

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych

(2012/C 55/08)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 ⁽¹⁾. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

„ABENSBERGER SPARGEL/ABENSBERGER QUALITÄTSSPARGEL”

NR WE: DE-PGI-0005-0852-26.01.2011

ChOG (X) ChNP ()

1. **Nazwa:**

„Abensberger Spargel/Abensberger Qualitätsspargel”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie:**

Niemcy

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:*

Szparagi (*Asparagus officinalis*) należą do rodziny szparagowatych. Jadalne części to pędy wieloletniej byliny, sprzedawane ze skórką lub bez skórki. „Abensberger Spargel” produkuje się zgodnie z zasadami dobrej praktyki rolniczej.

Białe lub fioletowe „Abensberger Spargel” nie mogą przekraczać długości 22 cm; jeżeli są zielone – maksymalna długość wynosi 27 cm.

„Abensberger Spargel” przygotowywane są zgodnie z normą UNECE FFV04 (*Asparagus*) z wyjątkiem szparagów, które konsumenci kupują bezpośrednio u producentów. W drodze odstępstwa normę tę stosuje się również do białych i fioletowych szparagów do minimalnej średnicy 5 mm. Ponadto możliwe jest wprowadzanie do obrotu złamanych pędów szparagów pod kategorią „szparagi w kawałkach”.

Smak „Abensberger Spargel” charakteryzuje się typowym silnym i korzennym aromatem szparagów. Zbiory produktu odbywają się raz lub dwa razy dziennie, następnie jest on poddawany odpowiednim starannym zabiegom pozbiorczym mającym zagwarantować konsumentowi świeżość szparagów „Abensberger Spargel”, niezależnie od wybranego kanału dystrybucji.

(1) Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych):

—

3.4. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego):

—

3.5. Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym:

Produkcja „Abensberger Spargel” od uprawy do zbiorów musi mieć miejsce na wyznaczonym obszarze geograficznym.

Szparagi produkowane w regionie Abensberg to przede wszystkim uprawna odmiana szparagów białych. Uprawa szparagów odbywa się pod ziemią w dużych wałach z ziemi. Z powodu braku światła rosnące w wałach do góry pędy nie zielenieją i powstają z nich białe lub białoczerwone wypustki o białych lub fioletowych główkach, zasadniczo o długości maksymalnej wynoszącej 22 cm.

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.:

Bezpośrednio po zbiorze szparagi należy opłukać, a następnie oczyścić świeżą wodą z kranu.

W celu utrzymania odpowiedniej jakości produktu zebrane i oczyszczone szparagi poddaje się gwałtownemu schłodzeniu. Zabieg ten polega na możliwie jak najszybszym schłodzeniu zebranych szparagów lodowatą wodą o temperaturze od 1 do 2 °C, tak aby zachowały one świeżość, delikatność oraz zabarwienie w kolorze kości słoniowej. Pozwala to również na ograniczenie do minimum rozwoju bakterii i grzybów mających szkodliwy wpływ na jakość szparagów.

Łodygi są następnie przycinane do odpowiedniej długości i sortowane. W tym celu pęd zostaje ucięty precyzyjnie u nasady, poprzecznie w stosunku do swojej osi. Dzięki temu do minimum ogranicza się powierzchnię nacięcia, a tym samym utratę wody i możliwość wniknięcia bakterii. Jeżeli pęd jest wklęsły lub zdrewniały u nasady, skraca się go fachowym cięciem do długości poniżej 22 cm (lub 27 cm w przypadku szparagów zielonych), aby zagwarantować jak najwyższą jakość.

Szparagi należy przechowywać w temperaturze od 1 do 2 °C w warunkach wysokiej wilgotności powietrza (99 %), jednak nie w wodzie. Łańcuch chłodzenia nie może zostać przerwany przez producenta. Pomieszczenia, w których odbywa się przygotowanie, chłodzenie oraz sprzedaż szparagów muszą spełniać wymogi sanitarne.

