II

*(Nelegislatívne akty)*

# NARIADENIA

## VYKONÁVACIE NARIADENIE KOMISIE (EÚ) 2015/255

**z 13. februára 2015,**

**ktorým sa schvaľuje nepodstatná zmena špecifikácie názvu zapísaného v Registri chránených označení pôvodu a chránených zemepisných označení [Marchfeldspargel (CHZO)]**

EURÓPSKA KOMISIA,

so zreteľom na Zmluvu o fungovaní Európskej únie,

so zreteľom na nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 z 21. novembra 2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny ([1]), a najmä na jeho článok 53 ods. 2 druhý pododsek,

keďže:

(1) V súlade s článkom 53 ods. 1 prvým pododsekom nariadenia (EÚ) č. 1151/2012 Komisia preskúmala žiadosť Rakúska o schválenie zmeny špecifikácie chráneného zemepisného označenia „Marchfeldspargel“ zapísaného do registra na základe nariadenia Komisie (ES) č. 1263/96 ([2]) zmeneného nariadením (ES) č. 564/2002 ([3]).

(2) Cieľom žiadosti je zmeniť špecifikáciu, pokiaľ ide o zmenu dozorného orgánu.

(3) Komisia preskúmala uvedenú zmenu a dospela k záveru, že je opodstatnená. Vzhľadom na to, že ide o nepodstatnú zmenu v zmysle článku 53 ods. 2 tretieho pododseku nariadenia (EÚ) č. 1151/2012, Komisia ju môže schváliť bez uplatnenia postupu stanoveného v článkoch 50 až 52 uvedeného nariadenia,

PRIJALA TOTO NARIADENIE:

*Článok 1*

Špecifikácia chráneného zemepisného označenia „Marchfeldspargel“ sa mení v súlade s prílohou I k tomuto nariadeniu.

([1]) Ú. v. EÚ L 343, 14.12.2012, s. 1.

([2]) Nariadenie Komisie (ES) č. 1263/96 z 1. júla 1996, ktorým sa mení a dopĺňa príloha nariadenia (ES) č. 1107/96 o zápise zemepisných názvov a označení pôvodu podľa postupu ustanoveného v článku 17 nariadenia (EHS) č. 2081/92 (Ú. v. ES L 163, 2.7.1996, s. 19).

([3]) Nariadenie Komisie (ES) č. 564/2002 z 2. apríla 2002, ktorým sa mení a dopĺňa špecifikácia dvoch názvov uvedených v prílohe k nariadeniu (ES) č. 1107/96 o registrácii zemepisných označení a označení pôvodu v súlade s postupom ustanoveným v článku 17 nariadenia Rady (EHS) č. 2081/92 o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín a ktorým sa mení a dopĺňa špecifikácia názvu uvedeného v prílohe k nariadeniu (ES) č. 2400/96 o zápise určitých názvov do registra chránených označení pôvodu a chránených zemepisných označení, ustanoveného v nariadení Rady (EHS) č. 2081/92 (Marchfeldspargel/Baena/Lammefjordsgulerod) (Ú. v. ES L 86, 3.4.2002, s. 7).

*Článok 2*

V prílohe II k tomuto nariadeniu sa nachádza konsolidovaný jednotný dokument, ktorý obsahuje hlavné prvky špecifikácie.

*Článok 3*

Toto nariadenia nadobúda účinnosť dvadsiatym dňom po jeho uverejnení v *Úradnom vestníku Európskej únie*.

Toto nariadenie je záväzné v celom rozsahu a priamo uplatniteľné vo všetkých členských štátoch.

V Bruseli 13. februára 2015

*Za Komisiu*
*v mene predsedu*
Phil HOGAN
*člen Komisie*

*PRÍLOHA I*

Schvaľujú sa tieto zmeny špecifikácie chráneného zemepisného označenia „Marchfeldspargel“:

— V bode 5 písm. g) špecifikácie sa uvádzaný dozorný orgán Landeshauptmann von Niederösterreich nahrádza týmto súkromným dozorným orgánom:

SGS Austria Controll-Co.GesmbH
Diefenbachgasse 35
A-1150 Wien
Tel.: + 43-1-512 25 67-0
Fax: + 43-1-512 25 67-9
E-mail: sgs.austria@sgs.com

— Názov skupiny žiadateľov sa zmenil takto:

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

*PRÍLOHA II*

**KONSOLIDOVANÝ JEDNOTNÝ DOKUMENT**

Nariadenie rady (ES) č. 510/2006 o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín (*)

**„ARCHFELDSPARGEL“**

ES č.: AT-PGI-0217-01213 – 11.03.2014

**CHZO (X)** **CHOP ( )**

1. **Názov**

„Marchfeldspargel“

2. **Členský štát alebo tretia krajina**

Rakúsko

3. **Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny**

3.1. *Druh výrobku*

Trieda 1.6. Ovocie, zelenina a obilniny v pôvodnom stave alebo spracované

3.2. *Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1*

Výhonky špargle (= mladé výhonky špargle *Asparagus officinalis* L.) musia byť celé, zdravé, nepoškodené následkom nevhodného umývania, čisté, čerstvého vzhľadu a sviežej vône, bez parazitov a poškodenia spôsobeného hlodavcami alebo hmyzom, bez otlačenín alebo nadmernej povrchovej vlhkosti a bez cudzorodého pachu a/alebo chuti. Rez na spodnom konci výhonkov špargle musí byť, pokiaľ je to možné, hladký. Výhonky okrem toho nesmú byť duté, rozštiepené ani ošúpané. Malé praskliny, ktoré sa objavili po zbere, sú povolené v obmedzenom rozsahu. „Marchfeldspargel“ sa vyznačuje mierne horkastou, výraznou a jemnou chuťou špargle. Jej chuť nesmie byť horká ani vláknitá.

