

## JINÉ AKTY

## EVROPSKÁ KOMISE

**Zveřejnění žádosti podle čl. 6 odst. 2 nařízení Rady (ES) č. 510/2006 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin**

(2012/C 55/08)

Tímto zveřejněním se přiznává právo podat proti žádosti námitku podle článku 7 nařízení Rady (ES) č. 510/2006 <sup>(1)</sup>. Komise musí obdržet prohlášení o námitce do šesti měsíců po tomto zveřejnění.

## JEDNOTNÝ DOKUMENT

## NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 510/2006

## „ABENSBERGER SPARGEL/ABENSBERGER QUALITÄTSSPARGEL“

č. ES: DE-PGI-0005-0852-26.01.2011

CHZO ( X ) CHOP ( )

1. **Název:**

„Abensberger Spargel/Abensberger Qualitätsspargel“

2. **Členský stát nebo třetí země:**

Německo

3. **Popis zemědělského produktu nebo potraviny:**3.1 *Druh produktu:*

Třída 1.6 Ovoce, zelenina a obiloviny v nezměněném stavu nebo zpracované

3.2 *Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1:*

Chřest (*Asparagus officinalis*) patří do čeledi chřestovité. Z víceleté rostliny se ke konzumaci používají výhonky (pazoušky) stonků, k prodeji se nabízejí loupané nebo neloupané. „Abensberger Spargel“ se produkuje v souladu s náležitými zemědělskými praktikami.

Délka světlého chřestu „Abensberger Spargel“, včetně bílého a fialového, nesmí přesahovat 22 cm a délka zeleného chřestu může být nejvýše 27 cm.

Vyjma přímého prodeje od pěstitele spotřebiteli se „Abensberger Spargel“ upravuje podle normy UNECE FFV04 (*Asparagus*). Odchylně od výše uvedené normy má však tento standard platit též pro bílý a fialový chřest do minimálního průměru 5 mm. Dále je možné prodávat části chřestu jako tzv. lámány chřest.

Chuť produktu „Abensberger Spargel“ se vyznačuje typicky výraznou, kořeněnou vůní chřestu. Provádění sklizně jednou až dvakrát denně a pečlivá a vhodná manipulace po sklizni chřestu zaručují spotřebiteli čerstvost produktu „Abensberger Spargel“, a to nezávisle na způsobu odbytu.

(1) Úř. věst. L 93, 31.3.2006, s. 12.

3.3 Suroviny (pouze u zpracovaných produktů):

—

3.4 Krmivo (pouze u produktů živočišného původu):

—

3.5 Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit v označené zeměpisné oblasti:

Chřest „Abensberger Spargel“ se musí od zasazení až po sklizeň produkovat ve vymezené zeměpisné oblasti.

U chřestu pěstovaného v oblasti „Abensberg“ se převážně jedná o kultivar bílého chřestu. Bílý chřest se pěstuje pod zemí, v tzv. hrůbcích. Výhonky chřestu vyraží v hrůbcích nahoru a díky absenci světla nezezelenají. Takto vznikají bílé, případně bílo-červené výhonky s bílými až fialovými hlavicemi, které se zpravidla seříznou na délku 22 cm.

3.6 Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd.:

Chřest dopravený přímo z pole se nejprve nahrubo opláchne vodou a následně očistí v čerstvé vodě (z vodovodu).

Z důvodu zachování kvality musí být odřezaný chřest po sklizni a po očištění okamžitě vychlazen. Okamžitým vychlazením se rozumí zchlazení chřestu ledovou vodou na teplotu 1 až 2 °C, pokud možno okamžitě po jeho sklizení. Díky tomu zůstane produkt čerstvý, jemný a neztratí svoje slonovinové zbarvení. Tímto opatřením se minimalizuje vznik bakterií a plísní, jež zhoršují kvalitu chřestu.

Následně se výhonky odborně seříznou na předepsanou délku a vytřídí. Výhonek chřestu se na spodním konci příčně seřízne tak, aby se neroztřepil. Minimalizuje se tím plocha řezu, tedy i ztráty vody a možné proniknutí bakterií. Je-li spodní část výhonku dutá nebo zdřevnatělá, odborně se seřízne na méně než na 22 cm (u zeleného chřestu na méně než 27 cm), aby se zajistila jeho vysoká kvalita.

