

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 125/06)

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

«SPARGEL AUS FRANKEN»/«FRÄNKISCHER SPARGEL»/«FRANKEN-SPARGEL»

N° CE: DE-PGI-0005-0804-17.03.2010

IGP (X) AOP ()

1. Dénomination:

«Spargel aus Franken»/«Fränkischer Spargel»/«Franken-Spargel»

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:

La dénomination «Spargel aus Franken» désigne exclusivement les turions comestibles de la plante vivace *Asparagus officinalis* L cultivés et récoltés dans l'aire géographique de Franconie en tant qu'asperge blanche (comprenant le sous-groupe asperge violette) et en tant qu'asperge verte (comprenant le sous-groupe asperge violette/verte).

L'asperge blanche est cultivée dans des buttes de terre. Protégés de la lumière du soleil, les turions conservent leur coloration pâle. Les différences de variété et le fait que le sol laisse passer la lumière expliquent que la pointe des asperges blanches puisse également revêtir une coloration rose à violette/pourpre. Les asperges blanches et violettes sont également dénommées «Bleichspargel».

Les turions des asperges vertes, en revanche, sortent de terre. Grâce à la lumière solaire, la photosynthèse permet la formation de chlorophylle, qui donne aux turions d'asperge leur coloration verte. Du fait des différences de variété, l'asperge verte peut parfois également revêtir une coloration violette.

Afin de respecter les normes de qualité et garantir les propriétés particulières de la «Fränkischer Spargel», cette dernière est produite selon les codes de bonne pratique agricole et, après conditionnement et emballage, vendue conformément aux normes de commercialisation en vigueur dans l'UE.

La «Fränkischer Spargel» se distingue de l'asperge d'autres origines par le fait que, hormis ses qualités extérieures (normes de commercialisation), elle présente également des qualités intrinsèques (finesse des fibres, goût délicatement parfumé, faible propension à développer des substances amères) et n'est cultivée et récoltée que dans l'aire géographique de Franconie.

Afin de garantir la qualité intrinsèque, les producteurs basent leur sélection de variétés, qui répondent tout particulièrement à ces spécifications, sur les tests variétaux du Land de Bavière. Les producteurs sont informés chaque année des variétés qui sont recommandées. Par ailleurs, une récolte en continu, adaptée en fonction des conditions météorologiques du moment, et suivie d'un traitement adapté au produit garantit la fraîcheur requise, quel que soit le circuit de distribution 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 de l'asperge, de la plantation à la récolte, doit avoir lieu dans l'aire géographique de Franconie.

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

—

3.7. *Règles spécifiques d'étiquetage:*

—

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

L'aire géographique de Franconie couvre toutes les aires de production d'asperges situées dans les Regierungsbezirke Unterfranken (Basse-Franconie), Mittelfranken (Moyenne-Franconie) et Oberfranken (Haute-Franconie) du Land de Bavière (République fédérale d'Allemagne).

5. Lien avec l'aire géographique:

5.1. *Spécificité de l'aire géographique:*

La «Fränkischer Spargel» est cultivée sur les terres argileuses du Keuper caractéristiques de la Franconie, ainsi que sur les sols sablonneux du Jura, des collines et des strates rocheuses du Keuper du nord de la Bavière, de la plaine franconienne ainsi que du Spessart et de la Rhön, à une altitude moyenne située entre 200 et 300 mètres. Les conditions culturales sont caractérisées également par un ensoleillement annuel moyen de 1 500 heures, une température moyenne de 10 °C et des précipitations atteignant 600 mm par an. L'ensoleillement et les températures favorisent un réchauffement précoce du sol. Les précipitations sont réparties régulièrement, entre 40 et 60 mm chaque mois, de sorte que la plante croît également avec régularité. Les mesures de la température à l'intérieur des buttes de terres effectuées dans le cadre du projet Spargel-Temperaturservice permettent de suivre les conditions de croissance de l'asperge en Franconie.

