

ANDERE HANDELINGEN

EUROPESE COMMISSIE

Bekendmaking van een aanvraag overeenkomstig artikel 6, lid 2, van Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen

(2012/C 55/08)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 7 van Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad ⁽¹⁾ bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag. Bezwaarschriften moeten de Commissie bereiken binnen zes maanden te rekenen vanaf de datum van deze bekendmaking.

ENIG DOCUMENT

VERORDENING (EG) Nr. 510/2006 VAN DE RAAD**„ABENSBERGER SPARGEL/ABENSBERGER QUALITÄTSSPARGEL”****EG-nummer: DE-PGI-0005-0852-26.01.2011****BGA (X) BOB ()****1. Naam:**

„Abensberger Spargel/Abensberger Qualitätsspargel”

2. Lidstaat of derde land:

Duitsland

3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel:**3.1. Productcategorie:**

Categorie 1.6 — Groenten, fruit en granen, in ongewijzigde staat of verwerkt

3.2. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is:

Asperges (*Asparagus officinalis*) maken deel uit van de familie van de *Asparagaceae*. De eetbare aspergestengels zijn de uitlopers van een meerjarige vaste plant en worden al dan niet geschild te koop aangeboden. „Abensberger Spargel” worden volgens de goede landbouwpraktijken geteeld.

„Abensberger Spargel” mogen, wanneer het bleke asperges betreft — en daarmee worden de witte en de violette soorten bedoeld — een maximale lengte hebben van 22 cm en wanneer het groene asperges betreft, een maximale lengte van 27 cm.

Wanneer „Abensberger Spargel” voor de verkoop worden klaargemaakt, wordt UNECE-norm FFV04 (*Asparagus*) toegepast, tenzij de producent rechtstreeks aan de consument verkoopt. Er wordt van de norm afgeweken in die zin dat hij ook wordt toegepast op de witte en de violette asperges met een minimumdiameter van 5 mm. Voor het overige kunnen delen van aspergestengels in de categorie „gebroken asperges” worden verkocht.

Kenmerkend voor de „Abensberger Spargel” is het typische, krachtige, nootachtige aroma. Het feit dat de asperges één- tot tweemaal per dag worden gestoken en nadien met veel zorg, en op een aan het product aangepaste wijze, worden behandeld, biedt de consument — ongeacht het distributiekanaal waarvan hij gebruik maakt — de garantie dat de door hem gekochte „Abensberger Spargel” vers zijn.

(1) PB L 93 van 31.3.2006, blz. 12.

3.3. *Grondstoffen (alleen voor verwerkte producten):*

—

3.4. *Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong):*

—

3.5. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden:*

De productie van de „Abensberger Spargel” moet van de teelt tot de oogst in het afgebakende geografische gebied plaatsvinden.

De in het teeltgebied „Abensberg” gewonnen asperges zijn hoofdzakelijk geteelde bleke asperges. De teelt van bleke asperges vindt onder de grond, in grote aarden wallen plaats. Omdat er geen zonlicht bij kan, worden de in de aarden wallen opwaarts groeiende uitlopers niet groen en ontstaan witte, of eventueel wit-rossige stengels met witte tot violette kopjes, die in de regel tot 22 cm worden ingekort.

3.6. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken, enz.:*

Rechtstreeks van het veld aangeleverde asperges moeten eerst met water van het grofste vuil worden ontdaan en vervolgens met zuiver water (leidingwater) worden gereinigd.

Om de kwaliteit van het product te handhaven, moeten de gestoken asperges, wanneer ze van het vuil ontdaan zijn, zeer snel worden gekoeld. „Zeer snel worden gekoeld” wil zeggen dat de gestoken asperges zo snel mogelijk met ijswater tot een temperatuur van 1 tot 2 °C moeten worden gekoeld. Op deze wijze blijven de versheid en de zachtheid alsook de ivoorkleur van de asperges behouden. Bacteriën en schimmels die de kwaliteit in het gedrang brengen, krijgen dankzij deze maatregel zeer weinig kans.

De aspergestengels worden vervolgens vakkundig op de juiste maat gesneden en gesorteerd. De stengels worden hiertoe aan het onderende, haaks op de as en zonder franjes, afgesneden. Zo ontstaat een miniem snijvlak waardoor ook het vochtverlies tot een minimum wordt beperkt en bacteriën weinig kans krijgen. Is de aspergestengel hol of is het onderende van de stengel houtig, dan wordt de lengte vakkundig tot minder dan 22 cm — of, indien het groene asperges zijn, tot minder dan 27 cm — ingekort om de superkwaliteit veilig te stellen.

