

**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**

(2012/C 288/09)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 7 du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil ⁽¹⁾. 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

«WALBECKER SPARGEL»

N° CE: DE-PGI-0005-0857-08.02.2011

IGP (X) AOP ()

1. Dénomination:

«Walbecker Spargel»

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 Fruits, légumes et céréales en l'état ou transformés

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

Asperge fraîche blanche, verte ou violette (*Asparagus officinalis*). Les turions comestibles sont commercialisés pelés ou non pelés. La «Walbecker Spargel» est produite selon les codes de bonne pratique agricole. Les asperges non pelées commercialisées doivent être au moins conformes aux exigences de la norme CEE-ONU FFV04 (*Asperges*).

Chez l'asperge blanche et l'asperge violette, la longueur des turions ne dépasse pas 22 cm. Les asperges doivent être entières et indemnes. Elles doivent être exemptes de pourriture et de dommages, et d'aspect et d'odeur frais.

La Walbecker Spargel doit son caractère unique à la finesse de ses fibres, à son goût d'asperge prononcé légèrement teinté de noisette et à la tendreté de ses turions.

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 de la «Walbecker Spargel», de la plantation à la récolte, doit avoir lieu dans l'aire géographique délimitée.

Le sol est tout d'abord préparé comme il convient, avant la plantation. À cet effet, on incorpore au terrain la quantité nécessaire de matière organique (engrais verts, compost). La préparation dure une année, au cours de laquelle le sol est retourné sur une profondeur de 80 centimètres pour que les plantes soient profondément enracinées et puissent se développer de manière optimale. Les semis sont en général effectués au milieu du mois d'avril, mais peuvent débuter dès le mois de mars si le printemps est précoce. Les amas de terre sont alors méticuleusement débarrassés des fragments de racines et de cailloux, pour que ces éléments durs n'empêchent pas les turions d'asperge de pousser bien droit.

La troisième année, après une phase de croissance de deux ans, on procède à la première récolte.

Si les asperges sont cultivées sous film plastique noir et blanc, il faut absolument veiller à ce qu'en cas de fort ensoleillement, le film soit retourné en temps utile du côté blanc pour éviter toute perte qualitative due au bletissement du bourgeon terminal.

⁽¹⁾ JO L 93 du 31.3.2006, p. 12.

La fertilisation azotée n'est possible dans les parcelles d'asperges récoltées qu'après la fin de la récolte. Environ 21 jours avant la fin de la saison des asperges, on prélève des échantillons de terre pour déterminer quelles sont les carences du sol, de manière à incorporer des engrais azotés en conséquence, après la récolte. Pour améliorer qualité et croissance, on met en œuvre certaines mesures culturales, comme un travail du sol permettant de le préserver et une fertilisation adaptée, notamment au moyen de magnésium ou d'engrais potassiques.

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

Conditionnement

Le contenu de chaque emballage doit être homogène. Chaque unité ne peut comporter que des asperges provenant de la région où la production de la «Walbecker Spargel» est autorisée. Les asperges contenues dans une unité d'emballage doivent être de même qualité, de même groupe de coloration et de même calibre. La partie apparente du contenu de l'emballage doit être représentative de l'ensemble.

La Walbecker Spargel est soumise à une réfrigération ultrarapide afin d'en préserver la qualité. Au plus tard quatre heures après récolte, elle doit être refroidie dans de l'eau de source ou de l'eau glacée à une température comprise entre 1 et 12 degrés. Elle doit être commercialisée le plus vite possible. Elle ne peut normalement être stockée qu'un maximum de trois jours, dans un entrepôt réfrigéré à une température de 1 à 4 degrés.

La chaîne du froid ne peut être interrompue que brièvement chez le producteur pour les opérations d'emballage et de livraison.

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:*

—

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

L'aire de production de la «Walbecker Spargel» se situe dans le nord-ouest du Land allemand de Rhénanie-du-Nord-Westphalie. Elle s'étend le long de la frontière germano-néerlandaise. À l'ouest, les limites géographiques de l'aire de production se confondent avec celles du pays. Au nord, à partir du point d'intersection entre la frontière nationale et l'autoroute A 57, elles suivent l'A 57 vers l'est. Au point d'intersection entre l'A 57 et la route nationale B9, le tracé bifurque en direction du sud-est et suit la B 9 jusqu'à l'intersection entre la B 9 et la B 58. C'est à cet endroit qu'il prend la direction du sud-ouest, en suivant la B 58. À partir du point d'intersection entre la B 58 et la route secondaire L 221, la frontière de l'aire géographique longe la L 221 jusqu'au point d'intersection avec l'autoroute A 61. Elle suit alors l'A 61 jusqu'au point d'intersection entre l'A 61 et la frontière nationale.

5. Lien avec l'aire géographique:

5.1. *Spécificité de l'aire géographique:*

L'aire de production fait partie de la plaine du Bas-Rhin. Elle se caractérise par des conditions climatiques idéales pour la culture de l'asperge. C'est précisément pendant les mois importants de mars, d'avril, de mai et de juin qu'on enregistre les quantités de précipitations nécessaires à la croissance des asperges, ainsi que des températures toujours douces.

