

ANDET

EUROPA-KOMMISSIONEN

Offentliggørelse af en ansøgning i overensstemmelse med artikel 6, stk. 2, i Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer

(2012/C 55/08)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 7 i Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 ⁽¹⁾. Eventuelle indsigelser skal være Kommissionen i hænde senest seks måneder efter datoen for offentliggørelsen.

ENHEDSDOKUMENT

RÅDETS FORORDNING (EF) Nr. 510/2006

»ABENSBERGER SPARGEL/ABENSBERGER QUALITÄTSSPARGEL«

EF-Nr.: DE-PGI-0005-0852-26.01.2011

BGB (X) BOB ()

1. **Betegnelse:**

»Abensberger Spargel/Abensberger Qualitätsspargel«

2. **Medlemsstat eller tredjeland:**

Tyskland

3. **Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevaren:**3.1. *Produkttype:*

Kategori 1.6 — Frugt, grøntsager og korn, også forarbejdet

3.2. *Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1:*

Asparges (*Asparagus officinalis*) tilhører aspargesfamilien (*Asparagaceae*). De spiselige stængler er skudene på en flerårig staude og sælges skrællede eller uskrællede. »Abensberger Spargel« dyrkes efter reglerne for god landbrugspraksis.

Blege (hvide til violette) »Abensberger Spargel« må højst være 22 cm lange, mens de grønne asparges højst må være 27 cm lange.

»Abensberger Spargel« klargøres til salg efter UNECE-standard FFV04 (*Asparagus*), medmindre producenten sælger dem direkte til forbrugeren. Der afviges dog fra denne standard i og med, at den også anvendes på hvide og violette asparges med en diameter på 5 mm og derover. Endvidere kan dele af aspargesstængler markedsføres som »aspargesstykker« (»Bruchspargel«).

»Abensberger Spargel« har en typisk kraftig og krydret smag. De stikkes en til to gange om dagen og får efter høsten en nænsom og korrekt behandling, så forbrugerne altid kan være sikre på at få friske asparges, uanset hvor de køber dem.

(1) EUT L 93 af 31.3.2006, s. 12.

3.3. Råvarer (kun for forarbejdede produkter):

—

3.4. Foder (kun for produkter af animalsk oprindelse):

—

3.5. Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område:

Produktionen af »Abensberger Spargel« fra dyrkning til høst skal finde sted i det afgrænsede geografiske område.

I dyrkningsområdet »Abensberg« produceres der hovedsageligt hvide asparges. Dyrkningen af hvide asparges foregår under jorden i store opsatte bede. På grund af det manglende sollys bliver skuddene ikke grønne, mens de vokser opad, og man får derved hvide, muligvis rødligt hvide skud med hvid- til violetterfarvede hoveder, der normalt skæres af i længder på 22 cm.

3.6. Særlige regler vedrørende udsækning, rivning, emballering osv.:

Når aspargesen kommer direkte fra marken, skal den først renses overfladisk med vand, og derefter renses grundigt med rent vand (postevand).

For at bevare kvaliteten skal de stukne asparges udsættes for et kølechok efter høsten og rensningen. Kølechok betyder, at man køler høstudbyttet ned med isvand til en temperatur mellem 1 og 2 °C, helst lige efter aspargeshøsten. På den måde fastholdes produktets friskhed og blødhed og den elfbensagtige farve. Samtidig reduceres dannelsen af bakterier og svampe, som kan have indflydelse på kvaliteten, til et minimum.

Aspargesene skæres derefter i den rette længde og sorteres efter gældende praksis i branchen. Aspargeskuddet skæres i bunden i en lige linje på tværs af rodkuddet. Derved minimeres skæreflader og dermed også tabet af væske samt muligheden for, at der kan trænge bakterier ind. Er aspargesen hul og træagtig i den nederste del af skuddet, reduceres den skårne længde til mindre end den gældende praksis' 22 cm eller 27 cm for grønne asparges for at sikre en høj kvalitet.

Derefter opbevares de ved 1-2 °C med høj luftfugtighed (99 %), dog ikke i vand. Kølekæden må ikke brydes hos producenten. Forarbejdnings-, køle- og evt. salgslokaler skal opfylde gældende hygiejnekrav.

De nævnte fremgangsmåder, som går meget længere, end hvad de lovmæssige bestemmelser foreskriver, bidrager til en høj hygiejne og produktkvalitet.

3.7. Specifikke mærkningsregler:

»Abensberger Qualitätsspargel« skal endvidere være forsynet med følgende logo i handelen:



4. Præcis afgrænsning af det geografiske område:

Det geografiske område omfatter navnlig det såkaldte sandbælte mellem Siegenburg, Neustadt an der Donau, Abensberg og Langquaid og ligger udelukkende i Landkreis Kelheim.

5. Tilknytning til det geografiske område:

5.1. *Det geografiske områdes egenart:*

Af Maximilian Georg Kroiss' beskrivelse af Karmeliterordenens økonomiske virksomhed fremgår det, at der sandsynligvis allerede blev dyrket asparges i Abensberg-området i 1730. Samme kilde nævner også, at historikeren Angrüner tager fejl, når han antager, at der første gang blev dyrket asparges i Abensberg fra omkring år 1900. Desuden understreger Kroiss, at Abensberg i dag stadig er berømt for specialiteten asparges.

Området omkring Abensberg, det såkaldte sandbælte mellem Siegenburg, Neustadt an der Donau, Abensberg og Langquaid, er på grund af de optimale jordbunds- og klimaforhold særdeles velegnet til aspargesdyrkning. Med en årlig gennemsnitstemperatur på 9,8 °C og en årlig gennemsnitsnedbør på 703 mm byder området på gode klimabetingelser for aspargesdyrkning. Jordbunden er ifølge de geologiske data i det bayerske jordbundsinformationssystem overvejende sandjord. Samtidig indeholder jorderne generelt flere mineralstoffer og er noget rigere på fint sand end andre kendte aspargesdyrkningsområder i Tyskland. Resultatet er »Abensberger Spargel«s særligt kraftige og krydrede smag.

