

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany w specyfikacji produktu, która nie jest zmianą nieznaczną, 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**

(2020/C 221/06)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku w sprawie zmian zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 <sup>(1)</sup> w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY W SPECYFIKACJI PRODUKTU OZNACZONEGO CHRONIONĄ NAZWĄ POCHODZENIA/  
CHRONIONYM OZNACZENIEM GEOGRAFICZNYM, GDY ZMIANA TA NIE JEST NIEZNACZNA

**Wniosek o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit pierwszy rozporządzenia (UE) nr 1151/2012**

**„ASPARAGO VERDE DI ALTEDO”**

**Nr UE: PGI-IT-0127-AM01 –14.3.2019**

**ChNP ( ) ChOG (X)**

**1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes**

Consorzio di Tutela dell'Asparago Verde di Altedo IGP

Piazza Caduti della Resistenza, 2  
40051 Malalbergo (BO)  
ITALIA  
Tel. +39 0532904511  
Faks: +39 0532904520

E-mail certyfikowany: asparagoverdeigp@pec-legal.it

Consorzio di Tutela dell'Asparago Verde di Altedo IGP [Konsorcjum ochrony „Asparago Verde di Altedo” ChOG] jest uprawnione do złożenia wniosku o zmianę zgodnie z art. 13 ust. 1 dekretu włoskiego Ministerstwa Polityki Rolnej, Żywnościowej i Leśnej nr 12500 z dnia 14 października 2013 r.

**2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Włochy

**3. Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany**

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

- Związek
- Etykietowanie
- Inne [określić]

#### 4. Rodzaj zmian

- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, dla których jednolity dokument (lub dokument mu równoważny) nie został opublikowany, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

#### 5. Zmiany

##### Opis produktu

— Art. 2 specyfikacji

Następujący akapit:

„Kultywary nadające się do produkcji »Asparago verde di Altedo«:

Precoce di Argenteuil; Eros; Marte; Ringo.”

otrzymuje brzmienie:

„Kultywary nadające się do produkcji »Asparago verde di Altedo«:

Eros; Marte; Franco; Giove; Ercole, Vittorio; Athos.”

Uzasadnienie:

Aktualizacja i poszerzenie gamy odmian. Biorąc pod uwagę fakt, że obecnie produkcja „Asparago verde di Altedo” koncentruje się prawie wyłącznie na kultywarze *Eros*, w celu zapewnienia ciągłości produkcji proponuje się wprowadzenie hybryd powstałych w wyniku doskonalenia genetycznego lokalnej odmiany *Precoce di Argenteuil*, która w rezultacie zostaje usunięta. Wprowadzone odmiany to *Franco*, *Giove*, *Ercole*, *Vittorio*, *Athos*. Wprowadzenie tych odmian nie tylko zwiększy ilość zbiorów, lecz również pozwoli na wydłużenie okresu zbioru i wprowadzania do obrotu, zapewniając większą dostępność dla konsumentów końcowych.

Odmiana *ringo* zostaje usunięta z uwagi na to, że materiał przeznaczony do reprodukcji nie jest już dostępny.

Zmiana dotyczy pkt 4.2 streszczenia opublikowanego w Dz.U. L C/114 z 15.05.2002 oraz pkt 3.2 jednolitego dokumentu.

— W art. 2 dodaje się akapit w brzmieniu:

„Jedynie pędy, które spełniają wszystkie wymagania specyfikacji produktu z wyjątkiem wymagań dotyczących klasy i kształtu mogą być wykorzystywane w celach przetwórczych i opatrywane logiem ChOG »Asparago verde di Altedo«. Tego rodzaju pędy nie mogą być przeznaczone dla konsumentów końcowych.”

Została wprowadzona możliwość przetwarzania szparagów, które są otrzymywane i uprawiane zgodnie z wszystkimi parametrami określonymi w specyfikacji, ale nie spełniają wymagań dotyczących rozmiaru lub kształtu. Nie mogą być natomiast przetwarzane warzywa, które nie są zdrowe i nie spełniają wymagań specyfikacji produktu.

