

## OTROS ACTOS

## COMISIÓN EUROPEA

**Publicación de una solicitud con arreglo al artículo 6, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios**

(2012/C 55/08)

La presente publicación otorga un derecho de oposición, de conformidad con el artículo 7 del Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo <sup>(1)</sup>. Las declaraciones de oposición deben llegar a la Comisión en un plazo de seis meses a partir de la presente publicación.

## DOCUMENTO ÚNICO

## REGLAMENTO (CE) N° 510/2006 DEL CONSEJO

## «ABENSBERGER SPARGEL/ABENSBERGER QUALITÄTSSPARGEL»

N° CE: DE-PGI-0005-0852-26.01.2011

IGP ( X ) DOP ( )

1. **Denominación:**

«Abensberger Spargel/Abensberger Qualitätsspargel»

2. **Estado miembro o tercer país:**

Alemania

3. **Descripción del producto agrícola o alimenticio:**3.1. *Tipo de producto:*

Clase 1.6. Frutas, hortalizas y cereales frescos o transformados

3.2. *Descripción del producto que se designa con la denominación indicada en el punto 1:*

El espárrago (*Asparagus officinalis*) pertenece a la familia de las *Asparagaceae*. Los turiones comestibles son los brotes de una mata perenne, que se comercializan pelados o sin pelar. Los «Abensberger Spargel» se cultivan con arreglo a las mejores prácticas agrícolas.

Cuando son blancos o violetas, los «Abensberger Spargel» no pueden tener más de 22 cm de longitud. Cuando son verdes, no pueden tener más de 27 cm de longitud.

Salvo en caso de venta directa del productor al consumidor, los «Abensberger Spargel» se acondicionan conforme a la norma CEPE/ONU FFV04 (espárragos). Ahora bien, esta norma también se aplica a los espárragos blancos y violeta de un diámetro mínimo de 5 mm. Además, los trozos de espárrago pueden comercializarse en la categoría «Bruchspargel» (espárragos partidos).

El sabor del «Abensberger Spargel» se caracteriza por un aroma típicamente acentuado y especiado. El producto se cosecha una o dos veces al día, y después es manipulado con cuidado y de forma apropiada con el fin de garantizar al consumidor la frescura exigida independientemente del canal de comercialización elegido.

(1) DO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

3.3. *Materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados):*

—

3.4. *Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal):*

—

3.5. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida:*

La producción del «Abensberger Spargel», de la plantación a la recogida, debe tener lugar en la zona geográfica delimitada.

El espárrago producido en la región de Abensberg es esencialmente la variedad cultivada de espárrago blanco. El cultivo es subterráneo y se efectúa dentro de grandes montículos de tierra. Debido a la ausencia de luz, los brotes, que crecen verticalmente en los montículos, no verdean, y dan nacimiento a tallos blancos o blanco-rojizos con puntas blancas a violetas, generalmente limitadas a 22 cm de longitud.

3.6. *Normas especiales sobre el corte, el rallado, el envasado, etc.:*

Los espárragos recién recolectados primero deben ser lavados y a continuación limpiados con agua fresca (de grifo).

Tras la recolección y la limpieza, los espárragos cortados se someten a una refrigeración ultra-rápida para preservar su calidad. La operación consiste en refrescarlos lo más rápidamente posible después de la recolección con agua helada a una temperatura de 1 a 2 °C, para que conserven su frescura, su ternura y su color marfil. De esta forma, también se reduce la proliferación de bacterias y hongos perjudiciales para su calidad.

A continuación, los turiones se cortan a la longitud deseada y se clasifican según las reglas del arte. El corte de los turiones es regular, en ángulo recto con respecto al eje. Se reduce así la superficie de corte y con ella la pérdida de agua y la entrada de bacterias. Cuando los turiones son huecos o fibrosos en la base, se reduce su longitud (menos de 22 cm, o, en el caso de los espárragos verdes, de 27 cm), para garantizar la máxima calidad.

A continuación, los espárragos se almacenan a una temperatura de entre 1 y 2 °C en un local muy húmedo (99 %), pero no en agua. El productor no puede romper en ningún caso la cadena del frío. Los locales de acondicionamiento, las cámaras frigoríficas y, en su caso, los locales de venta deben cumplir todas las condiciones de higiene.

Los procedimientos anteriores, que superan ampliamente los requisitos legales mínimos, contribuyen a garantizar al producto un nivel elevado de higiene y calidad.

3.7. *Normas especiales sobre el etiquetado:*

Además, cuando se ponen en venta, los espárragos de la denominación «Abensberger Spargel» deben llevar el logotipo que se reproduce a continuación.



#### 4. Descripción sucinta de la zona geográfica:

La zona geográfica cubre esencialmente el denominado «cinturón de arena», situado entre Siegenburg, Neustadt an der Donau, Abensberg y Langquaid, y está localizada íntegramente en la comarca de Kelheim.

#### 5. Vínculo con la zona geográfica:

##### 5.1. *Carácter específico de la zona geográfica:*

Como se desprende de una descripción de Maximilian Georg Kroiss de las actividades económicas de la orden mendicante de los Carmelitas calzados, el espárrago probablemente ya se cultivaba en la región de Abensberg en 1730. En la misma fuente también se menciona que el historiador Angrüner se equivoca cuando sitúa el cultivo del espárrago en esta región en torno al año 1900. Además, Kroiss subraya que Abensberg sigue siendo muy conocida hoy en día por sus espárragos.

