

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja wniosku 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**

(2016/C 257/11)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 <sup>(1)</sup>.

## JEDNOLITY DOKUMENT

**„VALE OF EVESHAM ASPARAGUS”**

Nr UE: PGI-GB-02108 – 21.1.2016

ChNP ( ) ChOG ( X )

## 1. Nazwa

„Vale of Evesham Asparagus”

## 2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Zjednoczone Królestwo

## 3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

## 3.1. Typ produktu

Klasa 1.6. Owoce, warzywa i zboża, świeże lub przetworzone

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

„Vale of Evesham Asparagus” to nazwa nadana zielonym szparagom, które są uprawiane na określonym obszarze geograficznym. „Vale of Evesham Asparagus” produkuje się wyłącznie w okresie od kwietnia do lipca.

„Vale of Evesham Asparagus” występują w kolorach od jasnozielonego do ciemnozielonego z fioletowymi główkami w zależności od tempa wzrostu i temperatur nocnych.

Kształt może się różnić tylko nieznacznie, w zależności od odmiany. Typowy kształt to długie cienkie pędy o średnicy od 8 mm do 24 mm w połowie pędu. Maksymalna długość przy zbiorach wynosi 22 cm. Surowe szparagi smakiem przypominają świeży groszek oraz są kruche i chrupiące. Po ugotowaniu szparagi nabierają pełnego smaku łagodnie orzechowych karczochów oraz mają delikatny zapach trawy i świeżego groszku, który może się różnić w zależności od temperatury, w jakiej zbierano szparagi.

„Vale of Evesham Asparagus” sprzedaje się związane w pęczkach, w opakowaniach typu flow-pack albo w plastikowych rękawach na potrzeby supermarketów oraz w nieopakowanych pęczkach na potrzeby sklepów rolniczych. Produkt musi spełniać następującą specyfikację jakości szparagów Evesham:

## Wymiary

Produkt sortuje się w przycinane ręcznie, równe pęczki o długości 15–22 cm. Różnica średnicy pędów w pęczkach mieści się w przedziale 4 mm: 4–8, 8–12, 12–16, 16–20, 20–24 mm, mierząc od połowy pędu.

## Właściwości dotyczące jakości

Pędy powinny być czyste, świeże i całe, bez oznak uszkodzeń, żywych szkodników lub postępującej choroby.

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

Krzywizna powinna być minimalna, tak by produkt końcowy wyglądał jednolicie. Nie należy używać pędów o dużej krzywiznie główek przekraczającej 70 stopni; należy także unikać pędów zakrzywionych w połowie. Główki pędów powinny być zamknięte i zawierać jedynie minimalną liczbę nasion.

- 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*

Uprawa musi odbywać się na obszarze doliny Evesham, jak zostało to określone w specyfikacji produktu.

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

Szparagi „Vale of Evesham Asparagus” sprzedaje się posortowane według średnicy i długości.

Posortowany produkt pakuje się w związane pęczki, w opakowania typu *flow-pack* albo w plastikowe rękawy na potrzeby supermarketów oraz w nieopakowane pęczki na potrzeby sklepów rolniczych.

Produkt wiąże się w pęczki, sortując je według średnicy pędów mieszczącej się w przedziale 4 mm, tak by spełniały specyfikację jakości „Vale of Evesham Asparagus”.

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

Na wszystkich etykietach musi znaleźć się logo „ChOG” w tym samym polu widzenia, co nazwa chroniona.

Logo ChOG musi mieć właściwy „format” i średnicę co najmniej 15 mm.

Na opakowaniach i wszystkich materiałach handlowych musi widnieć numer certyfikatu producenta wydany przez organ kontrolny.

#### 4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Przedmiotowy obszar położony jest w granicach administracyjnych okręgów Malvern Hills, Wychavon i Stratford upon Avon.

#### 5. **Związek z obszarem geograficznym**

Swoj smak i konsystencję szparagi „Vale of Evesham Asparagus” zawdzięczają głównie warunkom upraw i środowisku glebowemu doliny Evesham, istotna jest jednak również wiedza i doświadczenie w zakresie najlepszych sposobów uprawy tego produktu. Dolina Evesham od lat słynie z uprawy szparagów i ugruntowanej tradycji związanej z tym produktem. Dolina Evesham znana jest z produkcji szparagów najwyższej jakości.

Czynnikami decydującymi o jakości produktu są mikroklimat doliny Evesham oraz przeważające w tym regionie rodzaje gleb. Szparagi są uprawiane na obszarze geograficznym, w którym dominują rzadko spotykane pola z głębokimi, piaszczystymi glebami pochodzącymi z dewońskich piaskowców zalegających w dorzeczu rzek Severn (hrabstwo Worcestershire) i Avon (hrabstwa Worcestershire i Warwickshire). Piaszczyste gleby są dobrze osuszone i szybko nagrzewają się w wiosennych temperaturach.

