

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
(2017/C 388/08)

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

JEDNOLITY DOKUMENT

„BEELITZER SPARGEL”

Nr UE: PGI-DE-02167 – 9.2.2016

ChNP () ChOG (X)

1. Nazwa lub nazwy

„Beelitzer Spargel”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Niemcy

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

Nazwa „Beelitzer Spargel” odnosi się do jadalnych pędów byliny szparaga (*Asparagus officinalis*). Roślina ta jest wieloletnia. Rozróżnia się produkcję szparagów białych i zielonych. W zależności od koloru szparagi białe dzielą się na odmianę białą i fioletową. Dojrzewające w słońcu zielone szparagi mają charakterystyczną zieloną barwę. Do uprawy nadają się wszystkie rodzaje szparagów bez wyjątku. Oznaczenie „Beelitzer Spargel” dotyczy wszystkich szparagów uprawianych na wyznaczonym obszarze geograficznym (zob. ustalenia i mapę w pkt 4).

W zależności od odmiany podstawa łodygi, łuski i główka mogą mieć fioletowe zabarwienie. Dzięki regularnym zbiorom, odbywającym się zazwyczaj raz lub dwa razy dziennie, oraz natychmiastowemu poddawaniu obróbce szparagi zachowują świeżość do momentu dostarczenia konsumentowi. Białe szparagi ściąga się w wałach ziemi, a zielone nad powierzchnią gleby. „Beelitzer Spargel” są sprzedawane w postaci łodyżek o długości od 16 do 24 cm oraz w postaci krótkich kawałków lub główek. „Krótkie kawałki” i „główki” nie spełniają wymogów minimalnych, według których ich długość powinna wynosić co najmniej 16 cm. Główki zawsze mają na jednym końcu główkę szparaga, natomiast krótkie kawałki mogą nie mieć główki na żadnym końcu.

Grubość „Beelitzer Spargel” mierzy się w milimetrach. Minimalna grubość to 8 mm. Zwykle szparagi są sortowane wg 4-milimetrowych przedziałów: 8–12 mm, 12–16 mm, 16–20 mm, 20–24 mm, 24–28 mm oraz powyżej 28 mm. Wymagania klientów mogą jednak powodować odejście od tej skali stosowanej przy sortowaniu. Przykładowo wartości graniczne stosowane przy sortowaniu można podwyższyć z 12 do 14 mm oraz z 16 do 18 mm.

Nie ma marginesu tolerancji.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

Pędy są sprzedawane ze skórką lub bez skórki. Obieranie może być wykonywane mechanicznie lub ręcznie. Muszą zostać spełnione minimalne wymogi określone w normie EKG ONZ odnoszącej się do „Beelitzer Spargel”. W szczególności szparagi muszą być:

- całe,
- w dobrym stanie (niedopuszczalny jest produkt gnijący lub psujący się w sposób wykluczający jego przydatność do spożycia),
- czyste; praktycznie wolne od widocznych ciał obcych,
- świeżo pachnące i wyglądające,
- praktycznie wolne od pasożytów i uszkodzeń spowodowanych przez pasożyty,
- praktycznie bez stłuczeń,
- wolne od niewłaściwego zawilgocenia powierzchniowego, to znaczy odpowiednio „osuszone”, jeśli były myte bądź schładzane zimną wodą,
- wolne od wszelkich obcych zapachów lub smaków.

Dopuszczalne jest lekkie skrzywienie pędów. Większość główek szparagów powinna być zamknięta.

- 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 „Beelitzer Spargel” bez wyjątków są uprawiane na wyznaczonym obszarze geograficznym. Dotyczy to produkcji i zbiorów na polach oraz wszystkich etapów przygotowywania, takich jak sortowanie, wiązanie oraz w stosownych przypadkach obieranie. Zapewniona jest w ten sposób krótka podróż z pola do miejsca przygotowywania, a w konsekwencji ograniczenie odległości i czasu trwania transportu, co pozwala zagwarantować świeżość produktu.

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

Przygotowanie i pakowanie odbywa się – tak jak produkcja i zbiór – na wyznaczonym obszarze geograficznym.

W ten sposób możliwe jest zapewnienie świeżości produktu, ponieważ długi czas trwania transportu zostaje wyeliminowany. Uniknięcie niepotrzebnie długiego czasu transportu ma decydujący wpływ na zachowanie jakości, ponieważ gwarantuje zapewnienie łańcucha chłodniczego oraz zapobiega możliwemu do uniknięcia łamaniu pędów.