La región de Abensberg, que corresponde al «cinturón de arena» situado entre Siegenburg, Neustadt an der Donau, Abensberg y Langquaid, es especialmente adecuada para el cultivo del espárrago debido a sus óptimas condiciones edafoclimáticas. Con una temperatura anual media de 9,8 °C y un volumen anual medio de precipitaciones de 703 mm, la comarca ofrece condiciones climáticas favorables para esta producción. Según el sistema de información sobre el suelo de Baviera (Geodaten-Atlas des Bodeninformati onssystem s Bayern), los suelos de esta zona son predominantemente arenosos. Paralelamente, son generalmente más ricos en minerales y en limo que en las otras zonas de producción conocidas de Alemania, lo que confiere al «Abensberger Spargel» su sabor especialmente intenso y especiado.

El cultivo del «Abensberger Spargel» se limita principalmente a los tipos de suelo siguientes:

- Arenoso (S)
- Arenoso ligeramente limoso (SI)
- Arenoso limoso (IS)
- Arenoso fuertemente limoso (SL)

Con el fin de garantizar las características específicas vinculadas con los suelos del «Abensberger Spargel» en materia de sabor y frescura, el producto se cultiva y se trata con arreglo a los procedimientos descritos anteriormente.

En una superficie de 210 hectáreas hay aproximadamente 70 empresas dedicadas a la producción de esta especialidad. La región de Abensberg es una de las principales zonas de producción de espárragos de Baviera. Por otra parte, los agricultores de esta región han desarrollado y mejorado constantemente sus técnicas de cultivo.

##### 5.2. *Carácter específico del producto:*

La calidad del «Abensberger Spargel» está vinculada a las condiciones climáticas ya mencionadas y a los tipos de suelos de la zona geográfica definida.

Los «Abensberger Spargel» son muy apreciados por los consumidores y considerados un plato exquisito por los entendidos. Estos espárragos son una especialidad tradicional bávara que figura también en la base de datos en internet de especialidades tradicionales (<http://www.food-from-bavaria.de>), gestionada por el Ministerio bávaro de Agricultura y Bosques (Bayerisches Staatsministerium für Landwirtschaft und Forsten).

Desde hace diez años, este producto se comercializa, no solo con la denominación «Abensberger Spargel», sino también con la marca colectiva registrada «Abensberger Qualitäts-Spargel», en cuyos estatutos se establecen unas exigencias de calidad muy estrictas.

La alta calidad del producto hace que el consumidor esté dispuesto a pagar un precio más elevado. Así, los «Abensberger Spargel» se venden a un precio que supera incluso el de los famosos espárragos de Schrobenhausen («Schrobenhausener Spargel»).

El hecho de que se haya publicado un libro de cocina sobre los «Abensberger Spargel» es una prueba más de su gran fama. Además, cada año se celebra la elección de la «Abensberger Spargelkönigin» (reina del espárrago), que promueve esta noble hortaliza de la región. En el año 2007, la ciudad de Abensberg celebró el 75 aniversario del cultivo del espárrago en pleno campo.

La asociación de productores Abensberger Qualitätsspargel e.V. recomienda las variedades que responden especialmente a las exigencias agronómicas (ensayos sobre el terreno) y gustativas sobre la base de pruebas sensoriales en relación con el pliego de condiciones.

La lista de variedades en cuestión, actualizada anualmente, se encuentra en el sitio internet de la asociación en la dirección: <http://www.qualitaetsspargel.de/>

5.3. *Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto (en el caso de las DOP) o una cualidad específica, la reputación u otras características del producto (en el caso de las IGP):*

El «Abensberger Spargel» no debe sus cualidades específicas únicamente al clima y a los suelos particulares de la región sino también a la larga tradición de cultivo del espárrago en la zona de producción y a la experiencia de los agricultores que lo cultivan desde hace generaciones. Gracias a los suelos ligeros, arenosos y, sin embargo, ricos en minerales y un poco más ricos en limos en comparación con otras zonas de producción, así como a la recolección diaria, este espárrago se distingue por los turiones especialmente tiernos y un sabor más especiado e intenso que los espárragos cultivados en otras regiones.

Reputación:

Debido a las estrictas normas impuestas por la asociación de productores Abensberger Qualitätsspargel (<http://www.qualitaetsspargel.de/index.php/erzeuger/qualitaetsordnung>) sobre el cultivo y el tratamiento del espárrago, algunas de las cuales superan ampliamente la norma legal, solo los «Abensberger Spargel» de la más alta calidad se comercializan desde hace décadas. De entonces vienen la reputación y el renombre de este producto entre los consumidores, que se refleja también en los datos de los precios oficiales. El «Abensberger Spargel» puede alcanzar en el mercado precios más elevados que los espárragos de otros orígenes.

El cultivo del espárrago abarca en la actualidad una superficie aproximada de 210 ha y se ha convertido en uno de los principales sectores económicos de la región de Abensberg.

Los productores situados en la zona geográfica transmiten sus conocimientos y su experiencia en el cultivo del espárrago de generación en generación desde hace más de 70 años, lo que garantiza la más alta calidad, condición del éxito comercial.

La temporada del espárrago en la región es una «quinta temporada», que atrae a numerosos curiosos y turistas procedentes de los alrededores o de lugares más alejados. Durante este período del año, tanto las familias como los restaurantes dan prioridad a los espárragos en sus menús. Recetas cada vez más imaginativas sorprenden a autóctonos y visitantes que acuden en masa a Abensberg y las ventas de los mercados semanales alcanzan mayores volúmenes de ventas con los productos a base de espárragos.

Desde 1996, la ciudad de Abensberg elige cada año su «reina del espárrago», la cual ofrece numerosas entrevistas en radio, prensa y televisión y contribuye a la fama del «Abensberger Spargel» mucho más allá de las fronteras de la región.

**Referencia a la publicación del pliego de condiciones:**

[Artículo 5, apartado 7, del Reglamento (CE) nº 510/2006]

Markenblatt, cuaderno 19 de 14 de mayo de 2010, parte 7a-aa, p. 8178

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

---