulus, Magnus, Tallem, 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 i Guelph Millennium.
- Biorąc jednak pod uwagę fakt, że cele hodowlane dla wszystkich nowych odmian od końca lat 90-tych były ukierunkowane na delikatność i mniejszą ilość substancji goryczkowych, należy jednocześnie sprecyzować, że wybór odmian nie jest ograniczony do tego wykazu odmian, ale jest otwarty. Wykaz ten zawiera odmiany zalecane przez grupę składającą wniosek na podstawie praktycznego doświadczenia, ale nie wykluczono stosowania innych odmian. Nie oczekuje się, że spowoduje to pogorszenie jakości produktu pod względem kruchości i poziomu substancji goryczkowych. Wybór odpowiednich odmian należy do producenta. Przed wprowadzeniem do obrotu szparagi sprawdza jednostka certyfikująca i mogą one nosić chronioną nazwę „Marchfeldspargel” (ChOG) tylko wtedy, gdy spełniają zadeklarowane wymogi jakościowe. Ponadto, biorąc pod uwagę, że szparagi są uprawą wieloletnią, która może być zbierana dopiero po trzecim roku, ryzyko, że producenci celowo zaakceptują obniżenie jakości, które może uniemożliwić im przez lata wprowadzanie produktu do obrotu pod chronioną nazwą, można ocenić jako niskie.
- Wytyczne dotyczące integrowanej uprawy szparagów zastąpiono specjalnym rozporządzeniem w sprawie austriackiego programu na rzecz rolnictwa przyjaznego dla środowiska (ÖPUL). W związku z tym wytyczne dotyczące integrowanej uprawy nie są już ważne. W rezultacie konieczne było skreślenie odniesienia do tych wytycznych. Ponieważ nadal należy spełniać wymogi w zakresie integrowanej uprawy dotyczące dostarczania składników odżywczych oraz nawożenia fosforem i potasem jako stanowiące alternatywę dla wymogów dotyczących produkcji ekologicznej, uwzględniono je teraz osobno w pkt 4.5.3.1 specyfikacji.
- Zgodność z kryteriami produkcji ekologicznej lub kryteriami określonymi w pkt 4.5.3.1 w odniesieniu do dostarczania składników odżywczych i ochrony roślin pozwala zagwarantować konsumentom nie tylko najwyższą jakość, ale także produkcję przyjazną dla środowiska.
- Nowe formy rynkowe: W wyniku zmian w popycie konsumpcyjnym „Marchfeldspargel” (ChOG) można również wprowadzać do obrotu jako połamane szparagi lub kawałki szparagów (tj. fragmenty z główką szparaga lub bez niej) oraz w postaci obranej (całe łodygi i kawałki mogą być obrane). Na cechy charakterystyczne związane z nazwą „Marchfeldspargel” w oczach konsumentów nie ma wpływu obieranie ani fakt, że łodygi są połamane. W przypadku niektórych dań pojawiają się szczególne prośby o produkty zawierające szparagi oferowane po niższych cenach. Objęcie tych elementów chronionym oznaczeniem pochodzenia powoduje zwiększenie pewności konsumentów, że faktycznie otrzymują wysokiej jakości szparagi również w tym segmencie produktów i pozwala producentom sprzedawać większą część zbiorów w kontrolowanych warunkach.
- Producenci „Marchfeldspargel” (ChOG) są świadomi swojej odpowiedzialności wobec klientów i pracowników oraz reputacji produktu. Z tego powodu, a także zgodnie z życzeniami klientów, dobrostan i prawa pracowników (zatrudnionych na czas nieokreślony i sezonowych) gwarantuje się za pomocą certyfikacji w ramach **GRASP (GlobalGAP Risk Assessment on Social Practice)**. GRASP to dodatkowy moduł certyfikacji służący do oceny ryzyka dla dobrostanu pracowników.
- Pakowanie: Doprecyzowano wymogi w tym zakresie bez nakładania dodatkowych wymogów. Zrezygnowano z obecnego ścisłego ograniczenia do stosowania materiałów opakowaniowych, które chronią od wilgoci i nie przepuszczają światła oraz umożliwiają opiecztowanie opakowań (skreślono słowo „wyłącznie”), a w przyszłości powinno być możliwe odejście od tego.
- W przyszłości do chłodzenia szparagów po zbiorze zalecana będzie zimna woda o temperaturze 1–8 °C zamiast wody z lodem (1–2 °C). Woda z lodem nagrzewa się stosunkowo szybko po umieszczeniu w niej ciepłych szparagów i pozostawieniu ich w niej przez dłuższy czas. Ze względów praktycznych ustalono zakres tolerancji dla temperatury wody. Ma to również pozytywny wpływ na jakość szparagów „Marchfeldspargel”, ponieważ w przypadku zbyt długiego przechowywania w niskiej temperaturze mogą wystąpić pęknięcia szparagów, które mają negatywny wpływ na ich wygląd. Z tych samych powodów temperaturę w chłodni zmieniono z 1–2 °C na 1–8 °C.

