

EGYÉB JOGI AKTUSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

**A mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 53. cikke (2) bekezdésének második albekezdésével összhangban álló, kisebb jelentőségű módosítás jóváhagyására irányuló kérelem közzététele**

(2016/C 437/08)

Az Európai Bizottság jóváhagyta ezt a 2013. december 18-i 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet <sup>(1)</sup> 6. cikke (2) bekezdésének harmadik albekezdése szerinti kisebb jelentőségű módosítást.

KISEBB JELENTŐSÉGŰ MÓDOSÍTÁSRA IRÁNYULÓ KÉRELEM

**Az 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet <sup>(2)</sup> 53. cikke (2) bekezdésének második albekezdésével összhangban álló, kisebb jelentőségű módosítás jóváhagyására irányuló kérelem**

**„MARCHFELDSPARGEL”**

**EU-szám: PGI-AT-02124 – 2016.2.29.**

**OEM ( ) OFJ (X) HKT ( )**

**1. Kérelmező csoportosulás és jogos érdek**

Cím: Verein Genuss Region Marchfeldspargel g.g.A.  
Marchfeldstraße 9  
2304 Mannsdorf/Donau  
ÖSTERREICH

Tel.: +43 2212-2414  
Fax: +43 2212-2897  
E-mail-cím: spargel@sulzmann.at

A csoportosulás esetében az eredeti kérelmet benyújtó csoportosulásról van szó, amelynek jogos érdeke fűződik a termékleírás módosításához.

**2. Tagállam vagy harmadik ország**

Ausztria

**3. A termékleírás módosítással (módosításokkal) érintett rovata**

- A termék leírása
- A származás igazolása
- Az előállítás módja
- Kapcsolat a földrajzi területtel
- Címkézés
- Egyéb [részletezze]

**4. A módosítás(ok) típusa**

- Bejegyzett OEM vagy OFJ termékleírásának az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének harmadik albekezdése szerinti kisebb jelentőségűnek tekinthető módosítása, amely nem teszi szükségessé a közzétett egységes dokumentum módosítását.
- Bejegyzett OEM vagy OFJ termékleírásának az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének harmadik albekezdése szerinti kisebb jelentőségűnek tekinthető módosítása, amely szükségessé teszi a közzétett egységes dokumentum módosítását.

<sup>(1)</sup> HL L 179., 2014.6.19., 17. o.

<sup>(2)</sup> HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

- Bejegyzett OEM vagy OFJ termékleírásának az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének harmadik albekezdése szerinti, kisebb jelentőségűnek tekinthető oly módon történő módosítása, amelyre vonatkozóan nem tettek közzé egységes (vagy azzal egyenértékű) dokumentumot.
- Bejegyzett HKT termékleírásának az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének negyedik albekezdése szerinti, kisebb jelentőségűnek tekinthető módosítása

## 5. Módosítás(ok)

A „Marchfeldspargel (OFJ)” oltalom alatt álló elnevezés termékleírása (amely a termékleírás összefoglalásából és a leíró részből áll) a következőképpen módosul:

— A termékleírás összefoglalása:

— Az 1. pontban a tagállam illetékes hatóságára vonatkozó adatok a következőképpen módosulnak:

Österreichisches Patentamt (osztrák szabadalmi hivatal)  
Dresdner Straße 87  
1200 Wien  
ÖSTERREICH

Tel.: +43-153424-0  
Fax: +43-153424-535  
E-mail: herkunftsangaben@patentamt.at

— Az 5.h) pontban (Címkézés) a következő mondatban:

„Közös logó; »Marchfeldspargel« oltalom alatt álló elnevezés, név, cím, a spárka színe, osztálya, mérete, tömege és a csomagok száma”

a következő szövegrészeket törölni kell:

„Közös logó; és a csomagok száma.”

— Leíró rész:

— A 2. mellékletben az 5.h) pontban (Címkézés) a közös logó és „a csomagok száma” szövegrész törlésre kerül.

