

Nõukogu määruse (EÜ) nr 510/2006 (põllumajandustoodete ja toidu geograafiliste tähiste ja päritolunimetuste kaitse kohta) artikli 6 lõike 2 kohase taotluse avaldamine

(2012/C 125/06)

Käesoleva dokumendi avaldamine annab õiguse esitada vastuväiteid vastavalt nõukogu määruse (EÜ) nr 510/2006 ⁽¹⁾ artiklile 7. Komisjon peab vastuväited kätte saama kuue kuu jooksul alates käesoleva dokumendi avaldamise kuupäevast.

KOONDDOKUMENT

NÕUKOGU MÄÄRUS (EÜ) nr 510/2006

„SPARGEL AUS FRANKEN”/„FRÄNKISCHER SPARGEL”/„FRANKEN-SPARGEL”

EÜ nr: DE-PGI-0005-0804-17.03.2010

KGT (X) KPN ()

1. Nimetus:

„Spargel aus Franken”/„Fränkischer Spargel”/„Franken-Spargel”

2. Liikmesriik või kolmas riik:

Saksamaa

3. Põllumajandustoote või toidu kirjeldus:

3.1. Toote liik:

Klass 1.6. Puuviljad, köögiviljad ja teraviljad töötlemata ja töödeldud kujul.

3.2. Toote kirjeldus, mida punktis 1 esitatud nimetus tähistab:

Nimetusega „Spargel aus Franken” tähistatakse sparglipüsiku (*Asparagus officinalis* L.) söödavaid võrseid, mis on kasvatatud ja koristatud eranditult Frangimaa geograafilises piirkonnas valge sparglina (alaliik: violetne spargel) ja roheline sparglina (alaliik: rohe-violetne spargel).

Valget sparglit kasvatatakse vagudes mulla all. Mulla sees päikesevalguse eest kaitstuna jäävad spargli-
taimed valgeks. Olenevalt sordist ja mulla valgusläbilaskevõimest võib valge spargli tipuosa omandada ka roosa kuni purpurvioletse värvuse. Valget ja violetset sparglit nimetatakse ka pleekinud spargliks.

Rohelise spargli võrsed kasvavad mullapinnast välja. Päikesevalgusest tingitud fotosünteesiga moodustub klorofüll, mis põhjustab sparglivarte roheline värvuse. Sortide erinevuse tõttu võib roheline spargel olla ka osaliselt violetse värvusega.

Toote „Fränkischer Spargel” kvaliteedi ja eriliste omaduste tagamiseks toodetakse Frangimaa sparglit hea põllumajandustava eeskirjade kohaselt. Pärast puhastamist ja pakendamist müüakse sparglit kehtivate ELi turustamisstandardite kohaselt.

Lisaks välistele omadustele (turustamisstandardid) erineb „Fränkischer Spargel” muu päritoluga sparglist ka oma kvaliteedi poolest (peenekiulisus, mahedalt aromaadne maitse, mõruainete vähene määr) ja selle poolest, et seda kasvatatakse ja koristatakse üksnes Frangimaa geograafilises piirkonnas.

Kõnealusele sparglile iseloomuliku kvaliteedi tagamiseks lähtuvad tootjad käesolevale spetsifikaadile erilisel viisil vastavate sortide valikul Baieri liidumaal tehtud sordikatsetest. Igal aastal teavitatakse sparglikasvatajaid sordisoovitustest. Ilmastikupõhine koristus ning sellele järgnev hoolikas ja tooteko-
hane käsitlemine tagavad tarbija jaoks värsket toote turustusteevõrgu valikust sõltumata.

⁽¹⁾ ELT L 93, 31.3.2006, lk 12.

3.3. *Tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul):*

—

3.4. *Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul):*

—

3.5. *Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas:*

Spargli tootmine alates kasvatamisest kuni saagikoristuseni peab toimuma Frangimaa määratletud geograafilises piirkonnas.

3.6. *Erieeskirjad viilutamise, riivimise, pakendamise jm kohta:*

—

3.7. *Erieeskirjad märgistamise kohta:*

—

4. **Geograafilise piirkonna täpne määratlus:**

Frangimaa geograafiline piirkond hõlmab kõiki Saksamaa Liitvabariigi Baieri liidumaa Alam-, Kesk- ja Ülem-Frangimaa halduspiirkonna sparglikasvatusalasid.

5. **Seos geograafilise piirkonnaga:**

5.1. *Geograafilise piirkonna eripära:*

Sparglit „Fränkischer Spargel“ kasvatatakse Frangimaa tüüpilistel triiase ajastu savimuldadel ning Põhja-Baieri küngastiku, Frangimaa platoo ning Spessarti ja Rhöni piirkonna juura ja triiase ajastu liivmuldadel keskmiselt 200–300 m kõrgusel asuvates kasvukohtades. Spargli kasvatustingimusi kujundavad nii keskmiselt 1 500 päikesepaistelist tundi aastas, aasta keskmine temperatuur 10 °C kui ka keskmine sademete hulk 600 mm aastas. Päikesepaiste ja temperatuurid soodustavad mulla varajast soojenemist. Ühtlaselt jaotunud sademete hulk 40–60 mm kuus tagab taimede korrapärase kasvamise. Frangimaa sparglikasvatuse tingimusi on võimalik jälgida spargli temperatuuri käsitleva teenistuse projekti raames teostatud mullatemperatuuri mõõtmistulemuste abil.

