

Publicación de una solicitud con arreglo al artículo 6, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios

(2010/C 34/05)

Esta publicación otorga un derecho de oposición con arreglo al artículo 7 del Reglamento (CE) n° 510/2006. Las declaraciones de oposición deben llegar a la Comisión en un plazo de seis meses a partir de la presente publicación.

DOCUMENTO ÚNICO

REGLAMENTO (CE) N° 510/2006 DEL CONSEJO

**«SCHROBENHAUSENER SPARGEL»/«SPARGEL AUS DEM SCHROBENHAUSENER LAND»/
«SPARGEL AUS DEM ANBAUGEBIET SCHROBENHAUSEN»**

EG-N°: DE-PGI-0005-0678-20.02.2008

IGP (X) DOP ()

1. Denominación:

«Schrobenhausener Spargel»/«Spargel aus dem Schrobenhausener Land»/«Spargel aus dem Anbaugebiet Schrobenhausen»

2. Estado Miembro o Tercer País:

Alemania

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio:

3.1. Tipo de producto (según la clasificación del anexo II del Reglamento (CE) n° 1898/2006):

Clase 1.6 — Frutas, hortalizas y cereales frescos o transformados

3.2. Descripción del producto que se designa con la denominación indicada en el punto 1:

Los «Schrobenhausener Spargel», «Spargel aus dem Schrobenhausener Land» y «Spargel aus dem Anbaugebiet Schrobenhausen», denominados en lo sucesivo «Schrobenhausener Spargel», son los turiones comestibles del espárrago (*Asparagus officinalis*), que se comercializan pelados o sin pelar. La producción de los «Schrobenhausener Spargel» es respetuosa con el medio ambiente y se ajusta a las normas de las buenas prácticas agrícolas.

Los «Schrobenhausener Spargel» blancos y morados no pueden sobrepasar los 22 cm de longitud; los verdes no pueden rebasar los 27 cm.

Se producen conforme a la norma UNECE FFV04 (espárragos).

Estos espárragos se caracterizan por su típico sabor fuerte y su ligero aroma a nuez.

La recolección una o dos veces al día y una manipulación cuidadosa y adaptada al producto después de la cosecha garantizan al consumidor la frescura de los «Schrobenhausener Spargel», con independencia del canal de distribución que se elija.

3.3. Materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados):

—

3.4. Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal):

—

3.5. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida:*

Los «Schrobenhausener Spargel» sólo pueden cultivarse en las zonas geográficas delimitadas.

3.6. *Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc.:*

Después de la cosecha, el espárrago debe enfriarse rápidamente a fin de mantener la calidad. Los turiones son debidamente cortados y seleccionados. A continuación, deben almacenarse a una temperatura de entre 1 y 2 °C en un local con un elevado grado de humedad. No debe interrumpirse la cadena del frío en los locales del productor.

El contenido de cada envase debe ser idéntico: cada unidad debe contener espárragos de la región de Schrobenhausen (véase el punto 4) de calidad, color y tamaño similares. Además, la parte visible del envase debe ser representativa de su contenido completo.

3.7. *Normas especiales de etiquetado:*

Para su comercialización, los Schrobenhausener Spargel deben marcarse con la siguiente imagen:



4. **Descripción sucinta de la zona geográfica:**

La zona de cultivo bávara en la que se producen los «Schrobenhausener Spargel» abarca los municipios de Aichach, Aresing, Berg im Gau, Brunnen, Gachenbach, Geisenfeld, Gerolsbach, Hohenwart, Inchenhofen, Karlskron, Kühbach, Langenmosen, Pfaffenhofen an der Ilm, Pörsbach, Pöttmes, Reichertshofen, Rohrbach, Schrobenhausen y Waidhofen, situados en las comarcas de Neuburg-Schrobenhausen, Aichach-Friedberg y Pfaffenhofen an der Ilm.

5. **Vínculo con la zona geográfica:**

5.1. *Carácter específico de la zona geográfica:*

El nombre de la ciudad de Schrobenhausen está ligado de manera indivisible a su producto más reputado, el «Schrobenhausener Spargel». Así lo atestigua la utilización, desde hace décadas, de un logo que representa la silueta de la ciudad de Schrobenhausen.

Actualmente, el documento más antiguo que nos remite al cultivo del espárrago en Schrobenhausen data de 1851 y consiste en un artículo publicado en el *Wochenblatt* el 12 de julio de 1851.

En 1856, el conde de Sandizell ya suministraba espárragos a los palacios de Múnich. En 1913 Christian Schad, oriundo de la ciudad de Groß-Gerau, plantó los primeros campos de espárragos a gran escala.

La zona de producción presenta unas condiciones favorables para este cultivo. Predominan los suelos arenosos unidos a suelos terciarios ligeros, con su característico contenido en limos y arcillas. Este tipo de suelo se calienta rápidamente en primavera, se trabaja con facilidad y permite que los turiones de espárragos crezcan rectos y con rapidez.