Zmiana dotyczy pkt 4.2 streszczenia opublikowanego w Dz.U. L C/114 z 15.05.2002 oraz pkt 3.2 jednolitego dokumentu.

— W art. 2 dodaje się akapit w brzmieniu:

„Do celów produkcji »Asparago verde di Altedo« zezwala się na stosowanie innych kultywarów szparagów otrzymanych w wyniku doświadczeń naukowych w zakresie odmian, pod warunkiem że za pomocą doświadczeń naukowych i dokumentacji zostanie wykazane, że metoda otrzymywania i cechy jakościowe warzyw są zgodne z niniejszą specyfikacją produkcji. Stosowanie takich kultywarów do produkcji »Asparago verde di Altedo« powinno być uprzednio zgłoszone Ministerstwu Polityki Rolnej, Żywnościowej i Leśnej i przez nie zatwierdzone. Ministerstwo może w tym celu zwrócić się o opinię techniczną do jednostki certyfikującej lub innego organu.”

W celu zapewnienia ciągłości produkcji przy jednoczesnym poszanowaniu tradycji i związku z terytorium dodano klauzulę zezwalającą na wykorzystanie innych kultywarów szparagów zgodnie ze specyfikacją, pod warunkiem że odmiany inne niż te, które zostały wskazane, zostały uprzednio zatwierdzone przez Ministerstwo Polityki Rolnej, Żywnościowej i Leśnej.

Zmiana dotyczy pkt 4.2 streszczenia opublikowanego w Dz.U. L C/114 z 15.05.2002 oraz pkt 3.2 jednolitego dokumentu.

#### *Obszar geograficzny*

##### — Art. 3 specyfikacji produktu

Skorygowano błędy pisarskie w specyfikacji oraz zaktualizowano nazwy gmin, które powstały w wyniku połączenia gmin odpowiednio w styczniu 2014 r. i 2017 r. Nie wprowadzono żadnej zmiany dotyczącej zmiany lub rozszerzenia obszaru produkcji.

Mianowicie:

Prowincja Bolonia:

- Nazwa „Castelmaggiore” została zastąpiona prawidłową nazwą gminy: „Castel Maggiore”.
- Nazwa „Castelguelfo” została zastąpiona prawidłową nazwą gminy: „Castel Guelfo di Bologna”.
- Nazwa „San Giovanni Persiceto” została zastąpiona prawidłową nazwą gminy: „San Giovanni in Persiceto”.

Prowincja Ferrara:

- Nazwa „Jolanda di Savoia” została zastąpiona prawidłową nazwą gminy: „Jolanda di Savoia”.
- Gmina Fiscaglia: 1 stycznia 2014 r. w wyniku połączenia przylegających gmin Massa Fiscaglia, Migliarino e Migliaro utworzono gminę Fiscaglia. W specyfikacji produktu należy zatem umieścić prawidłową nazwę. Należy pamiętać, że trzy wcześniej obecne gminy zostają w całości zastąpione gminą Fiscaglia, bez żadnych zmian w odniesieniu do obszaru objętego specyfikacją.
- Gmina Terre del Reno: 1 stycznia 2017 r. w wyniku połączenia przylegających gmin Sant’Agostino e Mirabello utworzono gminę Terre del Reno. W specyfikacji produktu należy zatem umieścić prawidłową nazwę. Należy pamiętać, że dwie wcześniej obecne gminy zostają w całości zastąpione gminą Terre del Reno, bez żadnych zmian w odniesieniu do obszaru objętego specyfikacją.

Zmiana dotyczy pkt 4.3 streszczenia opublikowanego w Dz.U. L C/114 z 15.05.2002 oraz pkt 4 jednolitego dokumentu.

