

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

(2011/C 307/10)

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: Warzywa

3.2. *Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1:*

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

„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”.

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.

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

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

W celu utrzymania odpowiedniej jakości produktu zebrane szparagi poddaje się gwałtownemu schłodzeniu. Pędy są następnie przycinane do odpowiedniej długości i sortowane. Należy je przechowywać w temperaturze od 1 do 2 °C w warunkach wysokiej wilgotności powietrza, 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.

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:

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



4. Zwięźle 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 stopni Celsjusza, a średnie roczne opady – 703 mm. Według atlasu gleb Bawarii na omawianym obszarze występują przede wszystkim gleby piaszczyste.

Powierzchnia gruntów pod uprawą tej specjalności wynosi 312 ha i obejmuje 67 gospodarstw (dane z 2007 r.). 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:

„Abensberger Spargel” cieszy się u konsumentów bardzo dużą renomą, a wśród koneserów uważany jest za szczególnie przysmak. „Abensberger Spargel” należy do tradycyjnych specjalności bawarskich, w związku z czym został zamieszczony w internetowej bazie tradycyjnych specjalności, założonej 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 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 również specjalna książka kucharska zawierająca przepisy na dania sporządzone wyłącznie z „Abensberger Spargel”. Ponadto 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.

- 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):

Gleby występujące w omawianym regionie oraz wiedza fachowa tamtejszych rolników powodują, że „Abensberger Spargel” to produkt wysokiej jakości, cieszący się szczególną renomą wśród konsumentów.

Odesłanie do publikacji specyfikacji:

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

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

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