Vervolgens moeten de asperges bij een temperatuur van 1 °C tot 2 °C en een hoge luchtvochtigheid (99 %) — water is echter uit den boze — worden opgeslagen. Bij de productie mogen zich in de koudeketen geen onderbrekingen voordoen. De ruimten waar de asperges worden klaargemaakt voor de verkoop en worden gekoeld en, in voorkomend geval, de ruimten die voor de verkoop worden gebruikt, moeten beantwoorden aan de hygiënevoorschriften.

Deze werkwijze, die de wettelijke voorschriften ver overstijgt, draagt bij aan een product dat qua kwaliteit en hygiëne hoge toppen scoort.

3.7. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering:*

Op asperges die als „Abensberger Qualitätsspargel” worden aangeduid, moet bovendien bij de verkoop het onderstaande logo zijn aangebracht.



4. **Beknopte omschrijving van de afbakening van het geografische gebied:**

Het geografische gebied omvat met name de zogenaamde zandgordel tussen Siegenburg, Neustadt an der Donau, Abensberg en Langquaid en ligt uitsluitend in het district Kelheim.

5. **Verband:**

5.1. *Specificiteit van het geografische gebied:*

Uit een beschrijving van de economische activiteiten van een bedelorde van de geschoeide karmelieten van de hand van Maximilian Georg Kroiss blijkt dat waarschijnlijk reeds in 1730 asperges in de regio Abensberg werden geteeld. Dezelfde bron vermeldt ook dat de geschiedschrijver Angrüner het niet bij het rechte eind heeft wanneer hij beweert dat de eerste asperges in Abensberg rond 1900 werden geteeld. Tezelfdertijd legt Kroiss er de nadruk op dat Abensberg ook nu nog voor de specialiteit „asperges” bekend is.

Het gebied rond Abensberg, de zogenaamde zandgordel tussen Siegenburg, Neustadt an der Donau, Abensberg en Langquaid, is wegens de optimale bodemgesteldheid en klimatologische omstandigheden uitstekend geschikt voor de aspergeteelt. Het teeltgebied beschikt met zijn gemiddelde jaartemperatuur van 9,8 °C en met zijn gemiddelde jaarlijkse neerslag van 703 mm over goede klimatologische basisvereisten voor de aspergeteelt. De bodem is volgens de geologische gegevens van het Beierse bodem-informatiesysteem overwegend zandachtig. Tezelfdertijd is deze bodem doorgaans rijker aan mineralen en ietwat sloefrijker dan in andere aspergeteeltgebieden van Duitsland. Daaraan danken de „Abensberger Spargel” hun bijzondere, krachtige, kruidige smaak.

De teelt van „Abensberger Spargel” beperkt zich vooral tot de volgende bodemtypes:

- Zandgrond (S)
- Licht lemige grond (Sl)
- Lemige zandgrond (IS)
- Sterk lemige zandgrond (SL)

Om de door de bodem bepaalde bijzondere kenmerken van de „Abensberger Spargel” op het gebied van smaak en versheid te garanderen, worden „Abensberger Spargel” volgens vastliggende regels geteeld en voor de verkoop klaargemaakt.

De specialiteit wordt door zowat 70 bedrijven op 210 ha teeltgebied geproduceerd. Abensberg is een van de belangrijkste aspergeteeltgebieden in Beieren. Bovendien ontwikkelden en verbeterden de inheemse landbouwers hun teelttechnieken voortdurend.

5.2. *Specificiteit van het product:*

De kwaliteit van de „Abensberger Spargel” is het resultaat van de beschreven klimatologische omstandigheden en van de in het teeltgebied aanwezige bodemtypes.

„Abensberger Spargel” staat bij de consument zeer hoog in aanzien en geldt onder de kenners als bijzondere delicatessa. „Abensberger Spargel” is een traditionele Beierse specialiteit die ook werd opgenomen in de internet-databank voor traditionele specialiteiten, die door het Bayerische Staatsministerium für Landwirtschaft und Forsten (Beierse ministerie voor Land- en bosbouw) werd opgezet (<http://www.food-from-bavaria.de>).

Naast de benaming „Abensberger Spargel” wordt bij de verkoop van dit product sedert een decennium het geregistreerde collectieve merk „Abensberger Qualitäts-Spargel” gebruikt. Voor dit collectieve merk geldt een reglement waarbij een hoge productkwaliteit wordt vereist.

