

ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Δημοσίευση αίτησης τροποποίησης σύμφωνα με το άρθρο 6 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων

(2012/C 55/08)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά την έννοια του άρθρου 7 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου ⁽¹⁾. Οι δηλώσεις ένστασης διαβιβάζονται στην Επιτροπή εντός εξαμήνου από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 510/2006 ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

«ABENSBERGER SPARGEL/ABENSBERGER QUALITÄTSSPARGEL»

Αριθ. ΕΚ: DE-PGI-0005-0852-26.01.2011

ΠΠΕ (X) ΠΟΠ ()

1. **Όνομασία:**

«Abensberger Spargel/Abensberger Qualitätsspargel»

2. **Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα:**

Γερμανία

3. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου:**

3.1. *Τύπος προϊόντος:*

Κλάση 1.6: Φρούτα, λαχανικά και δημητριακά νωπά ή μεταποιημένα.

3.2. *Περιγραφή του προϊόντος για το οποίο ισχύει η ονομασία υπό 1:*

Το σπαράγγι (*Asparagus officinalis*) ανήκει στην οικογένεια των *Asparagaceae*. Τα βρώσιμα τμήματα των σπαραγγιών είναι βλαστοί πολυετών θάμνων που διατίθενται στην κατανάλωση αποφλοιωμένα ή αναποφλοιωτά. Το προϊόν «Abensberger Spargel» παράγεται σύμφωνα με τους κανόνες καλής γεωργικής πρακτικής.

Το προϊόν «Abensberger Spargel» δεν επιτρέπεται να υπερβαίνει τα 22 cm σε μήκος για το σπαράγγι με αποχρώσεις από λευκό έως ιώδες, ενώ το πράσινο σπαράγγι δεν επιτρέπεται να υπερβαίνει τα 27 cm σε μήκος.

Εξαιρουμένων των ποσοτήτων που πωλούνται απευθείας από τον παραγωγό στον καταναλωτή, το προϊόν «Abensberger Spargel» συσκευάζεται σύμφωνα με το πρότυπο UNECE FFV04 (σπαράγγια). Ωστόσο, κατά παρέκκλιση από το εν λόγω πρότυπο, οι απαιτήσεις του ισχύουν επίσης για σπαράγγια με αποχρώσεις από λευκό έως ιώδες όταν η διάμετρός τους είναι μεγαλύτερη από την ελάχιστη τιμή των 5 mm. Επιπλέον, οι θραυσμένοι βλαστοί σπαραγγιών μπορούν επίσης να διατεθούν στο εμπόριο, στην κατηγορία «Bruchspargel» (θραύσματα σπαραγγιών).

Η γεύση του προϊόντος «Abensberger Spargel» χαρακτηρίζεται από το τυπικό έντονο άρωμα που αποπνέει το σπαράγγι. Η συγκομιδή που εκτελείται μία με δύο φορές την ημέρα, ο αντίστοιχα προσεκτικός και κατάλληλος για το προϊόν χειρισμός μετά τη συγκομιδή του σπαραγγιού αποτελούν και την εγγύηση ότι το προϊόν θα φθάσει στους καταναλωτές φρέσκο, ανεξάρτητα από τη διαδικασία που έχει επιλεγεί για τη διάθεσή του.

⁽¹⁾ ΕΕ L 93 της 31.3.2006, σ. 12.

3.3. Πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα):

—

3.4. Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης):

—

3.5. Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής:

Η παραγωγή του προϊόντος «Abensberger Spargel», από την καλλιέργεια έως τη συγκομιδή, πρέπει να εκτελείται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής.

Τα παραγόμενα στην περιοχή του Abensberg σπαράγγια ανήκουν κυρίως στην καλλιεργούμενη ποικιλία των λευκών σπαραγγιών. Η καλλιέργεια των λευκών σπαραγγιών εκτελείται υπόγεια σε μεγάλα αναχώματα. Λόγω της απουσίας ηλιακού φωτός, τα φύτρα, που αναπτύσσονται κατακορύφως στα αναχώματα, δεν πρασινίζουν και δημιουργούν επομένως λευκά ή ερυθρωπά λευκά στελέχη με λευκά ή ιώδη άκρα και μήκος, συνήθως, 22 cm.

3.6. Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ.:

Το σπαράγγι που μόλις έχει συγκομιστεί πρέπει καταρχάς να ξεπλένεται και εν συνεχεία να καθαρίζεται με τρεχούμενο νερό (από το δίκτυο ύδρευσης).