Wyżej opisane metody, które wykraczają daleko poza zgodne z prawem wymogi minimalne, przyczyniają się do wysokiego poziomu higieny i jakości produktu.

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:

Szparagi wprowadzane do obrotu pod nazwą „Abensberger Qualitätsspargel” należy oznakować za pomocą logo zamieszczonego poniżej.



4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego:

Obszar geograficzny obejmuje przede wszystkim tak zwany *Sandgürtel* (pas piaskowy) położony pomiędzy miejscowościami Siegenburg, Neustadt an der Donau, Abensberg i Langquaid, który znajduje się wyłącznie w powiecie ziemskim Kelheim.

5. Związek z obszarem geograficznym:

5.1. Specyfika obszaru geograficznego:

Z opisu działalności gospodarczej zakonu Karmelitów, dostarczonego przez Maximiliana Georga Kroiss, wynika, że szparagi uprawiano w regionie Abensberg prawdopodobnie już w 1730 r. Jednocześnie w tym samym źródle wspomina się, że inny historyk – Angrüner – myli się, datując uprawę pierwszych szparagów w regionie Abensberg na około 1900 r. Kroiss podkreśla ponadto, że Abensberg również dziś słynie z produkcji szparagów wysokiej jakości.

Obszar wokół Abensberg, czyli tzw. *Sandgürtel* (pas piaskowy) pomiędzy miejscowościami Siegenburg, Neustadt an der Donau, Abensberg i Langquaid, nadaje się znakomicie do produkcji szparagów ze względu na optymalne warunki klimatyczne oraz glebowe. Region ten dobrze spełnia podstawowe warunki klimatyczne dla uprawy szparagów – średnia roczna temperatura wynosi na tym obszarze 9,8 °C, a średnie roczne opady – 703 mm. Według atlasu gleb systemu informacyjnego nt. gleb Bawarii na omawianym obszarze występują przede wszystkim gleby piaszczyste. Jednocześnie gleby te zawierają na ogół więcej minerałów i mułu niż w innych znanych obszarach produkcji szparagów w Niemczech, dzięki czemu „Abensberger Spargel” posiadają wyjątkowo intensywny, korzenny smak.

Uprawa „Abensberger Spargel” ogranicza się zasadniczo do następujących rodzajów gleb:

- piasku (S),
- piasku słabogliniastego (Sl),
- piasku gliniastego (lS),
- gliny piaszczystej (SL).

W celu zagwarantowania związanych z warunkami glebowymi szczególnych cech charakterystycznych „Abensberger Spargel” pod względem smaku i świeżości, produkt jest uprawiany i poddawany obróbce zgodnie z wyżej przedstawionymi kryteriami.

Szparagi produkowane są w ok. 70 przedsiębiorstwach na powierzchni uprawnej wynoszącej 210 ha. Region Abensberg jest jednym z najważniejszych obszarów uprawy szparagów w Bawarii. Ponadto tamtejsi rolnicy od wielu lat rozwijają i ulepszają techniki uprawy.

5.2. Specyfika produktu:

Jakość „Abensberger Spargel” związana jest z wyżej opisanymi warunkami klimatycznymi oraz rodzajami gleb występującymi na wyznaczonym obszarze geograficznym.

„Abensberger Spargel” cieszy się u konsumentów bardzo dużą renomą, a wśród koneserów uważany jest za szczególny przysmak. „Abensberger Spargel” należy do tradycyjnych specjalności bawarskich, w związku z czym został zamieszczony w internetowej bazie tradycyjnych specjalności, prowadzonej przez Ministerstwo Gospodarki Żywnościowej, Rolnictwa i Leśnictwa Bawarii (<http://www.food-from-bavaria.de>).

Oprócz oznaczenia „Abensberger Spargel” przy sprzedaży omawianego produktu wykorzystuje się również wprowadzony przed 10 laty wspólny znak towarowy „Abensberger Qualitäts-Spargel”. Wysoka jakość produktu odzwierciedlona jest w przepisach dotyczących przyznawania wspólnego znaku towarowego.