Následně se chřest musí skladovat při teplotách od 1 do 2 °C, a to při vysoké vlhkosti vzduchu (99 %), ale ne ve vodě. Producent nesmí chladicí řetězec přerušit. Prostory určené k úpravě, chlazení a případně k prodeji musí splňovat hygienické požadavky.

Uvedené postupy, jež jsou výrazně přísnější než minimální ustanovení daná zákonem, přispívají k vysoké kvalitě, pokud jde o hygienu i výsledný produkt.

3.7 Zvláštní pravidla pro označování:

Chřest označený jako „Abensberger Qualitätsspargel“ musí být při prodeji navíc označen níže vyobrazeným logem.



#### 4. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti:**

Zeměpisná oblast zahrnuje zejména takzvanou oblast Sandgürtel mezi městy Siegenburg, Neustadt an der Donau, Abensberg a Langquaid a nachází se výlučně v okrese Kelheim.

#### 5. **Souvislost se zeměpisnou oblastí:**

##### 5.1 *Specifičnost zeměpisné oblasti:*

Z popisu hospodaření žebavého řádu obutých karmelitánů od Maximiliana Georga Kroisse vyplývá, že se chřest v oblasti Abensbergu pěstoval zřejmě již v roce 1730. Stejný zdroj rovněž uvádí, že se historik Angrüner mylí, když počátek pěstování chřestu u Abensbergu datuje kolem roku 1900. M. G. Kroiss zároveň zdůrazňuje, že je Abensberg chřestem proslulý až do dnešních dnů.

Okolí Abensbergu, oblast zvaná Sandgürtel mezi městy Siegenburg, Neustadt an der Donau, Abensberg a Langquaid, se díky optimálním půdním a klimatickým podmínkám skvěle hodí k pěstování chřestu. Oblast je proto z hlediska podnebí pro pěstování chřestu ideální – průměrné roční teploty totiž dosahují 9,8 °C a průměrné roční srážky činí 703 mm. Podle atlasu bavorského půdního informačního systému jsou půdy v uvedené oblasti převážně písčité. Zároveň jsou půdy zpravidla bohatší na minerály, resp. jsou o něco bahnitější než v ostatních známých oblastech v Německu, kde se chřest pěstuje. Chřest „Abensberger Spargel“ má proto obzvláště výraznou, kořeněnou chuť.

„Abensberger Spargel“ se pěstuje zejména na těchto druzích půd:

- písčité (S),
- hlinitopísčité (SI),
- hlinité (IS),
- písčitohlinité (SL).

Chřest „Abensberger Spargel“ se pěstuje a připravuje podle popsanych kritérií tak, aby se zachovaly jeho zvláštní vlastnosti, které vyplývají z charakteru půdy a ovlivňují jeho chuť a čerstvost.

Ve vymezené oblasti pěstuje tuto specialitu přibližně 70 podniků, a to na 210 hektarech. Okolí Abensbergu je v Bavorsku jednou z nejvýznamnějších oblastí pěstování chřestu. Místní zemědělci navíc své pěstitelské postupy neustále vyvíjeli a zlepšovali.

##### 5.2 *Specifičnost produktu:*

Kvalita produktu „Abensberger Spargel“ spočívá ve výše uvedených klimatických podmínkách, jakož i v půdních druzích vymezené oblasti.

Chřest „Abensberger Spargel“ se u spotřebitelů těší vysoké prestiži a znalci jej považují za výjimečnou delikatesu. „Abensberger Spargel“ je tradiční bavorská specialita zařazená do internetové databáze tradičních specialit, kterou vede bavorské ministerstvo pro zemědělství a lesnictví (<http://www.food-from-bavaria.de>).

Kromě označení „Abensberger Spargel“ se při prodeji tohoto produktu již deset let používá zapsaná kolektivní ochranná známka „Abensberger Qualitäts-Spargel“. Z kolektivní ochranné známky vyplývá požadavek na vysokou kvalitu produktu.

