

**Publikacja wniosku o rejestrację nazwy 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**

(2023/C 253/09)

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

JEDNOLITY DOKUMENT

**„Asparago verde di Canino”**

**Nr UE: PGI-IT-02868 – 29.9.2022**

**ChNP ( ) ChOG (X)**

**1. Nazwa lub nazwy**

„Asparago verde di Canino”

**2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Włochy

**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**

Chronione oznaczenie geograficzne „Asparago verde di Canino” jest zastrzeżone dla pędów szparagów należących do rodziny liliowatych, odmiany *Asparagus officinalis* L., typu zielonego, z następujących odmian: Atlas, Grande, UC157, Vegalim, Starlim, Italo, Atticus, Verdus.

W momencie wprowadzenia do obrotu produkt objęty ChOG „Asparago verde di Canino” musi posiadać następujące właściwości morfologiczne, handlowe, organoleptyczne i fizykochemiczne:

Właściwości morfologiczne

- jasnozielony pęd z pękiem przybierającym fioletowe odcienie;
- cały pęd, prosty pokrój i wąski, zwarty pąk; ścisła konsystencja, brak wiotkości;
- czysty pęd, oczyszczony z ziemi lub innych zabrudzeń.

Właściwości handlowe

- kategoria „Extra”: średnica pędu > 16 mm;
- kategoria I: średnica pędu wynosi od 10,1 do 16 mm;
- kategoria II (znana jako asparagina): średnica pędu wynosi od 8 do 10 mm.

W przypadku każdego opakowania dopuszczalna jest tolerancja  $\pm 10\%$  masy pędów niezgodnych ze wskazaną średnicą.

Właściwości organoleptyczne

- zapach: delikatny do intensywnego, bez nietypowych nut;
- smak: słodki, z ziołowym posmakiem.

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

Właściwości fizyczno-chemiczne

- żelazo: zawartość powyżej 1 mg/100 g;
- magnez: zawartość powyżej 10 mg/100 g.

Produkt objęty ChOG „Asparago verde di Canino” musi również posiadać pełne (nie puste), pozbawione pęknięć pędy. Ze względu na jednolitość całej części jadalnej i brak odpadów szparagi te są również znane jako „mangiatutto” (spożywane w całości).

Wyłącznie w przypadku przetwarzania możliwe jest wykorzystanie także pędów spełniających wszystkie wymogi specyfikacji produktu, z wyjątkiem tych, które dotyczą kalibru i kształtu. Dopuszcza się również nieznaczne powierzchowne uszkodzenia skórki pędu, pod warunkiem że nie wpływają one na jakość i okres przydatności do spożycia pędów. Pędy te mogą być objęte ChOG „Asparago verde di Canino”, ale nie mogą być przeznaczone dla konsumenta końcowego jako świeży, nieprzetworzony produkt.

Produkt jest wprowadzany do obrotu w postaci świeżej, głęboko mrożonej lub mrożonej (kategoria III).

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 czynności związane z produkcją produktu objętego ChOG „Asparago verde di Canino” (uprawa, czyszczenie, sortowanie, mycie, klasyfikowanie pod względem wielkości, krojenie, wiązanie w pęczki i podział na kategorie handlowe) muszą odbywać się na obszarze określonym w pkt 4 poniżej.

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

W celu dopuszczenia do obrotu produkt objęty ChOG „Asparago verde di Canino” musi być pakowany w jeden z następujących rodzajów opakowań:

W przypadku produktu świeżego

Pakowany w wiązki, ciasno związany i wyrównany u podstawy przez ręczne lub mechaniczne cięcie w zależności od następujących rodzajów opakowań:

- woreczki z materiału dopuszczonego do kontaktu z żywnością o masie 0,250–1 000 g;
- wiązki owinięte opaską dopuszczoną do kontaktu z żywnością o masie 0,250–1 000 g;
- tacki z materiału dopuszczonego do kontaktu z żywnością o masie 0,125–1 000 g;
- pudełka z materiału dopuszczonego do kontaktu z żywnością o masie 1–6 kg;
- skrzynki z materiału dopuszczonego do kontaktu z żywnością o masie 1–12 kg.

