

AUTRES ACTES

COMMISSION EUROPÉENNE

Publication d'une demande en application de l'article 6, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires

(2012/C 55/08)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 7 du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil ⁽¹⁾. Les déclarations d'opposition doivent parvenir à la Commission dans un délai de six mois à compter de la date de la présente publication.

DOCUMENT UNIQUE

RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL**«ABENSBERGER SPARGEL/ABENSBERGER QUALITÄTSSPARGEL»****N° CE: DE-PGI-0005-0852-26.01.2011****IGP (X) AOP ()****1. Dénomination:**

«Abensberger Spargel/Abensberger Qualitätsspargel»

2. État membre ou pays tiers:

Allemagne

3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire:**3.1. Type de produit:**

Classe 1.6 — Fruits, légumes et céréales en l'état ou transformés.

3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1:

L'asperge (*Asparagus officinalis*) appartient à la famille des *Asparagaceae*. Les turions comestibles sont les pousses d'un sous-arbrisseau vivace qui sont commercialisées pelées ou non. Les «Abensberger Spargel» sont cultivées dans le respect des codes de bonne pratique agricole.

Lorsqu'elles sont blanches ou violettes, les «Abensberger Spargel» ne peuvent excéder une longueur de 22 cm. Lorsqu'elles sont vertes, elles ne peuvent dépasser une longueur de 27 cm.

Les «Abensberger Spargel» sont conditionnées conformément à la norme CEE-ONU FFV04 (*Asparagus*), sauf en cas de vente directe du producteur au consommateur. Toutefois, par dérogation à cette norme, les exigences qui y sont énoncées s'appliquent également aux asperges blanches et violettes d'un diamètre supérieur ou égal à 5 mm. En outre, les morceaux d'asperge peuvent être commercialisés sous la catégorie «Bruchspargel» (brisures d'asperges).

Le goût de l'«Abensberger Spargel» se caractérise par un arôme typiquement marqué et épicé. Le produit est récolté une ou deux fois par jour puis traité avec soin et de manière appropriée de manière à garantir au consommateur la fraîcheur requise indépendamment du canal de commercialisation choisi.

(1) JO L 93 du 31.3.2006, p. 12.

3.3. *Matières premières (uniquement pour les produits transformés):*

—

3.4. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale):*

—

3.5. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée:*

L'ensemble du cycle de production des «Abensberger Spargel», de la plantation à la récolte, doit avoir lieu dans l'aire géographique délimitée.

L'asperge produite dans la région d'Abensberg est essentiellement la variété cultivée d'asperge blanche. La culture est souterraine et s'effectue à l'intérieur de grosses buttes de terre. En raison de l'absence de lumière, les pousses, qui se développent verticalement dans les monticules, ne verdissent pas, et donnent naissance à des tiges blanches ou blanches-rougeâtres avec des pointes blanches à violettes, généralement limitées à une longueur de 22 cm.

3.6. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc.:*

L'asperge qui vient d'être récoltée doit tout d'abord être rincée puis nettoyée à l'eau fraîche (du robinet).

Après récolte et nettoyage, l'asperge coupée doit être soumise à une réfrigération ultra-rapide afin d'en préserver la qualité. L'opération consiste à refroidir le produit le plus vite possible après la récolte au moyen d'eau glacée à une température de 1 à 2 °C de manière à lui conserver sa fraîcheur, sa tendreté et sa coloration ivoire. Cela permet également de réduire au minimum la production de bactéries et de champignons nuisibles à la qualité de l'asperge.

Les turions sont ensuite coupés à la longueur voulue et triés selon les règles de l'art. Pour ce faire, la tige est proprement sectionnée à sa base perpendiculairement à son axe, limitant ainsi au minimum la surface de coupe et, partant, la déperdition d'eau et la possibilité de pénétration de bactéries. Si la tige est creuse ou ligneuse à sa base, elle est raccourcie selon une technique professionnelle éprouvée à une longueur inférieure à 22 cm, ou 27 cm dans le cas de l'asperge verte, afin de garantir une qualité maximale.

