

## AUTRES ACTES

## COMMISSION EUROPÉENNE

**Publication d'une demande en application de l'article 6, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires**

(2011/C 307/10)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 7 du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil<sup>(1)</sup>. Les déclarations d'opposition doivent parvenir à la Commission dans un délai de six mois à compter de la date de la présente publication.

DOCUMENT UNIQUE

**RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL**

**«ABENSBERGER SPARGEL»/«ABENSBERGER QUALITÄTSSPARGEL»**

**N° CE: DE-PGI-0005-0852-26.01.2011**

**IGP ( X ) AOP ( )**

**1. Dénomination:**

«Abensberger Spargel»/«Abensberger Qualitätsspargel»

**2. État membre ou pays tiers:**

Allemagne

**3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire:**

**3.1. Type de produit:**

Classe 1.6 — Légumes

**3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1):**

L'asperge (*Asparagus officinalis*) appartient à la famille des liliacées. Les turions comestibles sont les pousses d'un sous-arbrisseau vivace qui sont commercialisées pelées ou non. Les «Abensberger Spargel» sont cultivées dans le respect des codes de bonne pratique agricole.

Les «Abensberger Spargel» sont conditionnées conformément à la norme CEE-ONU FFV04 (Asperges), sauf en cas de vente directe du producteur au consommateur. Toutefois, par dérogation à cette norme, les exigences qui y sont énoncées s'appliquent également aux asperges blanches et violettes d'un diamètre supérieur ou égal à 5 mm. En outre, les morceaux d'asperge peuvent être commercialisés sous la catégorie «Bruchspargel» (brisures d'asperges).

**3.3. Matières premières (uniquement pour les produits transformés):**

—

**3.4. Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale):**

—

**3.5. Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée:**

L'ensemble du cycle de production des «Abensberger Spargel», de la plantation à la récolte, doit avoir lieu dans l'aire géographique délimitée.

<sup>(1)</sup> JO L 93 du 31.3.2006, p. 12.

**3.6. Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc.:**

Après récolte, l'asperge coupée doit être soumise à une réfrigération ultra-rapide afin d'en préserver la qualité. Les turions sont coupés à la longueur voulue et triés selon les règles de l'art. Elles sont ensuite entreposées à une température de 1 ou 2 °C dans un local très humide, sans toutefois être trempées. La chaîne du froid ne peut en aucun cas être interrompue par le producteur. Les locaux de conditionnement, les chambres froides et, le cas échéant, les locaux de vente, doivent satisfaire aux conditions d'hygiène.

**3.7. Règles spécifiques d'étiquetage:**

Les asperges portant la dénomination «Abensberger Spargel» doivent en outre être munies du logo ci-dessous lors de la vente.



**4. Description succincte de la délimitation de l'aire géographique:**

L'aire géographique couvre essentiellement la «ceinture de sable» située entre Siegenburg, Neustadt an der Donau, Abensberg et Langquaid, et est entièrement comprise dans le district de Kelheim.

**5. Lien avec l'aire géographique:**

**5.1. Spécificité de l'aire géographique:**

Comme l'indique une description de Maximilian Georg Kroiss concernant l'activité économique de l'ordre mendiant des Carmes chaussés, l'asperge était probablement cultivée dans la région d'Abensberg dès 1730. D'après la même source, c'est à tort que l'historien Angrüner situe la culture des premières asperges dans la région d'Abensberg autour de l'année 1900. Kroiss souligne en outre que les asperges d'Abensberg jouissent encore aujourd'hui d'une grande renommée.

La région d'Abensberg, qui correspond à la «ceinture de sable» située entre Siegenburg, Neustadt an der Donau, Abensberg et Langquaid, est particulièrement propice à la culture de l'asperge en raison des conditions pédoclimatiques optimales qui y règnent. Avec une température annuelle moyenne de 9,8 °C et un volume de précipitations annuel moyen de 703 mm, la zone de production offre en effet des conditions climatiques favorables à cette activité. D'après les données géographiques figurant dans le système d'information sur les sols de la Bavière, les sols sont essentiellement sablonneux.

Les asperges sont cultivées par 67 entreprises sur une superficie de 312 ha (situation en 2007). La région d'Abensberg est l'une des principales aires de production d'asperges de la Bavière. Par ailleurs, les exploitants qui s'y sont établis ont sans cesse cherché à développer et à améliorer leurs techniques culturelles.

**5.2. Spécificité du produit:**

Particulièrement appréciées des consommateurs, les «Abensberger Spargel» sont considérées par les connaisseurs comme un mets de choix. Les «Abensberger Spargel», qui sont une spécialité traditionnelle bavaroise, figurent également dans la banque de données internet des spécialités traditionnelles gérée par le Bayerisches Staatsministerium für Landwirtschaft und Forsten (ministère bavarois de l'agriculture et des forêts) ([www.food-from-bavaria.de](http://www.food-from-bavaria.de)). Depuis dix ans, ce produit est commercialisé non seulement sous la dénomination «Abensberger Spargel», mais également sous la marque collective déposée «Abensberger Qualitäts-Spargel», dont les statuts prévoient le respect d'exigences de qualité strictes.

Conscients de la grande qualité de ce produit, les consommateurs sont prêts à la payer d'un prix élevé. C'est ainsi que les «Abensberger Spargel» sont commercialisées à un prix dépassant même celui des célèbres asperges de Schrobenhausen («Schrobenhausener Spargel»).

Le fait qu'un livre de recettes ait été rédigé au sujet des «Abensberger Spargel» est un témoignage supplémentaire de leur grande notoriété. En outre, la promotion de ce légume noble issu de la région est assurée par la «Abensberger Spargelkönigin» (reine de l'asperge) élue chaque année à cette fin. En 2007, la ville d'Abensberg a célébré le 75<sup>e</sup> anniversaire de la culture de l'asperge en plein champ.

- 5.3. *Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit (pour les AOP), ou une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit (pour les IGP):*

Le niveau de qualité élevé des «Abensberger Spargel» et la grande renommée dont elles jouissent auprès des consommateurs sont essentiellement dus aux caractéristiques des sols de la région et au savoir-faire des agriculteurs locaux.

**Référence à la publication du cahier des charges:**

[article 5, paragraphe 7, du règlement (CE) n° 510/2006]

Markenblatt, cahier n° 19 du 14 mai 2010, partie 7a-aa, p. 8178.

<http://www.register.dpma.de/DPMAResearcher/geo/detail.pdf?download/13351>

---