Pędy mogą być sprzedawane luzem w opakowaniach z materiału dopuszczonego do kontaktu z żywnością o masie nieprzekraczającej 12 kg; opakowanie to musi być zamknięte siatką lub przy użyciu innego sposobu dostosowanego do środków spożywczych, a także opaską zawierającą informacje wymagane przy etykietowaniu produktu objętego ChOG „Asparago verde di Canino”, tak aby chronić produkt przed wszelkim uszkodzeniem.

W przypadku kategorii III:

- worki z materiału dopuszczonego do kontaktu z żywnością, zamknięte w kontrolowanej atmosferze, o masie 0,10–10 kg;
- worki z materiału dopuszczonego do kontaktu z żywnością, zamknięte próżniowo, o masie 0,5–10 kg.

Wszystkie opakowania muszą być wykonane z materiału dopuszczonego do kontaktu z żywnością i zamknięte w sposób uniemożliwiający wyjęcie produktu bez uszkodzenia opakowania.

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

Oprócz obowiązkowych informacji przewidzianych w szczegółowych przepisach krajowych i europejskich, na etykiecie opakowania muszą znajdować się następujące dodatkowe informacje, wydrukowane wyraźną i czytelną czcionką, wraz z europejskim symbolem graficznym ChOG i logo ChOG opisanym poniżej:

- „Asparago verde di Canino”, po którym następuje akronim ChOG (chronione oznaczenie geograficzne) lub słowa „Indicazione Geografica Protetta” [„chronione oznaczenie geograficzne”];
- imię i nazwisko oraz adres lub nazwa przedsiębiorstwa i adres siedziby indywidualnego producenta lub związku producentów lub podmiotu pakującego.

Zezwala się na stosowanie oznaczeń odnoszących się do nazw lub nazwisk, nazw przedsiębiorstw, prywatnych znaków towarowych, pod warunkiem że nie mają one charakteru zachwalającego i nie wprowadzają konsumenta w błąd.

Słowa „Indicazione Geografica Protetta” [„Chronione oznaczenie geograficzne”] można powtórzyć w dowolnym innym miejscu na pojemniku lub etykiecie, również w postaci akronimu „I.G.P.” [„ChOG”].

Zabronione jest dodawanie jakichkolwiek określeń, które nie zostały wyraźnie przewidziane.

#### Logo



#### 4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar produkcji produktu objętego ChOG „Asparago verde di Canino” znajduje się na terytorium administracyjnym gmin Canino, Cellere, Montalto di Castro, Tarquinia, Tuscania, Tessignano i Arlena di Castro.

#### 5. Związek z obszarem geograficznym

Wniosek o uznanie „Asparago verde di Canino” opiera się zarówno na renomie produktu, jak i na jego wyjątkowej jakości, wynikających z jasnozielonego koloru, konsystencji, smaku i braku odpadów, dzięki czemu nazywany jest „mangiatutto” (spożywany w całości). Szparag ten jest bogaty w składniki mineralne, takie jak żelazo i magnez.

Jasnozielony kolor typowy dla „Asparago Verde di Canino” wynika ze szczególnych warunków glebowo-klimatycznych tego obszaru, na którym występują gleby wulkaniczne bogate w potas i składniki mineralne, głównie żelazo i magnez, które mają wyraźny i charakterystyczny wpływ na kolor. Pojęcie „mangiatutto” (spożywany w całości) wiąże się z faktem, że produkt nie jest bardzo łykowany i że podczas zbioru pęd obcina się powyżej poziomu gruntu, eliminując w ten sposób najbardziej białą, włóknistą i twardą część, która jest nieprzyjemna w spożyciu: ta szczególna cecha agronomiczna i techniczna umożliwia konsumentowi wykorzystanie szparagów w całości, stąd ich określenie „mangiatutto” (spożywany w całości).

