

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 125/06)

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

„SPARGEL AUS FRANKEN”/„FRÄNKISCHER SPARGEL”/„FRANKEN-SPARGEL”

NR WE: DE-PGI-0005-0804-17.03.2010

ChOG (X) ChNP ()

1. Nazwa:

„Spargel aus Franken”/„Fränkischer Spargel”/„Franken-Spargel”

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:

Oznaczenie „Szparagi z Frankonii” dotyczy wyłącznie jadalnych pędów byliny *Asparagus officinalis* L uprawianych i zbieranych na obszarze geograficznym Frankonii jako szparag biały z podkategorią szparag fioletowy oraz jako szparag zielony z podkategorią szparag fioletowo-zielony.

Szparag biały jest uprawiany w wałach ziemi. Pędy pozostają białe dzięki ochronie przed światłem słonecznym. Z powodu różnic między poszczególnymi odmianami i przenikalności światła przez glebę w białych szparagach może w okolicach główki występować zabarwienie od różowego po fioletowo-purpurowe. Szparag biały i fioletowy określa się również jako szparag bładny.

Pędy szparagu zielonego wyrastają ponad powierzchnię gleby. Dzięki światłu słonecznemu fotosynteza prowadzi do tworzenia chlorofilu, który prowadzi do zabarwienia części szparagów na zielono. W zależności od gatunku szparag zielony może również częściowo przybierać barwę fioletową.

Aby zagwarantować spełnienie wymogów w zakresie jakości i zachować szczególne cechy szparagów z Frankonii, szparagi te produkuje się według zasad dobrej praktyki i sprzedaje po przebraniu i zapakowaniu zgodnie z obowiązującymi normami handlowymi UE.

Szparag z Frankonii wyróżnia się na tle szparagów innego pochodzenia tym, że obok właściwości zewnętrznych (normy handlowe), charakteryzuje się również właściwościami wewnętrznymi (drobne włókna, łagodny aromatyczny smak, małe prawdopodobieństwo powstawania substancji gorzkich) i jest uprawiany i zbierany tylko na obszarze geograficznym Frankonii.

Aby zagwarantować właściwości wewnętrzne producenci dostosowują wybór gatunków, które w szczególności odpowiadają powyższym specyfikacjom, do badań gatunków prowadzonych przez wolny kraj związkowy Bawarię. Producenci są informowani co roku o zaleceniach dotyczących poszczególnych gatunków, a ciągłe i przystosowane do każdej pogody zbiory oraz odpowiednia obróbka po zbiorach gwarantują ponadto świeżość szparagów, niezależnie od 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 szparagów od uprawy do zbiorów musi mieć miejsce na obszarze geograficznym Frankonii.

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

—

3.7. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:*

—

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego:**

Obszar geograficzny Frankonii obejmuje wszystkie obszary uprawy szparagów w okręgach Dolna, Środkowa i Górna Frankonia wolnego kraju związkowego Bawaria.

5. **Związek z obszarem geograficznym:**

5.1. *Specyfika obszaru geograficznego:*

Szparagi z Frankonii są uprawiane na typowych frankońskich obszarach łąk kajprowych, jak również na piaszczystych glebach Jury, pagórkowatych terenów i obszarze kajprowym północnej Bawarii, Wyżyny Frankońskiej, jak i pasm górskich Spessart i Rhön, przeciętnie na wysokości 200–300 metrów. Na warunki uprawy mają również wpływ następujące czynniki: średnio 1 500 godzin nasłonecznienia rocznie, przeciętna temperatura w wysokości 10 °C oraz 600 mm opadów rocznie. Nasłonecznienie i temperatury sprzyjają wczesnemu nagraniu gleby. Opady są równomierne i wynoszą około 40–60 mm miesięcznie, co powoduje równomierny wzrost szparagów. Warunki uprawy we Frankonii mogą być monitorowane dzięki pomiarom temperatur wałów ziemi dokonywanym w ramach projektu Spargel-Temperaturservice.