Les asperges sont ensuite entreposées à une température de 1 ou 2 °C dans une atmosphère très humide (99 %), sans toutefois être trempées. La chaîne du froid ne peut en aucun cas être interrompue par le producteur. Les locaux de conditionnement, les chambres froides et, le cas échéant, les locaux de vente, doivent satisfaire aux conditions d'hygiène.

Les procédures ci-dessus, qui dépassent sensiblement les exigences légales minimales, contribuent à assurer au produit un niveau élevé d'hygiène et de qualité.

3.7. *Règles spécifiques d'étiquetage:*

Les asperges portant la dénomination «Abensberger Spargel» doivent en outre être munies du logo ci-dessous lors de la vente.



4. Description succincte de la délimitation de l'aire géographique:

L'aire géographique couvre essentiellement la «ceinture de sable» située entre Siegenburg, Neustadt an der Donau, Abensberg et Langquaid, et est entièrement située dans le district de Kelheim.

5. Lien avec l'aire géographique:

5.1. Spécificité de l'aire géographique:

Comme l'indique une description de Maximilian Georg Kroiss concernant l'activité économique de l'ordre mendiant des Carmes chaussés, l'asperge était probablement cultivée dans la région d'Abensberg dès 1730. D'après la même source, c'est à tort que l'historien Angrüner situe la culture des premières asperges dans la région d'Abensberg autour de l'année 1900. Kroiss souligne en outre que les asperges d'Abensberg jouissent encore aujourd'hui d'une grande renommée.

La région d'Abensberg, qui correspond à la «ceinture de sable» située entre Siegenburg, Neustadt an der Donau, Abensberg et Langquaid, est particulièrement propice à la culture de l'asperge en raison des conditions pédoclimatiques optimales qui y règnent. Avec une température annuelle moyenne de 9,8 °C et un volume de précipitations annuel moyen de 703 mm, la zone de production offre en effet des conditions climatiques favorables à cette activité. D'après l'atlas de données géographiques du système d'information sur les sols de la Bavière, les sols sont essentiellement sablonneux. Parallèlement, ils sont généralement plus riches en minéraux et un peu en limon que dans les autres zones de production connues d'Allemagne, ce qui confère à l'«Abensberger Spargel» son goût particulièrement intense et épicé.

La culture de l'«Abensberger Spargel» se limite principalement aux types de sols suivants:

- Sable (S)
- Sable légèrement limoneux (Sl)
- Sable limoneux (IS)
- Sable fortement limoneux (SL)

Afin de garantir les caractéristiques particulières liées aux sols de l'«Abensberger Spargel» en matière de goût et de fraîcheur, le produit est cultivé et traité selon les procédés décrits plus haut.

Les asperges sont cultivées par environ 70 entreprises sur une superficie de 210 ha. La région d'Abensberg est l'une des principales aires de production d'asperges de Bavière. Par ailleurs, les exploitants qui s'y sont établis ont sans cesse cherché à développer et à améliorer leurs techniques culturales.

5.2. Spécificité du produit:

La qualité de l'«Abensberger Spargel» est liée aux conditions climatiques précitées ainsi qu'aux types de sols de l'aire géographique délimitée.

Particulièrement appréciées des consommateurs, les «Abensberger Spargel» sont considérées par les connaisseurs comme un mets de choix. Les «Abensberger Spargel», qui sont une spécialité traditionnelle bavaroise, figurent également dans la banque de données internet des spécialités traditionnelles gérée par le Bayerisches Staatsministerium für Landwirtschaft und Forsten (ministère bavarois de l'agriculture et des forêts) (<http://www.food-from-bavaria.de>).