Wysoką jakość produktu potwierdza również wysoka cena, jaką konsumenci gotowi są za niego zapłacić. Cena „Abensberger Spargel” jest nawet wyższa od ceny bardzo znanych szparagów „Schrobenhausener Spargel”.

Renomę „Abensberger Spargel” potwierdza specjalna książka kucharska zawierająca przepisy na dania sporządzone wyłącznie z „Abensberger Spargel”. Zadaniem królowej szparagów „Abensberger Spargel” jest całoroczna popularyzacja tego szlachetnego warzywa produkowanego w regionie. W 2007 r. świętowano jubileusz 75-lecia uprawy szparagów w Abensberg.

Stowarzyszenie producentów „Abensberger Qualitätsspargel e.V.” poleca odmiany spełniające w szczególności wymogi dotyczące uprawy (próby polowe) jak i smaku na podstawie testów sensorycznych w powiązaniu ze specyfikacją.

Corocznie aktualizowany wykaz odnośnych odmian zamieszczony jest na stronie internetowej stowarzyszenia pod adresem <http://www.qualitaetsspargel.de/>

5.3. Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG):

Produkt „Abensberger Spargel” zawdzięcza swoje szczególne cechy nie tylko klimatowi i wyjątkowym glebom regionu, lecz także długiej tradycji uprawy szparagów na obszarze produkcji oraz specjalistycznej wiedzy rolników, którzy uprawiają go od pokoleń. Dzięki lekkim glebom, piaszczystem lecz bogatym w minerały i nieco bogatszym w muł w porównaniu z innymi obszarami produkcji, a także codziennym zbiorom przedmiotowe szparagi wyróżniają się wyjątkowo delikatnymi łodygami, które w odróżnieniu od łodyg szparagów uprawianych na innych obszarach mają bardziej korzenny i intensywny smak.

Renoma:

Z powodu surowych reguł narzuconych przez stowarzyszenie producentów „Abensberger Qualitätsspargel” (<http://www.qualitaetsspargel.de/index.php/erzeuger/qualitaetsordnung>) w zakresie uprawy i obróbki szparagów, z których niektóre wykraczają daleko poza zgodną z prawem normę, od dziesięcioleci do obrotu wprowadzane są jedynie „Abensberger Spargel” najwyższej jakości. Stąd pochodzi reputacja i renoma tego produktu wśród konsumentów, co przekłada się również na oficjalne dane dotyczące cen. Dlatego też „Abensberger Spargel” może osiągać na rynku wyższe ceny niż szparagi innego pochodzenia.

Uprawa szparagów prowadzona jest obecnie na powierzchni ok. 210 ha i jest jednym z najważniejszych czynników rozwoju gospodarczego regionu Abensberg.

Producenci prowadzący działalność gospodarczą na przedmiotowym obszarze geograficznym przekazują swoją wiedzę i umiejętności w zakresie uprawy szparagów z pokolenia na pokolenie od ponad 70 lat. To ta wiedza i umiejętności gwarantują najwyższą jakość – warunek sukcesu handlowego.

Sezon na szparagi to w regionie „piąta pora roku”, która przyciąga wielu jednodniowych turystów oraz turystów z bliższych i dalszych stron. W tym okresie zarówno w domowych kuchniach jak i w restauracjach w karcie dań dominują szparagi. Mieszkańcy i turyści, którzy licznie przybywają wtedy do Abensberg, zaskakiwani są coraz bardziej wymyślnymi przepisami. Większą część obrotu targów tygodniowych i targów szparagów w tym okresie stanowią produkty ze szparagów.

Od 1996 r. w mieście Abensberg co roku wybierana jest „królowa szparagów”. Udziela ona licznych wywiadów w radio, prasie i telewizji i w ten sposób przyczynia się do renomy „Abensberger Spargel” daleko poza granicami regionu.

Odesłanie do publikacji specyfikacji:

(Artykuł 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

Markenblatt, tom 19 z dnia 14 maja 2010 r., część 7a-aa, s. 8178

<http://register.dpma.de/DPMAregister/geo/detail.pdfdownload/13351>
