II

(Незаконодателни актове)

РЕГЛАМЕНТИ

РЕГЛАМЕНТ ЗА ИЗПЪЛНЕНИЕ (ЕС) 2015/255 НА КОМИСИЯТА

от 13 февруари 2015 година

за одобрение на несъществено изменение в спецификацията на наименование, вписано в регистъра на защитените наименования за произход и защитените географски указания (Marchfeldspargel (ЗГУ)

ЕВРОПЕЙСКАТА КОМИСИЯ,

като взе предвид Договора за функционирането на Европейския съюз,

като взе предвид Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета от 21 ноември 2012 г. относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни ([1]), и по-специално член 53, параграф 2, втора алинея от него,

като има предвид, че:

(1) В съответствие с член 53, параграф 1, първа алинея от Регламент (ЕС) № 1151/2012 Комисията разгледа заявлението на Австрия за одобрение на изменение в спецификацията на защитеното географско указание „Marchfeldspargel“, регистрирано по силата на Регламент (ЕО) № 1263/96 на Комисията ([2]), изменен с Регламент (ЕО) № 564/2002 ([3]).

(2) Заявлението има за цел да измени спецификацията по отношение на промяната на контролния орган.

(3) Комисията разгледа въпросното изменение и стигна до заключението, че то е обосновано. Тъй като изменението е несъществено по смисъла на член 53, параграф 2, трета алинея от Регламент (ЕС) № 1151/2012, Комисията може да го одобри, без да прибягва до процедурата, описана в членове 50—52 от посочения регламент,

ПРИЕ НАСТОЯЩИЯ РЕГЛАМЕНТ:

Член 1

Спецификацията на защитеното географско указание „Marchfeldspargel“ се изменя в съответствие с приложение I към настоящия регламент.

([1]) ОВ L 343, 14.12.2012 г., стр. 1.

([2]) Регламент (ЕО) № 1263/96 на Комисията от 1 юли 1996 г. относно допълнение на приложението към Регламент (ЕО) № 1107/96 за регистрацията на географски указания и наименования за произход по процедурата, определена в член 17 от Регламент (ЕИО) № 2081/92 (ОВ L 163, 2.7.1996 г., стр. 19).

([3]) Регламент (ЕО) № 564/2002 на Комисията от 2 април 2002 г. относно изменение на елементи от спецификациите за две означения, фигуриращи в приложението към Регламент (ЕО) № 1107/96 относно регистрацията на географските указания и наименованията за произход на основание процедурата, предвидена в член 17 от Регламент (ЕИО) № 2081/92 на Съвета, относно защитата на географските указания и наименованията за произход на селскостопанските и хранителните продукти и за изменение на елементи от спецификациите за означение, фигуриращо в приложението към Регламент (ЕО) № 2400/96 относно вписването на някои означения в „Регистър на защитените наименования за произход и на защитените географски указания“, предвиден в Регламент (ЕИО) № 2081/92 на Съвета (Marchfeldspargel/Baena/Lammefjordsgulerod) (ОВ L 86, 3.4.2002 г., стр. 7).

Член 2

Консолидираният единен документ, в който се посочват основните елементи на спецификацията, е поместен в приложение II към настоящия регламент.

Член 3

Настоящият регламент влиза в сила на двадесетия ден след деня на публикуването му в *Официален вестник на Европейския съюз*.

Настоящият регламент е задължителен в своята цялост и се прилага пряко във всички държави членки.

Съставено в Брюксел на 13 февруари 2015 година.

За Комисията,

от името на председателя,

Phil HOGAN

Член на Комисията

ПРИЛОЖЕНИЕ I

Одобряват се следните изменения в спецификацията на защитеното географско указание „Marchfeldspargel“:

— В точка 5, буква ж) от спецификацията посоченият контролен орган — Landeshauptmann von Niederösterreich — се заменя със следния частен контролен орган:

SGS Austria Controll-Co.GesmbH
Diefenbachgasse 35
A-1150 Wien
Тел. + 43-1-512 25 67-0
Факс + 43-1-512 25 67-9
Електронен адрес: sgs.austria@sgs.com

— Името на групата заявител се изменя, както следва:

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

ПРИЛОЖЕНИЕ II

КОНСОЛИДИРАН ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

Регламент (ЕО) № 510/2006 на Съвета от 20 март 2006 г. относно закрилата на географски указания и наименования за произход на земеделски продукти и храни (*)

„MARCHFELDSPARGEL“

ЕО №: AT-PGI-0217-01213 — 11.03.2014

ЗГУ (X) **ЗНП ( )**

1. **Наименование**

„Marchfeldspargel“

2. **Държава членка или трета държава**

Австрия

3. **Описание на земеделския продукт или храната**

3.1. *Вид продукт*

Клас 1.6. Плодове, зеленчуци и зърнени култури, пресни или преработени

3.2. *Описание на продукта, за който се отнася наименованието по точка 1:*

Свещите (т.е. младите стъбла на аспержите „*Asparagus officinalis* L.“) трябва да са цели, ненаранени, неповредени от неправилно измиване, чисти, свежи на вид и аромат, без паразити и вреди от гризачи или насекоми, без натъртвания или необичайна повърхностна овлажненост и миризма и/или несвойствен вкус. Отрезът в основата на аспержата трябва да е възможно най-гладък. Освен това свещите не трябва да са нито кухи, нито сцепени, нито обелени. Допускат се ограничен брой малки процепи, появили се след брането. „Marchfeldspargel“ имат изразен и деликатен вкус на аспержи, със слаби нагарчащи нотки. Не могат да бъдат нито горчиви, нито с влакнеста структура.