Pomijając genetykę, o cechach tych decydują korzystne warunki rolnicze i glebowo-klimatyczne oraz techniki uprawy stosowane przez lokalnych rolników z obszaru geograficznego, o którym mowa w pkt 4. Gleba odgrywa zasadniczą rolę, ponieważ jej właściwości na obszarze uprawy sprzyjają uprawie szparagów. Gleby na tym obszarze to głównie gleby gliniaste lub gliniasto-piaszczyste. Występują głównie na wapiennych tarasach i osadach wulkanicznych, które charakteryzują się dobrą żyznością chemiczną, a tym samym ułatwiają pojawienie się pędów produktu objętego ChOG „Asparago verde di Canino”. Podczas okresów deszczowych woda nie zatrzymuje się ze względu na właściwości hydrologiczne gleb. Gleby charakteryzują się w szczególności wysoką zawartością wapnia i potasu, ale przede wszystkim żelaza i magnezu, dzięki czemu produkt objęty ChOG „Asparago verde di Canino” zawiera żelazo i magnez, co cechuje szparagi pod względem jakości. Warunki klimatyczne na tym obszarze geograficznym są szczególnie korzystne ze względu na występowanie odpowiedniego dla tego produktu ogrodniczego mikroklimatu, który wynika również z względnej bliskości morza. Łagodne temperatury zimą i wiosną umożliwiają wczesny rozwój koron, które zwykle od początku stycznia zaczynają wypuszczać pędy nadające się do zbioru.

Lata charakteryzujące się niską wilgotnością i niewielkimi opadami deszczu sprzyjają wzrostowi produktu objętego ChOG „Asparago verde di Canino”, którego korzeniom szkodzi zatrzymywanie się wilgoci, a liściom – wody, mogące być przyczyną chorób grzybiczych rośliny. Roczne temperatury są dość jednolite, ze średnimi miesięcznymi zbliżonymi do 16 °C; średnie wartości minimalne i maksymalne wynoszą odpowiednio około 11 °C i 22 °C, przy czym najzimniejsze miesiące przypadają na styczeń i luty, a minimalne temperatury prawie nie osiągają wartości bezwzględnych poniżej 0 °C. Najcieplejsze miesiące to lipiec i sierpień, podczas których maksymalne temperatury mogą osiągnąć wartości bezwzględne wynoszące około 32 °C. Opady na tym obszarze są również niezwykle jednolite, ze średnimi skumulowanymi rocznymi opadami w ostatnich latach przekraczającymi nieco 472 mm. Opady koncentrują się w okresie jesienno-zimowym, natomiast okres suchy przypada na miesiące letnie. Na szczególną uwagę zasługuje również wykorzystanie energii geotermalnej przy uprawie pod osłonami. Korzenie są ogrzewane za pomocą podziemnych rur, w których krąży ciepła woda z warstw powierzchniowych. W okresie zimowym jadalną część rośliny chronią tunele z polietylenu umożliwiające utrzymanie ciepłego mikroklimatu, który jest idealny dla szparagów.

„Asparago verde di Canino” ma prestiżową, choć stosunkowo krótką historię. Jego sukces komercyjny i związek z obszarem sięgają początku lat 80. XX wieku, kiedy to rozwinięto pierwsze umiejętności w zakresie nowoczesnej uprawy szparagów. Pierwszą szparagarnię o powierzchni 9 hektarów, na których uprawiano zielone szparagi, założono w 1980 r.