- Realizacja etapów produkcji wyłącznie na odnośnym obszarze geograficznym służy utrzymaniu jakości i zapewnieniu regionalnego pochodzenia. Aby zapewnić jakość szparagów, podczas przetwarzania należy zapewnić stałe nawilżanie. Nie można tego zagwarantować w przypadku długiego czasu transportu. Dlatego ważne jest, by chłodzenie i pakowanie odbywało się na odnośnym obszarze geograficznym. Jeżeli trasy transportu są zbyt długie, tj. wykraczają poza określony obszar, produkt nieuchronnie wysycha. Spowodowałoby to utratę jakości pod względem typowego świeżego wyglądu zebranych świeżych szparagów i typowego aromatu szparagów. Świeżość produktu zapobiega również utracie witamin.

Związek z obszarem geograficznym

Pkt 5 lit. f) specyfikacji produktu:

„Region Marchfeld przypada na zachodnie przedłużenie stepowego klimatu panońskiego. Te warunki klimatyczne, w połączeniu ze szczególnymi rodzajami gleb (glebami rzecznyymi, czarnoziemami, glebami koluwalnymi i aluwialnymi o dużej zawartości próchnicy oraz o zmiennej zawartości gliny zwykłej i lessu), stanowią idealne połączenie dla uprawy szparagów.”

oraz załącznik 2 w zakresie, w jakim odnosi się on do pkt 5 lit. f) („Związek z obszarem geograficznym”),

„Wpływ gleby, klimatu i wieloletniego doświadczenia regionalnych hodowców szparagów na produkt »Marchfeldspargel«:

Jak już wspomniano, region Marchfeld charakteryzuje się specyficznymi warunkami glebowymi, w szczególności obecnością gleb rzecznych, czarnoziemów, gleb koluwalnych i aluwialnych, z których wszystkie charakteryzują się dużą zawartością próchnicy oraz zmienną zawartością piasku i lessu.

Region ten charakteryzuje się również specyficznymi warunkami klimatycznymi, ponieważ Marchfeld jest częścią zachodniego przedłużenia klimatu panońskiego. Wraz z południowo-wschodnią Styrią w regionie tym występuje największa liczba godzin nasłonecznienia w całej Austrii. Ponadto Marchfeld jest jednym z najcieplejszych regionów Austrii. Wysokie średnie temperatury, przy ogólnie wystarczającej wilgotności, stwarzają bardzo korzystne warunki dla produkcji roślinnej, zwłaszcza że sezon wegetacyjny w Marchfeld jest jednym z najdłuższych w Austrii.

O tym, że warunki te są idealne dla szparagów, świadczy również fakt, że dzikie szparagi są tutaj rodzime.

Oprócz tych idealnych warunków uprawy to regionalni hodowcy szparagów »uszlachetniają« produkt, który zyskuje nazwę »Marchfeldspargel«.

Na podstawie wieloletniego doświadczenia (= prób uprawy) zalecane są wyłącznie odmiany, które są najbardziej odpowiednie dla tych specyficznych warunków uprawy (zob. opis surowców).

Wszyscy członkowie Bund der Marchfelder Spargelgüter produkują szparagi zgodnie z wytycznymi dotyczącymi integrowanej produkcji lub produkcji ekologicznej. Pozwala to zagwarantować, aby zebrany produkt miał najlepszą jakość wewnętrzną.

»Marchfeldspargel« charakteryzują się szczególnie typowym aromatem szparagów.

Zawierają mniej substancji goryczkowych i są wyjątkowo delikatne.

Natychmiast po zbiorze szparagi schładza się wodą z lodem, sortuje i przechowuje w chłodni.

