

Публикация на заявка съгласно член 6, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 510/2006 на Съвета относно закрилата на географски указания и наименования за произход на земеделски продукти и храни

(2012/C 125/06)

Настоящата публикация предоставя право на възражение срещу заявката в съответствие с член 7 от Регламент (ЕО) № 510/2006 на Съвета ⁽¹⁾. Декларациите за възражение трябва да бъдат получени в Комисията в срок от шест месеца от датата на настоящата публикация.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 510/2006 НА СЪВЕТА

„SPARGEL AUS FRANKEN“/„FRÄNKISCHER SPARGEL“/„FRANKEN-SPARGEL“

ЕО №: DE-PGI-0005-0804-17.03.2010

ЗГУ (X) ЗНП ()

1. Наименование:

„Spargel aus Franken“/„Fränkischer Spargel“/„Franken-Spargel“

2. Държава-членка или трета държава:

Германия

3. Описание на земеделския продукт или храна:

3.1. Вид продукт:

Клас 1.6 — Плодове, зеленчуци и зърнени култури, пресни или преработени

3.2. Описание на продукта, за който се отнася наименованието от точка 1:

Наименованието „Spargel aus Franken“ се отнася изключително за ядивните леторастите на многогодишното растение *Asparagus officinalis* L., отгледани и набрани в географски район Франкония като бяла аспержа с подкатегорията виолетова аспержа и зелена аспержа с подкатегорията виолетовозелена аспержа.

Бялата аспержа се отглежда в насипи почва. Тъй като са защитени от слънчевата светлина, леторастите остават бледи. Поради разликите в сортовете и пропускането на светлина от почвата върховете на бялата аспержа могат да придобият от розов до виолетово-червен цвят. Бялата и виолетовата аспержа са известни също като „Bleichspargel“ („бледа“ аспержа).

Леторастите на зелената аспержа израстват от земята. Фотосинтезата в резултат на слънчевата светлина води до образуването на хлорофил, който пък придава зелен цвят на леторастите. Поради разликите в сортовете зелената аспержа може понякога да има виолетов цвят.

С цел да се изпълнят изискванията за качество и да се гарантират специалните характеристики на „Fränkischer Spargel“, тя се произвежда в съответствие с правилата на добрите земеделски практики и след обработка и опаковане се продава при спазване на съответните търговски стандарти на ЕС.

„Fränkischer Spargel“ се отличава от другите аспержи по това, че освен своите външни качества (търговски стандарти) тя показва и вътрешни качества (фини фибри, вкус с деликатен аромат, малка склонност към формиране на горчивина) и се отглежда и бере само в географски район Франкония.

С цел да осигурят вътрешно качество производителите подбират сортове, които особено добре отговарят на тази спецификация съгласно изследванията на сортовете на Свободната държава Бавария. Производителите ежегодно биват информирани за препоръчителните сортове. Освен това непрекъснатото и адаптирано към съответните метеорологични условия прибиране на реколтата и последващата подходяща за продукта обработка гарантират преснотата на аспержата независимо от използвания дистрибуторски канал.

⁽¹⁾ ОВ L 93, 31.3.2006 г., стр. 12.

3.3. Суровини (само за преработени продукти):

—

3.4. Фураж (само за продукти от животински произход):

—

3.5. Специфични етапи, през които трябва да премине производството в определения географски район:

Цялото производство на аспержата от засаждането до прибирането на реколтата трябва да се осъществи в географски район Франкония.

3.6. Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др.:

—

3.7. Специфични правила за етикетиране:

—

4. Кратко определение на географския район:

Географският район Франкония обхваща всички райони, в които се отглеждат аспержи в административните области Долна, Средна и Горна Франкония на Свободната държава Бавария във Федерална република Германия.