Μετά τη συγκομιδή και τον καθαρισμό, τα κομμένα σπαράγγια πρέπει να ψύχονται αμέσως για να διατηρηθεί η ποιότητά τους. Η εργασία αυτή συνίσταται στην ταχύτερη δυνατή ψύξη του προϊόντος μετά τη συγκομιδή με παγωμένο νερό θερμοκρασίας 1 έως 2 °C. Με τον τρόπο αυτό διατηρούνται η φρεσκάδα, η τρυφερή σύσταση και ο υπόλευκος χρωματισμός του προϊόντος. Με την μέθοδο αυτή επίσης μειώνεται στο ελάχιστο η παραγωγή βακτηρίων και μυκήτων που είναι επιβλαβή για την ποιότητα των σπαραγγιών.

Οι βλαστοί κόβονται στο επιθυμητό μήκος και ταξινομούνται σύμφωνα με τους κανόνες της τέχνης των παραγωγών. Για να γίνει αυτό, το στέλεχος κόβεται προσεκτικά στη βάση του καθέτως προς τον άξονα. Με τον τρόπο αυτό μειώνεται στο ελάχιστο η επιφάνεια κοπής και, συνεπώς, η απώλεια ύδατος και η δυνατότητα εισόδου βακτηρίων. Εάν το στέλεχος είναι κοίλο ή ξυλώδες στη βάση του εφαρμόζεται μια δοκιμασμένη επαγγελματική τεχνική ώστε το μήκος του να είναι μικρότερο των 22 cm, ή των 27 cm στην περίπτωση του πράσινου σπαραγγιού, ώστε να εξασφαλιστεί η βέλτιστη ποιότητα.

Κατόπιν τα σπαράγγια αποθηκεύονται σε θερμοκρασία 1-2 °C, σε χώρο με υψηλό βαθμό υγρασίας, αλλά δεν επιτρέπεται να αποθηκεύονται σε νερό. Η ψυκτική αλυσίδα δεν πρέπει να διακόπτεται από τον παραγωγό. Η συσκευασία, η ψύξη και οι χώροι πώλησης πρέπει να συμμορφώνονται με τις απαιτήσεις υγιεινής.

Οι διαδικασίες που περιγράφηκαν, οι οποίες υπερβαίνουν αισθητά τις ελάχιστες απαιτήσεις που προβλέπονται στη νομοθεσία, εγγυώνται το υψηλό επίπεδο υγιεινής και ποιότητας του προϊόντος.

3.7. Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση:

Το προϊόν «Abensberger Qualitätsspargel» πρέπει, όταν διατίθεται προς πώληση, να φέρει τον ακόλουθο λογότυπο:



4. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής:

Η γεωγραφική περιοχή καλύπτει, ιδίως, το «Sandgürtel» («ζώνη άμμου») μεταξύ Siegenburg, Neustadt an der Donau, Abensberg και Langquaid, και βρίσκεται αποκλειστικά εντός του αγροτικού διαμερίσματος Kelheim.

5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή:

5.1. Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής:

Σε άρθρο του στο οποίο περιγράφει τις οικονομικές δραστηριότητες του τάγματος των Καρμελιτών, ο Maximilian Georg Kroiss αναφέρει ότι η καλλιέργεια σπαραγγιών στην περιοχή Abensberg είχε πιθανώς ξεκινήσει ήδη από το 1730. Στο ίδιο άρθρο υποστηρίζει επίσης ότι ένας άλλος ιστορικός, ο Angrüner, εσφαλμένα υποθέτει ότι τα σπαράγγια καλλιεργήθηκαν για πρώτη φορά στην περιοχή Abensberg περίπου στα 1900. Ο Kroiss υπογραμμίζει επίσης το γεγονός ότι ακόμη και σήμερα το Abensberg είναι διάσημο για τα σπαράγγια του.

Λόγω του βέλτιστου εδάφους και κλίματός της, η περιοχή Abensberg, δηλαδή το «Sandgürtel» zwischen Siegenburg, το Neustadt an der Donau, το Abensberg και το Langquaid, συναποτελούν εξαιρετική περιοχή σπαραγγοκαλλιέργειας. Για παράδειγμα, η μέση ετήσια θερμοκρασία της περιοχής που ανέρχεται σε 9,8 °C και το μέσο ετήσιο ύψος βροχοπτώσεων των 703 mm αποτελούν κατάλληλες κλιματικές συνθήκες για την καλλιέργεια σπαραγγιών. Σύμφωνα με τα γεωγραφικά δεδομένα του εδαφολογικού άτλαντα της Βαυαρίας, τα εδάφη είναι κυρίως αμμώδη. Ταυτοχρόνως, είναι γενικά πιο πλούσια σε ανόργανα άλατα και ιλύ σε σύγκριση με άλλες γνωστές περιοχές σπαραγγοκαλλιέργειας της Γερμανίας. Το γεγονός αυτό προσδίδει στο προϊόν «Abensberger Spargel» την ιδιαίτερα έντονη γεύση του.