Specjalnie dostosowane sortowanie (np. Marchfelder Solospargel, przeznaczonych dla branży gastronomicznej, o minimalnej średnicy 20 mm i maksymalnym odchyleniu 6 mm na opakowanie; zob. doniesienia medialne) i dystrybucja w całej Austrii w ciągu 24 godzin dopełniają sukcesu »Marchfeldspargel« (zob. doniesienia medialne).

Fakt, że »Marchfeldspargel« kojarzą się obecnie z pewną tradycją, wynika również z różnych przepisów na ciasta, napoje, wypieki itp. zawierające »Marchfeldspargel« (zob. doniesienia medialne).

Otwarcie sezonu »Marchfeldspargel« przez Prezydenta Federalnego, koronacja królowej »Marchfeldspargel« przez kanclerza federalnego, światowe mistrzostwa szparagów w Marchfeld, festiwal szparagów i wreszcie tygodnie szparagów organizowane w restauracjach (w całej Austrii) pokazują, że »Marchfeldspargel« stały się wyjątkową koncepcją (zob. doniesienia medialne).”

otrzymują brzmienie:

„4.6 Związek z obszarem geograficznym

W Marchfeld występują specyficzne warunki glebowe idealnie nadające się do uprawy szparagów. W szczególności w regionie tym występują gleby rzeczne, czarnoziemne, gleby koluwalne i aluwialne, z których wszystkie charakteryzują się dużą zawartością próchnicy oraz zmienną zawartością piasku i lessu. Charakterystyczne są także warunki klimatyczne w powyższym regionie. Region Marchfeld charakteryzuje się położeniem na zachodnim przedłużeniu klimatu panońskiego i wraz z południowo-wschodnią Styrią w regionie tym występuje największa liczba godzin nasłonecznienia w całej Austrii. Ponadto Marchfeld jest jednym z najcieplejszych obszarów Austrii. Wysokie średnie temperatury, przy ogólnie wystarczającej wilgotności, stwarzają bardzo korzystne warunki dla produkcji roślinnej, zwłaszcza że sezon wegetacyjny w Marchfeld jest jednym z najdłuższych w Austrii.

O tym, że te warunki klimatyczne i glebowe są idealne dla szparagów, świadczy również fakt, że dzikie szparagi są tutaj rodzime.

Oprócz tych sprzyjających warunków uprawy to regionalni hodowcy szparagów »uszlachetniają« produkt, który zyskuje nazwę »Marchfeldspargel«. Na podstawie wieloletnich doświadczeń (prób uprawy) zaleca się wyłącznie odmiany najlepiej przystosowane do tych specyficznych warunków produkcji, które to odmiany w wyniku uprawy oraz warunków glebowych i klimatycznych wytwarzają niewiele substancji goryczkowych. Hodowcy szparagów uzgodnili również krótszą długość łodyg szparagów i celowo przycinają je dalej od podkładki, co przyczynia się do stosunkowo mniejszego zdrewnienia. Odmiana »Marchfeldspargel« jest powszechnie znana ze szczególnej delikatności.

Od XIX wieku Marchfeld ma bardzo duże znaczenie dla uprawy szparagów; niektóre gospodarstwa rolne służyły dworowi wiedeńskiemu. Szeroka gama różnych przepisów na ciasta, napoje, wypieki itp. zawierających »Marchfeldspargel« stanowi wyraz wieloletniej tradycji tego produktu.

Liczne wydarzenia społeczne, takie jak otwarcie sezonu »Marchfeldspargel« przez Prezydenta Federalnego, koronacja królowej »Marchfeldspargel« przez kanclerza federalnego, światowe mistrzostwa szparagów w Marchfeld, festiwal szparagów i wreszcie tygodnie szparagów organizowane w restauracjach (w całej Austrii), podczas których prezentuje się »Marchfeldspargel« (ChOG), dowodzą, że produkt objęty tą nazwą jest wyjątkową koncepcją o daleko idącej renomie i dużym znaczeniu sentymentalnym.”