Аспержите се делят на четири групи, според оцветяването им:

— бели,

— при виолетовите аспержи: пъпката е оцветена в розово до виолетово/пурпурно, а една част от свещта — в бяло,

— при виолетово-зелените аспержи: отчасти виолетови, оцветени в зелено,

— при зелените аспержи: пъпката и голяма част от свещта трябва да са оцветени в зелено.

Максималната допустима дължина за белите аспержи и виолетовите аспержи е 22 см, а за виолетово-зелените аспержи и зелените аспержи — 25 см.

Сортове:

— германски сортове: Ruhm von Braunschweig, Schwetzinger Meisterschuss, Huchels Auslese, Lukullus, Vulkan, Presto, Merkur, Hermes, Eposs, Ravel, Ramos;

сортове зелени аспержи (т.е. в които няма антоцианини): Spaganiva, Schneewittchen, Schneekopf,

— нидерландски сортове: Venlim, Carlim, Gijnlim, Boonlim, Backlim, Thielim, Horlim, Prelim, Grolim,

— френски сортове: Larac, Cito, Aneto, Desto, Selection „Darbonne № 4“, Selection „Darbonne № 3“, Jacq. Ma. 2001, Jacq. Ma. 2002, Andreas, Dariana, Cipres, Viola,

— американски сорт: Mary Washington.

(*) ОВ L 93, 31.3.2006 г., стр. 12. Заменен с Регламент (ЕС) № 1151/2012.

3.3. *Суровини (само за преработени продукти)*

—

3.4. *Фураж (само за продукти от животински произход)*

—

3.5. *Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат извършени в определения географски район*

—

3.6. *Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др.*

„Marchfeldspargel“ се опаковат на здрави връзки или на пластове в единични опаковки или в малки опаковки. Големината се определя въз основа на диаметъра в съответствие със спецификацията. Съдържанието на всеки пакет или връзка трябва да е хомогенно и да се състои единствено от аспержи с еднакъв произход, качество и цвят. Опаковката е съставена единствено от материали, които предпазват срещу влага и светлина и позволяват запечатване.

Транспортирането им е специално уредено така, че набраните през деня аспержи да достигат из цяла Австрия в рамките на 24 часа.

3.7. *Специфични правила за етикетиране*

Общ логотип; защитеното наименование „Marchfeldspargel“, както и името, адресът, видът оцветяване, класът, калибърът, теглото и броят на пакетите.

4. **Кратко определение на географския район**

Marchfeld: плодородната равнина на изток от Виена, между р. Дунав и р. Морава (на немски: March), чиито граници са: на юг — р. Дунав, на изток — р. Морава, на север — склоновете Weinviertler Hügelland, и на запад — периферията на град Виена.

5. **Връзка с географския район**

5.1. *Специфична характеристика на географския район*

В района на Marchfeld се усеща слабо влияние от степния климат в Панония и се наблюдават особени почвени типове (почви от речните долини, черноземи, делувиални и алувиални, богати на хумус и с различно съдържание на глина и льос). Marchfeld, заедно с югоизточна Styria, има най-голям брой слънчеви в цяла Австрия и е сред най-топлите области в страната. От XIX в. районът на Marchfeld заема важно място в отглеждането на аспержите (по време на австро-унгарската монархия отделни производители са снабдявали с продукцията си императорския двор във Виена); зеленчукопроизводителите в този район съответно имат голям опит в това отношение. Благоприятните условия за производство, с които разполага районът на Marchfeld, позволяват лесното изпълнение на условията за екологично производство.

5.2. *Специфична характеристика на продукта*

„Marchfeldspargel“ се характеризират с много специфичен аромат на аспержи; те съдържат по-малко горчиви съставки от подобните им продукти и са предпочитани заради своята крехкост.

5.3. *Причинно-следствена връзка между географския район и качеството или особеностите на продукта (за ЗНП) или специфично качество, репутация или друга особеност на продукта (за ЗГУ):*

Климатичните условия заедно със специфичните почвени типове са идеални за отглеждането на аспержи. Високите средни температури наред с достатъчната влажност осигуряват много благоприятни условия за културите. Дивата аспержа произхожда от района на Marchfeld. Големият опит на зеленчукопроизводителите в района на Marchfeld допринася за това да се гарантира отглеждането само на най-подходящите за специфичните условия на производство сортове. Предвид факта, че отглежданите сортове аспержи са особено подходящи за почвените условия, „Marchfeldspargel“ съдържат много малко горчиви съставки. Освен това свещите на „Marchfeldspargel“ се събират по-често от подобните им продукти, което им позволява да са много слабо влакнести.

„Marchfeldspargel“ се радват освен това на голяма известност. Съответно сезонът на аспержите от Marchfeld бива открит от известни личности от политическия живот, предприемачи и културни деятели. По време на събитието се провежда и конкурс за царица на аспержите от Marchfeld.

Препратка към публикуваната спецификация

(член 5, параграф 7 от Регламент (ЕО) № 510/2006)

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