Die hoge kwaliteit wordt door de consument ook met een hoge betalingsbereidheid gehonoreerd. Zo liggen de prijzen voor „Abensberger Spargel” zelfs hoger dan voor de bekende „Schrobenhausener Spargel”.

De grote bekendheid van de „Abensberger Spargel” komt ook tot uiting in het feit dat de „Abensberger Spargel” op een eigen kookboek kan bogen. Bovendien maakt de Abensbergse aspergekoningin jaarlijks reclame voor de uit dit gebied afkomstige edele groente. In 2007 werd gevierd dat in Abensberg al 75 jaar lang asperges op grote schaal worden geteeld.

De producentenvereniging „Abensberger Qualitätsspargel e.V.” beveelt met name die soorten aan die bijzonder goed voldoen aan de in het productdossier gestelde agronomische eisen (getoetst in de praktijk) en eisen op het gebied van de smaak (getoetst aan de hand van een sensorielle test).

Deze soorten worden door de vereniging opgevoerd in een lijst op de homepage <http://www.qualitaetsspargel.de/> van de vereniging, die jaarlijks wordt bijgewerkt.

5.3. *Causaal verband tussen het geografische gebied en de kwaliteit of de kenmerken van het product (voor een BOB) dan wel een bepaalde hoedanigheid, de faam of een ander kenmerk van het product (voor een BGA):*

Hun bijzondere kenmerken danken de „Abensberger Spargel” niet alleen aan het klimaat en de speciale bodem in het teeltgebied maar ook aan de lange aspergeteeltraditie in de regio en aan de vakkundigheid van de landbouwers die deze asperges reeds generaties lang telen. Dankzij de lichte, zandachtige, maar in vergelijking met andere teeltgebieden desalniettemin mineraalrijke en ietwat sloefrijkere bodems en het feit dat dagelijks asperges worden gestoken, kunnen de „Abensberger Spargel” prat gaan op bijzonder zachte stengels die, vergeleken met de asperges uit andere teeltgebieden, een kruidige, krachtige smaak hebben.

Faam:

Dankzij de strenge richtlijnen voor de teelt van de asperges en voor het klaarmaken van de groente voor de verkoop van de producentenvereniging „Abensberger Qualitäts-Spargel” (<http://www.qualitaetsspargel.de/index.php/erzeuger/qualitaetsordnung>), die de wettelijke voorschriften ten dele overstijgen, worden reeds verscheidene decennia „Abensberger Spargel” van superkwaliteit op de markt gebracht. Dat heeft ertoe geleid dat dit product een uitstekende reputatie geniet en bij de consument hoog in aanzien staat. Dat aanzien komt tot uiting in de officiële gegevens met betrekking tot de prijzen. „Abensberger Spargel” halen op de markt hogere prijzen dan asperges van andere oorsprong.

De aspergesector, met een oppervlakte van momenteel ca. 210 ha, is ondertussen uitgegroeid tot één van de belangrijkste economische sectoren in de regio Abensberg.

De telers in het geografische productiegebied leveren hun kennis en ervaring op het vlak van aspergeteelt al 70 jaar lang over van de ene generatie op de andere. Deze kennis en ervaring staan borg voor de beste kwaliteit die op haar beurt aan de basis ligt van een goede afzet.

Het aspergeseizoen geldt in de regio als het „vijfde seizoen” en brengt vele dagjesmensen en toeristen van heinde en verre naar de streek. Op culinair gebied staat de asperge in die periode zowel in de keuken van Jan Modaal als in gastronomische middens in het middelpunt. De ingezetenen en de toeristen die naar aanleiding van het aspergeseizoen in grote getale naar Abensberg komen, worden met steeds creatievere recepten verrast. Tijdens wekelijks gehouden markten en speciale aspergemarkten realiseren de telers in deze periode een groot gedeelte van hun omzet aan aspergeproducten.

Sedert 1996 wordt jaarlijks in Abensberg een aspergekoningin verkozen. Zij verzorgt talrijke contacten met de radio, pers en televisie en zorgt ervoor dat de faam van de „Abensberger Spargels” ver buiten de regio wordt verspreid.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier:

(Artikel 5, lid 7, van Verordening (EG) nr. 510/2006)

Markenblatt Heft 19 van 14 mei 2010, deel 7a-aa, blz. 8178

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