Jednolity dokument:

Pkt 5 jednolitego dokumentu rozpoczyna się od wyjaśnienia dotyczącego czynników mających zasadnicze znaczenie dla związku, a następnie zdań:

„Wieloletnie doświadczenie hodowców „Marchfeldspargel” pomaga zapewnić, by uprawiano wyłącznie odmiany najlepiej przystosowane do warunków produkcji. Zważywszy że uprawiane odmiany szparagów są szczególnie dobrze przystosowane do warunków glebowych, „Marchfeldspargel” zawierają bardzo mało substancji goryczkowych.

otrzymują brzmienie:

„Wieloletnie doświadczenie hodowców »Marchfeldspargel« pomaga zapewnić, by uprawiano wyłącznie odmiany najlepiej przystosowane do specyficznych warunków produkcji, które to odmiany w wyniku uprawy oraz warunków glebowych i klimatycznych wytwarzają niewiele substancji goryczkowych.”

Uzupełniono wyjaśnienia dotyczące reputacji „Marchfeldspargel”.

Uzasadnienie:

Odniesienia historyczne zawarte pierwotnie w pkt 5 lit. d) („Dowód pochodzenia”) obecnie włączono do pkt 4.6 („Związek z obszarem geograficznym”) i połączono w jeden tekst z aktualnym tekstem dotyczącym odpowiednich warunków klimatycznych i glebowych regionu Marchfeld oraz czynników ludzkich wpływających na jakość przedmiotowego produktu. Nie pociąga to za sobą żadnych istotnych zmian. Odniesienie do praktyki przycinania łodyg szparagów dalej od zdrewniałej podkładki lub przycinania ich krócej niż ma to zwykle miejsce w przypadku porównywalnych produktów przeniesiono z załącznika 2 do pkt 5 lit. b) (tj. tekstu opisującego cechy odróżniające „Marchfeldspargel” od porównywalnych produktów).

Etykietowanie

Pierwotna wersja pkt 5 lit. h) specyfikacji produktu brzmiała następująco:

„Chroniona nazwa »Marchfeldspargel«, imię i nazwisko lub nazwa i adres producenta, grupa wybarwienia, klasa, sortowanie, waga”

otrzymuje brzmienie:

„5. Etykietowanie

Poza obowiązkowym oznakowaniem wymaganym w prawie UE na każdym opakowaniu jednostkowym gotowym do sprzedaży umieszcza się, w sposób czytelny i nieusuwalny, imię i nazwisko lub nazwę i adres producenta, grupę wybarwienia, klasę, klasyfikację i wagę, wraz z numerem lub datą partii.”

Jednolity dokument:

W pkt 3.6 jednolitego dokumentu zawarto również szczegółowe instrukcje dotyczące etykietowania.

Uzasadnienie:

Na potrzeby jasności i lepszego informowania klientów wyraźnie określono, że dodatkowe informacje muszą być jasne i czytelne oraz umieszczone w widocznym dla klientów miejscu na każdej jednostce gotowej do sprzedaży.

Inne

— Nazwę grupy składającej wniosek zmieniono na „Verein Marchfeldspargel g.g.A”.

— W pkt 6 („Jednostka certyfikująca”) poprawiono adres jednostki certyfikującej i określono jej zadania w następujący sposób:

„Weryfikacja cech charakterystycznych produktu oraz dokumentów i dowodów potwierdzających wiarygodność i zgodność ze specyfikacją, o których mowa w pkt 4.4 („Dowód pochodzenia”)

— Typ produktu

Odniesienie do „warzyw” w pkt 4 obowiązującej specyfikacji („Typ produktu”) zastąpiono następującym tekstem odpowiadającym nomenklaturze zawartej w załączniku XI do rozporządzenia wykonawczego (UE) nr 668/2014:

„4.1. Typ produktu

Klasa 1.6. Owoce, warzywa i zboża, świeże lub przetworzone.”

Zmiana odnosząca się do produktu jest zatem właściwa jedynie w zakresie, w jakim obecnie „Marchfeldspargel” częściowo sprzedaje się w postaci obranej.

— Skreślono odniesienie do kodeksu Alimentarius Austriacus w obecnym punkcie dotyczącym „Wymogów krajowych”, ponieważ zasadniczo należy przestrzegać tego kodeksu niezależnie od tego, czy jest on wymieniony w specyfikacji, zwłaszcza biorąc pod uwagę fakt, że punktu tego nie uważa się już za niezbędną treść specyfikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Marchfeldspargel”

Nr UE: PGI-AT-1462-AM04 – 25.5.2022

ChNP () ChOG (X)