Špargle sa zatrieďujú do štyroch skupín podľa farby:

— biele špargle,

— fialové špargle: pupenec má ružové až fialovo-purpurové zafarbenie a časť výhonku je biela,

— fialovo-zelené špargle: čiastočne fialové a zelené zafarbenie,

— zelené špargle: pupenec a väčšia časť výhonku musia mať zelené zafarbenie.

Biele a fialové špargle nemôžu byť dlhšie ako 22 cm, fialovo-zelené a zelené špargle musia mať dĺžku maximálne 25 cm.

Odrody:

— nemecké odrody: Ruhm von Braunschweig, Schwetzinger Meisterschuss, Huchels Auslese, Lukullus, Vulkan, Presto, Merkur, Hermes, Eposs, Ravel, Ramos,

odrody zelených šparglí (= bez antokyánov): Spaganiva, Schneewittchen, Schneekopf,

— holandské odrody: Venlim, Carlim, Gijnlim, Boonlim, Backlim, Thielim, Horlim, Prelim, Grolim,

— francúzske odrody: Larac, Cito, Aneto, Desto, Selection „Darbonne n°4“, Selection „Darbonne n°3“, Jacq. Ma. 2001, Jacq. Ma. 2002, Andreas, Dariana, Cipres, Viola,

— americké odrody: Mary Washington.

(*) Ú. v. EÚ L 93, 31.3.2006, s. 12. Nahradené nariadením (EÚ) č. 1151/2012.

3.3. *Suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)*

—

3.4. *Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu)*

—

3.5. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti*

—

3.6. *Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď.*

„Marchfeldspargel“ sú zabalené do pevne zviazaných zväzkov uložených vo vrstvách v jednotlivých baleniach alebo v malých baleniach. Veľkosť sa v súlade so špecifikáciou určuje podľa priemeru. Obsah každého balenia alebo zväzku musí byť rovnorodý a obsahovať len špargľu rovnakého pôvodu, kvality a zafarbenia. Obal sa vyrába iba z materiálov, ktoré chránia pred vlhkosťou a neprepúšťajú svetlo a ktoré umožňujú zapečatenie obalov.

Špeciálny systém dopravy zaručuje, že špargľa je dostupná v celom Rakúsku do 24 hodín po zbere.

3.7. *Špecifické pravidlá označovania*

Spoločné logo, chránené označenie „Marchfeldspargel“, ako aj názov, adresa, druh zafarbenia, trieda, veľkosť, hmotnosť a počet balení.

## 4. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

Marchfeld: úrodná nížina, ktorá leží východne od Viedne medzi Dunajom a Moravou (v nemčine: March). Na juhu je ohraničená Dunajom, na východe Moravou, na severe pahorkami nazývanými Weinviertler Hügelland a na západe hranicami mesta Viedeň.

## 5. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

5.1. *Špecifickosť zemepisnej oblasti*

Región Marchfeld je mierne ovplyvňovaný podnebím stepí v Panónii a nachádzajú sa tu zvláštne druhy pôd (pôdy pozdĺž rieky, černozeme, koluviálne a aluviálne pôdy s vysokým obsahom humusu a premenlivým obsahom ílu a spraše). Spolu s juhovýchodným Štajerskom je pre tento región charakteristické najdlhšie obdobie slnečného svitu v celom Rakúsku a patrí medzi najteplejšie oblasti krajiny. Od 19. storočia zaujíma tento región dôležité miesto v pestovaní špargle (v čase rakúsko-uhorskej monarchie zásobovali jednotliví pestovatelia cisársky dvor vo Viedni). Pestovatelia zeleniny v tomto regióne majú teda dlhodobé skúsenosti s pestovaním špargle. Vďaka priaznivým pestovateľským podmienkam v regióne Marchfeld špargľa bez problémov spĺňa ekologické kritériá.

5.2. *Špecifickosť výrobku*

„Marchfeldspargel“ sa vyznačuje jedinečnou špargľovou arómou. Obsahuje menej horkých látok ako porovnateľné produkty a je charakteristická svojou mäkkosťou.

5.3. *Príčinná súvislosť medzi zemepisnou oblasťou a akosťou alebo typickou vlastnosťou výrobku (CHOP), alebo špecifickou akosťou, povesťou alebo inou typickou vlastnosťou výrobku (CHZO)*

Klimatické podmienky sú spolu so zvláštnymi druhmi pôd ideálne na pestovanie špargle. Vysoké priemerné teploty a dostatočná vlhkosť zabezpečujú veľmi priaznivé pestovateľské podmienky. Divorastúca špargľa totiž pochádza z regiónu Marchfeld. Dlhoročné skúsenosti pestovateľov zeleniny z regiónu Marchfeld sú zárukou, že sa tu pestujú iba odrody, ktoré sú najvhodnejšie vzhľadom na osobitné pestovateľské podmienky. Keďže sa pestované odrody šparglí mimoriadne prispôsobili pôdnym podmienkam, špargle „Marchfeldspargel“ obsahujú veľmi málo horkých látok. Okrem toho sa výhonky špargle „Marchfeldspargel“ zbierajú častejšie ako porovnateľné produkty, vďaka čomu sú veľmi málo drevnaté.

Špargle „Marchfeldspargel“ sa tešia vynikajúcej reputácii. Sezónu šparglí z regiónu Marchfeld otvárajú slávne osobnosti zo sveta politiky, podnikateľskej sféry a kultúry a počas podujatia sa volí kráľovná šparglí z Marchfeldu.

**Odkaz na uverejnenie špecifikácie**

[Článok 5 ods. 7 nariadenia (ES) č. 510/2006]

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