II

(Niet-wetgevingshandelingen)

VERORDENINGEN

UITVOERINGSVERORDENING (EU) 2015/255 VAN DE COMMISSIE

van 13 februari 2015

houdende goedkeuring van een minimale wijziging van het productdossier van een benaming die is opgenomen in het register van beschermde oorsprongsbenamingen en beschermde geografische aanduidingen (Marchfeldspargel (BGA))

DE EUROPESE COMMISSIE,

Gezien het Verdrag betreffende de werking van de Europese Unie,

Gezien Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad van 21 november 2012 inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen ([1]), en met name artikel 53, lid 2, tweede alinea,

Overwegende hetgeen volgt:

(1) Overeenkomstig artikel 53, lid 1, eerste alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 heeft de Commissie zich gebogen over de aanvraag van Oostenrijk tot goedkeuring van een wijziging van het productdossier van de beschermde geografische aanduiding „Marchfeldspargel" die bij Verordening (EG) nr. 1263/96 van de Commissie ([2]), zoals gewijzigd bij Verordening (EG) nr. 564/2002 ([3]), is geregistreerd.

(2) Bij deze aanvraag wordt verzocht de controleautoriteit in het productdossier te wijzigen.

(3) De Commissie heeft de voorgestelde wijziging onderzocht en acht deze gerechtvaardigd. Aangezien het een minimale wijziging betreft in de zin van artikel 53, lid 2, derde alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012, kan de Commissie de wijziging goedkeuren zonder een beroep te doen op de in de artikelen 50, 51 en 52 van die verordening omschreven procedure,

HEEFT DE VOLGENDE VERORDENING VASTGESTELD:

Artikel 1

Het productdossier voor de beschermde geografische aanduiding „Marchfeldspargel" wordt gewijzigd overeenkomstig bijlage I bij deze verordening.

([1]) PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.

([2]) Verordening (EG) Nr. 1263/96 van de Commissie van 1 juli 1996 tot aanvulling van de bijlage bij Verordening (EG) nr. 1107/96 betreffende de registratie van de geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen in het kader van de procedure van artikel 17 van Verordening (EEG) nr. 2081/92 (PB L 163 van 2.7.1996, blz. 19).

([3]) Verordening (EG) nr. 564/2002 van de Commissie van 2 april 2002 tot wijziging van een of meer elementen van de productdossiers van twee benamingen die zijn opgenomen in de bijlage bij Verordening (EG) nr. 1107/96 betreffende de registratie van de geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen in het kader van de procedure van artikel 17 van Verordening (EEG) nr. 2081/92 van de Raad inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen en tot wijziging van een of meer elementen van het productdossier van een benaming die is opgenomen in de bijlage bij Verordening (EG) nr. 2400/96 betreffende de inschrijving van bepaalde benamingen in het „Register van beschermde oorsprongsbenamingen en beschermde geografische aanduidingen" bedoeld in Verordening (EEG) nr. 2081/92 van de Raad (Marchfeldspargel/Baena/Lammefjords-gulerod) (PB L 86 van 3.4.2002, blz. 7).

Artikel 2

Het geconsolideerde enig document met de belangrijkste punten van het productdossier is opgenomen in bijlage II bij deze verordening.

Artikel 3

Deze verordening treedt in werking op de twintigste dag na die van de bekendmaking ervan in het *Publicatieblad van de Europese Unie*.

Deze verordening is verbindend in al haar onderdelen en is rechtstreeks toepasselijk in elke lidstaat.

Gedaan te Brussel, 13 februari 2015.

Voor de Commissie,
namens de voorzitter,
Phil HOGAN
Lid van de Commissie

BIJLAGE I

De volgende wijzigingen van het productdossier voor de beschermde geografische aanduiding „Marchfeldspargel" worden goedgekeurd:

— onder punt 5 g) van het productdossier wordt de controleautoriteit (Landeshauptmann von Niederösterreich) vervangen door de volgende particuliere controle-instantie:

SGS Austria Controll-Co.GesmbH
Diefenbachgasse 35
1150 Wenen
OOSTENRIJK
Tel. +43 151225670
Fax +43 151225679
E-mail: sgs.austria@sgs.com

— De naam van de aanvragende groepering is als volgt gewijzigd:

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

BIJLAGE II

GECONSOLIDEERD ENIG DOCUMENT

Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad van 20 maart 2006 inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen (*)

„MARCHFELDSPARGEL"

EG-nummer: AT-PGI-0217-01213 — 11.03.2014

BGA (X) **BOB ( )**

1. **Naam**

„Marchfeldspargel"

2. **Lidstaat of derde land**

Oostenrijk

3. **Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel**

3.1. *Productcategorie*

Categorie 1.6. Groenten, fruit en granen, in ongewijzigde staat of verwerkt

3.2. *Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is*

De stengels (jonge aspergescheuten van de „*Asparagus officinalis* L.") moeten heel en gaaf zijn, mogen niet beschadigd zijn door een ongepaste manier van wassen en moeten schoon zijn, er vers uitzien en vers ruiken. Voorts moeten ze vrij zijn van parasieten en mogen ze niet gekneusd zijn of beschadigd door knaagdieren of insecten. Tenslotte mag de buitenkant geen buitensporige vochtigheid vertonen en mag er geen vreemde geur of smaak aanwezig zijn. Het snijvlak onder aan de stengels van de asperge moet zo glad mogelijk zijn. Bovendien mogen de asperges niet hol, gespleten of geschild zijn. Kleine barstjes die zijn ontstaan na de oogst, zijn in beperkte mate toegelaten. De „Marchfeldspargel" hebben een uitgesproken, subtiele aspergesmaak met weinig bittere noten. Ze mogen niet bitter smaken en niet vezelachtig zijn.