#### *Dowód pochodzenia*

##### — Art. 5 specyfikacji produktu

Następujący akapit:

„Odpowiednie urządzenia do produkcji ChOG. »Asparago verde di Altedo” są wpisane w odpowiedni rejestr prowadzony i utrzymywany przez jednostkę certyfikującą, o której mowa w art. 10 akapit drugi Rozporządzenie Komisji (EWG) nr 2081/92.»

skreśla się i zastępuje tekstem w brzmieniu:

„Kontrolę zgodności produktu ze specyfikacją produktu przeprowadza jednostka certyfikująca zgodnie z przepisami art. 36 i 37 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012. Wybraną jednostką certyfikującą jest Check Fruit srl – Via dei Mille, 24 – 40121 Bolonia – Włochy, tel. +39 0516494836, faks +39 0516494813 – info@checkfruit.it

Identyfikowalność produktu jest zagwarantowana dzięki wpisywaniu do odpowiednich rejestrów prowadzonych przez jednostkę certyfikującą, o której mowa w art. 5, działek rolnych, na których odbywa się produkcja oraz pakowanie produktu, jak również dzięki składaniu sprawozdań jednostce kontrolnej dotyczących wyprodukowanych ilości.

Wszystkie osoby fizyczne i prawne wpisane do poszczególnych rejestrów podlegają kontroli prowadzonej przez organ kontrolny, zgodnie ze specyfikacją produkcji i odpowiednim planem kontroli.”

Artykuł został przeredagowany poprzez dodanie odniesień do jednostki certyfikującej i elementów gwarantujących dowód pochodzenia produktu, zgodnie z wymogami art. 7 lit. d) i g) rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

*Metoda produkcji*

— Art. 4 specyfikacji

Następujący akapit:

„Odległość, głębokość i gęstość sadzenia: minimalna odległość między rzędami powinna wynosić 1 m; minimalna odległość w rzędach powinna wynosić 0,33 m.”

otrzymuje brzmienie:

„Odległość, głębokość i gęstość sadzenia: odległość między rzędami powinna wynosić od 1 m do 3,5 m; minimalna odległość w rzędach powinna wynosić 0,15 m.”

W odniesieniu do metody produkcji zaktualizowano techniki uprawy, przy jednoczesnym poszanowaniu tradycji. Rozpowszechnia się technika agronomiczna polegająca na zwiększaniu odległości między rzędami do maksymalnie 3,5 metrów. Wywiera to wpływ na plon i umożliwia dłuższe wykorzystywanie szparagarni.

Zredukowanie minimalnego dystansu w rzędach wynika z dostosowania technik uprawy. Jest to ściśle związane ze zwiększeniem odległości między rzędami, co w pierwszej kolejności prowadzi do wyraźnej poprawy z punktu widzenia zdrowia roślin. Zwiększenie odległości między rzędami wiąże się z mniejszym ryzykiem występowania chorób, na przykład grzybów. Ponadto umożliwia to również oszczędniejsze stosowanie nawozu, ponieważ jego większą część umieszcza się w rzędach. Uznaje się, że zredukowanie minimalnego dystansu w rzędach oraz zwiększenie odległości między rzędami nie ma wpływu na właściwości i jakość produktu.

— Następujące zdanie:

„Pędy szparagów muszą ważyć co najmniej 70 g i być wolne od chorób.”

otrzymuje brzmienie:

„Pędy szparagów muszą ważyć co najmniej 50 g i być wolne od chorób.”

W celu dostosowania specyfikacji, w tym w odniesieniu do materiału rozmnożeniowego, minimalna waga pędów zostaje zmniejszona z 70 do 50 g. Należy zauważyć, że zmiana ta nie ma wpływu na cechy jakościowe produktu ChOG. Niniejsza zmiana była konieczna również, aby dostosować się do oferty szkółek, które coraz częściej i chętniej wprowadzają do obrotu pędy o tych właściwościach.

— Dodaje się przepis w brzmieniu:

„Gęstość obsady musi wynosić od 15 000 do 27 000 roślin na hektar.”

W celu zapewnienia jasności i precyzji specyfikacji produktu wskazano minimalną i maksymalną liczbę roślin na hektar.

