

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku 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
(2015/C 255/06)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾.

JEDNOLITY DOKUMENT

„ASPARAGO DI CANTELLO”

Nr UE: IT-PGI-0005-01267 – 17.10.2014

ChNP () ChOG (X)

1. **Nazwa**

„Asparago di Cantello”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Włochy

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**

3.1. *Rodzaj produktu*

Klasa 1.6. Owoce, warzywa i zboża świeże lub przetworzone

3.2. *Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1*

Odmiany wykorzystywane do produkcji „Asparago di Cantello” to odmiana wczesna z Argenteuil i pochodzące od niej odmiany hybrydowe.

Właściwości morfologiczne

Pędy „Asparago di Cantello” muszą być białe na całej długości lub o lekko różowawym zakończeniu.

Pędy muszą:

- być całe,
- mieć świeży wygląd,
- być pozbawione zniekształceń i plam.

Pędy „Asparago di Cantello”, które nie powinny być dłuższe niż 22 cm, dzieli się w zależności od średnicy pędu (w części środkowej) na dwie klasy jakości:

- ekstra: średnica pędu wynosi od 21 do 25 mm,
- pierwsza: średnica pędu wynosi od 13 do 20 mm.

W ograniczonym zakresie w przypadku każdej z wielkości zezwala się w ramach pojedynczych opakowań klasy ekstra i pierwszej na obecność maksymalnie 10 % pędów niezgodnych z wymaganą wielkością w stosunku do masy.

Właściwości organoleptyczne i chemiczno-fizyczne:

W wyniku analizy organoleptycznej określono następujące właściwości:

Zapach: intensywny, lecz delikatny, pozbawiony nietypowych nut zapachowych,

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

Smak: intensywnie słodki, o lekko gorzkim posmaku. Aromat szparagów waha się od średnio intensywnego do zdecydowanego.

W wyniku analizy chemiczno-fizycznej otrzymano następujące wartości:

Wartość energetyczna	21–23	Kcal/100g
Tłuszcz	0,11–0,14	g/100g
Węglowodany	3,01–3,55	g/100g
Popiół	0,42–0,46	g/100g
Białka (N × 6,25)	1,51–1,54	g/100g
Włókno pokarmowe	0,50–0,96	g/100g
Wilgotność	93,40–94,12	g/100g

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*

Na wyznaczonym obszarze geograficznym muszą odbywać się wszystkie czynności związane z uprawą, zbiorem, przetwarzaniem i przechowywaniem produktu, przed jego pakowaniem.

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

Pakowanie szparagów odbywa się na wyznaczonym obszarze geograficznym, aby zagwarantować utrzymanie cech charakterystycznych dla produktu. Szparagi wprowadzane są do obrotu jako produkt świeży, w krótkim czasie po zbiorze, zatem by utrzymać ich szczególne właściwości organoleptyczne, czyści się je i pakuje bezpośrednio po zbiorze. Można ewentualnie przechowywać je w temperaturze 4 °C przez krótki czas (maksymalnie przez 48 godzin).

Szparagi należy pakować w pęczki o masie od 0,5 do 5 kg, lub w stanie luźnym w skrzynki.

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

Częścią opakowania musi być opaska, na której pojawiają się umieszczone blisko siebie nazwa „Asparago di Cantello” i unijny symbol ChOG, nazwa i adres producenta.

Obok chronionego oznaczenia geograficznego można umieścić nazwy lub symbole graficzne odnoszące się do nazw przedsiębiorstw lub wspólnych znaków towarowych lub znaków towarowych indywidualnych przedsiębiorstw.

Na oznaczeniu w nierozdzielalnym powiązaniu z oznaczeniem geograficznym musi być widoczne logo czy też symbol charakterystyczny dla ChOG „Asparago di Cantello”.

Logo „Asparago di Cantello” składa się z następujących elementów.

Dwa białe szparagi o fioletowych czubkach i żyłkowaniu tworzą literę V, przy czym końcówka szparaga z lewej strony znajduje się nad końcówką drugiego szparaga. W miejscu przecięcia się dwóch szparagów znajduje się biały napis „ASPARAGO DI CANTELLO IGP”, umieszczony na czerwonej szarfi.

W łuku przestrzeni ograniczonej dwoma szparagami widoczny jest kościół pod wezwaniem Matki Boskiej Zielnej w Cantello, za tło mający górski krajobraz, błękitne niebo i słońce.

Całość od góry zamyka tęczą.



4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

„Asparago di Cantello” uprawia się w gminie Cantello w prowincji Varese.

