

EGYÉB JOGI AKTUSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdése alapján

(2012/C 55/08)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 7. cikke alapján létrejön a kérelem elleni kifogás joga. A kifogást tartalmazó nyilatkozatnak e közzététel napjától számítva hat hónapon belül kell beérkeznie az Európai Bizottsághoz.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

„ABENSBERGER SPARGEL/ABENSBERGER QUALITÄTSSPARGEL”

EK-sz.: DE-PGI-0005-0852-26.01.2011

OFJ (X) OEM ()

1. **Elnevezés:**

„Abensberger Spargel/Abensberger Qualitätsspargel”

2. **Tagállam vagy harmadik ország:**

Németország

3. **A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása:**3.1. *A termék típusa:*

1.6. osztály: Gyümölcs, zöldségfélék és gabonafélék, frissen vagy feldolgozva

3.2. *A termék leírása, amelyre az 1. pontban található elnevezés vonatkozik:*

A spárga (*Asparagus officinalis*) a spárgafélék (*Asparagaceae*) családjába tartozik. Az emberi fogyasztásra alkalmas spárgaszárak (spárgasípok) az évelő növény hajtásai, amelyek hámozatlanul vagy hámozott állapotban kerülnek értékesítésre. Az „Abensberger Spargel” termelése a helyes mezőgazdasági gyakorlat szabályainak megfelelően történik.

Az „Abensberger Spargel” a halványított spárga esetében, beleértve a fehér és lilás színárnyalatokat is, nem haladhatja meg a 22 cm-es, a zöldspárga esetében pedig a 27 cm-es hosszúságot.

A termelő és a fogyasztó közötti közvetlen értékesítést kivéve az „Abensberger Spargel” előkészítése az FFV-04 ENSZ-EGB-szabványnak (*Asparagus*) megfelelően történik. Ettől eltérően azonban az említett szabvány a legalább 5 mm átmérőjű fehér vagy lila spárga esetében is érvényes. Továbbá a „Bruchspargel” (tört spárgák) kategóriában értékesíteni lehet a spárgadarabokat is.

Az „Abensberger Spargel” ízét a spárga jellegzetesen erőteljes, fűszeres aromája jellemzi. Napi egyszeri, legfeljebb kétszeri szedés és a spárga leszedését követő gondos és a terméknek megfelelő kezelés biztosítja, hogy a fogyasztókhöz az értékesítési útvonal megválasztásától függetlenül friss „Abensberger Spargel” kerüljön.

⁽¹⁾ HL L 93., 2006.3.31., 12. o.

3.3. Nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében):

—

3.4. Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében):

—

3.5. Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell végrehajtani:

Az abensbergi termőterületen termelt spárga túlnyomórészt halványított spárga.

A halványított spárga termelése a földfelszín alatt, nagy bakhátak alatt történik. A bakhátakban, ahová a napfény nem hatol be, a felfelé növekvő hajtások színe nem zöldül el, hanem fehér, adott esetben fehér-lilás fejű fehéres-pirosas hajtások keletkeznek, amelyeket általában 22 cm hosszúságúra vágunk.

3.6. A szeletelésre, aprításra, csomagolásra stb. vonatkozó egyedi szabályok:

Az egyenesen a spárgaföldről érkező spárgát először vízzel leöblítik, majd friss vízzel (csapvízzel) lemossák.

A minőség megőrzése érdekében a leszedett spárgát a szedést és a tisztítást követően hirtelen le kell hűteni. Hirtelen hűtésen a spárga lehetőleg közvetlenül a leszedést követő, 1–2 °C fokos jeges vízzel történő hűtését értjük. Ezáltal megőrizhető a termék frissessége és zsenesége, valamint elefántcsontra emlékeztető színe. Az eljárással a lehető legkisebb szintre szorítható a minőséget rontó baktériumok és gombák kialakulása.