Eespool nimetatud geograafilise eripära tõttu on Alam-, Kesk- ja Ülem-Frangimaa halduspiirkonnad olnud traditsiooniliselt tuntud kõrgelt arenenud sparglikasvatusaladena. Valge spargli koristamisel kasutatakse traditsiooniliselt nn pimetoiget. Selle koristusmeetodi puhul lõigatakse sparglivõrse pika lõike-noaga taime küljest lahti, ilma et võrse ümbert kogu mulda eemaldataks.

Tõendeid traditsioonilise sparglikasvatuse kohta võib leida juba autor Florinuse 1702.–1722. aasta väljaannetes (Baieri riiklik raamatukogu). Frangimaa sparglikasvatuse algust käsitlevad täiendavad ajaloolised allikad on teada ajavahemikust 1799–1858 Bambergi (Ülem-Frangimaa) ümbrusest. Neist ürikutest nähtub, et sparglikasvatus algas umbes 1860. aastal Kitzingeni maakonnas (Alam-Frangimaa). 1876. aasta Markt Eggolsheimi (Ülem-Frangimaa) ajaloolises ülevaates on juttu piirkonna sparglikasvatusest 1670. aastal.

Sajandite jooksul on Frangimaa sparglikasvatus arenenud tänase päevani oluliseks kulinaarse ja kultuurilise tähtsusega majandusharuks. 2000. aastal kasvatati Frangimaal sparglit 670 hektaril (Ülem-Frangimaa: 77,18 ha, Kesk-Frangimaa 264,62 ha, Alam-Frangimaa 327,61 ha), mis moodustab 41 % Baieri liidumaa sparglikasvatusalast.

5.2. *Toote eripära:*

Spargli „Fränkischer Spargel“ puhul hinnatakse eelkõige toote peenekiulisust, mahedalt aromaatsset maitset ja mõruainete vähest määra. Juba 1858. aasta ajakirjas „Die Gartenlaube“ (koopia trükitud Elayne Werneri raamatus „Fränkisches Leben — fränkischer Brauch“, W. Ludwig Verlag, 1992) nimetatakse traditsiooniliseks tähistamiseks kasutatud spargleid.

Hea mainega Frangimaa sparglid on saavutanud üldise tuntuse nii kasvatuspiirkonnas kui ka sellest kaugemal. Sellest annab muu hulgas tunnistust ka meedias Frangimaa sparglite kajastamine delikatesidena. Frangimaa sparglikuninganna valitakse ametisse alates 1998. aastast iga kahe aasta järel.

Frangimaa sparglikuninganna ja Frangimaa piirkondlikud spargliprintsessid saavad suure tähelepanu osaliseks. Frangimaa arvukatest sparglipidudest on kõige tuntum Nürnbergi sparglilaat. Igal aastal on Frangimaa sparglihooja (mille esimese spargli sümbolse löike teeb sageli Baieri põllumajandusminister) avamisest juttu nii piirkonna ajalehtedes kui ka Baieri liidumaa ülejäänud osade meedias. Spargli saagikoristus lõpeb traditsiooniliselt jaanipäeval, 24. juunil.

- 5.3. Põhjuslik seos geograafilise piirkonna ja (kaitstud päritolunimetusega) toote kvaliteedi või omaduste vahel või (kaitstud geograafilise tähisega) toote erilise kvaliteedi, maine või muude omaduste vahel:

Spargli „Fränkischer Spargel“ eriline kvaliteet ja maitse on tingitud Frangimaa mullastiku, kliima ja sparglikasvatavate aja jooksul kujunenud tootmise oskusteabe ainulaadsest kombinatsioonist.

Frangimaa sparglikasvatavate teadmisi on põlvest põlve edasi antud. Sparglikasvatuse ainulaadset oskusteavet täiendavad kaasaegsed uurimistööd (*Bayerische Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau und Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft*), piirkonna põldkatsed (Albertshofen ja Eckental), tootjate koolitused (sparglipäevad) ning teave sparglikasvatavatele (sparglikasvatavate ühingu *Spargel-Erzeugerverbandes Franken e.V.* spargliteemalised ringkirjad ning Kitzingeni ja Fürthi põllumajandusametite jagatav teave). Need kogemused ja oskusteave kajastuvad Frangimaa spargli kõrges kvaliteedis.

Viide spetsifikaadi avaldamisele:

(Määruse (EÜ) nr 510/2006 artikli 5 lõige 7)

20. märtsi 2009. aasta väljaanne Markenblatt, 12. köide, 7a-aa osa, lk 4.

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