5. Związek z obszarem geograficznym

Tereny gminy Cantello, pochodzenia fluwioglacjalnego, o lekkiej strukturze, wysokiej przepuszczalności, szybko schnące, bogate w substancje organiczne, o pH wahającym się między 5,3 a 7,5 świetnie się nadają do uprawy szparagów. Klimat omawianej miejscowości jest częścią makroklimatu europejskiego i mezoklimatu prealpejskiego, który jest klimatem przejściowym pomiędzy mezoklimatem padańskim i mezoklimatem alpejskim. Zgodnie z rozkładem opadów najniższe opady odnotowuje się zimą, a najwyższe w okresie od późnej wiosny do jesieni. Fakt, że obfite opady przypadają na okres najwyższego zapotrzebowania na wodę latem, sprawia, iż rzadko zdarzają się sytuacje niedoboru wody w przypadku upraw szparagów. Opady śniegu są doskonałym źródłem zaopatrzenia w wodę, a jednocześnie stanowią dla ziemi warstwę izolacyjną.

Sprzyjające warunki środowiskowe wraz ze szczególnymi technikami uprawy, stosowanymi na obszarze produkcji, takimi jak nadsypywanie gruntu wiosną, co zapewnia bielenie pędów, oraz zbiór przeprowadzany wyłącznie ręcznie, sprawiają, że otrzymane szparagi są całkowicie białe lub o czubkach lekko różowych, długie na 22 cm i w całości jadalne.

Długa tradycja uprawy sprawiła, że nazwa miejscowości Cantello na trwałe skojarzyła się ze szparagami, i często Cantello nazywane jest mekką szparagów.

Informacje dotyczące uprawy szparagów w Cantello odnotowano w księgach parafialnych i pochodzą one z 1831 r. Zgodnie z tymi zapisami szparagi były składane w ofierze kościołowi, a następnie sprzedawane na aukcji przez proboszcza, dochód zaś był przeznaczany na pokrycie wydatków kościelnych. Z czasem szparagi nabrały wielkiego znaczenia dla gminy. Rolnicy z Cantello sprzedawali szparagi na lokalnych rynkach lub w pobliskiej Szwajcarii.

Znany adwokat z Cantello, Cesare Baj, przeznaczył część dochodów ze swojej posiadłości na nagrodę dla najlepszych producentów, aby zachęcić ich do doskonalenia uprawy szparagów.

W 1939 r. z okazji dorocznego wręczenia tej nagrody ustanowiono Festyn Szparagów z Cantello, imprezę, która stała się wydarzeniem, które co roku ściąga do Cantello zarówno tubulców, jak i mieszkańców innych gmin prowincji. W „Kronice prealpejskiej” (z 31 maja 1939 r.) opublikowano wykaz najlepszych producentów szparagów.

W 2014 r. festyn miał swoją 74. edycję. Co roku z początkiem maja przyciąga on wielu wielbicieli szparagów.

Renoma „Asparago di Cantello” jest dziś rozpowszechniana za pomocą nowoczesnych środków przekazu. W internecie można znaleźć liczne strony poświęcone temu produktowi, a na serwisie YouTube często oglądane są programy kulinarne, w których „Asparago di Cantello” odgrywa główną rolę i jest polecany przez uznanych mistrzów kuchni.

W restauracjach, sklepach i dużych sieciach handlowych „Asparago di Cantello” jest oferowany pod tą właśnie nazwą.

Smak szparagów z Cantello został doceniony przez wielu smakoszy, a miejscowe restauracje wyspecjalizowały się w daniach, których podstawę stanowi ten szparag. W procesie gotowania „Asparago di Cantello” zachowuje swój kształt. Zmienia się natomiast kolor szparaga, w szczególności jego czubek może z lekka zabarwić się na zielono. Szparagi gotowane mają dosyć słodki smak, z lekko gorzkim, ledwo wyczuwalnym posmakiem: to właśnie ten smak czyni szparagi z Cantello wyjątkowymi. Górna część szparaga, od czubka po środek, jest mięsista, soczysta i delikatna, natomiast dolna część jest dosyć włóknista.

Powszechne zainteresowanie tym produktem zarówno pod względem gospodarczym, jak i kulturalnym i społecznym umożliwiło rozwój coraz doskonalszych technik uprawy i strategii sprzedaży i reklamy oraz, z zachowaniem tradycji, utrzymanie produkcji stanowiącej źródło dochodów, podstawę lokalnej współpracy i powód, dla którego chroni się środowisko wiejskie.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

Właściwe władze administracyjne wszczęły krajową procedurę sprzeciwu w odniesieniu do wniosku w sprawie zmiany chronionego oznaczenia geograficznego „Asparago di Cantello” w Dzienniku Urzędowym Republiki Włoskiej nr 188 z dnia 14 sierpnia 2014 r.

Tekst specyfikacji produkcji jest dostępny na stronie internetowej Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

oraz na stronie internetowej tegoż ministerstwa (www.politicheagricole.it) po wybraniu zakładki *Prodotti DOP IGP* (z prawej strony na górze ekranu), następnie *Prodotti DOP IGP STG* (z lewej strony ekranu), a na koniec *Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE*.