— Następujący punkt:

„ściananie części nadziemnej w celu kompletnego wysuszenia i spalania poza polem”

otrzymuje brzmienie:

„ściananie części nadziemnej w celu kompletnego wysuszenia”

Uznano za stosowne usunięcie części nawiązującej do spalania, ponieważ technika ta jest zakazana.

— Następujące zdanie::

„Szparagarniom w pełnym toku produkcyjnym zezwala się na maksymalną roczną produkcję wynoszącą 10 t/ha.”

otrzymuje brzmienie:

„Szparagarniom w pełnym toku produkcyjnym zezwala się na maksymalną roczną produkcję wynoszącą 12 t/ha.”

W celu dostosowania do technik upraw, maksymalna roczna produkcja na hektar została skorygowana, choć nie proporcjonalnie, z 10 ton do 12 ton na hektar.

*Związek*

## — Art. 9 specyfikacji produktu

Specyfikację produktu uzupełniono o elementy opublikowane w pkt 4.4. i 4.6 streszczenia opublikowanego w Dz.U. C 114/6 z dnia 15 maja 2002 r., które doprowadziły do zarejestrowania nazwy produktu.

Dodany tekst brzmi:

„Wniosek o rejestrację nazwy opiera się na renomie produktu.

Specyficzny skład gleby, wilgotny i mglisty klimat charakterystyczny dla Niziny Padańskiej która obejmuje cały opisany powyżej obszar, wraz z fachową wiedzą i tradycyjnymi metodami uprawy szparagów oraz kilkusetletnim doświadczeniem przekazywanym z ojca na syna potwierdzają, że jakość i typowe cechy charakterystyczne produktu są ściśle związane z obszarem geograficznym, który należy uznać za idealne środowisko naturalne »Asparago verde di Altedo«.

Obszar produkcji »Asparago verde di Altedo« znajduje się między Via Emilia w prowincji Bolonia, wybrzeżem Adriatyku i rzeką Pad w prowincji Ferrara. Dokumenty potwierdzające pochodzenie upraw, produkcję, wprowadzanie do obrotu i zastosowania kulinarne »Asparago verde di Altedo« sięgają XII wieku.

Szparagi »Asparago verde di Altedo« były wykorzystywane przez wybitnych kucharzy od wielu wieków, czego dowodem są przepisy kulinarne przez nich opracowane.

Pierwsza konkretna wzmianka o szparagach z Altedo znajduje się w słynnym »Ruralium Commodoriu Librum Duodecim« autorstwa wielkiego agronoma Piera Crescenzi urodzonego w Bolonii w 1233 r.

Świadczy to o wielowiekowym zwyczaju uprawy »Asparago verde di Altedo« na wsiach w prowincjach Bolonii i Ferrary.

Inny znakomity boloński agronom i gastronom z XVII w., Vincenzo Tanara, pisze o zielonych szparagach w swoim traktacie »L'economia del cittadino in villa« z 1644 r.”

Zmiana odnosi się również do pkt 5 jednolitego dokumentu, który jest zintegrowany z niektórymi elementami zawartymi w pkt 4.4 streszczenia nawiązującymi do związku między nazwą, a obszarem geograficznym produkcji. Zmiany mają charakter czysto redakcyjny.

*Etykietowanie*

## — Art. 8 specyfikacji produktu

Dodaje się akapit w brzmieniu:

„Zezwala się także na połączenie oznaczenia »ChOG Asparago verde di Altedo« lub »Asparago verde di Altedo ChOG« i europejskiego symbolu z wskazówkami i/lub symbolami graficznymi nawiązującymi do nazw, nazw handlowych lub indywidualnych bądź wspólnych znaków towarowych.”

Biorąc pod uwagę nowe wymagania w zakresie handlu i rosnące zainteresowanie produktami ChOG, wprowadza się możliwość użycia na etykiecie lub na opakowaniu wskazówek i/lub symboli graficznych nawiązujących do nazw, nazw handlowych lub indywidualnych bądź wspólnych znaków towarowych.