5. Връзка с географския район:

5.1. Специфична характеристика на географския район:

„Fränkischer Spargel“ се отглежда върху характерните за Франкония глинести почви на Койпер, както и върху пясъчливите почви на Юра, на хълмовете и скалните пластове на Койпер в Северна Бавария, на долината на Франкония и Spessart и Rhön, на височина средно от 200 до 300 метра. Условието за отглеждане се характеризират също със средно 1 500 часа слънчево греене, средна температура от 10 °C и 600 mm валежи годишно. Слънчевото греене и температурите помагат за ранното затопляне на почвата. Валежите са разпределени равномерно от 40 до 60 mm на месец, така че и аспержата расте равномерно. Температурните измервания във вътрешността на насипите в рамките на проекта Spargel-Temperaturservice позволяват да се проследят растежните условия във Франкония.

Поради тези географски особености административните области Долна, Средна и Горна Франкония са традиционно известни със силно развитото си отглеждане на аспержи. Например „рязането на спяпо“ е стар метод за прибиране на реколтата от бели аспержи, който се практикува и до днес. При него латорастите на аспержата се отрязват с помощта на дълъг нож, като не се изтръгват изцяло от почвата.

Свидетелства за традиционното отглеждане са приведени още в произведенията на Florinus от 1702 до 1722 г. (Баварска държавна библиотека, гр. Мюнхен). Произходът на отглеждането на аспержи във Франкония е документиран и в исторически източници от 1799 до 1858 г. за Бамберг (Горна Франкония) и от 1860 г. за област Kitzingen (Долна Франкония). В историята на Markt Eggolsheim (Горна Франкония) от 1876 г. се говори за отглеждането на аспержи в района през 1670 г.

През вековете и до днес отглеждането на аспержи във Франкония става важен икономически фактор с кулинарно и културно значение. През 2000 г. във Франкония бяха отгледани 670 ha с аспержи (Горна Франкония — 77,18 ha, Средна Франкония — 264,62 ha, Долна Франкония — 327,61 ha), което представлява 41 % от общата площ, засадена с аспержи в Бавария.

5.2. Специфична характеристика на продукта:

При аспержите от Франкония се ценят преди всичко фините фибри, вкусът с деликатен аромат и малката склонност към формиране на горчивина. Още в списанието „Die Gartenlaube“ от 1858 г. (препечатано в „Elyane Werner, Fränkisches Leben — fränkischer Brauch“, изд. W. Ludwig, 1992 г.) за аспержите се посочва, че са „традиционно празнувани“.

„Spargel aus Franken“ притежава значителна известност и добра репутация в района и извън него. Това личи освен от всичко друго и от това, че „Spargel aus Franken“ се представя в медиите като желан деликатес. От 1998 г. на всеки две години се провежда избор на официална аспержова кралица на Франкония. Аспержовата кралица на Франкония и регионалните аспержови принцеси на Франкония се радват на голямо внимание. Измежду многобройните фестивали на аспержата във Франкония най-известен е „Spargelmarkt“, провеждан в Нюрнберг. Откриването на сезона на аспержата във Франкония,

на което не е рядкост да се види министърът на земеделието на Бавария да вади символично първия летораст, всяка година се отразява не само от регионалните вестници, а и от медии от други части на Бавария. Ежегодното прибиране на реколтата традиционно приключва на 24 юни, ден на Свети Йоан.

- 5.3. Причинно-следствена връзка между географския район и качеството или характеристиките на продукта (за ЗНП) или между географския район и специфичното качество, репутацията или друга характеристика на продукта (за ЗГУ):

Специалното качество и вкус на „Spargel aus Franken“ се дължат на уникалната само в този район комбинация от почвени условия, климат и натрупани с времето знания на производителите на аспержи във Франкония.

Опитът на тези производители се е предавал от поколение на поколение. Това изключително познание по отношение на аспержите се допълва с модерната изследователска дейност (от Bayerische Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau и Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft), свързаните с отглеждането експерименти в района (Albertshofen и Eckental), обученията (дни на аспержата) и информацията за производителите (циркулярни писма на Spargel-Erzeugerverbandes Franken e.V., както и информация от службите по земеделието на Kitzingen и Fürth). Този опит и познание се отразяват в качеството на „Spargel aus Franken“.

Препратка към публикуваната спецификация:

(член 5, параграф 7 от Регламент (ЕО) № 510/2006)

Markenblatt (регистър на търговските марки), том 12 от 20 март 2009 г., част 7a-aa, стр. 4

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