

MUUT SÄÄDÖKSET

EUROOPAN KOMISSIO

Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta annetun neuvoston asetuksen (EY) N:o 510/2006 6 artiklan 2 kohdassa tarkoitettu hakemuksen julkaiseminen

(2012/C 55/08)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa hakemusta neuvoston asetuksen (EY) N:o 510/2006 ⁽¹⁾ 7 artiklassa tarkoitetulla tavalla. Vastaväitteet on toimitettava komissiolle kuuden kuukauden kuluessa tästä julkaisemisesta.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

NEUVOSTON ASETUS (EY) N:o 510/2006

”ABENSBERGER SPARGEL/ABENSBERGER QUALITÄTSSPARGEL”

EY-N:o: DE-PGI-0005-0852-26.01.2011

SMM (X) SAN ()

1. **Nimi:**

”Abensberger Spargel/Abensberger Qualitätsspargel”

2. **Jäsenvaltio tai kolmas maa:**

Saksa

3. **Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus:**3.1 *Tuotelaji:*

Luokka 1.6 – Hedelmät, vihannekset ja viljat sellaisenaan tai jalostettuina

3.2 *Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta:*

Parsa (*Asparagus officinalis*) kuuluu *Asparagaceae*-heimoon. Monivuotisen kasvin syötävä osa eli versot myydään kuorittuina tai kuorimattomina. Abensberger Spargel -parsaa tuotetaan hyvän maatalouskäytännön sääntöjä noudattaen.

Vaalean (valkoisen tai violetin) Abensberger Spargel -parsan pituus saa olla enintään 22 cm ja vihreän 27 cm.

Abensberger Spargeliin sovelletaan UNECE-standardia FFV04 (*Asparagus*), lukuun ottamatta niitä parsieriä, jotka tuottaja myy kuluttajille suoraan. Tätä standardia sovelletaan kuitenkin myös sellaisen valkoiseen ja violettiin parsaan, joka on läpimitaltaan vähintään 5 mm. Lisäksi parsan osia voidaan myydä paloina.

Abensberger Spargel -parsan maulle on luonteenomaista voimakas ja mausteinen parsan aromi. Parsa korjataan kerran tai kaksi kertaa päivässä. Parsan huolellinen ja asianmukainen käsittely korjuun jälkeen takaa, että kuluttajien saatavilla on tuotetta Abensberger Spargel -parsaa toimituskanavasta riippumatta.

⁽¹⁾ EUVL L 93, 31.3.2006, s. 12.

3.3 Raaka-aineet (ainoastaan jalostetut tuotteet):

—

3.4 Rehu (ainoastaan eläinperäiset tuotteet):

—

3.5 Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella:

Abensberger Spargel -parsan tuotannon on viljelystä sadonkorjuuseen tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella.

Abensbergin viljelyalueella tuotettu parsa on pääasiassa vaaleaa parsaa. Sen maanalainen tuotanto tapahtuu suurissa maapenkereissä, joissa ylöspäin kasvavat versot eivät auringonvalon puuttuessa pääse vihertymään. Tällöin versoista kehittyvät valkoisia tai mahdollisesti hieman vaaleanpunertavia, ja niiden pään väri vaihtelee valkoisesta violettiin. Versot katkaistaan yleensä 22 cm:n pituisiksi.

3.6 Viipalointia, raastamista, pakkaamista jne. koskevat erityiset säännöt:

Suoraan pellolta tulevat parsat on ensin huuhdeltava vedellä ja pestävä sen jälkeen juomavedellä (vesijohtovedellä).

Korjuun ja puhdistamisen jälkeen parsa jäädytetään nopeasti, jotta sen laatu säilyy. ”Nopealla jäädyttämällä” tarkoitetaan tuotteen jäädyttämistä mahdollisimman pian sadonkorjuun jälkeen jäävedellä, jonka lämpötila on 1–2 °C. Näin tuotteen tuoreus ja pehmeys sekä norsunluun valkea väri säilyvät. Tällä toimenpiteellä voidaan rajoittaa mahdollisimman vähiin laatua heikentävien bakteerien ja sienten kehittyminen.

