

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

(2012/C 125/06)

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

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

NEUVOSTON ASETUS (EY) N:o 510/2006

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

EY-N:o: DE-PGI-0005-0804-17.03.2010

SMM (X) SAN ()

1. **Nimi:**

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

2. **Jäsenvaltio tai kolmas maa:**

Saksa

3. **Elintarvikkeen tai maataloustuotteen kuvaus:**

3.1 *Tuotelaji:*

Luokka 1.6 – Hedelmät, vihannekset ja viljat sellaisenaan tai jalostettuina

3.2 *Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta:*

Nimi ”Spargel aus Franken” viittaa yksinomaan Frankenin maantieteellisellä alueella viljeltyihin ja korjattuihin *Asparagus officinalis* L. -lajin syötäviin versoihin, jotka jaotellaan toisaalta valkoiseen parsaan ja sen violettiin värimuunnokseen ja toisaalta vihreään parsaan ja sen violettiin ja vihreään vivahtavaan värimuunnokseen.

Valkoista parsaa viljellään maapenkereissä. Koska versot kasvavat suojassa auringonvalolta, ne jäävät kalpeiksi. Lajikkeiden välisistä eroista ja maan valonläpäisykyvystä riippuen valkoisen parsan verson pää voi vivahtaa myös vaaleanpunertavaan tai violettiin/purppuranpunaiseen. Valkoista ja violettiä parsaa voidaan myös kutsua vaaleaksi parsaksi.

Vihreän parsan versot kasvavat maasta ylöspäin. Auringonvalon käynnistämä yhteyttäminen johtaa vihreään väriin vaikuttavan klorofyllin muodostumiseen. Lajikkeiden välisistä eroista johtuen vihreän parsan väri voi myös vivahtaa osittain violettiin.

Fränkischer Spargel -parsan laatuvaatimusten täyttymisen ja erityisominaisuuksien varmistamiseksi sen tuotannossa noudatetaan hyvän viljelykäytännön mukaisia sääntöjä, ja kauppakunnon ja pakkaamisen jälkeen parsaa pidetään kaupan voimassa olevien EU:n vaatimusten mukaisesti.

Fränkischer Spargel erottuu muuta alkuperää olevasta parsasta ulkoisten ominaisuuksiensa (kaupan pitämistä koskevat vaatimukset) ohella myös sisäisten laatuominaisuuksiensa (hienosyinen, miedon aromaattinen maku, vähäinen karvaus) ansiosta, ja sitä viljellään ja korjataan ainoastaan Frankenin maantieteellisellä alueella.

Sisäisen laadun varmistamiseksi tuottajat valikoivat Baijerissa tehtyjen lajikekokeiden perusteella sellaiset lajikkeet, jotka vastaavat juuri edellä mainittuja erityisominaisuuksia. Viljelijöille tiedotetaan vuosittain lajikesuosituksista. Jakelukanavasta riippumatta tuotteen tuoreus varmistetaan myös ajankohdan sääntöihin sopeutetun jatkuvan sadonkorjuun ja sen jälkeen tapahtuvan asianmukaisen käsittelyn avulla.

⁽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:

Parsan viljelyn ja sadonkorjuun on tapahduttava Frankenin maantieteellisellä alueella.

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

—

3.7 Merkintöjä koskevat erityiset säännöt:

—

4. Maantieteellisen alueen tarkka rajaus:

Frankenin maantieteellinen alue käsittää kaikki Baijerin osavaltiossa Saksan liittotasavallassa sijaitsevat Unterfrankenin, Mittelfrankenin ja Oberfrankenin hallintoalueiden parsanviljelyalueet.

5. Yhteys maantieteelliseen alkuperään:

5.1 Maantieteellisen alueen erityisyys:

Fränkischer Spargel -parsaa viljellään Frankenin alueelle tyypillisissä savipitoisissa Keuper-muodostumissa ja jurakautisessa hiekkamaassa, Pohjois-Baijerin kukkulamaastossa ja Keuper-muodostumien alueella, Frankenin ylätasangolla sekä Spessartin ja Rhönin alueilla keskimäärin 200–300 metrin korkeudessa merenpinnasta. Alueen viljelyolosuhteiden erityispiirteitä ovat myös auringonpaiste (keskimäärin 1 500 tuntia vuodessa), 10 °C:een keskilämpötila ja 600 mm:n vuotuinen sademäärä. Auringonpaisteen ja lämpötilan ansiosta maa lämpenee varhain keväällä. Kuukausittainen sademäärä (40–60 mm) jakaantuu tasaisesti, jolloin myös kasvu on tasaista. Kasvuedellytyksiä seurataan säännöllisesti mittaamalla maan lämpötila viljelypenkereissä.

