

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

(2015/C 238/10)

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

JEDNOLITY DOKUMENT

„ASPERGES DU BLAYAIS”

Nr UE: FR-PGI-0005-01254 – 19.8.2014

ChNP () ChOG (X)

1. Nazwa

„Asperges du Blayais”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Francja

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Rodzaj produktu

Klasa 1.6 Owoce, warzywa i zboża świeże lub przetworzone

3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1

„Asperges du Blayais” to szparagi białe lub fioletowe.

Kolor „Asperges du Blayais” definiuje się na podstawie koloru ich czubka w następujący sposób:

- w przypadku szparagów białych: czubek i pęd są białe, dopuszczalny jest lekki odcień różu na pędzie i czubku,
- w przypadku szparagów fioletowych: czubek ma kolor od różowego do fioletowego/purpurowego, a pozostała część pędu ma kolor biały, ewentualnie z lekkim odcieniem różowego. Wyklucza się szparagi, które mają zieloną obrączkę wokół pędu.

„Asperges du Blayais” są miękkie i delikatne, czubek jest soczysty, a pozostała część łodygi bardzo mało włóknista.

„Asperges du Blayais” mają zwięzły czubek. Pędy są dobrze uformowane, nie są ani puste, ani połamane, ani pęknięte i mogą być lekko zaokrąglone.

„Asperges du Blayais” mają długość:

- poniżej 12 cm w przypadku główek szparagów,
- między 12 a 17 cm w przypadku szparagów krótkich,
- powyżej 17 cm w przypadku szparagów długich.

Maksymalna dopuszczalna długość wynosi 22 cm. Średnica mierzona w środku długości wynosi minimalnie 12 mm.

Tolerowane jest 10 % odstępstwo dotyczące ilości lub masy szparagów na opakowanie handlowe, niepowiadających wymogom opisanym powyżej w odniesieniu do:

- kalibrowania z maksymalnym odstępstwem 1 cm w przypadku długości i 2 mm w przypadku średnicy,

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

— obecności szparagów o pustych pędach lub z nieznacznymi pęknięciami lub o czubkach lekko kwitnących (= czubek lekko otwarty).

Wykorzystywane są następujące odmiany: Andreas, Avalim, Cumulus, Darbella, Dariana, Darlise, Emma, Eposs, Grolim, Gynlim, Herkolim, Obelisk, Orane, Ramada, Rambo, Rapsody, Ravel, Thielim, Vilmorin 26, Vilmorin 31, Vitalim. Nowe odmiany mogą zostać wprowadzone z inicjatywy grupy składającej wniosek na podstawie procedury przeglądu określonej w specyfikacji i pod warunkiem przestrzegania cech charakterystycznych „Asperges du Blayais” opisanych powyżej.

Po każdej zmianie wykaz odmian jest przekazywany producentom, jednostce certyfikującej i właściwym organom nadzoru.

„Asperges du Blayais” są sprzedawane świeże i całe. Mogą być sprzedawane obrane.

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*

„Asperges du Blayais” są produkowane i zbierane w obszarze geograficznym określonym w pkt 4.

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

Etapy obierania i pakowania mogą odbywać się poza określonym obszarem geograficznym. Natomiast sortowanie „Asperges du Blayais” odbywa się na obszarze geograficznym określonym w pkt 4.

Dzięki sortowaniu zatrzymuje się tylko szparagi o białej łodydze z białym lub fioletowym czubkiem, dużego kalibru i bardzo kruche.

Podmioty zwracają szczególną uwagę na ryzyko związane z wysuszeniem oraz z myciem, sortowaniem i umieszczaniem w chłodni o regulowanej wilgotności. Kruchość szparagów zależy bowiem w dużej mierze od ich świeżości i utrzymania naturalnej wilgotności.

Odstęp między zbiorem a umieszczaniem w chłodni nie jest nigdy dłuższy niż 10 godz.

Przechowywanie w oczekiwaniu na wysyłkę lub pakowanie obowiązkowo odbywa się w wilgotnej chłodni (wilgotność powietrza wyższa niż 80 %, a temperatura w przedziale 2–7 °C).

Obieranie jest etapem fakultatywnym, który następuje po sortowaniu. Szparagi można obierać ręcznie lub przy użyciu automatycznej obieraczki.

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

Na etykietach produktów, oprócz innych obowiązkowych oznaczeń, powinny znajdować się:

— nazwa ChOG „Asperges du Blayais”,

— logo ChOG Unii Europejskiej.

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

„Asperges du Blayais” są produkowane i zbierane na następującym obszarze geograficznym:

Gironde: Anglade, Aubie-et-Espessas, Berson, Blaye, Braud-et-Saint-Louis, Campugnan, Cartelègue, Cars, Cavignac, Cézac, Civrac-de-Blaye, Cubnezais, Donnezac, Étauliers, Eyrans, Fours, Gauriaguet, Générac, Lapouyade, Laruscade, Marcenais, Marcillac, Marsas, Mazion, Peujard, Plassac, Pleine-Selve, Pugnac, Reignac, Saint-Androny, Saint-Antoine, Saint-Aubin-de-Blaye, Saint-Caprais-de-Blaye, Saint-Christoly-de-Blaye, Saint-Ciers-sur-Gironde, Saint-Genès-de-Blaye, Saint-Gervais, Saint-Girons-d'Aiguevives, Saint-Laurent-d'Arce, Saint-Mariens, Saint-Martin-Lacaussade, Saint-Palais, Saint-Paul, Saint-Savin, Saint-Seurin-de-Cursac, Saint-Vivien-de-Blaye, Saint-Yzan-de-Soudiac, Salignac, Saugon, Teuillac, Tizac-de-Lapouyade, Virsac.