Zmiana dotyczy pkt 4.8 streszczenia opublikowanego w Dz.U. L C/114 z 15.5.2002 oraz pkt 3.6 jednolitego dokumentu.

## — Punkt 3.6 jednolitego dokumentu

Uzupełnieniem niniejszego punktu jest przedstawienie logo ChOG w celu uzupełnienia treści zawartych w tej części jednolitego dokumentu.

*Inne*

## — Aktualizacja odniesień do przepisów

Zaktualizowano odniesienia prawne do rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

*Opakowanie*

— Art. 7 specyfikacji produktu

— Dodaje się akapit w brzmieniu:

„W celu wprowadzenia do obrotu szparagów »Asparago verde di Altedo» należy stosować wszelkie rodzaje opakowań dopuszczone do użycia w UE, zgodne z obowiązującymi przepisami.»

W odniesieniu do opakowań należy wyjaśnić, jakie materiały opakowaniowe mają być stosowane, aby uwzględnić wszystkie rodzaje opakowań dopuszczonych na terenie UE oraz w sposób zgodny z obowiązującymi przepisami.

Zmiana dotyczy pkt 4.5 streszczenia opublikowanego w Dz.U. L C/114 z 15.5.2002 oraz pkt 3.5 jednolitego dokumentu.

— Art. 7 specyfikacji produktu

Dodaje się akapit w brzmieniu:

„Szparagi przeznaczone do przetwórstwa, które, co za tym idzie, nie mogą być przeznaczone dla konsumenta końcowego, mogą zostać dostarczone również »luzem«, w opakowaniach lub pojemnikach spełniających obowiązujące wymogi i oznaczonych czytelną i wyraźną czcionką, na co najmniej jednym boku następujący napisem: »Asparago Verde di Altedo IGP destinato alla trasformazione«. (»Asparago Verde di Altedo« ChOG przeznaczone do celów przetwórczych).”

Biorąc pod uwagę rosnące możliwości i zainteresowanie produkcją ChOG również w odniesieniu do produktów przetworzonych, uznano za stosowne uwzględnienie i uregulowanie wyglądu opakowań w specyfikacjach dotyczących tych produktów. W związku z tym w przypadku szparagów przeznaczonych do przetwórstwa, uściśla się, że wystarczy zastosowanie opakowania przyjętego na terenie wspólnotowego, z zastrzeżeniem jasnej identyfikacji produktu w celu zapewnienia jego identyfikowalności.

Zmiana dotyczy pkt 4.5 streszczenia opublikowanego w Dz.U. L C/114 z 15.5.2002 oraz pkt 3.5 jednolitego dokumentu.

## JEDNOLITY DOKUMENT

**„Asparago verde di Altedo”****Nr UE: PGI-IT-0127-AM01 –14.3.2019****ChNP ( ) ChOG (X)****1. Nazwa lub nazwy**

„Asparago verde di Altedo”

**2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Włochy

**3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego****3.1. Typ produktu**

Klasa 1.6 – Owoce i warzywa nieprzetworzone lub przetworzone

**3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1**

Chronione oznaczenie geograficzne „Asparago verde di Altedo” jest zastrzeżone dla szparagów pochodzących z upraw wpisanych do specjalnego rejestru prowadzonego przez jednostkę certyfikującą i składających się z następujących odmian zielonych szparagów: Eros, Marte, Franco, Giove, Ercole, Vittorio, Athos i inne kultywary, które mogą reprezentować maksymalnie 20 % zbioru.

Chronione oznaczenie geograficzne „Asparago verde di Altedo” jest zastrzeżone dla pędów sklasyfikowanych w dwóch następujących klasach, których cechy są określone w przepisach UE dotyczących wprowadzania szparagów do obrotu:

- kategoria „Extra”,
- kategoria I.