Sen jälkeen varret leikataan asianmukaisesti pituussuunnassa ja lajitellaan. Versot leikataan alaosastaan kohtisuoraan, ei viistoon, akseliin nähden. Tällöin leikkauspinta jää mahdollisimman pieneksi, mikä vähentää nestehävikkiä ja estää tehokkaasti bakteeritartunnat. Jos verso on ontto tai alaosastaan puumainen, se katkaistaan asianmukaisesti lyhyemmäksi kuin 22 cm (27 cm, kun kyseessä on vihreä pars) korkean laadun varmistamiseksi.

Sitten tuote varastoidaan 1–2 °C:een lämpötilassa paikkaan, jonka ilmankosteus on erittäin korkea (99 %), mutta ei kuitenkaan veteen. Tuottaja ei saa katkaista kylmäketjua. Käsittely-, kylmäsäilytys- ja myyntitilojen on vastattava hygieniavaatimuksia.

Edellä mainitut menettelyt ylittävät huomattavasti lainsäädännössä edellytetyt vähimmäisvaatimukset, ja niillä halutaan varmistaa tuotteen korkea hygienia- ja laatuaso.

3.7 Merkintöjä koskevat erityiset säännöt:

Myytäväksi tarkoitettuun Abensberger Qualitätsspargel -parsaan on kiinnitettävä seuraava tunnus:



4. Maantieteellisen alueen tarkka raja:

Maantieteellinen alue kattaa erityisesti ns. hiekkavyöhykkeen (*Sandgürtel*), joka sijaitsee Siegenburgin, Neustadt an der Donau, Abensbergin ja Langquaidin välissä Kelheimin piirikunnassa.

5. Yhteys maantieteelliseen alueeseen:

5.1 Maantieteellisen alueen erityisyys:

Maximilian Georg Kroissin laatimasta kuvauksesta karmeliittasääntökunnan taloudellisesta toiminnasta ilmenee, että parsaa viljeltiin Abensbergissä todennäköisesti jo vuonna 1730. Kuvauksessa mainitaan myös, että historioitsija nimeltä Angrüner on väärässä olettaessaan, että parsaa ei viljelty Abensbergissä ennen vuotta 1900. Kroiss korostaa myös, että Abensberg on vielä nykyäänkin kuuluisa parsastaan.

Abensbergin alue eli ns. hiekkavyöhyke (*Sandgürtel*), joka sijaitsee Siegenburgin, Neustadt an der Donau, Abensbergin ja Langquaidin välissä, on maaperä- ja ilmasto-olosuhteiltaan erinomaista parsanviljelyaluetta: keskimääräinen vuosittainen lämpötila on 9,8 °C ja keskimääräinen vuosittainen sademäärä 703 mm. Alueen maaperä on Baijerin maaperäkartaston mukaan pääosin hiekkamaata. Samalla se on yleensä kivennäis- ja silttipitoisempaa kuin muilla Saksan tunnetuilla parsanviljelyalueilla, mistä johtuu Abensberger Spargel -parsan erityisen voimakas ja mausteinen maku.

Abensberger Spargel -parsaa viljellään pääasiassa seuraaventyypisissä maassa:

- Hiekka (S)
- Hieman savinen hiekka (SI)
- Savinen hiekka (IS)
- Erittäin savinen hiekka Sand (SL)

Maaperästä johtuvien Abensberger Spargel -parsan makuun ja tuoreuteen liittyvien erityisominaisuuksien varmistamiseksi tuotteen viljely ja käsittely tapahtuvat edellä esitettyjen vaatimusten mukaisesti.

Abensbergin alueella toimii noin 70 parsantuottajaa, joiden käytössä oleva viljelyala on 210 hehtaaria. Alue on yksi Baijerin tärkeimmistä parsanviljelyalueista. Lisäksi alueen viljelijät kehittävät ja parantavat viljelytekniikoitaan jatkuvasti.

5.2 Tuotteen erityisyys:

Abensberger Spargel -parsan laatu perustuu edellä kuvattuihin ilmasto-oloihin ja yksilöidyn maantieteellisen alueen maaperään.

Abensberger Spargel -parsalla on kuluttajien keskuudessa erittäin hyvä maine, ja parsasiantuntijat pitävät sitä erityisenä herkkuna. Se on perinteinen baijerilainen erikoisuus, joka on myös sisällytetty Baijerin maa- ja metsätalousministeriön ylläpitämään perinneruokien internet-tietokantaan (<http://www.food-from-bavaria.de>).

Abensberger Spargel -parsaa on myyty jo kymmenen vuoden ajan myös kollektiivisella tavaramerkillä ”Abensberger Qualitäts-Spargel”, jonka myöntäminen edellyttää, että tuote on korkealaatuinen.