1. Nazwa lub nazwy [ChNP lub ChOG]

„Marchfeldspargel”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Austria

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Typ produktu

Klasa 1.6. Owoce, warzywa i zboża, świeże lub przetworzone

3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1

„Marchfeldspargel” wprowadza się do obrotu jako świeże szparagi, obrane lub nieobrane, w postaci całych łodyg lub w postaci połamanych szparagów lub kawałków szparagów. Pędy szparagów (= młode pędy szparagów *Asparagus officinalis* L.) muszą być zdrowe, bez uszkodzeń spowodowanych niewłaściwym myciem, czyste, o świeżym wyglądzie i zapachu, wolne od szkodników lub uszkodzeń spowodowanych przez gryzonie bądź owady, praktycznie wolne od zgnieceń, obtłuczeń, nadmiernego zawilgocenia zewnętrznego oraz wolne od obcych zapachów lub smaków. Cięcie u podstawy szparaga powinno być w miarę możliwości czyste. Łodygi szparagów nie mogą być puste w środku, popękane, pozbawione skórki (z wyjątkiem sytuacji, gdy szparagi mają być sprzedawane jako obrane) ani połamane (z wyjątkiem sytuacji, gdy mają być sprzedawane jako połamane szparagi lub kawałki szparagów). Niewielkie pęknięcia, które nastąpiły po zbiorze, są dozwolone w ograniczonym zakresie. „Marchfeldspargel” mają wyraźny i delikatny smak szparaga, z odrobiną goryczy. Ich smak nie może być zbyt gorzki ani włóknisty.

Szparagi dzielą się na cztery grupy w zależności od zabarwienia:

- szparagi białe;
- szparagi fioletowe: główki o barwie między różową a fioletową/purpurową i z częściowo białą łodygą,
- szparagi fioletowo-zielone: o częściowo fioletowej i zielonej barwie,
- szparagi zielone: główki i większe części łodyg muszą być zielone.

Maksymalna długość szparagów białych i fioletowych wynosi 22 cm, zaś szparagów zielono-fioletowych i zielonych – 25 cm.

Odmiany:

Wybór odmian nie jest ograniczony, ale grupa składająca wniosek zaleca wyłącznie odmiany szparagów, które okazały się odpowiednie do warunków panujących w Marchfeld. Stosuje się lub przynajmniej zaleca się stosowanie następujących odmian szparagów:

- odmiany niemieckie: Ruhm von Braunschweig, Schwetzinger Meisterschuß, Huchels Auslese, Lukullus, Vulkan, Presto, Merkur, Hermes, Eposs, Ravel, Ramos, Ramires, Huchels Alpha, Hannibal, Mondeo, Rapsody, Ramada, Raffaello, Violetta 1192;

- Schneekopf, Viridas, Primavera, Ariane, Steiniva, Steineo— szczególne niemieckie zielone odmiany szparagów (= nie zawierające antocyjanów): Spaganiva, Schneewittchen,
- odmiany niderlandzkie: Venlim, Carlim, Gijnlim, Boonlim, Backlim, Thielim, Horlim, Prelim, Grolim, Vitalim, Herkolim, Avalim, Cumulus, Magnus, Tallems, Fortems, Primems, Cygnus, Bejo 2827, Portlim, Frühlim, Terralim, Cychus, Prius, Finalus, Sunlim, Erasmus, Atticus, Maxlim, Starlim, Aspalim;
- szczególne niderlandzkie zielone odmiany szparagów (= nie zawierające antocyjanów): Xenolim, Vegalim, Bacchus;
- odmiany francuskie: Larac, Cito, Aneto, Desto, wariant „Darbonne nr 4”, wariant „Darbonne nr 3”, Jacq. Ma.2001, Jacq.Ma.2002, Viola, Andreas, Dariana, Cipres, Darsiane, Darlise, Voltaire, Obelisk, Burgundine;
- odmiany hiszpańskie: Placospes, Dazilla, Darbella;
- odmiany włoskie: Ercole, Franco, Eros, Giove, Violetto di Albegna;
- odmiany ze Stanów Zjednoczonych Ameryki: Mary Washington;
- odmiany kanadyjskie: Guelph Millenium.

Jeżeli materiału sadzeniowego nie produkuje się we własnym gospodarstwie, musi on pochodzić wyłącznie z uznanych zakładów hodowli szparagów zarejestrowanych jako takie zakłady w jednym z państw członkowskich UE.

Muszą być spełnione kryteria produkcji ekologicznej lub, alternatywnie, kryteria dostarczania składników odżywczych i ochrony roślin określone w specyfikacji.