Smak szparagów „Vale of Evesham Asparagus” tworzą metabolity pierwotne, produkowane bezpośrednio w procesie fotosyntezy, na przykład cukry; oraz metabolity wtórne, produkowane przez roślinę w odpowiedzi na warunki środowiska, często w wyniku stresu. Mikroklimat i środowisko glebowe, w którym uprawiane są sadzonki, mają zatem decydujące znaczenie dla bukietu smakowego produktów.

W Dolinie Evesham występuje klimat umiarkowany z ciepłymi suchymi latami sprzyjającymi fotosyntezie podczas okresu rozwoju liściastej postaci szparagów, dzięki czemu zachowują one zieleń aż do wczesnej jesieni; ta późna liściasta postać szparaga zapewnia nie tylko dużo czasu na uformowanie się pączków, z których następnie powstają pędy różnej wielkości charakterystyczne dla „Vale of Evesham Asparagus”, ale także obfite wypełnienie systemu korzeniowego węglowodanami, czemu przyszłoroczne plony będą zawdzięczać swój słodki smak groszku. Średnie opady deszczu w tym regionie wynoszą 700 mm i są dobrze rozłożone w ciągu roku, w związku z czym nie ma potrzeby nawadniania podczas okresu rozwoju liściastej postaci szparagów (lipiec–październik). W lecie temperatury wynoszą 15–30 °C. Wiosną temperatura gleby stopniowo rośnie, co delikatnie przerywa okres spoczynku sadzonek i rozpoczyna sezon na początku kwietnia. W sezonie występują istotne wahania temperatur, które w połączeniu z właściwościami gleby powodują nieznaczny stres, któremu szparagi „Vale of Evesham Asparagus” zawdzięczają swój typowy smak.

Piaszczyste gleby pól, na których rosną szparagi „Vale of Evesham Asparagus”, są bardzo głębokie, dzięki czemu sadzonki mogą zapuścić głęboki system korzeniowy, w którym magazynują wyprodukowane latem cukry. Dzięki temu sadzonki są zdrowe, a plony nabierają dodatkowej słodyczy. Gleby te dobrze nagrzewają się wiosną, pozwalając na wczesne rozpoczęcie sezonu. Frakcja piasku nagrzewa się w glebie według szczegółowo określonego profilu termicznego, co powoduje zmiany we wzroście pędu wyrastającego w ramach tego profilu. Wszystko to przyczynia się do produkcji metabolitów wtórnych (w tym do równowagi antocyjanów), którym szparagi z doliny Evesham zawdzięczają swój charakterystyczny smak.

Reaktywny charakter gleby oznacza, że gleby szybko reagują na zmiany dziennych i nocnych temperatur, co sprawia, że wiosną sadzonki odczuwają kolejny delikatny stres, który pomaga rozwinąć smak i nadaje im charakter typowy dla doliny Evesham. Brak znaczącej frakcji ilowej oznacza, że pędy napotykać mniejszy opór mechaniczny, dzięki czemu względnie łatwo przebijają się przez glebę. Ponadto mają względnie równą średnicę i jędrną delikatną konsystencję.

Ta wyjątkowa kombinacja gleby i mikroklimatu przyczynia się do szybkiego wzrostu pędów i nadaje szparagom „Vale of Evesham Asparagus” ich charakterystyczny smak i konsystencję. Na polach stosuje się rotację, zasadniczo nie obsadza się ich jednak ponownie szparagami przez około 30 lat z powodu rozprzestrzeniania się chorób w glebie. Zaleca się, aby na polach szparagów nie było kamieni, aby pędy szparagów mogły bez przeszkód wyraść z gleby na powierzchnię. Jest to istotne, gdyż nadmiar kamieni obniża jakość pędów. Z tego powodu kluczowe znaczenie ma wybór miejsca, ponieważ nie każde pole jest odpowiednie do produkcji szparagów. Istotne jest też, aby producenci wzięli pod uwagę środowisko i wybierali wyłącznie pola o odpowiednim charakterze, tak by nie powodować erozji gleby w wyniku działania cieków wodnych. Na ogół najodpowiedniejsze są pola lekko nachylone. Nie przez przypadek zatem pola szparagów znajdują się na tych terenach dorzecza, które są najodpowiedniejsze dla produkcji szparagów.

W celu osiągnięcia najlepszych plonów producent, wykorzystując doświadczenie zdobyte podczas uprawy każdego pola, zawsze musi zdecydować, kiedy rozdrobnić i wysuszyć zeszłoroczne rośliny i kiedy przygotować podłoże pod następny okres zbiorów. Ważne jest, by gleba była wystarczająco sucha, aby udźwignąć ciężar ciągnika i ograniczyć zgniatanie korzeni. Wykorzystanie wilgotnej gleby jako podłoża dla szparagów spowodowałoby słabe wysychanie i szybkie ubijanie się pod wpływem kolejnych opadów deszczu oraz udeptywania podczas zbiorów. Producent musi również pamiętać o ryzyku, jakie niesie ze sobą działanie wiatru dla niektórych odmian, których liście nie są dość wytrzymałe, by utrzymać się prosto przez okres fotosyntezy po zbiorach. Odmian o niskiej zawartości ligniny nie należy sadzić na terenach wietrznych, gdyż przewróciłyby się w okresie wzrostu liści i nie wyprodukowałyby wystarczającej ilości węglowodanów w korzeniach potrzebnej do utrzymania produkcji na skalę gospodarczą w roku następnym.