L'aire de production se distingue par des sols sablonneux, et, dans le sud-est, également par des sols limoneux et des sols de loess. Les parcelles choisies traditionnellement pour la culture de l'asperge se caractérisent par leur sol à fort pourcentage de sable. Il s'agit de sable de dune provenant de la dune de la Meuse et de la Niers. C'est durant la période glaciaire que la structure du sol s'est formée entre la Meuse et la Niers. Elle se caractérise en partie par des sols minéraux, légèrement sablonneux, perméables à l'air et à la pluie, contenant peu de loess, mais présentant une teneur importante en humus et une bonne teneur en calcaire. Les agriculteurs ont toujours considéré ce type de sol comme particulièrement désavantageux par rapport aux sols riches des régions environnantes de Pont, Nieuwkerk, Aldekerk et Baersdonk, qui sont en général plus adaptés aux cultures que les sols de l'aire géographique. Ces derniers constituent toutefois le terrain idéal pour la culture de l'asperge.

5.2. *Spécificité du produit:*

La Walbecker Spargel, qui ne peut être commercialisée qu'à l'état frais dans ses variantes verte, blanche ou violette, doit son caractère unique à la finesse de ses fibres, à son goût d'asperge prononcé légèrement teinté de noisette et à la tendreté de ses turions. Les producteurs d'asperge locaux disposent d'un savoir-faire spécifique qui leur permet d'effectuer une bonne préparation du sol et de bons semis et de choisir le bon moment pour la récolte, ce qui garantit à la Walbecker Spargel une belle forme bien droite, ainsi qu'une bonne consistance. Grâce à la longue tradition dont elle peut se réclamer et à ses caractéristiques remarquables, la Walbecker Spargel jouit d'une excellente réputation, qui s'étend bien au-delà des frontières de son aire de production.

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):*

La Walbecker Spargel doit la finesse de ses fibres, le goût prononcé et teinté de noisette de ses turions, leur tendreté et leur belle forme droite aux conditions pédologiques idéales de la région de Walbeck ainsi qu'aux conditions climatiques de la plaine du Bas-Rhin. Il existe dans le cas de l'asperge un lien très étroit entre les caractéristiques du produit et les conditions naturelles. En effet, le goût de l'asperge dépend du sol à 70 %, de la manière dont ce dernier est travaillé et fertilisé à 20 %, et de la variété d'asperges seulement à 10 %. Les sables de dune enrichis en humus, qui sont les plus prisés pour la culture de l'asperge, reçoivent pendant les mois de mars, avril, mai et juin une quantité suffisante de précipitations, tout en bénéficiant de températures constamment douces. Par ailleurs, les règles de bonne pratique agricole garantissent la qualité des produits.

La qualité particulière de la Walbecker Spargel repose sur le savoir-faire développé par plusieurs générations de producteurs d'asperges, notamment en ce qui concerne le choix du bon moment pour la plantation et pour le début et la fin de la récolte, le type et la quantité de film plastique à utiliser, la préparation de la butte dans les règles de l'art, laquelle est débarrassée des mottes et cailloux, ainsi que la détermination des besoins de fertilisation grâce à des prélèvements de terre.

La Walbecker Spargel jouit d'une excellente réputation. Walther Klein-Walbeck, juriste et major à la retraite, a entrepris en 1923, pendant la période inflationniste, les premiers essais de culture de l'asperge tout autour du château de Walbeck. Son succès a rapidement suscité l'intérêt des agriculteurs locaux, qui n'obtenaient guère de bons rendements des autres produits des champs cultivés sur les sols sablonneux. À l'automne 1927, 33 agriculteurs de Walbeck se sont déclarés prêts à lancer une production d'asperges au printemps 1928. Durant la première saison, 200 arpents de terre (50 hectares) ont étéensemencés. Le 1^{er} janvier 1929, Walther Klein-Walbeck fondait avec 55 producteurs d'asperges de Walbeck le groupement demandeur actuel, la «Spargelbaugenossenschaft Walbeck und Umgegend e.G.». Depuis lors, les agriculteurs regroupés au sein du groupement demandeur produisent de l'asperge sur une base coopérative et la commercialisent sous la dénomination «Walbecker Spargel». De 1932 à 1938, ils ont livré 36 000 demi-quintaux d'asperges en vue de leur mise aux enchères dans la ville de Straelen, ce qui a représenté pour le village alors pauvre de Walbeck des recettes de 1,3 million de marks. En 1936, pas moins de 40 000 amateurs d'asperges ont visité le village pendant la saison de l'asperge.

Pendant la Seconde Guerre mondiale, la culture de l'asperge s'est arrêtée. Elle a repris après la réforme monétaire de 1948. À l'heure actuelle, le groupement demandeur compte 50 membres, qui exploitent 80 hectares.

La «Walbecker Heimatlied» de Jakob (texte de 1935, publication dans le Niederrheinische Landeszeitung du 5 juillet 1935) et de son fils, Helmut Schopmanns (musique de 1977), montre l'importance que revêt l'asperge pour l'identité du village de Walbeck et de ses environs:

«Kennst Du mein friedliches Walbeck nicht? (Ne connais-tu pas mon paisible Walbeck?)

Das Spargeldorf an der Grenze? (Le village de l'asperge à la frontière?)

Dort schießt der Spargel in Sonnenlicht (Là pousse allègrement l'asperge à la lumière du soleil)

alljährlich im taufrischen Lenze. (Chaque année dans la rosée printanière.)»

Tous les ans, à l'occasion de la fête de l'asperge, laquelle dure deux jours, la princesse de l'asperge élue pour un an défile installée sur un char accompagné d'un long cortège, sous les yeux des spectateurs. Elle représente le village de Walbeck à la radio et à la télévision, lors de salons et pendant de nombreuses fêtes populaires de la région du Bas-Rhin.

Référence à la publication du cahier des charges:

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

<http://register.dpma.de/DPMAreister/geo/detail.pdfdownload/13251>