Producenci „Marchfeldspargel” muszą posiadać ważny certyfikat GRASP (poziom zgodności: pełna zgodność), aby móc sprzedawać lub wprowadzać do obrotu „Marchfeldspargel” (ChOG).

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

—

3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Wszystkie etapy produkcji, w tym ewentualne obieranie szparagów, muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

„Marchfeldspargel” (ChOG) sprzedaje się w stanie świeżym z gospodarstwa lub pakuje i wysyła tego samego dnia; ze względu na te ramy czasowe oraz w celu zachowania jakości szparagów, w szczególności ich świeżości i delikatności, pakowanie musi odbywać się na odnośnym obszarze geograficznym. Szparagi „Marchfeldspargel” są pakowane w mocno związane pęczki, warstwowo w opakowaniach jednostkowych lub w małych opakowaniach. Kalibrowanie przeprowadza się na podstawie średnicy, zgodnie ze specyfikacją. Zawartość każdej paczki lub pęczka musi być jednorodna i zawierać wyłącznie szparagi tego samego pochodzenia, tej samej jakości i barwy. Do pakowania używa się wyłącznie materiałów, które chronią od wilgoci i nie przepuszczają światła oraz umożliwiają opieczetowanie opakowań. Dopuszczalne są jednak zmiany zgodne z życzeniem klienta.

Specjalny system transportu gwarantuje, że szparagi zebrane danego dnia są dostępne w całej Austrii w ciągu 24 godzin.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Poza obowiązkowym oznakowaniem wymaganym w prawie UE na każdym opakowaniu jednostkowym gotowym do sprzedaży umieszcza się, w sposób czytelny i nieusuwalny, imię i nazwisko lub nazwę i adres producenta, grupę wybarwienia, klasę, klasyfikację i wagę, wraz z numerem lub datą partii.

4. Zwiąże określenie obszaru geograficznego

Marchfeld: żyzna równina na wschód od Wiednia między Dunajem a rzeką March. Od południa granice przedmiotowego obszaru geograficznego wyznacza Dunaj, od wschodu rzeka March, od zachodu granica miasta Wiednia (z wyjątkiem wiedeńskich gmin katastralnych Essling, Breitenlee, Süssenbrunn i Stammersdorf, które również stanowią część Marchfeld), a od północy zachodnie lub północne granice gmin Hagenbrunn, Enzersfeld in Weinviertel, Großebersdorf, Wolkersdorf im Weinviertel, Auersthal, Matzen-Raggendorf, Prottes i Angern an der March.

5. Związek z obszarem geograficznym

Podstawę statusu „Marchfeldspargel” (ChOG) stanowi po pierwsze ich jakość, wynikająca z połączenia czynników naturalnych i ludzkich, a po drugie reputacja i szczególna wartość jako produktu najwyższej jakości.

Region Marchfeld podlega słabym wpływom klimatu zachodniego przedłużenia stepów Kotliny Panońskiej; występują w nim szczególne rodzaje gleb (gleby rzeczne, czarnoziemy, deluwia i aluwia o dużej zawartości próchnicy oraz o zmiennej zawartości gliny i lessu). Region ten – podobnie jak południowo-wschodnia Styria – cieszy się najdłuższym czasem nasłonecznienia w całej Austrii i należy do najcieplejszych regionów w kraju. Od XIX wieku region Marchfeld zajmuje ważne miejsce w uprawie szparagów (w czasach monarchii austro-węgierskiej indywidualni producenci zaopatrywali dwór w Wiedniu); ogrodnicy z tego regionu posiadają zatem długoletnie doświadczenie w uprawie szparagów. Sprzyjające warunki produkcji pozwalają łatwo spełnić kryteria ekologiczne.

„Marchfeldspargel” charakteryzują się szczególnie specyficznym aromatem szparagów; zawierają mniej substancji goryczkowych niż porównywalne produkty i wyróżniają się szczególną delikatnością.