W ramach tych dwóch klas, biorąc pod uwagę specyficzne przepisy dla danej klasy i dopuszczalnych odchyłeń, szparagi „Asparago verde di Altedo”, w momencie dopuszczenia do konsumpcji, muszą charakteryzować się następującymi właściwościami handlowymi i jakościowymi: pędy muszą być:

- całe,
- o świeżym wyglądzie,
- zdrowe,
- nieuszkodzone przez gryzonie lub owady,
- czyste, tj. oczyszczone z ziemi lub innych zabrudzeń,
- wolne od nadmiernego zawilgocenia zewnętrznego, to znaczy odpowiednio „osuszone”, jeśli zostały umyte lub schłodzone zimną wodą,
- wolne od obcych zapachów i smaków (związanych z fermentacją lub obecnością pleśni).

Ponadto pędy nie mogą być: wydrążone, podzielone, obrane lub połamane.

Pędy muszą być dobrze uformowane i o zwartych końcach, a należące do klasy I mogą być lekko zakrzywione.

Jedynie pędy, które spełniają wszystkie wymagania specyfikacji produktu z wyjątkiem wymagań dotyczących klasy i kształtu mogą być wykorzystywane w celach przetwórczych i opatrywane logiem ChOG „Asparago verde di Altedo”. Tego rodzaju pędy nie mogą być przeznaczone dla konsumentów końcowych.

Do celów produkcji „Asparago verde di Altedo” zezwala się na stosowanie innych kultywarów szparagów otrzymanych w wyniku doświadczeń naukowych w zakresie odmian, pod warunkiem że za pomocą doświadczeń naukowych i dokumentacji zostanie wykazane, że metoda otrzymywania i cechy jakościowe warzyw są zgodne z niniejszą specyfikacją produkcji. Stosowanie takich kultywarów do produkcji „Asparago verde di Altedo” powinno być uprzednio zgłoszone Ministerstwu Polityki Rolnej, Żywnościowej i Leśnej i przez nie zatwierdzone. Ministerstwo może w tym celu zwrócić się o opinię techniczną do jednostki certyfikującej lub innego organu.

- 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 etapy produkcji szparagów „Asparago verde di Altedo” aż do zbioru powinny odbywać się wyłącznie w granicach obszaru geograficznego określonego w pkt 4.

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

W celu wprowadzenia do obrotu szparagów „Asparago verde di Altedo” należy stosować wszelkie rodzaje opakowań dopuszczone do użycia w UE, zgodne z obowiązującymi przepisami.

Wreszcie produkt pakowany jest w wiązki o minimalnej masie 250 g i maksymalnej wynoszącej 3 kg, które są odpowiednio związane przy podstawie za pomocą mechanicznego lub ręcznego przycinania. Wiązki te mogą być owinięte u podstawy odpowiednim materiałem lub opaską, a następnie umieszczone w pojemnikach w celu wprowadzenia ich do obrotu i dopuszczenia do konsumpcji.

Szparagi przeznaczone do przetwórstwa, które, co a tym idzie, nie mogą być przeznaczone dla konsumenta końcowego, mogą zostać dostarczone również „luźem”, w opakowaniach lub pojemnikach spełniających obowiązujące wymogi i oznaczonych czytelną i wyraźną czcionką, na co najmniej jednym boku następujący napisem: „Asparago verde di Altedo IGP destinato alla trasformazione”. („Asparago verde di Altedo” ChOG przeznaczone do celów przetwórczych).

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

Na opakowaniach, w których sprzedawane są „Asparago verde di Altedo” obok innych wskazówek i obowiązkowych oznaczeń przewidzianych w prawodawstwie krajowym i unijnym dotyczącym wprowadzania szparagów do obrotu musi widnieć napis złożony z drukowanych liter równej wielkości „Asparago verde di Altedo” i „Indicazione Geografica Protetta” (chronione oznaczenie geograficzne).

Ponadto wraz z oznaczeniem geograficznym produkt musi być opatrzone logo, które jest symbolem wyróżniającym produkt ChOG „Asparago verde di Altedo” i którego opis, przedstawienie graficzne i wskaźniki kolometryczne są określone w podręczniku graficznym załączonym do specyfikacji produktu.