Du fait de ces particularités géographiques, les Regierungsbezirke Unterfranken (Basse-Franconie), Mittelfranken (Moyenne-Franconie) et Oberfranken (Haute-Franconie) sont traditionnellement connus pour la culture très développée de l'asperge. La «récolte à l'aveugle» («blind Stechen»), par exemple, est une ancienne méthode de récolte de l'asperge blanche, qui est encore pratiquée aujourd'hui. Elle consiste, à l'aide d'un long couteau, à détacher une partie seulement du turion de l'asperge de la plante, sans enlever la totalité du turion.

L'existence d'une tradition de culture de l'asperge est déjà attestée par Florinus, qui l'évoque dans ses ouvrages parus entre 1702 et 1722 (Bayer. Staatsbibliothek München). Les origines de la culture de l'asperge en Franconie sont par ailleurs consignées dans des sources historiques datant de 1799 à 1858 pour la région de Bamberg (Haute-Franconie) et de 1860 pour le district administratif (Landkreis) de Kitzingen (Basse-Franconie). Un ouvrage sur l'histoire de Markt Eggolsheim (Haute-Franconie), datant de 1876, mentionne la culture de l'asperge dans la région en 1670.

Au fil des siècles, la culture de l'asperge est devenue un secteur économique majeur en Franconie, où elle revêt en outre une grande importance au niveau culinaire et culturel. En 2000, l'asperge était cultivée en Franconie sur 670 hectares (Haute-Franconie 77,18 hectares, Moyenne-Franconie 264,62 hectares, Basse-Franconie 327,61 hectares), soit tout de même 41 % de la superficie globale consacrée à la culture de l'asperge en Bavière.

5.2. *Spécificité du produit:*

La «Fränkischer Spargel» est avant tout appréciée pour la finesse de ses fibres, son goût délicatement parfumé et sa faible propension à développer une amertume. Une édition de 1858 de la revue «Die Gartenlaube» (reproduite dans «Elyane Werner, Fränkisches Leben — fränkischer Brauch», Édition W. Ludwig, 1992) évoque déjà les «asperges» comme étant «traditionnellement célébrées» («classisch gefeiert»).

La «Spargel aus Franken» a acquis dans la région et au-delà une renommée considérable et une bonne réputation. Cela transparaît entre autres dans le fait que ce produit est présenté dans les médias comme

un mets délicat et recherché. Depuis 1998, la «Fränkische Spargelkönigin» (reine de l'asperge de Franconie) est officiellement élue tous les deux ans. Une grande importance est ainsi accordée à la reine et à ses princesses régionales de l'asperge de Franconie. Parmi les nombreuses fêtes de l'asperge organisées en Franconie, la plus connue est le «Spargelmarkt» de Nuremberg. L'ouverture de la saison de l'asperge en Franconie, à l'occasion de laquelle il n'est pas rare de voir le ministre bavarois de l'agriculture présenter symboliquement le premier turion d'asperge, est couverte chaque année non seulement par la presse régionale, mais également par les médias d'autres parties de la Bavière. Traditionnellement, la récolte des asperges prend fin chaque année le 24 juin, jour de la Saint-Jean.

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):*

La «Spargel aus Franken» doit sa qualité et son goût particuliers à la combinaison unique, propre à cette région uniquement, de conditions pédologiques et climatiques et du savoir-faire acquis au fil du temps par les producteurs de «Fränkischer Spargel».

Les producteurs d'asperges de Franconie se sont transmis leur expérience de génération en génération. Ce savoir-faire exceptionnel concernant la culture des asperges est complété par la recherche moderne (menée par la Bayerische Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau et la Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft), des essais de culture dans la région (Albertshofen et Eckental), des formations (journées de l'asperge) et de l'information (lettres d'information sur l'asperge du Spargel-Erzeugerverband Franken e.V. et informations dispensées par les services de l'agriculture de Kitzingen et de Fürth) destinée aux producteurs. Cette expérience et ce savoir-faire transparaissent dans la qualité de la «Spargel aus Franken».

Référence à la publication du cahier des charges:

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

Markenblatt Vol. 12 du 20 mars 2009, partie 7a-aa, p. 4

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