Η καλλιέργεια του «Abensberger Spargel» περιορίζεται κυρίως στους ακόλουθους τύπους εδάφους:

- Άμμος (S)
- Ελαφρώς πηλώδης άμμος (Sl)
- Πηλώδης άμμος (Is)
- Έντονα πηλώδης άμμος (SL)

Προκειμένου να είναι εγγυημένα τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του «Abensberger Spargel» που αφορούν τη γεύση και τη φρεσκάδα του, τα οποία οφείλονται στο έδαφος, το προϊόν καλλιεργείται και υποβάλλεται σε χειρισμούς σύμφωνα με τις διαδικασίες που περιγράφονται ανωτέρω.

Υπάρχουν 70 παραγωγοί σπαραγγιών σε μια περιοχή καλλιέργειας έκτασης 210 εκταρίων. Η περιοχή Abensberg είναι μία από τις κύριες σπαραγγοπαραγωγούς περιοχές της Βαυαρίας. Επιπλέον, οι τοπικοί παραγωγοί συνεχώς αναπτύσσουν και βελτιώνουν τις τεχνικές παραγωγής που εφαρμόζουν.

5.2. Ιδιαιτερότητα του προϊόντος:

Η ποιότητα του «Abensberger Spargel» αποδίδεται στους κλιματολογικούς όρους, καθώς και στο είδος των εδαφών που απαντώνται στην οριοθετημένη περιοχή.

Το προϊόν «Abensberger Spargel» εκτιμάται ιδιαίτερος από τους καταναλωτές και έχει εξαιρετική φήμη για τη γεύση του μεταξύ των γευσιγνωστών. Πρόκειται για παραδοσιακή βαυαρική σπεσιαλιτέ και έχει επομένως συμπεριληφθεί στην ηλεκτρονική βάση δεδομένων που τηρεί το Υπουργείο Γεωργίας της Βαυαρίας (<http://www.food-from-bavaria.de>).

Την τελευταία 10ετία, το προϊόν διατίθεται εμπορικά όχι μόνον με την ονομασία «Abensberger Spargel», αλλά και με το συλλογικό καταχωρισμένο εμπορικό σήμα «Abensberger Qualitäts-Spargel». Οι κανόνες για την απονομή του εν λόγω συλλογικού σήματος προβλέπουν την τήρηση αυστηρών απαιτήσεων ποιότητας.

Αυτή η υψηλή ποιότητα σημαίνει ότι οι καταναλωτές είναι διατεθειμένοι να καταβάλλουν ένα επιπλέον τίμημα και, πράγματι, η τιμή του «Abensberger Spargel» είναι ακόμη υψηλότερη και από αυτήν του πασίγνωστου «Schrobenhausener Spargel».

Το προϊόν «Abensberger Spargel» είναι επίσης γνωστό επειδή υπάρχει ένα βιβλίο μαγειρικής ειδικά γραμμένο για αυτό και επειδή, κάθε χρόνο, η «Βασίλισσα των Σπαραγγιών» επιλέγεται για να εκπροσωπήσει την περιοχή ως ιδιαίτερη σπεσιαλιτέ της. Το έτος 2007 εορτάστηκε η 75η επέτειος της σπαραγγοκαλλιέργειας στο Abensberg.

Η ένωση των παραγωγών σπαραγγιού της νότιας Βαυαρίας (Abensberger Qualitätsspargel e.V.) συνιστά τις ποικιλίες εκείνες που ανταποκρίνονται ιδιαίτερα στις γεωπονικές (υπαίθριες δοκιμές) και γευσιγνωστικές απαιτήσεις, με βάση τις οργανοληπτικές δοκιμές που γίνονται με κριτήριο τις προδιαγραφές.

Απαριθμεί τις ποικιλίες αυτές στην αρχική σελίδα της ένωσης στο Διαδίκτυο <http://www.qualitaetsspargel.de> και ενημερώνει τα στοιχεία ετησίως.