De asperges worden in vier groepen verdeeld volgens de kleur:

— de witte asperges,

— de paarse asperges, waarvan de kop roze tot violet of purper gekleurd is, en een gedeelte van de stengel wit,

— de paars-groene asperges, die deels paars en deels groen zijn,

— de groene asperges, waarvan de kop en het grootste deel van de stengel groen moeten zijn.

De maximale toegelaten lengte is 22 cm voor de witte en paarse asperges en 25 cm voor de paars-groene en groene asperges.

Variëteiten:

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

groene aspergevariëteiten (zonder anthocyanen): Spaganiva, Schneewittchen, Schneekopf;

— Nederlandse variëteiten: Venlim, Carlim, Gijnlim, Boonlim, Backlim, Thielim, Horlim, Prelim, Grolim,

— Franse variëteiten: Larac, Cito, Aneto, Desto, Selection „Darbonne n°4", Selection „Darbonne n°3", Jacq. Ma. 2001, Jacq. Ma. 2002, Andreas, Dariana, Cipres, Viola,

— Amerikaanse variëteit: Mary Washington.

(*) PB L 93 van 31.3.2006, blz. 12. Vervangen door Verordening (EU) nr. 1151/2012.

3.3. *Grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)*

—

3.4. *Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong)*

—

3.5. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

—

3.6. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz.*

De „Marchfeldspargel" worden in stevig samengebonden bossen in lagen op elkaar verpakt, hetzij per bos hetzij in kleine verpakkingen. De asperges worden gesorteerd naar grootte op basis van de doorsnede, overeenkomstig het productdossier. Elk pakket of bosje moet een homogene inhoud hebben en mag enkel asperges met dezelfde oorsprong, kwaliteit en kleur bevatten. De verpakkingsmaterialen moeten tegen vocht en licht beschermen en moeten kunnen worden verzegeld.

Dankzij een speciaal vervoerssysteem zijn de asperges binnen 24 uur na de oogst in heel Oostenrijk te verkrijgen.

3.7. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering*

Het logo, de beschermde oorsprongsbenaming „Marchfeldspargel", evenals de naam, het adres, de kleur, de klasse, de maat, het gewicht en het aantal pakketjes.

4. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied

Marchfeld: de vruchtbare vlakte ten oosten van Wenen tussen de Donau en de Morava (March in het Duits), die in het zuiden wordt begrensd door de Donau, in het oosten door de Morava, in het noorden door de hellingen van het Weinviertler Hügelland en in het westen door de grenzen van de stad Wenen.

5. Verband met het geografische gebied

5.1. *Specificiteit van het geografische gebied*

Het teeltgebied „Marchfeld" ondervindt een lichte invloed van het Pannonische steppeklimaat en kent bijzondere bodemsoorten (rivierklei, chernozem of zwarte aarde, humusrijke colluviale en aanslibbingsgronden met een wisselend leem- en lössgehalte). Samen met het zuidoosten van Stiermarken heeft Marchfeld de meeste zonne-uren van heel Oostenrijk en behoort het tot de warmste gebieden van het land. Sinds de 19e eeuw neemt het teeltgebied Marchfeld een belangrijke plaats in het aspergelandschap in. Ten tijde van het Oostenrijks-Hongaarse Rijk leverden afzonderlijke producenten immers aan het hof van de keizer in Wenen. De tuinbouwers uit die streek beschikken dus over een lange ervaring in de aspergeteelt. De gunstige productieomstandigheden in Marchfeld lenen zich uitstekend om te voldoen aan de ecologische criteria.

5.2. *Specificiteit van het product*

Kenmerkend voor de „Marchfeldspargel" is het zeer bijzondere aspergearoma. Ze zijn minder bitter dan vergelijkbare producten en weten de consument voor zich te winnen dankzij hun malsheid.

5.3. *Causaal verband tussen het geografische gebied en de kwaliteit of de kenmerken van het product (voor een BOB) dan wel van een bepaalde hoedanigheid, de faam of een ander kenmerk van het product (voor een BGA)*

De klimaat- en bodemomstandigheden zijn ideaal voor de aspergeteelt. De combinatie van hoge gemiddelde temperaturen en voldoende vochtigheid vormt een zeer gunstige situatie voor de teelt. De wilde variant van de asperge is dan ook uit Marchfeld afkomstig. Dankzij de jarenlange ervaring van de tuinbouwers uit de streek worden enkel de variëteiten geteeld die het meest zijn aangepast aan de bijzondere productieomstandigheden. Aangezien de geteelde aspergevariëteiten bijzonder goed zijn aangepast aan de bodemgesteldheid, bevatten de „Marchfeldspargel" zeer weinig bittere stoffen. Bovendien worden de stengels van de „Marchfeldspargel" vaker geoogst dan bij vergelijkbare producten, waardoor ze nauwelijks vezelachtig zijn.

De „Marchfeldspargel" genieten overigens een uitstekende reputatie. Het aspergeseizoen van Marchfeld wordt bijvoorbeeld geopend door beroemdheden uit de politieke, de culturele en de zakenwereld en bij die gelegenheid wordt de aspergekoningin van Marchfeld verkozen.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

(Artikel 5, lid 7, van Verordening (EG) nr. 510/2006)

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