

**Publikacja wniosku o rejestrację w znaczeniu art. 6 ust. 2 rozporządzenia (EWG) nr 2081/92  
w sprawie ochrony nazw pochodzenia i oznaczeń geograficznych**

(2005/C 47/02)

Niniejsza publikacja daje prawo do wyrażenia sprzeciwu w znaczeniu art. 7 i art. 12d wymienionego rozporządzenia. Każdy sprzeciw wobec tego wniosku musi być wniesiony za pośrednictwem właściwych władz Państwa Członkowskiego, państwa będącego członkiem WTO lub państwa trzeciego zatwierzonego, zgodnie z art. 12 trzecie tiret w terminie sześciu miesięcy od tej publikacji. Publikacja jest uzasadniona następującymi elementami, szczególnie punktem 4.6, w związku z którymi uważa się, że wniosek jest uzasadniony w znaczeniu rozporządzenia (EWG) nr 2081/92.

ZESTAWIENIE

**ROZPORZĄDZENIE RADY (EWG) NR 2081/92**

**„ASPERGE DES SABLES DES LANDES”**

**NR WE: FR/00272/7.11.2002**

**CNP ( ) COG(X)**

Niniejsze zestawienie to podsumowanie, sporządzone dla celów informacji. W celu uzyskania kompletnych informacji, w szczególności przeznaczonych dla producentów danych produktów, objętych CNP lub COG, należy sięgnąć po integralną wersję opisu bądź to na poziomie krajowym, bądź zwrócić się z prośbą o nią do właściwych służb Komisji Europejskiej <sup>(1)</sup>

1. *Właściwe służby państwa członkowskiego:*

Nazwa: Institut National des Appellations d'Origine  
Adres: 138, Champs Elysées — 75008 PARIS — FRANCE  
Tel.: (1) 53 89 80 00  
Faks: (1) 42 25 57 97

2. *Wnioskodawca:*

2.1. Nazwisko: Syndicat des Producteurs d'Asperges des Landes  
2.2. Adres: Chambre d'Agriculture, Cité Galliane,  
BP 279 — 40005 MONT DE MARSAN CEDEX  
Tel.: (5) 58 85 45 05  
Faks: (5) 58 85 45 21  
e-mail: qualite@landes.chambagri.fr  
2.3. Skład: Producenci/Przetwórcy (X) Inni ( )

3. *Rodzaj produktu:*

Klasa: Owoce, warzywa i zboża w stanie surowym lub przetworzone

4. *Opis specyfikacji:*

(zestawienie wymogów określonych w art. 4 ust. 2)

4.1. Nazwa: „Asperge des Sables des Landes”

<sup>(1)</sup> Komisja Europejska — Dyrekcja Generalna ds. Rolnictwa — Departament ds. polityki jakości produktów rolnych — B-1049 Bruksela.

- 4.2. Opis: Świeży szparag, biały lub fioletowy (ten ostatni oznacza biały szparag, u którego tylko część wypustki nabrała lekko fioletowego zabarwienia. Jest ono rezultatem kilkugodzinnego wystawienia na działanie światła i w niczym nie umniejsza walorów smakowych szparagu). Produkt odpowiada klasie EXTRA i I określonej w normach wspólnotowych.

Szparagi są pakowane na geograficznym obszarze produkcji i wystawiane na sprzedaż w wiązках, pojedynczych opakowaniach lub luzem po uprzedniej klasyfikacji według wielkości zgodnie z normami wspólnotowymi (12-16 mm oraz 16 mm + dla klasy EXTRA, oraz 10-16 mm i 16 mm + dla klasy I). W przypadku sprzedaży szparagów *Sables des Landes* w stanie innym niż świeże (tzn. mrożone lub puszkowane) nie można używać chronionej nazwy pochodzenia „*Sables des Landes*” lub „*Landes*”.

