

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

(2012/C 125/06)

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

ENHEDSDOKUMENT

**RÅDETS FORORDNING (EF) Nr. 510/2006**

»SPARGEL AUS FRANKEN«/»FRÄNKISCHER SPARGEL«/»FRANKEN-SPARGEL«

EF-Nr.: DE-PGI-0005-0804/17.03.2010

BGB ( X ) BOB ( )

**1. Betegnelse:**

»Spargel aus Franken«/»Fränkischer Spargel«/»Franken-Spargel«

**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:**

Betegnelsen »Spargel aus Franken« refererer udelukkende til de spiselige skud på stauden *Asparagus officinalis* L, der dyrkes og høstes som hvid asparges med underopdelingen violet asparges og som grøn asparges med underopdelingen violet-grøn asparges.

Hvid asparges dyrkes i opsatte bede. Beskyttelsen mod solen bevirker, at skuddene forbliver blege. Afhængigt af sorten og jordens lysgennemtrængelighed kan den hvide asparges også have en rosa til violet-purpur hovedfarve. Hvid og violet asparges kaldes også blege asparges.

Den grønne asparges' skud vokser op af jorden. På grund af sollyset fører fotosyntesen til dannelsen af klorofyl, som giver aspargesstænglen dens grønne farve. Afhængigt af sorten kan grønne asparges også have en delvist violet farve.

For at leve op til kvalitetskravene og sikre de særlige egenskaber ved »Fränkischer Spargel« bliver aspargesene produceret efter reglerne for god faglig praksis, og efter rensning og pakning sælges de i overensstemmelse med EU's gældende handelsnormer.

»Fränkischer Spargel« er i forhold til asparges med anden oprindelse kendetegnet ved, at den udover de ydre kvaliteter (handelsnormer) også har indre kvaliteter (fine fibre, mild og aromatisk smag, kun svag tendens til dannelse af bitterstoffer), og at den kun dyrkes i det geografiske område Franken.

For at sikre den indre kvalitet afstemmer producenterne udvælgelsen af sorter, som i særlig høj grad lever op til de nævnte specifikationer, efter Freistaat Bayerns forsøg med sorter. Aspargesavlerne informeres årligt om de anbefalede sorter. Derudover er en kontinuerlig høst, der er tilpasset vejrforholdene, og en korrekt behandling af produktet efter høsten med til at sikre produktets friskhed uafhængigt af, hvordan det videresælges.

<sup>(1)</sup> 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 aspargesen fra dyrkning til høst skal finde sted i det geografiske område Franken.

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

—

3.7. Specifikke mærkningsregler:

—

4. **Præcis afgrænsning af det geografiske område:**

Det geografiske område Franken består af alle aspargesdykningsområder i distrikterne Unterfranken, Mittelfranken og Oberfranken i Freistaat Bayern i Forbundsrepublikken Tyskland.

5. **Tilknytning til det geografiske område:**

5.1. *Det geografiske områdes egenart:*

»Fränkischer Spargel« dyrkes i Frankens typiske keuperler og i de sandede jorder i den frankiske Jura, i Nordbayerns bakkelandskab og keuperjord, i området Fränkische Platte samt i Spessart og Rhön i en højde på gennemsnitligt 200-300 meter. Dyrkningsbetingelserne præges også af de gennemsnitligt 1 500 årlige solskinstimer, en gennemsnitstemperatur på 10 °C og af 600 mm nedbør om året. Solskinnet og temperaturerne medvirker til en tidlig opvarmning af jorderne. Med mellem 40 og 60 mm om måneden er nedbøren ligeligt fordelt, således at væksten forløber ensartet. Vækstbetingelserne i Franken kan kontrolleres takket være Spargel-Temperaturservice-projektets målinger af bedtemperaturer.

På grund af disse særlige geografiske omstændigheder er distrikterne Unterfranken, Mittelfranken og Oberfranken traditionelt kendt for en højt udviklet aspargesavl. Således anvendes metoden at »stikke blindt« stadig ved høst af hvide asparges. Herved bliver aspargesskuddet skilt fra planten med en lang aspargeskniv, uden at hele skuddet blotlægges.

Traditionen for dyrkningen er allerede omtalt i udgaverne af Florinus fra 1702 til 1722 (Bayer. Staatsbibliothek München). Der findes yderligere historiske kilder til aspargesavlens oprindelse i Franken fra årene 1799 til 1858 for området Bamberg (Oberfranken) og 1860 for Landkreis Kitzingen i Unterfranken. I værket om markedet Eggolsheims (Oberfranken) historie fra året 1876 berettes der om regionens aspargesavl i 1670.

Aspargesavlen i Franken har over århundreder udviklet sig til en vigtig økonomisk faktor med kulinarisk og kulturel betydning. I 2000 blev der dyrket 670 hektar asparges i Franken (Oberfranken 77,18 hektar, Mittelfranken 264,62 hektar, Unterfranken 327,61 hektar), hvilket udgør hele 41 % af det samlede aspargesdykningsområde i Bayern.

5.2. *Produktets egenart:*

Den frankiske asparges værdsættes især for de fine fibre, den milde og aromatiske smag og en kun svag tendens til dannelse af bitterstoffer. Allerede i ugebladet Die Gartenlaube, årgang 1858, (gengivet i »Elyane Werner, Fränkisches Leben — fränkischer Brauch«, W. Ludwig Verlag, 1992) beskrives klassisk fejring af aspargesen.

»Spargel aus Franken« er meget kendt og har et godt ry i og uden for regionen. Dette kan blandt andet ses i mediernes fremstilling af »Spargel aus Franken« som en eftertragtet delikatess. Siden 1998 er der hvert andet år blevet valgt en officiel frankisk aspargesdronning. Den frankiske aspargesdronning og de lokale frankiske aspargesprinsesser får meget stor opmærksomhed. Blandt de talrige aspargesfestivaler er »Spargelmarkt« i Nürnberg den kendteste. Når aspargessæsonen skydes i gang i Franken, hvilket ofte

sker ved, at Bayerns landbrugsminister symbolsk stikker den første asparges, er det ikke kun de regionale aviser, der hvert år dækker begivenheden, men også medierne i andre dele af Bayern. Traditionen tro slutter aspargeshøsten hvert år den 24. juni, sankthansdag.

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

Årsagen til den særlige kvalitet og smag, som kendetegner »Spargel aus Franken«, skal findes i regionens enestående kombination af jordbundsforhold, klima og den gennem historien opbyggede viden om produktionen blandt de frankiske aspargesavlere.

Aspargesavlerne i Franken har givet deres erfaringer videre gennem generationer. Det enestående niveau af viden om asparges suppleres af moderne forskning (Bayerische Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau og Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft), dyrkningsforsøg i regionen (Albertshofen og Eckental), kurser (aspargesdage) og information (cirkulærer om asparges fra Spargel-Erzeugerverband Franken e.V. og information fra landbrugsmyndighederne i Kitzingen og Fürth). Denne erfaring og viden afspejles i kvaliteten af »Spargel aus Franken«.

**Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen:**

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

Markenblatt nr. 12 af 20. marts 2009, del 7a-aa s. 4

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

---