A spárgasípokot ezután szakszerűen méretre vágják és osztályozzák. Ehhez a spárgahajtást alul, tengelyre merőleges határozott vágással elválasztják a tövétől. Ezáltal a vágási felület a lehető legkisebb, és ebből adódóan minimális szintre csökken a vízvesztés és a baktériumok behatolásának a kockázata. Amennyiben a spárga üreges vagy az alsó részén fás, a kiemelkedő minőség biztosítása érdekében 22 cm-nél, illetve zöld spárga esetében 27 cm-nél rövidebbre vágják.

Ezt követően a spárgát 1–2 °C fokos hőmérsékleten, magas páratartalom (99 %) mellett – de nem vízben – kell tárolni. A hűtési lánc a termelőnél nem szakadhat meg. Az előkészítő-, hűtő-, valamint adott esetben az árusító helyiségeknek meg kell felelniük a higiéniai követelményeknek.

Az ismertetett eljárás, amely jóval meghaladja a jogszabályi minimumkövetelmények által előírt szintet, hozzájárul a termék kiemelkedő higiéniai és minőségi jellemzőihez.

3.7. A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok:

Az „Abensberger Qualitätsspargel” jelölésű spárga csak az alábbi logó feltüntetésével értékesíthető:



4. A földrajzi terület tömör meghatározása:

A földrajzi terület különösen a Siegenburg, Neustadt an der Donau, Abensberg és Langquaid között található úgynevezett homoksávból áll, és kizárólag Kelheim járás területén helyezkedik el.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel:

5.1. A földrajzi terület sajátosságai:

Ahogy az Maximilian Georg Kroiss-nak a sarus karmelita koldulórend gazdasági tevékenységéről szóló könyvéből kiderül, valószínűleg már az 1730-as években termeltek spárgát Abensberg környékén. Az említett forrás szerint Angrüner, a történész téved, amikor Abensberg térségében a spárga megjelenését 1900 körülre datálja. Kroiss hangsúlyozza továbbá, hogy Abensberg ma is híres spárgájáról.

Abensberg környéke, a Siegenburg, Neustadt an der Donau, Abensberg és Langquaid között található úgynevezett homoksáv, ideális talajtani és éghajlati adottságainak köszönhetően különösen alkalmas spárgatermesztésre. A termelési területet, amelynek éves átlaghőmérséklete 9,8 °C, az éves átlagos csapadékmennyiség pedig 703 mm, kedvező éghajlati viszonyok jellemzik. A talaj a bajor talajinformációs rendszer (Bodeninformationssystem Bayern) talajtérképe szerint túlnyomórészt homokos. Ugyanakkor Németország egyéb ismert spárgatermő területeihez képest a talaj általában gazdagabb ásványi anyagokban, illetve iszaptartalma magasabb. Erre vezethető vissza az „Abensberger Spargel” erőteljes, fűszeres aromája.

Az „Abensberger Spargel” termesztése a következő talajtípusokra korlátozódik:

- homoktalaj (S),
- enyhén vályogos homoktalaj (Sl),
- vályogos homoktalaj (ls),
- erősen vályogos homoktalaj (SL).

Az „Abensberger Spargel” íz és frissesség szempontjából a talajjal összefüggő egyedi tulajdonságainak biztosítása érdekében a termék termesztése és előkészítése az ismertetett szempontok szerint történik.

A spárga termesztését mintegy 70 üzem összesen 210 hektáron végzi. Abensberg térsége Bajorország egyik fő spárgatermesztő területe. A helyi termelők folyamatosan fejlesztették és javították a termelési technikát.

5.2. A termék sajátosságai:

Az „Abensberger Spargel” minőségét a bemutatott éghajlati viszonyok, valamint a meghatározott területen előforduló talajfajták határozzák meg.

Az „Abensberger Spargel” nagy hírnévnek örvend a fogyasztók körében, a hozzáértők pedig ételkülönlegességként tartják számon. Az „Abensberger Spargel” hagyományos bajor specialitás, amely szerepel a Bajor Mezőgazdasági és Erdészeti Minisztérium által fenntartott hagyományos különlegességek internetes adatbázisában (<http://www.food-from-bavaria.de>).

A termék értékesítése során az „Abensberger Spargel” megjelölés mellett tíz éve az „Abensberger Qualitäts-Spargel” bejegyzett együttes védjegy is használatos. Az említett együttes védjegyhez tartozó termékleírás magas minőségi követelményeket ír elő.