Kuluttajat ovat valmiita maksamaan korkeasta laadusta, ja Abensberger Spargel -parsan hintataso onkin tunnetun Schrobenshausener Spargel -parsan hintatasoa korkeampi.

Abensberger Spargel on niin tunnettu tuote, että siitä on tehty jopa keittokirja. Lisäksi joka vuosi valitaan parsakuningatar edistämään tämän alueen arvostetun tuotteen myyntiä. Vuonna 2007 Abensbergissä juhlittiin parsanviljelyn 75:tä juhlavuotta.

Laadukkaan Abensberger Spargel -parsan tuottajajyhdistys (Erzeugergemeinschaft Abensberger Qualitätsspargel e.V.) suosittelee erityisesti niitä lajikkeita, jotka täyttävät viljelyyn (peltokeet) ja makuun (aistinvaraiset testit) liittyvät eritelmän vaatimukset.

Se luettelee kyseiset lajikkeet kotisivullaan <http://www.qualitaetsspargel.de/> ja päivittää tiedot vuosittain.

5.3 *Syy-seuraussuhde, joka yhdistää maantieteellisen alueen seuraaviin: tuotteen laatu tai ominaisuudet (kun kyseessä SAN) tai tuotteen erityislaatu, maine tai muut ominaisuudet (kun kyseessä SMM):*

Abensberger Spargel -parsan erityisominaisuudet eivät johdu pelkästään alueen ilmastosta ja erityisestä maaperästä vaan myös alueen parsanviljelyn pitkästä perinteestä ja viljelijöiden sukupolvien myötä kehittyneestä osaamisesta. Kevyen ja hiekkaisen mutta muihin viljelyalueisiin verrattuna kivennäispitoisemman ja hieman silttipitoisemman maaperän sekä päivittäin tapahtuvan sadonkorjuun ansiosta Abensberger Spargel erottuu erityisen pehmeiden, muilla alueilla viljeltyyn parsaan verrattuna mausteisempien ja voimakkaamman makuisten versojensa vuoksi.

Maine:

Abensberger Qualitäts-Spargel -tuottajayhdistyksen parsan viljelyä ja käsittelyä koskevien tiukkojen, osittain lainsäädännön vaatimukset selvästi ylittävien sääntöjen (<http://www.qualitaetsspargel.de/index.php/erzeuger/qualitaetsordnung>) ansiosta jo usean vuosikymmenen ajan markkinoille on tarjottu ai-noastaan korkealaatuista Abensberger Spargel -parsaa. Tästä syystä tuotteella on erittäin hyvä maine kuluttajien keskuudessa, mikä ilmenee myös virallisista hintatiedoista. Abensberger Spargel -parsan hinta markkinoilla onkin muuta alkuperää olevaa parsaa korkeampi.

Parsanviljely kattaa nykyisin noin 210 hehtaaria, ja siitä onkin kehittynyt yksi alueen elinkeinoelämän tärkeimmistä aloista.

Maantieteellisellä alueella toimivat tuottajat ovat siirtäneet osaamisensa ja kokemuksensa sukupolvelta toiselle jo yli 70 vuoden ajan. Tämä takaa parhaan mahdollisen laadun, johon tuotteen menestyksekkäs markkinointi perustuu.

Parsasesonki on alueella ”viides vuodenaika”, ja se houkuttelee kävijöitä ja matkailijoita läheltä ja kaukaa. Sesongin aikana parsaa on kunniaapaikalla sekä kotitalouksissa että ravintoloissa. Parsasesongin aikana ravintolat tarjoavat paikallisille ja muualta Abensbergiin saapuville kävijöille mitä kekseliäimpiä yllätyksiä, ja suurin osa markkinoiden ja torien liikevaihdosta on silloin peräisin parsatuotteista.

Vuodesta 1996 valitaan vuosittain Abensbergin parsakuningatar, joka on näkyvästi esillä tiedotusvälineissä ja viestii Abensberger Spargel -parsan nauttimasta maineesta myös kauas alueen rajojen ulkopuolelle.

Eritelmän julkaisutiedot:

(Asetuksen (EY) N:o 510/2006 5 artiklan 7 kohta)

Markenblatt nide 19, 14 päivänä toukokuuta 2010, osa 7a-aa, s. 8178.

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