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

Produkt jest oznakowany nazwą „Beelitzer Spargel”. Szparagi wprowadzane do obrotu pod nazwą „Beelitzer Spargel” można także oznakować za pomocą logo zamieszczonego poniżej.



4. **Zwięźle określenie obszaru geograficznego**

Obszar, do którego odnosi się oznaczenie „Beelitzer Spargel”, obejmuje Beelitzer Sander w powiecie Potsdam-Mittelmark oraz część powiatu Teltow-Fläming. Wielkość tego obszaru wynika z konieczności stosowania płodozmianu przy uprawie tej rośliny wieloletniej.

Granice tego obszaru geograficznego są następujące:

Na wschodzie: droga międzymiastowa z Saarmund w kierunku Tremsdorf (od autostrady A10), Schiaß (do skrzyżowania z L 793), Blankensee, Schönhagen, Ahrensdorf, Märtensmühle, Liebätz, Ruhlsdorf do skrzyżowania z B101.

Na południu: droga międzymiastowa z gminy Woltersdorf, wzdłuż B101 do skrzyżowania z drogą międzymiastową z Neu Frankenfelde w kierunku Berkenbrück, następnie Berkenbrück, Gottsdorf, Kemnitz do Buchholz oraz wzdłuż drogi głównej B2 do rozgałęzienia w kierunku Brachwitz i od tego rozgałęzienia w kierunku Brachwitz, Schlach i Linthe.

Na zachodzie: droga międzymiastowa z Linthe do Brück, Damelang, Cammer do Golzow oraz wzdłuż drogi głównej B102, od Golzow do autostrady A2.

Na północy: autostrada A2 (od skrzyżowania w Brandenburgii do węzła autostradowego Werder) i A10 (od węzła autostradowego Werder do wiaduktu autostrady nad drogą międzymiastową z Saarmund do Tremsdorf).

5. Związek z obszarem geograficznym

- 1) Smak i jakość „Beelitzer Spargel” jest pochodną charakterystycznych dla tego obszaru warunków glebowych i klimatycznych. Obszar produkcyjny Beelitz ma klimat kontynentalny, charakteryzujący się niewielkimi opadami, intensywnym nasłonecznieniem oraz dużymi amplitudami temperatur. Temperatury mogą w krótkim czasie zmieniać się od nocnych przymrozków do poziomu znacznie przewyższającego 25 °C. Wiosną na specyfikę warunków panujących na tym obszarze wpływają stabilne obszary kontynentalnego wysokiego ciśnienia nad Polską. Średnia roczna temperatura wynosi 8,5 °C, a średnie roczne opady – 530 mm. Gleby są lekkie, piaszczyste, o dużej miąższości i przewiewności. Charakterystyczne są w szczególności następujące rodzaje gleby: piasek (S) oraz piasek słabogliniasty (S1).

Korzystne warunki uprawy i szybki wzrost możliwy dzięki piaszczystej glebie i klimatowi kontynentalnemu sprawiają, że produkt jest delikatny i charakteryzuje się wyważonym smakiem, pozbawionym nadmiernej goryczy i niepożądanych aromatów. Im wolniej rośnie łodyga szparaga, tym więcej jest czasu na wykształcenie się gorzkich substancji oraz na gromadzenie się substancji powodujących zdrewnienie. Szybki wzrost, możliwy dzięki lokalnym warunkom, znacząco ogranicza te cechy. Wyraźnie hamuje on również rozwój nadmiernego fizjologicznego ordzawienia. To właśnie te cechy – delikatne pędy, mały stopień goryczy i zdrewnienia – są powodem popularności produktu wśród konsumentów.

Przyczyną tego szybkiego wzrostu jest po pierwsze lekka, piaszczysta gleba Beelitzer Sander, która bardzo szybko się nagrzewa, a po drugie bardzo słoneczna wiosenna pogoda, na którą wpływ ma klimat kontynentalny Europy Wschodniej. Ta pora roku ma kluczowe znaczenie dla szybkiego wzrostu w okresie zbiorów. Niższe temperatury w zimie, które utrzymują średnią roczną temperaturę na niskim poziomie, również mają pozytywny wpływ na okres spoczynku szparagów i sprzyjają dynamicznemu pączkowaniu. Smak „Beelitzer Spargel” charakteryzuje się typowym silnym aromatem szparagów. Dzięki lekkiej, piaszczystej glebie i codziennym zbiorom „Beelitzer Spargel” ma szczególnie delikatne pędy. Szybko nagrzewająca się gleba oraz silne nasłonecznienie prowadzi do szybkiego wzrostu i w ten sposób sprzyja wspomnianej delikatności szparagów. Szybki wzrost umożliwia także uzyskanie prostej formy pędów.