Los suelos son ligeros, arenosos y profundos, y presentan un alto grado de permeabilidad al aire. En particular, el cultivo de los «Schrobenhausener Spargel» se circunscribe a los siguientes tipos de suelos:

Arena (S)

Suelo ligeramente limoso (Sl)

Suelo limoso (lS)

Suelo muy limoso (SL)

La zona de producción de Schrobenhausen está a una altitud de unos 400 m sobre el nivel del mar. La temperatura media anual es de 7,5 °C; las precipitaciones alcanzan un promedio anual de 827 mm (valores de los últimos 25 años); entre junio y agosto el promedio de precipitaciones se sitúa en 280 mm.

5.2. *Carácter específico del producto:*

La calidad de los «Schrobenhausener Spargel» radica en las condiciones climáticas descritas anteriormente y en los tipos de suelo presentes en la zona delimitada.

La gran popularidad del producto, avalada por una encuesta realizada entre los consumidores por la *Technische Universität* de Múnich y derivada de las condiciones de producción (la rapidez de crecimiento proporciona un espárrago especialmente tierno y con su característico sabor fuerte y su ligero aroma a nuez), está ligada a la buena reputación y consideración de este producto agrícola, incluso fuera de su zona de producción. Además de su sabor característico, los consumidores valoran su frescura y su origen.

La asociación de productores de espárragos del sur de Baviera (*Spargelerzeugerverband Südbayern e.V.*) recomienda las variedades que más responden a los requisitos agronómicos (pruebas de campo) y gustativos (análisis organolépticos) de la especificación. Esta asociación enumera estas variedades en su página web (<http://www.spargel.de/anbau>), que se actualiza todos los años.

Así, «los Schrobenhausener Spargel» han sido incorporados a la base de datos de las especialidades regionales típicas de Baviera, lo que acentúa la especificidad y exclusividad de este producto.

5.3. *Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto (en el caso de las DOP) o la calidad, la reputación u otras características específicas del producto (en el caso de las IGP):*

Las propiedades de los «Schrobenhausener Spargel» vienen determinadas no sólo por el clima y los suelos específicos de esta región, sino también por la larga tradición del cultivo de espárragos en Schrobenhausen, así como por los conocimientos técnicos de los agricultores dedicados desde hace generaciones a su cultivo. Gracias a los suelos ligeros y arenosos y a la cosecha diaria, los «Schrobenhausener Spargel» se distinguen por unos turiones especialmente tiernos.

Reputación:

Diversos artículos aparecidos en el *Schrobenhausener Wochenblatt* en 1914 y anuncios publicados en los años veinte acreditan la creciente popularidad de los espárragos en la región de Schrobenhausen. En 1933 su fama se había propagado hasta Múnich. En los años cincuenta, numerosas pequeñas explotaciones cultivaban esta noble hortaliza. A mediados de los setenta y finales de los ochenta, los espárragos de Schrobenhausen experimentaron un auge notable.

Hoy en día, el cultivo de espárragos se extiende a lo largo de una superficie de unas 900 ha (incluidas las plantaciones jóvenes), convertido en una de las principales actividades económicas de la región de Schrobenhausen.

Desde hace más de noventa años, los productores asentados en esta zona geográfica transmiten de generación en generación sus conocimientos y experiencia en el cultivo de los espárragos. Estos conocimientos y esta experiencia garantizan su máxima calidad, en la que radica su éxito comercial.

La temporada del espárrago se conoce en la región como «la quinta estación del año» y atrae a muchos excursionistas y turistas de cerca y de lejos. Hay incluso una guía de excursiones dedicada al espárrago, que propone circuitos en bicicleta y a pie por la región.

En la temporada de los espárragos, esta hortaliza se convierte en protagonista de la cocina, tanto en los hogares como en los restaurantes. La creciente creatividad de las recetas sorprende a la población local y a los cerca de 40 000 visitantes que atrae Schrobenshausen todos los años en la temporada del espárrago. Los mercados obtienen la mayor parte de sus ingresos con productos del espárrago.

Además, el museo europeo del espárrago de Schrobenshausen registra una gran afluencia. Este museo promueve la vinculación del espárrago a la región de Schrobenshausen y recibe al año unos 10 000 visitantes de todo el mundo.

Todos los años, desde 1975, Schrobenshausen elige a su «reina del espárrago». Esta reina concede numerosas entrevistas en radio, prensa y televisión, contribuyendo a extender la fama del Schrobenshausener Spargel más allá de las fronteras de la región.

Los estudios de la *Technische Universität* de Múnich y los datos sobre precios de la ZMP (oficina central de información sobre mercados y precios) avalan la notoriedad de los productos de Schrobenshausen, basada en su calidad.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

Markenblatt Heft 6 de 11.2.2005 , Parte 7, p. 1770

(http://www.publikationen.dpma.de/DPMApublikationen/dld_gd_file.do?id=8)