Dyrkningen af »Abensberger Spargel« begrænses sig især til følgende jordarter:

- sandjord
- let lerholdig sandjord
- lerholdig sandjord
- stærkt lerholdig sandjord.

For at sikre Abensberg-aspargesens særlige smagsegenskaber og friskhed bliver den dyrket og rensset efter de angivne kriterier.

Specialiteten dyrkes på 210 ha af ca. 70 bedrifter. Abensbergområdet er et af Bayerns vigtigste aspargesdyrkningsområder. Desuden har de lokale producenter konstant udviklet og forbedret deres dyrkningsmetoder.

5.2. *Produktets egenart:*

»Abensberger Spargel« er et kvalitetsprodukt, og kvaliteten skyldes de beskrevne klimaforhold og jordarterne i det afgrænsede dyrkningsområde.

»Abensberger Spargel« nyder særlig høj anseelse hos forbrugerne og regnes af kendere for en særlig delikatess. »Abensberger Spargel« er en traditionel bayersk specialitet og er opført i den internetdatabase over traditionelle specialiteter, der føres af det bayerske delstatsministerium for land- og skovbrug (<http://www.food-from-bavaria.de>).

Ud over betegnelsen »Abensberger Spargel« er der ved markedsføringen af dette produkt i de sidste ti år også blevet benyttet det registrerede kollektive varemærke »Abensberger Qualitäts-Spargel«. Ifølge reglerne for brug af dette varemærke skal der være tale om en høj produktkvalitet.

Denne høje produktkvalitet honoreres af forbrugerne, der er villige til at betale ekstra for produktet, og prisniveauet for »Abensberger Spargel« ligger endda over niveauet for de kendte »Schrobenhausener Spargel«.

Produktets omdømme afspejles af, at der findes en særlig kokebog for Abensberg-asparges. Desuden bliver der hvert år valgt en »aspargesdronning« til at gøre reklame for den ædle grøntsag fra dette område. I 2007 fejrede Abensberg 75-årsjubilæum for markdyrkingen af asparges.

Erzeugergemeinschaft Abensberger Qualitätsspargel e.V. (producentsammenslutningen for Abensberg-kvalitetsasparges) anbefaler de sorter, der i særlig grad opfylder de agronomiske krav (markforsøg) og de smagsmæssige krav (baseret på sensorisk analyse) set i forhold til varespecifikationen.

Producentsammenslutningen har på sin hjemmeside (<http://www.spargel.de/anbau>) en liste over de pågældende sorter, som ajourføres årligt.

5.3. *Årsagssammenhængen mellem det geografiske område og produktets kvalitet eller egenskaber (for BOB) eller produktets særlige egenskaber, omdømme eller andre kendetegn for (BGB):*

De særlige egenskaber ved »Abensberger Spargel« skyldes ikke udelukkende klimaet og de specielle jordbundsforhold i regionen, men også den lange tradition for aspargesdyrkning i området og producenternes store fagkundskab, som er erhvervet gennem generationers aspargesdyrkning. Takket være de lette, sandede jorder, der sammenlignet med andre dyrkningsområder er mere mineralstofrige og noget rigere på fint sand, og den daglige høst er Abensberg-asparges kendetegnet ved særligt bløde stængler, der har en krydret og kraftig smag sammenlignet med andre dyrkningsområders asparges.

Omdømme:

Producentsammenslutningen »Abensberger Qualitätsspargel« (<http://www.qualitaetsspargel.de/index.php/erzeuger/qualitaetsordnung>) har med sine strenge kvalitetskriterier for dyrkning og rensning, som for størstedelens vedkommende er langt højere end de gældende standarder, sikret, at der nu i årtier kun er blevet solgt »Abensberger Spargel« af høj kvalitet på markedet. Det giver dette produkt et godt omdømme og høj anseelse hos forbrugeren. Denne anseelse underbygges også af officielle prisdata. For eksempel kan »Abensberger Spargel« opnå en højere pris på markedet sammenlignet med asparges andre steder fra.

Dyrkningen af asparges, der i dag dækker et areal på 210 ha, er med tiden blevet en af de vigtigste økonomiske faktorer i Abensberg-regionen.

Regionens producenter har i over 70 år givet deres viden og erfaring om aspargesdyrkning videre fra generation til generation. Denne viden og erfaring er garant for aspargesens højeste kvalitet, som gør, at produktet sælger så godt.

Aspargessæsonen er »den femte årstid« i regionen og lokker mange endagsbesøgende og turister til fra nær og fjern. I den periode sættes der kulinarisk fokus på asparges såvel hos private som på restauranter. Både lokale og besøgende, der strømmer til Abensberg på grund af aspargessæsonen, bliver overraskede over de stadigt mere kreative opskrifter. Uge- og aspargesmarkederne opnår i denne periode størstedelen af deres omsætning ved salg af aspargesprodukter.

Siden 1996 har man hvert år kåret en aspargedronning i Abensberg. Hun deltager i adskillige interview og andre indslag i radio, presse og fjernsyn og spreder det gode ry, som »Abensberger Spargel« har, langt ud over regionens grænser.

Henvi sning til offentliggørelse af varespecifikationen:

(Artikel 5, stk. 7, i forordning (EF) nr. 510/2006)

Markenblatt nr. 19 af 14. maj 2010, del 7a-aa, s. 8178

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