Zezwala się także na połączenie oznaczenia „ChOG Asparago verde di Altedo” lub „Asparago verde di Altedo ChOG” i europejskiego symbolu z wskazówkami i/lub symbolami graficznymi nawiązującymi do nazw, nazw handlowych lub indywidualnych bądź wspólnych znaków towarowych.

4. **Zwiąże określenie obszaru geograficznego**

Obszar produkcji „Asparago verde di Altedo” znajduje się między Via Emilia w prowincji Bolonia, wybrzeżem Adriatyku i rzeką Pad w prowincji Ferrara. Opisany obszar geograficzny obejmuje całe terytorium administracyjne następujących gmin w prowincjach Bolonia i Ferrara:

*Prowincja Bolonia:* w całości gminy: Anzola dell'Emilia, Argelato, Bologna, Budrio, Baricella, Bentivoglio, Calderara di Reno, Crevalcore, Castello d'Argile, Castel Maggiore, Castel San Pietro Terme, Castenaso, Castel Guelfo di Bologna, Dozza, Galliera, Granarolo dell'Emilia, Imola, Malalbergo, Medicina, Minerbio, Molinella, Mordano, Ozzano dell'Emilia, Pieve di Cento, Sala Bolognese, Sant'Agata Bolognese, San Giovanni in Persiceto, San Giorgio di Piano, San Lazzaro di Savena, San Pietro in Casale;

*Prowincja Ferrara:* w całości gminy: Argenta, Berra, Bondeno, Cento, Codigoro, Comacchio, Copparo, Ferrara, Fiscaglia, Formignana, Goro, Jolanda di Savoia, Lagosanto, Masi Torello, Mesola, Ostellato, Portomaggiore, Poggio Renatico, Ro, Terre del Reno, Tresigallo, Vigarano Mainarda, Voghiera.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Wniosek o rejestrację nazwy opiera się na renomie produktu.

Specyficzny skład gleby, wilgotny i mglisty klimat charakterystyczny dla Niziny Padańskiej która obejmuje cały opisany powyżej obszar, wraz z fachową wiedzą i tradycyjnymi metodami uprawy szparagów oraz kilkusetletnim doświadczeniem przekazywanym z ojca na syna potwierdzają, że jakość i typowe cechy charakterystyczne produktu są ściśle związane z obszarem geograficznym, który należy uznać za idealne środowisko naturalne „Asparago verde di Altedo”.

Obszar produkcji „Asparago verde di Altedo” znajduje się między Via Emilia w prowincji Bolonia, wybrzeżem Adriatyku i rzeką Pad w prowincji Ferrara. Dokumenty potwierdzające pochodzenie upraw, produkcję, wprowadzanie do obrotu i zastosowania kulinarne „Asparago verde di Altedo” sięgają XII wieku.

Szparagi „Asparago verde di Altedo” były wykorzystywane przez wybitnych kucharzy od wielu wieków, czego dowodem są przepisy kulinarne przez nich opracowane.

Pierwsza konkretna wzmianka o szparagach z Altedo znajduje się w słynnym „Ruralium Commodoriu Librum Duodecim” autorstwa wielkiego agronoma Piera Crescenzi urodzonego w Bolonii w 1233 r.



Świadczy to o wielowiekowym zwyczaju uprawy „Asparago verde di Altedo” na wsiach w prowincjach Bolonii i Ferrary.

Inny znakomity boloński agronom i gastronom z XVII w., Vincenzo Tanara, pisze o zielonych szparagach. w swoim traktacie „L'economia del cittadino in villa” z 1644 r.

### **Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu**

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

Skonsolidowany tekst specyfikacji produkcji znajduje się pod następującym adresem: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

lub

bezpośrednio na stronie głównej Ministerstwa Polityki Rolnej, Żywnościowej i Leśnej ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)) po otwarciu zakładki „Qualità” (u góry po prawej stronie ekranu), kliknięciu „Prodotti DOP IGP e STG” (po lewej stronie ekranu), a następnie odnośnika „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE”.

---