Warunki klimatyczne w połączeniu ze specyficznymi rodzajami gleby stanowią doskonałą podstawę do uprawy szparagów. Wysokie średnie temperatury i wystarczająca wilgotność oznaczają, że wspomniane warunki bardzo dobrze nadają się do uprawy. W dzikiej formie szparagi pochodzą zatem z regionu Marchfeld. Wieloletnie doświadczenie hodowców szparagów „Marchfeldspargel” pomaga zapewnić, by uprawiano wyłącznie odmiany najlepiej przystosowane do specyficznych warunków produkcji, które to odmiany w wyniku uprawy oraz warunków glebowych i klimatycznych wytwarzają niewiele substancji goryczkowych. Ponadto pędy „Marchfeldspargel” przycina się krócej podczas zbiorów niż porównywalne produkty, co powoduje, że są one mniej zdrewniałe.

„Marchfeldspargel” cieszą się również dobrą reputacją. Region Marchfeld jest znany jako „spichlerz” i „ogród warzywny” Austrii. „Marchfeldspargel”, „król” Marchfeld, jest „marką, która nadaje całemu regionowi tożsamość” (zob. wywiad na stronie internetowej: unserespezialtaeten.at/der-marchfeldspargel, w którym lokalny rolnik ekologiczny Markus Brandenstein stwierdza: „Kiedy ludzie mówią dziś o Marchfeld, myślą o »Marchfeldspargel«”). „Spróbowanie świeżych szparagów z Marchfeld” jest jedną z „dziesięciu rzeczy, które trzeba zrobić podczas wizyty w Marchfeld” (zob. wyniki wyszukiwania tego słowa kluczowego).

Rozpoczęcie i przebieg sezonu szparagowego są obszernie relacjonowane w lokalnych mediach i w internecie (np. na blogu „AbHof” – „Szparagi wreszcie wróciły: Marchfeld”; wpis na blogu GOURMET z 12.04.2020 r. – „Uziemieni! Nasze szparagi z Marchfeld”; Ögreissler – „Szparagi – królewskie warzywo z Marchfeld”; reportaż Stefana Havranka w magazynie NÖN z 27.03.2020 r. na temat kampanii zatytułowanej „Szparagi z Marchfeld są gwiazdą YouTube” – liczne portrety filmowe ze słowem kluczowym „Marchfeldspargel”; artykuł w gazecie Wiener Zeitung z 20.04.2018 r. pt. „Tanie szparagi na niby – austriacy rolnicy skarżą się, że szparagi z przywozu sprzedaje się jako „Marchfeldspargel”; artykuł w czasopiśmie Kurier autorstwa Ute Brühl i Julii Schrenk z 23.04.2021 r. zatytułowany „Smak wiosny” i wiele innych).

Liczne wydarzenia, takie jak bogata gala otwarcia sezonu szparagowego w Marchfeld, koronacja „królowej szparagów” i specjalne tygodnie „Marchfeldspargel” w restauracjach w całej Austrii dowodzą, że „Marchfeldspargel” (ChOG) jest wyjątkowym produktem o daleko idącej renomie i dużym znaczeniu sentymentalnym (zob. niezliczone wyniki wyszukiwania w internecie słów kluczowych „sezon szparagowy Marchfeld” „królowa szparagów Marchfeld” lub „gala poświęcona szparagom z Marchfeld”).

Różne przepisy, na przykład na placki ze szparagami Marchfeld, wypieki, omlety lub risotto i wiele innych, ilustrują długą tradycję stosowania „Marchfeldspargel” w kuchni austriackiej (zob. również książka Ingrid Haslinger z 1997 r. zatytułowana „Der Marchfeldspargel – Das Kaisergemüse” [„Szparagi z Marchfeld – warzywo cesarskie”], wydana przez Verlag Pichler, w której szczegółowo omówiono historię i metody uprawy oraz zawarto kilka przepisów, lub książkę „So kocht Österreich” [„Tak gotuje Austria”] z 2006 r., zawierającą 150 najlepszych przepisów najlepszych austriackich szefów kuchni, wydaną przez Residenz Verlag. W komunikacie prasowym OTS0010 z 19.06.2006 r. stwierdzono: „Nie homar, kawior czy turbot, ale raczej pstrąg, comber jagnięcy czy »Marchfeldspargel« są »gwiazdami« tej cennej książki kucharskiej”).

Odesłanie do publikacji specyfikacji

<https://www.patentamt.at/herkunftsangaben/marchfeldspargel/>; dostęp można również uzyskać bezpośrednio na stronie internetowej austriackiego Urzędu patentowego (www.patentamt.at) pod poniższym adresem: Trademarks/Apply for Trademarks/Geographical indications. Specyfikację można tam znaleźć pod nazwą oznaczającą produkt wysokiej jakości.
