II

(Actes non législatifs)

RÈGLEMENTS

RÈGLEMENT D'EXÉCUTION (UE) 2015/255 DE LA COMMISSION

du 13 février 2015

approuvant une modification mineure du cahier des charges d'une dénomination enregistrée dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées [Marchfeldspargel (IGP)]

LA COMMISSION EUROPÉENNE,

vu le traité sur le fonctionnement de l'Union européenne,

vu le règlement (UE) nº 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil du 21 novembre 2012 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires ([1]), et notamment son article 53, paragraphe 2, deuxième alinéa,

considérant ce qui suit:

(1) Conformément à l'article 53, paragraphe 1, premier alinéa, du règlement (UE) nº 1151/2012, la Commission a examiné la demande de l'Autriche pour l'approbation d'une modification du cahier des charges de l'indication géographique protégée «Marchfeldspargel», enregistrée en vertu du règlement (CE) nº 1263/96 de la Commission ([2]) tel que modifié par le règlement (CE) nº 564/2002 ([3]).

(2) La demande a pour but de modifier le cahier des charges en ce qui concerne le changement de l'autorité de contrôle.

(3) La Commission a examiné la modification en question et a conclu qu'elle est justifiée. Comme la modification est mineure au sens de l'article 53, paragraphe 2, troisième alinéa, du règlement (UE) nº 1151/2012, la Commission peut l'approuver sans recourir à la procédure établie aux articles 50 à 52 dudit règlement,

A ADOPTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

Article premier

Le cahier des charges de l'indication géographique protégée «Marchfeldspargel» est modifié conformément à l'annexe I du présent règlement.

([1]) JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

([2]) Règlement (CE) nº 1263/96 de la Commission du 1er juillet 1996 complétant l'annexe du règlement (CE) nº 1107/96 relatif à l'enregistrement des indications géographiques et des appellations d'origine au titre de la procédure prévue à l'article 17 du règlement (CEE) nº 2081/92 (JO L 163 du 2.7.1996, p. 19).

([3]) Règlement (CE) nº 564/2002 de la Commission du 2 avril 2002 modifiant des éléments du cahier des charges de deux dénominations figurant à l'annexe du règlement (CE) nº 1107/96 relatif à l'enregistrement des indications géographiques et des appellations d'origine au titre de la procédure prévue à l'article 17 du règlement (CEE) nº 2081/92 du Conseil relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires et modifiant des éléments du cahier des charges d'une dénomination figurant à l'annexe du règlement (CE) nº 2400/96 relatif à l'inscription de certaines dénominations dans le «Registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées» prévu au règlement (CEE) nº 2081/92 du Conseil (Marchfeldspargel/Baena/Lammefjordsgulerod) (JO L 86 du 3.4.2002, p. 7).

Article 2

Le document unique consolidé reprenant les éléments principaux du cahier des charges figure à l'annexe II du présent règlement.

Article 3

Le présent règlement entre en vigueur le vingtième jour suivant celui de sa publication au *Journal officiel de l'Union européenne*.

Le présent règlement est obligatoire dans tous ses éléments et directement applicable dans tout État membre.

Fait à Bruxelles, le 13 février 2015.

Par la Commission,
au nom du président,
Phil HOGAN
Membre de la Commission

ANNEXE I

Au cahier des charges de l'indication géographique protégée «Marchfeldspargel», les modifications suivantes sont approuvées:

— au point 5 g) du cahier des charges, la structure de contrôle indiquée, le Landeshauptmann von Niederösterreich, est remplacée par la structure de contrôle privée suivante:

SGS Austria Controll-Co.GesmbH
Diefenbachgasse 35
1150 Vienne
AUTRICHE
Téléphone +43 151225670
Fax +43 151225679
Courriel: sgs.austria@sgs.com

— le nom du groupement demandeur a été modifié comme suit:

«Verein Genuss Region Marchfeldspargel g.g.A.».

ANNEXE II

DOCUMENT UNIQUE CONSOLIDÉ

Règlement (CE) nº 510/2006 du Conseil du 20 mars 2006 relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires (*)

«MARCHFELDSPARGEL»

Nº CE: AT-PGI-0217-01213 — 11.03.2014

IGP (X) **AOP ( )**

1. Dénomination

«Marchfeldspargel»

2. État membre ou pays tiers

Autriche

3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire

3.1. *Type de produit*

Classe 1.6. Fruits, légumes et céréales en l'état ou transformés

3.2. *Description du produit portant la dénomination visée au point 1*

Les turions (jeunes pousses d'asperges «*Asparagus officinalis* L.») doivent être entiers, sains, exempts de dommages causés par un lavage inapproprié, propres, d'aspect et d'odeur frais, exempts de parasites et de dommages causés par des rongeurs ou insectes, de meurtrissures ou d'humidité extérieure anormale et d'odeur et/ou de saveur étrangères. La section pratiquée à la base de l'asperge doit être, autant que possible, nette. En outre, les turions ne doivent pas être creux, ni fendus, ni épluchés. De petites fentes, survenues après la récolte, sont autorisées dans une mesure restreinte. Les «Marchfeldspargel» ont un goût d'asperge marqué et délicat, avec peu d'amertume. Leur goût ne peut être ni amer ni fibreux.