Charente-Maritime: Bedenac, Boisredon, Bussac-Forêt, Cercoux, Chamouillac, Clérac, Corignac, Courpignac, Mirambeau, Montendre, Saint-Bonnet-sur-Gironde, Soumèras.

5. Związek z obszarem geograficznym

Specyfika obszaru geograficznego

Obszar przyujściowy Gironde ma wpływ na region Blayais, nadając szczególne cechy temu obszarowi. W tych okolicach nakładają się na siebie różne podłoża geologiczne, na których uprawiane są winorośle na gliniastych i żwirowatych stokach oraz szparagi w piaszczystych zagłębieniach

Obszar geograficzny uprawy szparagów w Blayais skoncentrowany jest na piaszczystych glebach regionu Périgord. Średnia zawartość piasku na działce ziemi jest wyższa niż 75 %. Piaski te są koloru czarnego, co oznacza dużą zawartość substancji organicznych. Są to piaski bardzo drobnoziarniste, które bardzo szybko się ogrzewają, stanowiąc środowisko naturalnie drenowane i umiarkowane, idealne do uprawy szparagów.

Klimat, znajdujący się pod silnym wpływem oceanu i ujścia rzeki, charakteryzuje się bardzo łagodnymi temperaturami od marca oraz regularnymi opadami deszczu w okresie od marca do czerwca, kiedy przypada sezon wzrostu szparagów.

Obecnie cechą uprawy „Asperges du Blayais” jest ich regularne okopywanie, umożliwiające zachowanie białości szparagów, któremu może towarzyszyć pokrywanie słomą kopczyków umożliwiające jeszcze większe wzmocnienie dobroczynnego wpływu klimatu.

„Asperges du Blayais” są następnie starannie sortowane, aby zachować tylko szparagi o białym pędzie z białym lub fioletowym czubkiem, dużego rozmiaru.

Utrzymanie jakości „Asperges du Blayais” w dużym stopniu zależy od przechowywania ich po zbiorze w chłodzie i wilgoci, co powoduje konieczność umieszczenia ich w chłodnej, a następnie zimnej temperaturze przy wystarczającej wilgotności (wilgotność powietrza wyższa niż 80 %, a temperatura w przedziale 2–7 °C).

Specyfika produktu

Cechami charakterystycznymi „Asperges du Blayais” są:

- soczystość czubka,
- miękkość i delikatność szparaga na całej jego długości, charakteryzująca się brakiem włókien i goryczy. Co więcej, slogan reklamowy „Asperges du Blayais” od wielu pokoleń brzmi: „Od góry do dołu wszystko jest dobre!”,
- bardzo cienka warstwa skórki.

Produkt ten jest bardzo delikatny i wodnisty, słabo chroniony przez bardzo cienką skórkę, jest kruchy i wrażliwy na wysuszenie i dotyk.

Cechy są wyraźnie udowodnione licznymi badaniami przeprowadzonymi u producentów, konsumentów lub zrealizowanymi przez laboratorium AGROTEC w 2007 r.

Związek przyczynowy

Związek z pochodzeniem „Asperges du Blayais” opiera się na ich jakości.

Delikatność tych szparagów, soczystość ich czubków i cienka warstwa skórki „Asperges du Blayais” zagwarantowane są dzięki szybkiemu i wczesnemu wzrostowi tych szparagów, co ułatwiają metody uprawy i naturalne cechy Blayais.

Jakość „Asperges du Blayais” jest więc wynikiem synergii następujących czynników:

- łagodnego i wilgotnego klimatu, łagodzonego bliskością oceanu i ujścia Garonny. Stwarza on doskonałe warunki do szybkiego wzrostu szparagów. Łagodność klimatu umożliwia również ich szybkie dojrzewanie i umożliwia ograniczenie naturalnej goryczy szparaga,
- piaszczystej gleby, która jest szczególnie dobra do uprawy szparagów i również przyczynia się do ich szybkiego i nieprzerwanego wzrostu,
- praktyk uprawy (okopywania, pokrywania słomą kopczyków), a także przechowywania świeżo zebranych szparagów, co pozwala na wzmocnienie dobroczynnego wpływu klimatu na szybki wzrost szparagów.

„Asperges du Blayais” posiadają prawdziwą tożsamość kulturową dobrze zakorzenioną w regionie produkcji, lecz ich renoma sięga znacznie poza wspomniany obszar geograficzny: są sprzedawane nie tylko w całej Francji, lecz również w Europie, Chinach i Japonii.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

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

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-e672d74b-c8bd-453c-85a9-bd6a3fbb75d4