Näiden maantieteellisten erityispiirteiden perusteella Unterfrankenin, Mittelfrankenin ja Oberfrankenin hallintoalueet tunnetaan perinteisesti pitkälle kehittyneestä parsanviljelystä. Esimerkiksi perinteinen tapa katkaista valkoisen parsan versot pitkällä veitsellä siten, että osa kasvusta jää edelleen suojaan mullan alle, on yhä käytössä.

Perinteiseen parsanviljelyyn viitataan jo Florinuksen teoksissa vuosilta 1702–1722 (Baijerin kansalliskirjasto, München). Myös muita historiallisia lähteitä, joissa kerrotaan parsanviljelyn alkua ajoista Frankenissa, on olemassa: vuosilta 1799–1858 peräisin olevissa lähteissä viitataan parsanviljelyyn Bambergin alueella (Oberfranken), ja vuonna 1860 se mainittiin Kitzingenin piirikunnassa (Unterfranken). Markt Eggolsheimin (Oberfranken) historiasta kertovassa teoksessa vuodelta 1876 todetaan, että alueella viljeltiin parsaa jo vuonna 1670.

Vuosisatojen kuluessa parsanviljelystä on kehittynyt Frankenissa tärkeä taloudellinen voimavara, jolla on huomattava merkitys gastronomialle ja kulttuurille. Vuonna 2000 parsan viljelyala alueella oli 670 hehtaaria (Oberfrankenissa 77,18 hehtaaria, Mittelfrankenissa 264,62 hehtaaria ja Unterfrankenissa 327,61 hehtaaria), mikä on 41 % parsanviljelyyn käytetystä kokonaisalasta Baijerissa.

5.2 Tuotteen erityisyys:

Fränkischer Spargel -parsaa pidetään arvossa ennen muuta hienosyisen rakenteen, miedon aromaattisen maun ja vähäisen katkeruuden vuoksi. Jo niinkin varhain kuin Die Gartenlaube -aikakauslehden vuoden 1858 laitoksessa (uusintapainos: Elyane Werner, "Fränkisches Leben — fränkischer Brauch", W. Ludwig Verlag, 1992) parsaa mainittiin perinteisesti arvostettuna tuotteena.

Frankenissa tuotettu parsaa tunnetaan hyvin sekä alueella että sen ulkopuolella, ja sillä on erittäin hyvä maine. Tämä ilmenee muun muassa siitä, että Fränkischer Spargel esitetään tiedotusvälineissä erittäin

tavoiteltuna herkkuna. Vuodesta 1998 lähtien valitaan joka toinen vuosi Frankenin virallinen parsakuningatar, joka yhdessä paikallisten perintöprinsessojensa kanssa saa osakseen paljon huomiota. Frankenin monista parsaiheisista juhlatapahtumista tunnetuin ovat Nürnbergin parsamarkkinat. Osavaltion maatalousministeri juhlistaa usein paikallisen parsasesongin alkamista esittelemällä vertauskuvallisesti yleisölle kauden ensimmäisen parsanverson, ja tapahtumasta kerrotaan joka vuosi alueen lehdistössä ja Baijerin eri osia edustavissa tiedotusvälineissä. Sadonkorjuuaika päättyy perinteisesti aina juhannuspäivänä 24. kesäkuuta.

- 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):*

Fränkischer Spargel -parsan erityinen laatu ja maku johtuvat alueen ainutlaatuisista ilmasto- ja maaperäoloista sekä Frankenin parsanviljelijöiden keskuudessa aikojen myötä kehittyneestä tuotantotaidosta.

Tuottajien kokemus on siirtynyt sukupolvelta toiselle. Pitkälle kehittyntä osaamista täydennetään nykyaikaisella tutkimustyöllä, jota harjoittavat Bayerische Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau ja Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft, alueella (Albertshofenissa ja Eckentalissa) suoritetuilla viljelykokeilla, tuottajille järjestetyillä koulutustilaisuuksilla (Spargeltage) sekä Frankenin parsantuottajaliiton viljelijöille osoittamalla kiertokirjeillä ja Kitzingenin ja Fürthin maatalousyhdistysten antamalla neuvonnalla. Tämä kokemus ja osaaminen ilmenee Fränkischer Spargel -parsan laadussa.

Eritelmän julkaisutiedot:

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

Markenblatt nide 12, 20 päivänä maaliskuuta 2009, osa 7a-aa, s. 4.

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