Les asperges sont réparties en quatre groupes, selon leur coloration:

— les asperges blanches,

— les asperges violettes: le bourgeon présente une coloration rose à violette/pourpre et une partie du turion, une coloration blanche,

— les asperges violettes/vertes: en partie violettes et coloration verte,

— les asperges vertes: le bourgeon et la majeure partie du turion doivent présenter une coloration verte.

La longueur maximale admise pour les asperges blanches et violettes est de 22 cm et de 25 cm pour les asperges violettes/vertes et les asperges vertes.

Variétés:

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

variétés d'asperges vertes (= dépourvues d'anthocyanes): Spaganiva, Schneewittchen, Schneekopf,

— variétés néerlandaises: Venlim, Carlim, Gijnlim, Boonlim, Backlim, Thielim, Horlim, Prelim, Grolim,

— variétés françaises: Larac, Cito, Aneto, Desto, Sélection «Darbonne nº 4», Sélection «Darbonne nº 3», Jacq. Ma. 2001, Jacq. Ma. 2002, Andreas, Dariana, Cipres, Viola,

— variété américaine: Mary Washington.

(*) JO L 93 du 31.3.2006, p. 12. Remplacé par le règlement (UE) nº 1151/2012.

3.3. *Matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

—

3.4. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale)*

—

3.5. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

—

3.6. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc.*

Les «Marchfeldspargel» sont conditionnées en bottes solidement liées, en couches dans des emballages unitaires ou dans de petits emballages. Le calibrage est déterminé par le diamètre, conformément au cahier des charges. Le contenu de chaque paquet ou botte doit être homogène et ne comporter que des asperges de même origine, qualité et coloration. L'emballage se fait uniquement avec des matériaux qui protègent contre l'humidité et arrêtent la lumière, et permettent de sceller les emballages.

Un système spécial de transport garantit que les asperges du jour sont disponibles dans toute l'Autriche dans un délai de 24 heures.

3.7. *Règles spécifiques d'étiquetage*

Logo commun; la dénomination protégée «Marchfeldspargel», ainsi que le nom, l'adresse, le type de coloration, la classe, le calibre, le poids et le nombre de paquets.

4. Description succincte de la délimitation de l'aire géographique

Marchfeld: la plaine fertile située à l'est de Vienne entre le Danube et la Morava (en allemand: March), délimitée au sud par le Danube, à l'est par la Morava, au nord par les coteaux appelés Weinviertler Hügelland, à l'ouest par les confins de la ville de Vienne.

5. Lien avec l'aire géographique

5.1. *Spécificité de l'aire géographique*

La région de Marchfeld subit quelques faibles influences du climat des steppes de Pannonie et présente des types de sols particuliers (sols de bord de rivière, tchernozioms, colluvions et alluvions à forte teneur en humus ainsi qu'à teneurs variables en argile et lœss). Elle partage avec le sud-est de la Styrie la plus longue durée d'ensoleillement de toute l'Autriche et fait partie des régions les plus chaudes de tout le pays. Depuis le 19e siècle, la région de Marchfeld tient une place importante dans la culture de l'asperge (à l'époque de la monarchie austro-hongroise, des producteurs individuels fournissaient la cour de l'empereur à Vienne); les maraîchers de cette région possèdent donc une longue expérience dans la culture des asperges. Les conditions de production favorables dans la région de Marchfeld permettent de répondre facilement aux critères écologiques.

5.2. *Spécificité du produit*

Les «Marchfeldspargel» se caractérisent par un arôme d'asperge tout à fait particulier; elles contiennent moins de substances amères que des produits comparables et séduisent par leur tendreté.

5.3. *Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit (pour les AOP), ou une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit (pour les IGP)*

Les conditions climatiques, associées aux types de sols particuliers, sont idéales pour la culture de l'asperge. Les températures moyennes élevées combinées à une humidité suffisante assurent des conditions très favorables aux cultures. L'asperge dans sa forme sauvage est donc originaire de la région de Marchfeld. La longue expérience des maraîchers de la région de Marchfeld contribue à garantir que seules les variétés les plus appropriées aux conditions particulières de production soient cultivées. Étant donné que les variétés d'asperges cultivées sont particulièrement adaptées aux conditions pédologiques, les «Marchfeldspargel» contiennent très peu de substances amères. En outre, les turions des «Marchfeldspargel» sont récoltés plus fréquemment que des produits comparables, ce qui leur permet d'être très peu ligneux.

Les «Marchfeldspargel» jouissent par ailleurs d'une excellente réputation. Ainsi la saison des asperges de Marchfeld est-elle ouverte par des célébrités du monde de la politique, des affaires et de la culture et lors de cet événement, on procède à l'élection de la reine des asperges de Marchfeld.

Référence à la publication du cahier des charges

[article 5, paragraphe 7, du règlement (CE) n° 510/2006]

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