Díky vysoké kvalitě produktu jsou spotřebitelé ochotni zaplatit vyšší cenu. Úroveň cen chřestu „Abensberger Spargel“ tak dokonce byla vyšší než ceny známého chřestu „Schrobenhausener Spargel“.

O proslulosti chřestu „Abensberger Spargel“ svědčí také ta skutečnost, že existuje kuchařka tohoto produktu. Místní ušlechtilou zeleninu navíc každoročně propaguje královna chřestu. V roce 2007 se slavilo 75. výročí pěstování chřestu v Abensbergu.

Sdružení producentů chřestu „Erzeugergemeinschaft Abensberger Qualitätsspargel e.V.“ doporučuje ty druhy, které obzvláště splňují zemědělské (polní zkoušky) a chuťové požadavky založené na sensorické zkoušce v souvislosti se specifikací.

Takové druhy svaz uvádí na své internetové stránce <http://www.qualitaetsspargel.de/> a údaje každoročně aktualizuje.

5.3 *Příčinná souvislost mezi zeměpisnou oblastí a jakostí nebo vlastnostmi produktu (u CHOP) nebo specifickou jakostí, pověstí nebo jinou vlastností produktu (u CHZO):*

Za své mimořádné vlastnosti vděčí produkt „Abensberger Spargel“ nejen podnebí a zvláštním půdám tohoto regionu, nýbrž i dlouhé tradici pěstování chřestu v dané oblasti a odborným znalostem pěstitelů, kteří se pěstováním chřestu zabývají již po generace. Díky lehkým, písčitém půdám, které jsou však v porovnání s ostatními oblastmi pěstování zároveň bohaté na minerály a mírně bahnitější, a také díky každodennímu sklizení, se chřest „Abensberger Spargel“ vyznačuje obzvláště jemnými výhonky. Ty mají ve srovnání s jinými oblastmi pěstování chřestu výraznou, kořeněnou chuť.

Prestiž:

Díky přísným předpisům sdružení producentů chřestu „Abensberger Qualitäts-Spargel“ (<http://www.qualitaetsspargel.de/index.php/erzeuger/qualitaetsordnung>) týkajících se pěstování a zpracování této zeleniny, které jsou z části mnohem přísnější než zákonný standard, se na trhu již celá desetiletí nabízí chřest „Abensberger Spargel“ výlučně nejvyšší jakosti. Z toho plyne vynikající pověst a prestiž tohoto produktu u spotřebitelů. Jeho prestiž zároveň dokládají i oficiálně udělené ceny. Chřest „Abensberger Spargel“ tak na trhu může dosahovat vyšších cen než chřest pocházející z jiných oblastí.

Chřest se dnes pěstuje na ploše přibližně 210 ha a toto odvětví se stalo jedním z nejvýznamnějších hospodářských faktorů v regionu Abensberg.

Producenti usazení v této zeměpisné oblasti si předávají již 70 let z generace na generaci své vědomosti a zkušenosti s pěstováním chřestu. Díky těmto znalostem a zkušenostem se dosahuje té nejlepší kvality, která je základem úspěšného uvádění na trh.

Období sklizně chřestu je v této oblasti „pátým ročním obdobím“ a přitahuje mnohé výletníky a turisty zblízka i zdaleka. V domácnostech i v gastronomických podnicích je v tomto období chřest středem kulinářské pozornosti. Místní obyvatelé i návštěvníky, kteří v době sklizně chřestu každoročně do Abensbergu proudí, překvapují stále důmyslnější recepty. Týdenní trhy i trhy s chřestem dosahují v tomto období díky chřestovým produktům značného obrátu.

Od roku 1996 se každým rokem volí chřestová královna Abensbergu. Ta pak často vystupuje v rozhlasu, tisku a televizi a šíří věhlas produktu „Abensberger Spargel“ daleko za hranice regionu.

**Odkaz na zveřejnění specifikace:**

(5 odst. 7 nařízení (ES) č. 510/2006)

Markenblatt Heft 19 ze dne 14. května 2010, díl 7a–aa, str. 8178

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

---