Dzięki opisanym geograficznym właściwościom okręgi Dolna, Środkowa i Górna Frankonia są od lat znane z wysoce rozwiniętej uprawy szparagów. Tradycyjnie praktykuje się tu nadal tzw. „wycinanie na ślepo” w procesie zbierania białych szparagów. W metodzie tej pędy szparaga odcina się długim nożem od rośliny bez odślaniania całego pędu.

O tradycyjnej uprawie wspomina się już w wydaniach Florinusa z lat 1702–1722 (Biblioteka kraju związkowego Bawarii, Monachium). Inne źródła historyczne opisujące genezę upraw szparagów we Frankonii odnoszą się do lat 1799–1858 i dotyczą regionu Bambergia (Górna Frankonia) oraz do upraw szpinaku w powiecie Kitzingen (Dolna Frankonia) około 1860 r. W historii targowiska w Eggolsheim (Górna Frankonia) z 1876 r. wspomina się także o uprawach szparagów w tym regionie w roku 1670.

Przez stulecia uprawa szparagów we Frankonii stała się istotnym czynnikiem gospodarczym o dużym znaczeniu kulinarnym i kulturalnym. W 2000 r. we Frankonii uprawiano szparagi na 670 hektarach (Górna Frankonia – 77,18 hektarów, Środkowa Frankonia – 264,62 hektarów, Dolna Frankonia – 327,61 hektarów), co stanowi 41 % łącznej powierzchni upraw szparagów w Bawarii.

5.2. *Specyfika produktu:*

We frankońskich szparagach cenione są przede wszystkim drobne włókna, łagodny aromatyczny smak i małe prawdopodobieństwo powstawania substancji gorzkich. Już w czasopiśmie „Die Gartenlaube”, rocznik 1858 (drukowanym w „Elyane Werner, Fränkisches Leben — fränkischer Brauch”, W. Ludwig Verlag, 1992) szparagi te zostały określone jako „klasyczne”.

Szparagi z Frankonii cieszą się dużą popularnością i dobrą opinią w regionie i poza nim. Wyrazem tego jest fakt, że szparagi z Frankonii są przedstawiane w mediach jako poszukiwany przysmak. Od 1998 r. co dwa lata wybierana jest oficjalna „frankońska królowa szparagów”. Frankońskiej królowej

szparagów, jak i regionalnym frankońskim księżniczkom szparagów, poświęca się dużo uwagi. Spośród licznych festynów szparagów we Frankonii najbardziej znany jest „targ szparagów” w Norymberdze. O otwarciu sezonu szparagowego we Frankonii, z okazji którego pierwszego symbolicznego cięcia nożem dokonuje nierzadko bawarski minister rolnictwa, co roku donosi nie tylko prasa regionalna, ale także media z innych części Bawarii. Zbiory szparagów tradycyjnie kończą się co roku w dniu 24 czerwca, w dzień św. Jana.

- 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):*

Szczególne zalety i smak szparagów z Frankonii wynikają z niepowtarzalnej kombinacji warunków glebowych i klimatycznych występujących tylko w tym regionie oraz z wiedzy produkcyjnej uzyskanej przez wieki przez frankońskich producentów.

Doświadczenia plantatorów szparagów były przekazywane z pokolenia na pokolenie. Tę niezwykłą wiedzę o szparagach uzupełniają nowoczesne badania (Bayerische Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau i Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft), doświadczenia przeprowadzane na uprawach w regionie (Albertshofen i Eckental), szkolenia dla producentów (dni szparagów) i informacje dla plantatorów (biuletyny dotyczące szparagów wydawane przez zrzeszenie producentów szparagów Spargel-Erzeugerverband Franken e.V., a także informacje urzędów ds. rolnictwa w Kitzingen i Fürth). Jakość szparagów z Frankonii odzwierciedla wspomniane doświadczenia i wiedzę.

Odesłanie do publikacji specyfikacji:

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

Markenblatt Heft 12 z dnia 20 marca 2009 r., część 7a-aa, s. 4

<http://register.dpma.de/DPMAregister/geo/detail.pdfdownload/1200>