- 5.3. *Αντιώδης σχέση που συνδέει τη γεωγραφική περιοχή με την ποιότητα ή τα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΟΠ) ή με μια συγκεκριμένη ιδιότητα, τη φήμη ή άλλα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΓΕ):*

Το σπαράγγι «Abensberger Spargel» οφείλει τις ξεχωριστές ιδιότητές του όχι μόνο στο κλίμα και τα ειδικά εδάφη στην περιοχή, αλλά και στη μακροχρόνια παράδοση της καλλιέργειας του σπαραγγιού στην περιοχή παραγωγής, καθώς και στις εξειδικευμένες γνώσεις των γεωργών που καλλιεργούν τα σπαράγγια επί γενεές ολόκληρες. Χάρη στα ελαφρά αμμώδη αλλά πλούσια σε ανόργανα άλατα και ιλύ εδάφη, σε σύγκριση με άλλες περιοχές παραγωγής, καθώς και με την καθημερινή συγκομιδή, αυτό το σπαράγγι διακρίνεται για τους ιδιαίτερος τρυφερούς βλαστούς με την έντονη γεύση, σε σύγκριση με τα σπαράγγια που καλλιεργούνται σε άλλες περιοχές.

Φήμη:

Λόγω των αυστηρών κανόνων που επιβάλλονται από την ένωση παραγωγών Abensberger Qualitätsspargel (<http://www.qualitaetsspargel.de/index.php/erzeuger/qualitaetsordnung>) όσον αφορά την καλλιέργεια και την επεξεργασία του σπαραγγιού, εκ των οποίων ορισμένες υπερβαίνουν σε μεγάλο βαθμό τις απαιτήσεις που απορρέουν από τη νομοθεσία, μόνον τα εκλεκτότερα «Abensberger Spargel» διατίθενται, εδώ και δεκαετίες, στην αγορά. Σε αυτό το γεγονός οφείλονται η φήμη και η αναγνωρισιμότητα του προϊόντος μεταξύ των καταναλωτών, που μεταφράζονται επίσης στα επίσημα δεδομένα τιμών. Σύμφωνα με αυτά, το «Abensberger Spargel» διατίθεται στην αγορά σε υψηλότερες τιμές από αυτές των σπαραγγιών άλλων προελεύσεων.

Ο τομέας εκμετάλλευσης του σπαραγγιού, ο οποίος καλύπτει σήμερα έκταση περίπου 210 εκταρίων, έχει πλέον μετατραπεί σε έναν από τους βασικότερους οικονομικούς συντελεστές στην περιοχή του Abensberg.

Οι καλλιεργητές που είναι εγκατεστημένοι στη γεωγραφική περιοχή μεταβιβάζουν τις γνώσεις και την πείρα τους που έχουν αποκτήσει στην καλλιέργεια του σπαραγγιού από τη μια γενεά στην άλλη, εδώ και παραπάνω από 70 χρόνια. Αυτές οι γνώσεις και η συγκεκριμένη πείρα αποτελούν τα εχέγγυα για την άριστη ποιότητα, η οποία αποτελεί και τη βάση για την επιτυχημένη εμπορία του.

Η περίοδος του σπαραγγιού στην περιοχή είναι γνωστή ως «πέμπτη εποχή του έτους» και προσελκύει πολλούς ημερήσιους εκδρομείς και τουρίστες από κοντινές και μακρινές περιοχές. Τόσο στα εστιατόρια, όσο και στα σπίτια, τα σπαράγγια αποτελούν το επίκεντρο κάθε γαστρονομικής φροντίδας κατά τη διάρκεια εκείνης της περιόδου του έτους. Συνταγές όλο και πιο ευφάνταστες εκπλήσσουν τόσο τους κατοίκους της περιοχής όσο και τους επισκέπτες που συρρέουν στο Abensberg την περίοδο εκείνη. Οι εβδομαδιαίες αγορές, καθώς και οι αγορές σπαραγγιού επιτυγχάνουν μέσα στο συγκεκριμένο χρονικό διάστημα το μεγαλύτερο μέρος του κύκλου εργασιών τους από τα προϊόντα σπαραγγιού.

Από το 1996 στέφεται κάθε έτος η «βασιλίσσα σπαραγγιού του Abensberg» (Abensberger Spargelkönigin). Συμμετέχει σε πολυάριθμες εκδηλώσεις στο Ραδιόφωνο, τον Τύπο, και την τηλεόραση και συμβάλλει στην εξάπλωση της άριστης φήμης του «Abensberger Spargel» πολύ μακρύτερα από την ίδια την περιοχή.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών:

[Άρθρο 5 παράγραφος 7 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006]

Markenblatt Τεύχος 19 της 14ης Μαΐου 2010, μέρος 7a-aa, σ. 8178

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