Depuis dix ans, ce produit est commercialisé non seulement sous la dénomination «Abensberger Spargel», mais également sous la marque collective déposée «Abensberger Qualitäts-Spargel», dont les statuts prévoient le respect d'exigences de qualité strictes.

Conscients de la grande qualité de ce produit, les consommateurs sont prêts à la payer d'un prix élevé. C'est ainsi que les «Abensberger Spargel» sont commercialisées à un prix dépassant même celui des célèbres asperges de Schrobenhausen («Schrobenhausener Spargel»).

Le fait qu'un livre de recettes ait été rédigé au sujet des «Abensberger Spargel» est un témoignage supplémentaire de leur grande notoriété. En outre, la promotion de ce légume noble issu de la région est assurée par la «Abensberger Spargelkönigin» (reine de l'asperge) élue chaque année à cette fin. En 2007, la ville d'Abensberg a célébré le 75^e anniversaire de la culture de l'asperge en plein champ.

L'association de producteurs Abensberger Qualitätsspargel e.V. recommande les variétés qui répondent particulièrement aux exigences agronomiques (essais en plein champ) et gustatives sur la base de tests sensoriels en rapport avec le cahier des charges.

La liste des variétés en question, mise à jour chaque année, est disponible sur le site internet de l'association à l'adresse <http://www.qualitaetsspargel.de/>

5.3. *Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit (pour les AOP), ou une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit (pour les IGP):*

L'«Abensberger Spargel» ne doit pas ses qualités spécifiques uniquement au climat et aux sols particuliers de la région mais également à la longue tradition de culture de l'asperge dans l'aire de production et à l'expertise des agriculteurs qui la cultivent depuis des générations. Grâce aux sols légers, sablonneux et néanmoins riches en minéraux et un peu plus riches en limon en comparaison d'autres zones de production, ainsi qu'à la récolte quotidienne, cette asperge se distingue par des turions particulièrement tendres au goût plus épicé et intense que les asperges cultivées ailleurs.

Réputation:

En raison des règles strictes imposées par l'association de producteurs Abensberger Qualitätsspargel (<http://www.qualitaetsspargel.de/index.php/erzeuger/qualitaetsordnung>) concernant la culture et le traitement de l'asperge, dont certaines excèdent largement la norme légale, seules les «Abensberger Spargel» de la plus haute qualité sont mises depuis des décennies sur le marché. De là viennent la réputation et la renommée de ce produit auprès du consommateur, qui se traduisent également dans les données de prix officielles. C'est ainsi que l'«Abensberger Spargel» peut prétendre sur le marché à des prix plus élevés que les asperges d'autres origines.

La culture de l'asperge couvre aujourd'hui une superficie d'environ 210 ha et est devenue l'un des principaux secteurs économiques de la région d'Abensberg.

Les producteurs établis dans l'aire géographique transmettent leur savoir et leur expérience de la culture de l'asperge de génération en génération depuis plus de 70 ans. C'est là le garant de la plus haute qualité, condition de la réussite commerciale.

La saison de l'asperge est dans la région une «cinquième saison», qui attire de nombreux promeneurs d'un jour et touristes venus des environs ou de plus loin. Tant les familles que les restaurants mettent durant cette période de l'année l'asperge à l'honneur dans leurs menus. Des recettes toujours plus imaginatives surprennent les autochtones tout autant que les visiteurs qui affluent alors vers Abensberg, et les ventes des marchés hebdomadaires et autres concernent pour une large part les produits de l'asperge.

Depuis 1996, la ville d'Abensberg élit chaque année sa «reine de l'asperge». Elle donne de nombreuses interviews à la radio, à la presse et à la télévision et contribue ainsi à la renommée de l'«Abensberger Spargel» bien au-delà des frontières de la région.

Référence à la publication du cahier des charges:

[article 5, paragraphe 7, du règlement (CE) n° 510/2006]

Markenblatt, cahier n° 19 du 14 mai 2010, partie 7a-aa, p. 8178

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