Nowa uprawa zachęciła do opracowania odpowiednich narzędzi do zbierania zielonych szparagów i sprawiła, że szczególną uwagę poświęcono ręcznym metodom zbioru, ponieważ natychmiast zrozumiano, że etap ten jest ważny „nie tylko dla jakości pędów, ale także dla przyszłej produkcji. [...] Aby uzyskać delikatne pędy z ciasno przylegającymi podsadkami, konieczne było sprawne przeprowadzenie zbiorów, które [musiały] odbywać się codziennie przez cały okres pełnej produkcji, bez dwudniowych przerw na etapie początku i końca zbiorów” (Saccardo F., Temperini O., *Asparago: tecnica agronomica e scelta varietale*, w: *Arsial* (red.), *Esperienze sulla coltivazione dell'asparago nel Lazio*, 2004, s. 17).

Następnie, w celu wydłużenia sezonu produkcyjnego, a tym samym czasu obecności na rynku, producenci z powodzeniem eksperymentowali z przymusową uprawą z wykorzystaniem ciepłej wody dzięki obecności źródeł termalnych na równinie Paglieto. Korzystne warunki glebowo-klimatyczne, które zapewniają optymalne warunki do uprawy szparagów, dały początek nowej rzeczywistości rolniczej w gminie Canino (w *Innovazione e agricoltura*, 2, nr 2, 1999, s. 36–39; *L'Informatore agrario*, nr 50, 2001, s. 45).

„Asparago verde di Canino” jest ceniony ze względu na konsystencję, smak i brak odpadów, w związku z czym jest nazywany „mangiatutto” (spożywany w całości). Tak określono go w przewodniku *Frutta e ortaggi in Italia* wydanym przez Italian Touring Club, wymieniając go jednocześnie wśród najbardziej cenionych odmian w całym kraju (Cabrini L., Malerba F., *Frutta e ortaggi in Italia*, TCI, Mediolan, 2005, s. 49). Mianem „mangiatutto” (spożywany w całości) określono go również w tomie *1001 specialità della cucina italiana da provare almeno una volta nella vita*, w którym figuruje wśród produktów wysokiej jakości z regionu Lacjum (Machado A., Prete C., Newton Compton, 2015, s. 297–299).

Produkt ten uznaje się za jeden z najważniejszych produktów z Toskii, w tym w dziennikach, w których zwraca się szczególną uwagę na kwestię żywności, takich jak *La Repubblica* ([repubblica.it/cronaca/2013/04/26/](http://repubblica.it/cronaca/2013/04/26/)), *Corriere della Sera* ([viaggi.corriere.it/weekend/](http://viaggi.corriere.it/weekend/)), *Libero*, *Quotidiano.net* ([quotidiano.net/viaggiesapori/](http://quotidiano.net/viaggiesapori/)), *il Tempo* ([tempo.it/i-consigli-di-fuoriporta/2017/04/21/](http://tempo.it/i-consigli-di-fuoriporta/2017/04/21/)) czy w czasopismach kulinarnych, takich jak *Mondo Mangiare* ([mangiare.moondo.info](http://mangiare.moondo.info)).

W 2006 r. „Asparago verde di Canino” włączono do projektu *Leader Plus 2000/2006 – Gal degli Etruschi* jako jeden z produktów „mających dużą zdolność identyfikacji” z terytorium i który, choć nie jest produktem „objętym jakąkolwiek formą publicznego uznania (ChNP, ChOG, IGT itp.), ma duże znaczenie dla niektórych gmin w regionie, zarówno pod względem ilościowym, jak i jakościowym”.

Od 2001 r. gminy Canino i Montalto di Castro organizują coroczne targi promujące i rozpowszechniające zielone szparagi. W szczególności festiwal „Asparago verde di Canino” słynie z przygotowywania „monumentalnego omletu” ze szparagów, dzięki któremu ta gmina w prowincji Viterbo jest rekordzistką w kategorii „największy omlet na świecie” (Gazzetta\_25/04/2010; Messaggero\_11/05/2016).

**Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu**

Skonsolidowany tekst specyfikacji produkcji jest dostępny na stronie internetowej:

<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” (na górze po prawej stronie ekranu), kliknięciu „Prodotti DOP IGP e STG” (po lewej stronie ekranu), a następnie odnośnika „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE”.

---