- 4.3. Obszar geograficzny: Szparagi muszą być zebrane i opakowane na obszarze geograficznym obejmującym departament Landes poszerzonym o obszar, który na mocy dekretu wydanego przez Ministerstwo Rolnictwa dnia 5 listopada 1945 r. nosi nazwę „*Landes de Gascogne*” i który obejmuje:

— cały **departament Landes**;

— **departament Gironde** (ograniczony do kantonu Bordeaux, Arcachon, Audenge, Belin, Blanquefort, Castelnau-de-Medoc, La-Brede, Pessac, Podensac, La Teste; kanton Langon (część): gminy Langon, Bommès, Fargue-de-Langon, Léognan, Mazière, Roaillan, Sauterne, Toulence; kanton Auros (część): gminy Auros, Berthez, Brannens, Brouqueyran, Coimère, Lados, Sigalens; kanton Bazas, Captieux, Grignols, Saint Symphorien, Villandraut, Lesparre-Medoc, Pauillac, Saint-Laurent et Benon, Saint-Vivien-de-Medoc);

— **departament Lot-et-Garonne** (ograniczony do kantonu Bouglon (część): gmin Antagnac, Labastide-Castel-Amouroux i Poussignac; kanton Casteljaloux; kanton Damazan (część): gminy Damazan, Ambrus, Caubeyres, Fargues-sur-Ourbise, Saint-Léon, Saint-Pierre de Buzet; kanton Houeillès, kanton Lavardac (część): gminy Lavardac, Barbaste, Montgaillard, Pompiey, Xaintraillès; kanton Mézin (część): gminy Mézin, Gueyze, Lisse, Meylan, Poudenas, Réaup, Saint-Maure-de-Peyriac, Saint-Pé-Saint-Simon i Sos).

- 4.4. Dowód pochodzenia::

### **Historyczny**

Uprawa szparagów, obecna na obszarze „Landes” od początku dwudziestego wieku, została znacząco rozwinięta począwszy od lat sześćdziesiątych, gdy produkt ten był swoistą nowością. Na tym rozległym zalesionym obszarze, na którym od osiemnastego wieku, z woli państwa francuskiego, pozyskiwano żywicę z sosny, uprawa szparagów oraz innych płodów rolnych praktycznie zastąpiła żywicowianę. Oprócz przystosowania do warunków glebowych i klimatycznych, uprawa szparagów jest bardzo odpowiednia dla małych i średniej wielkości struktur rolniczych oraz charakteryzuje się dużym zapotrzebowaniem na siłę roboczą. Z tego względu umożliwia ona utrzymanie stosunkowo zwartej i aktywnej struktury społeczności wiejskiej na tym konkretnym obszarze („życie w samym środku lasu”).

### **Pochodzenie**

Pochodzenie szparagów jest gwarantowane poprzez nadzór procesu ich produkcji od szparagarni do dystrybucji. Obszary produkcji otrzymują numery rejestracyjne. Partie szparagów podlegają identyfikacji od produkcji do punktu opakowań. Skrzynki lub indywidualne opakowania szparagów oznacza się specjalnymi etykietkami zawierającymi odniesienie do miejsca pochodzenia (kod producenta, datę zebrania danej partii). Podmioty gospodarcze prowadzą rejestry niezbędne do dowiedzenia pochodzenia produktu.

- 4.5 Metoda otrzymywania::

Szparag jest rośliną wieloletnią uprawianą przez okres około dziesięciu lat; uprawę rozpoczyna się w trzecim roku i trwa ona przez okres około siedmiu lat. Częścią jadalną jest wypustka złożona z podziemnego pędu wyrastającego z karp. Dopuszcza się wyłącznie odmiany zdolne do wytworzenia białej lub fioletowej szparagi, umieszczonej w wykazie wnioskodawcy. Wszystkie nowe odmiany podlegają badaniom odmianowym.

Uprawę rozpoczyna się od posadzenia karp w okresie między marcem a majem, w glebie wybranej ze względu na zawartość piasku (powyżej 75 %), możliwości drenowania, żyzności i poprzednich upraw. Gęstość sadzenia waha się między 12 000-25 000 karp na hektar w zależności od żyzności gleby i metody nawadniania. Nawożenie, nawadnianie i środki ochrony roślin stosuje się stosownie do potrzeb.