### Indokolás

A termékleírásból törlésre kerül a termelők közös logójának feltüntetésére irányuló kötelezettség, mivel a logót a továbbiakban nem használják. A gyakorlatban bebizonyosodott, hogy a címkén a csomagok számának feltüntetése az ellenőrzés szempontjából nem releváns.

## 6. Aktualizált termékleírás (csak OEM és OFJ esetében)

A termékleírás teljes szövege a következő oldalon olvasható:

[http://www.patentamt.at/Media/Marchfeldspargel\\_feb2016.pdf](http://www.patentamt.at/Media/Marchfeldspargel_feb2016.pdf), illetve az Österreichisches Patentamt (osztrák szabadalmi hivatal) weboldalán ([www.patentamt.at](http://www.patentamt.at)) a következő útvonalon érhető el: „Markenschutz/Schutzrechte/Herkunftsangabe”. A termékleírás a termékmegjelölés alatt található.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„MARCHFELDSPARGEL”

EU-szám: PGI-AT-02124 – 2016.2.29.

OEM ( ) OFJ ( X )

### 1. Név (nevek)

„Marchfeldspargel”

### 2. Tagállam vagy harmadik ország

Ausztria

### 3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása

#### 3.1. A termék típusa

1.6. osztály: Gyümölcs, zöldségfélék és gabonafélék, frissen vagy feldolgozva

### 3.2. Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása

A spárgasípok (az „Asparagus officinalis L.” fiatal hajtásai) épek, egészségesek, mentesek olyan károsodástól, amelyet a nem szakszerű mosás idéz elő, tiszták, megjelenésük és illatuk friss, gyakorlatilag mentesek a kártevőktől, a rágcsálók vagy rovarok által okozott károktól, zúzódásoktól, nem természetes felületi nedvességtől, illetve idegen szagoktól és/vagy ízekből. A spárgasípok alsó végén a vágási felületnek lehetőleg simának kell lennie. A spárgasípok ezen kívül nem lehetnek üregek, repedtek vagy hámozottak. A leszedés után keletkező repedések korlátozott mértékben megengedhetők. A „Marchfeldspargel”-t jellegzetes, lágy, csupán enyhén kesernyés spárgaíz jellemzi. Sem keserű, sem fás ízű nem lehet.

A spárgák színük szerint négy kategóriába oszthatók:

- fehér spárga,
- lila spárga: csúcsi része a rózsaszín és a lilásbíbor közötti árnyalatú, a spárgasíp egy része pedig fehér,
- lilászöld spárga: a spárga részben lila, részben zöld színű,
- zöld spárga: csúcsi része és a spárgasíp legnagyobb része zöld színű.

A fehér és a lila spárga hossza legfeljebb 22 cm, a lilászöld spárga és a zöld spárga hossza legfeljebb 25 cm lehet.

Fajták:

- német fajták: Ruhm von Braunschweig, Schwetzinger Meisterschuss, Huchels Auslese, Lukullus, Vulkan, Presto, Merkur, Hermes, Eposs, Ravel, Ramos;  
zöldspárgafajták (= antociánoktól mentesek): Spaganiva, Schneewittchen, Schneekopf.
- holland fajták: Venlim, Carlim, Gijnlim, Boonlim, Backlim, Thielim, Horlim, Prelim, Grolim.
- francia fajták: Larac, Cito, Aneto, Desto, Selection „Darbonne n°4”, Selection „Darbonne n°3”, Jacq. Ma. 2001, Jacq. Ma. 2002, Andreas, Dariana, Cipres, Viola.
- amerikai fajta: Mary Washington.

### 3.3. Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében) és nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)

—

### 3.4. Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni

—

### 3.5. A bejegyzett elnevezést viselő termék szeletelésére, aprítására, csomagolására stb. vonatkozó egyedi szabályok

A „Marchfeldspargel”-t szorosan csomagolt kötegekben, illetve csomagolási egységekben vagy kis csomagokban (rétegelve) értékesítik. A termékleírásnak megfelelően a méret szerinti osztályozás az átmérő alapján történik. A csomagok vagy kötegek tartalma homogén, csak megegyező származási helyű, minőségű és színű spárgákat tartalmaz. A csomagoláshoz használt anyagok védelmet biztosítanak a nedvesség ellen, nem engedik át a fényt és lehetővé teszik a csomagolás lezárását.