Uprawa „Beelitzer Spargel” na polach Beelitzer Sander nadaje szparagom niemający sobie równych, oryginalny i przyjemny smak.

Ponadto specjalistyczne, zaawansowane technologicznie metody produkcji oraz bliskość miejsc produkcji i przygotowywania gwarantuje rozwój i utrzymywanie jakości. Długa tradycja uprawy w tym regionie doprowadziła do zgromadzenia ogromnej wiedzy eksperckiej, która była i jest w dalszym ciągu przekazywana z pokolenia na pokolenie, oraz ma odzwierciedlenie w wysokim standardzie produkcji.

- 2) „Beelitzer Spargel” to produkt mający długą tradycję. Rozpoczął ją Karl Friedrich Wilhelm Hermann, mistrz szklarski i drobny producent rolny, który w 1861 r. jako pierwszy obsiał w Beelitz całe pola szparagami. Pierwsze „Beelitzer Spargel” sprzedawano w dużych ilościach na rynku miasta od 1870 r. W dniu 4 kwietnia 1908 r. w lokalnej gazecie „Beelitzer Zeitung” opublikowano wezwanie do ustanowienia spółdzielni wprowadzającej szparagi do obrotu oraz prowadzącej własną sprzedaż i marketing w celu przeciwdziałania presji na obniżenie cen wywieranej przez berlińskich hurtowników i przetwórców. W dniu 24 października 1910 r. w Beelitz utworzono niezależne stowarzyszenie do spraw szparagów, owoców i ogrodnictwa. W 1910 r. około 600 producentów szparagów zarządzało w okolicach Beelitz obszarem uprawy szparagów o powierzchni w przybliżeniu 1 000 mórg (250 ha). Codziennie o godzinie 18.00 ciężarówka z głównego rynku berlińskiego odbierała szparagi z punktu dystrybucji w Beelitz i rozwoziły je do ich miejsca przeznaczenia.

O długoletniej tradycji i znaczeniu uprawy szparagów w Beelitz świadczą także artykuły opublikowane w latach 1910 i 1912 r. w „Beelitzer Zeitung”.

Już w tym okresie rozważano między innymi wspólny udział w wystawie warzyw w Berlinie. Od 1927 r. obszar Beelitz mający powierzchnię 450 ha był największym obszarem uprawy szparagów w powiecie Zauch-Belzig. Stanowił on około 10 % powierzchni wszystkich upraw szparagów w Niemczech.

Po 1990 r. bardzo szybko możliwe stało się ponowne wykorzystanie tradycyjnie dobrej reputacji, jaką cieszyły się szparagi z Beelitz, uzasadnionej szczególnie wysoką jakością tego produktu, na którą pozytywny wpływ mają korzystne warunki uprawy. Od 1990 r. obszar upraw stale się powiększał i obecnie zajmuje ponad 1 500 ha, co stanowi największy obszar uprawy szparagów w Brandenburgii. Szparagi są obecnie najważniejszym warzywem uprawianym w Brandenburgii. Otwarcie sezonu, które odbywa się tam co roku, zmienia obszar uprawy w „witrynę sklepową” promującą brandenburskie warzywnictwo. Sprawilo to, że region ten stał się liderem w dziedzinie uprawy, marketingu i wprowadzania do obrotu tych produktów. Ponadto miasto Beelitz od wielu lat nosi nazwę swojego słynnego produktu i określa się jako „miasto szparagów Beelitz”.

Szereg atrakcji turystycznych zapewnia promocję renomy, którą „Beelitzer Spargel” cieszą się wśród konsumentów. Restauracje prowadzone przez gospodarstwa rolne oraz szlak szparagów w Beelitz przyciągają rzesze turystów. Muzeum szparagów w Beelitz cieszy się dużą popularnością.

Również miejscowe restauracje w sezonie umieszczają szparagi na głównym miejscu w menu. Doroczny festiwal szparagów jest ważnym punktem w kalendarzu miasta Beelitz. W jego trakcie prezentowane są świeże „Beelitzer Spargel”, a popularność festiwalu wśród konsumentów prowadzi do dużego wzrostu sprzedaży. Od 1997 r. co roku ma miejsce koronacja królowej szparagów z Beelitz, która jest ambasadorką tego szlachetnego warzywa pochodzącego z obszaru produkcyjnego Beelitz podczas wielu wydarzeń towarzyszących rozpoczęciu sezonu oraz licznych festiwali rolniczych odbywających się w jego trakcie.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

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

<https://register.dpma.de/DPMAregister/geo/detail.pdfdownload/41617>