A fogyasztók a magas termékminőségért cserében készek magasabb árat fizetni. Ebből kifolyólag az „Abensberger Spargel” ára még a híres „Schrobenhausener Spargel” árát is meghaladja.

Az „Abensberger Spargel” nagy ismertségét mutatja az is, hogy megjelent egy kizárólag ezzel a termékkel foglalkozó szakácskönyv (Abensberger Spargel-Kochbuch) is. A régió e nemes zöldségének népszerűsítésére minden évben megválasztják az abensbergi spárgakirálynőt. Abensberg városa 2007-ben ünnepelte a szabadföldi spárgatermesztés 75. évfordulóját.

Az Abensberger Qualitätsspargel e.V. termelői csoportosulás azokat a fajákat ajánlja, amelyek kimagaslóan megfelelnek a termékleíráshoz kapcsolódó érzékszervi vizsgálatokon alapuló agronómiai (terepvizsgálatok) és ízbeli követelményeknek.

E fajták felsorolása, amely évente frissül, megtalálható az egyesület honlapján (<http://www.qualitaetsspargel.de/>).

5.3. A földrajzi terület és (OEM esetében) a termék minősége vagy jellemzői közötti, vagy (OFJ esetében) a termék különleges minősége, hírneve vagy egyéb jellemzője közötti okozati kapcsolat:

Az „Abensberger Spargel” különleges tulajdonságait nemcsak a régió éghajlatának és egyedi talajának köszönheti, hanem a termőterületen a spárgatermesztés hosszú hagyományának, valamint a generációk óta spárgát termelő gazdák szaktudásának is. A könnyű, homokos, de más termőterületekhez képest ásványi anyagokban és iszapban gazdagabb talajnak, valamint a napi szedésnek köszönhetően az „Abensberger Spargel” különösen zsenge spárgasípok és más termőterületekkel összehasonlítva fűszeres, erőteljes íz jellemzi.

Hírnév:

Az Abensberger Qualitäts-Spargel termelői csoport által a spárga termesztését és előkészítését illetően előírt szigorú, részben a jogszabályi normákat jóval meghaladó követelmények (<http://www.qualitaetsspargel.de/index.php/erzeuger/qualitaetsordnung>) révén az évtizedek alatt csakis kiváló minőségű „Abensberger Spargel” került a piacra. Erre vezethető vissza a termék fogyasztók körében élvezett nagy hírneve és elismertsége. E hírnevet hivatalos díjak is igazolják. Ennélfogva az „Abensberger Spargel” a más területekről származó spárgákhoz képest magasabb áron értékesíthető.

Jelenleg mintegy 210 hektáron folyik spárgatermelés, és a spárga üzletág időközben az abensbergi régió egyik legjelentősebb gazdasági tényezőjévé vált.

A földrajzi terület termelői több mint 70 éve adják tovább spárgatermesztési tudásukat és tapasztalataikat a következő generációnak. E tudás és tapasztalat révén garantált az egyedülálló minőség és ez képezi a sikeres értékesítés alapját.

A régióban a spárgaszezon egyfajta „ötödik évszak”, amely közelről és távolról egyaránt sok kirándulót és turistát vonz. Ebben az időszakban az otthonokban és az éttermekben is a spárga kerül a középpontba. A helyieket és a spárgaszezonnal nagy számban Abensbergbe érkező látogatókat egyre kreatívabb receptekkel lepik meg. Ilyenkor a heti és a kifejezetten spárgapiacok forgalmának nagy részét a spárgatermékek teszik ki.

1996 óta minden évben megválasztják az abensbergi spárgakirálynőt. A spárgakirálynő számos alkalommal szerepel a rádióadásokban, a sajtóban és a televízióban, és messze a régión túl is népszerűsíti az „Abensberger Spargel” hírnevét.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére:

(Az 510/2006/EK tanácsi rendelet 5. cikkének (7) bekezdése)

Markenblatt, 2010. május 14-i 19. kötet, 7a–aa. rész, 8178. o.

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