Speciális szállítási rendszer biztosítja, hogy a frissen szedett spárga 24 órán belül Ausztria bármely részére eljusson.

### 3.6. A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok

„Marchfeldspargel” oltalom alatt álló elnevezés, a termelő neve és címe, a spárga színe, osztálya, mérete és tömege

## 4. A földrajzi terület tömör meghatározása

Marchfeld (Morva-mező): Béctől keletre, a Duna és a Morva (németül March) között elterülő termékeny síkság, amelyet délen a Duna, keleten a Morva, északon a Weinviertler Hügelland dombság, nyugaton pedig Bécs városa határolnak.

## 5. Kapcsolat a földrajzi területtel

A Morva-mezőn gyengén ugyan, de érezhető a pannon sztyeppéghajlat hatása, talaja a térségben különlegesnek számít (folyó menti talajok, csernozjom talaj, humuszban gazdag, eltérő koncentrációban agyagot és löszet tartalmazó, erózió okozta kőpadok és lerakódások). Dél-kelet Stájerországgal együtt ez a térség rendelkezik Ausztriában a legmagasabb a napsütéses órák számával, és egyike a legmelegebb osztrák régióknak. A XIX. század óta a Morva-mezőn jelentős spárgatermesztés folyik (az Osztrák-Magyar Monarchia idején a helyi kistermelők látták el spárgával a bécsi udvart), a gazdák tehát a régi időkre visszanyúló tapasztalatokkal rendelkeznek e növény termesztése terén. A régióra jellemző kedvező termesztési feltételeknek köszönhetően nem okoz nehézséget az ökológiai kritériumok teljesítése.

A különleges aromájú növényben a többi spárgához viszonyítva a keserű anyagok jelenléte kevésbé jellemző, és a „Marchfeldspargel” lágy íze miatt is közkedvelt.

Az éghajlati viszonyok és a különleges talajtípusok együttesen kiváló feltételeket teremtenek a spárgatermesztéshez. A magas hőmérsékleti középértékek megfelelő nedvességtartalommal kombinálva rendkívül kedvező feltételeket kínálnak a növénytermesztés számára. A vadspárga tehát a Morva-mezőn honos növény. A régió növénytermesztő gazdái a régi időkre visszanyúló tapasztalatokra támaszkodva kizárólag az itteni különleges feltételeknek megfelelő fajtákat termesztik. Mivel az itt termesztett fajták jelentős mértékben alkalmazkodtak a helyi talaj adottságaihoz, a „Marchfeldspargel” keserűanyag-tartalma elhanyagolható. Ezenkívül a „Marchfeldspargel” spárgasípjait a többi spárgafajtához képest gyakrabban takarítják be, amelynek következtében a spárgaszálak kevésbé fásak.

A „Marchfeldspargel” emellett kiváló hírnévnek örvend, a Morva-mezőn a spárgaszegont híres politikusok, üzletemberek, művészek nyitják meg, és sor kerül a Morva-mezei spárga királynőjének megválasztására is.

#### **Hivatkozás a termékleírás közzétételére**

(e rendelet 6. cikke (1) bekezdésének második albekezdése)

A termékleírás teljes szövege a következő oldalon olvasható:  
[http://www.patentamt.at/Media/Marchfeldspargel\\_feb2016.pdf](http://www.patentamt.at/Media/Marchfeldspargel_feb2016.pdf)

Az Österreichisches Patentamt (osztrák szabadalmi hivatal) weboldalán ([www.patentamt.at](http://www.patentamt.at)) pedig a következő útvonalon érhető el: „Markenschutz/Schutzrechte/Herkunftsangabe”. A termékleírás a termékmegjelölés alatt található.

---