Na uprawianej ziemi formuje się kopczyk z bardzo drobnej i bardzo lekkiej, niezbitej gleby, o wysokości około 30 cm. Końcowy kopczyk formuje się w lutym. Następnie owija się go lub przykrywa warstwą zapewniającą lepsze rozpraszanie ciepła w ziemi. Zbiór można rozpocząć, gdy tylko temperatura gruntu na poziomie karp wynosi 9-12 °C, tj. zazwyczaj między marcem i majem (w trzecim roku uprawy zbiera się połowę plonów). Wypustki natychmiast chroni się od światła i ciepła i umieszcza w zimnie (7 °C) w przeciągu czterech godzin od zebrania. Wszystkie operacje związane z selekcją, pakowaniem i przechowywaniem przeprowadzane przed wysyłką w celu dystrybucyjnych powinny uwzględnić łańcuch chłodniczy i chronić zbiory przed wysuszeniem. Wspomniane operacje przeprowadza się w obrębie wyżej wymienionych obszarów z uwagi na delikatność szparagi *Sables des Landes* w celu utrzymania ich świeżości i kruchości. Na etykiecie podaje się datę dostarczenia do punktu pakowania.

#### 4.6. Uwarunkowania::

Charakterystyczną cechą szparagów *Sables des Landes* jest ich wczesna dojrzałość, dobrze uformowane, bardzo jędrne i niewłókniste wypustki i brak goryczy. Ogólnie biorąc, są one kruche, słodkie i bardzo delikatne. Powyższe cechy wynikają głównie ze sposobu, w jakim wypustka rośnie w określonym gatunku gleby i specyficznych warunków klimatycznych. Hoduje się ją w glebie bielcowej stosunkowo bogatej w składniki organiczne i bardzo ubogiej w glinę, co sprawia, że smak szparagów pozbawiony jest goryczy. Skład granulometryczny tego rodzaju gleby sprawia, że jest ona lekka, ma właściwości filtrujące i szybki nagrzewa się. Ponadto, ten rodzaj gleby oddziałuje bezpośrednio na wypustkę szparaga, umożliwiając jej szybkie i proste rośnięcie dzięki słabemu mechanicznemu oporowi ziemi.

Umiejętne przygotowanie karp przez producentów sprawia, że wypustka rośnie szybko i prosto dzięki słabemu oporowi mechanicznemu stawianemu przez ziemię pozbawioną grud i kamieni, oraz dzięki zgromadzonemu ciepłu i utrzymywaniu wilgoci.

Klimat lokalny jest klimatem typu oceanicznego właściwym dla regionu Aquitaine, charakteryzującym się umiarkowaną wilgocą i wczesną wiosną ze stosunkowo obwitymi opadami i łagodnymi temperaturami. Obecność dużego zalesionego obszaru jest czynnikiem dodatkowo łagodzącym klimat. Suche i gorące lato pozwala następnie roślinie zgromadzić zapasy niezbędne do udanych zbiorów.

Dzięki powyższym właściwościom, szparag *Sables des Landes* cieszy się znakomitą opinią na rynkach europejskich. Ankieta przeprowadzona w 1997 r. wykazała, że 90 % badanych zajmujących się zawodem obrotem szparagami rozpoznaje szparagi *Sables des Landes* i plasuje je na pierwszym lub drugim miejscu pod względem jakości. Szparagi *Sables des Landes* przeznaczone są również na wywóz, który stanowi około 10 % rocznych obrotów (około 7 % wywożonych jest do Niemiec i około 2 % do Luksemburga, Belgii, Hiszpanii i Anglii). W niektórych państwach konsumpcja szparagów *Sables des Landes* rozpoczęła się w latach 60-tych.

Umiejętne zebranie i selekcja plonów przez producentów pełni bardzo ważną rolę w dostarczaniu tych świeżych i delikatnych produktów dystrybutorom. Istotną rolę odgrywają również punkty pakowania oraz podmioty zajmujące się handlem.

#### 4.7. Struktura kontroli::

Nazwa: QUALISUD

Adres: „Agropole” B.P. 102, Lasserre — 47 000 AGEN

Zgodne z normą EN 45011

#### 4.8. Etykietowanie: Produkt sprzedawany pod nazwą „Asperge des Sables des Landes.”

#### 4.9. Wymogi krajowe: —