Na początku każdego sezonu uprawy wszystkie osoby pracujące przy zbiorach zostają przeszkolone w zakresie zbioru szparagów. Używa się do tego krótkiego ząbkowanego noża, aby po pierwsze odmierzyć odpowiednią wysokość pędu, a następnie umożliwić szybkie odcięcie pędu za pomocą ruchu pchająco-ciągącego tuż pod poziomem gleby, unikając jego kontaktu z glebą. Następnie pędy kładzie się na tackach główkami w jedną stronę, tak by ziemia nie dostała się do jadalnej końcówki warzywa.

Podczas sezonu producent szparagów musi wykazać się umiejętnością określenia, kiedy należy rozpocząć zbiory na każdym polu. W chłodnych okresach, gdy temperatury gleby wynoszą około 10 °C, produkcja zwalnia i kombajny wysła się na pole co dwa dni, aby odcinać pędy na odpowiedniej wysokości. Gdy temperatury gleby wzrastają jednak do ponad 14 °C, następuje „ożywienie” i producent musi jak najszybciej przystąpić do zbiorów na polach, czasem nawet dwa razy dziennie, jeśli to konieczne.

Dolina Evesham jest znana z produkcji tego najbardziej luksusowego warzywa, jakim są szparagi, zwanego lokalnie „Gras”. Evesham jest jedynym miastem w Zjednoczonym Królestwie, w którego granicach występują pola szparagów. Ich uprawa odegrała tak ważną rolę w historii gospodarczej i kulturalnej doliny Evesham, że powstała tu znana impreza poświęcona temu majestatycznemu warzywu, przyciągająca tysiące turystów z całego świata. Odbywający się w regionie festiwal służy promowaniu tych upraw i przedsiębiorstwa działającego w interesie społeczności, którego członkami są wszyscy wnioskujący, a jego wyłącznym celem jest promowanie szparagów na tym obszarze. Festiwal szparagów rozpoczyna się w Dzień św. Jerzego „biegiem szparagów” przez Dolinę.

W Bretforton, w liczącym sobie 650 lat pubie Fleece Inn co roku odbywa się aukcja szparagów organizowana od co najmniej 35 lat. Najwspanialsze lokalne pędy lub „pędy szparagów” [ang. *buds of gras*] starannie wiąże się wierzbowymi paskami w tradycyjne pęki i sprzedaje na aukcji lub rozlosowuje z pomocą zespołu Silver Band z Bretforton. Najwięcej w historii – 750 GBP za pęczek – zapłacił pub Round of Gras z Badsey, który uważa się za

jedyny pub na świecie nazwany na cześć pęczka szparagów. Każdego roku między dniem 23 kwietnia a dniem 21 czerwca w dolinie odbywa się wiele innych imprez związanych ze szparagami, jako że okres zbiorów daje możliwość spróbowania, kupienia, ugotowania i lepszego poznania tego najbardziej rozchwytywanego narodowego przysmaku.

Tradycja uprawiania szparagów w dolinie Evesham ma długą historię sięgającą 1768 r., kiedy to Arthur Young, ówczesny sekretarz rady rolnictwa, odwiedził miasto. W swojej opublikowanej w 1771 r. książce „A Six Months Tour of the North of England” opowiada on, że szparagi wożono na sprzedaż z Evesham do Bath i Bristolu. Również list od pisarza z Evesham do gazety Morning Chronicle z dnia 30 sierpnia 1782 r. wspomina o wywozie szparagów do Bath i Bristolu.

W. Pitt w publikacji „General View of the Agriculture of the County of Worcester” (1813 r.) opisuje, że widział kilka połaci szparagów na polach. (W tym kontekście „połacie” oznaczają duże płaty gruntu). W 1830 r. Anthony New otrzymał od Królewskiego Towarzystwa Ogrodniczego medal za wspaniałe okazy szparagów pokazane na wystawie Towarzystwa Doliny Evesham w tym i w poprzednim roku. (Zob. Gaut: „A History of Worcs Agriculture”, s. 294).

Wraz z szybkim rozwojem sektora ogrodnictwa rynkowego w ostatnim kwartale XIX w. areał, na którym uprawiano szparagi w dolinie Evesham, również uległ zwiększeniu. „The L.B.G. Story” (Littleton & Badsey Growers Ltd) autorstwa C.A. Binyona opowiada o związku historycznym łączącym dolinę Evesham z produkcją szparagów. W latach 1925–1981 istniało stowarzyszenie producentów szparagów z doliny Evesham promujące produkcję szparagów na tym obszarze.

Dowody w postaci anegdot i fotografii potwierdzające promowanie historii produkcji szparagów na tym obszarze udostępnia Towarzystwo Badsey ([www.badsey.org.uk](http://www.badsey.org.uk)).

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

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

<https://www.gov.uk/government/publications/protected-food-name-vale-of-evesham-asparagus-pgi>

---