

## ALTRI ATTI

## COMMISSIONE EUROPEA

**Pubblicazione di una domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 6, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari**

(2012/C 55/08)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 7 del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio <sup>(1)</sup>. Le dichiarazioni di opposizione devono pervenire alla Commissione entro sei mesi dalla data della presente pubblicazione.

DOCUMENTO UNICO

**REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO****«ABENSBERGER SPARGEL/ABENSBERGER QUALITÄTSSPARGEL»****N. CE: DE-PGI-0005-0852-26.01.2011****IGP ( X ) DOP ( )****1. Denominazione:**

«Abensberger Spargel/Abensberger Qualitätsspargel».

**2. Stato membro o paese terzo:**

Germania.

**3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare:****3.1. Tipo di prodotto:**

Classe 1.6 — Ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati.

**3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1:**

L'asparago (*Asparagus officinalis*) appartiene alla famiglia delle *Asparagaceae*. I turioni commestibili sono i germogli di una pianta perenne che vengono immessi in commercio mondati o non. L'«Abensberger Spargel» è coltivato secondo le buone pratiche agronomiche.

L'«Abensberger Spargel» deve avere una lunghezza massima di 22 cm per le varietà bianca e viola e di 27 cm per la varietà verde.

Eccetto in caso di vendita diretta dal produttore al consumatore, l'«Abensberger Spargel» è condizionato conformemente alla norma UNECE FFV04 (asparagi). Tuttavia, in deroga a tale norma, quest'ultima si applica anche agli asparagi bianchi e viola di diametro non inferiore a 5 mm. Inoltre, gli spezzoni di asparagi possono essere commercializzati nella categoria «asparagi rotti».

Il sapore dell'«Abensberger Spargel» si distingue per il suo tipico aroma pronunciato di spezie. Gli asparagi sono raccolti una o due volte al giorno e trattati con tutte le cure appropriate in modo da garantirne la freschezza sulla tavola del consumatore, indipendentemente dal canale di commercializzazione scelto.

(1) GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12.

3.3. *Materie prime (solo per i prodotti trasformati):*

—

3.4. *Alimenti per animali (solo per prodotti di origine animale):*

—

3.5. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata:*

L'intero ciclo di produzione dell'«Abensberger Spargel», dall'impianto alla raccolta, deve avere luogo nella zona geografica delimitata.

L'asparago prodotto nella zona di produzione di Abensberg è prevalentemente la varietà coltivata dell'asparago bianco. Quest'ultimo viene coltivato sotto grandi cumuli di terra. In mancanza di luce, i germogli che crescono all'interno dei cumuli non si inverdiscono, ma danno luogo a turioni bianchi o bianco-rossi, con l'apice da bianco a viola, che raggiungono generalmente una lunghezza di 22 cm.

3.6. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento, ecc.:*

Appena estratti dalla terra, gli asparagi vengono prima sciacquati e poi lavati accuratamente sotto l'acqua corrente.

Gli asparagi raccolti e lavati vengono quindi sottoposti a refrigerazione ultrarapida per preservarne la qualità. Per refrigerazione ultrarapida si intende il raffreddamento del prodotto il più rapidamente possibile dopo la raccolta, con acqua ghiacciata ad una temperatura di 1-2 °C. Questa operazione consente non solo di preservare la freschezza, la tenerezza e il colore avorio dei turioni, ma anche di ridurre al minimo batteri e funghi che ne alterano la qualità.

In seguito i turioni vengono tagliati a regola d'arte secondo la lunghezza e selezionati. Il turione viene sezionato alla base con un taglio netto, perpendicolare all'asse, in modo da ridurre al minimo la superficie di taglio e quindi la perdita d'acqua, come pure la possibilità di infiltrazione di batteri. Se la base del turione è cava o legnosa, viene eliminata a regola d'arte e il turione risulta così accorciato a meno di 22 cm (o 27 cm nel caso dell'asparago verde) per garantirne la massima qualità.

Gli asparagi vengono infine immagazzinati a una temperatura di 1-2 °C in ambiente umido (99 %), ma senza essere immersi in acqua. La catena del freddo non deve essere interrotta. I locali adibiti al condizionamento, alla refrigerazione ed eventualmente alla vendita devono essere conformi alle norme di igiene.

Il procedimento sopra descritto, che supera ampiamente i requisiti minimi legali, garantisce elevati standard di igiene e qualità del prodotto.

3.7. *Norme specifiche in materia di etichettatura:*

Gli asparagi recanti la denominazione «Abensberger Qualitätsspargel» devono essere inoltre commercializzati con il seguente logotipo.



#### 4. Delimitazione concisa della zona geografica:

La zona geografica comprende in particolare la cosiddetta «cintura di sabbia» tra Siegenburg, Neustadt an der Donau, Abensberg e Langquaid ed è interamente ricompresa nel distretto (Landkreis) di Kelheim.

#### 5. Legame con la zona geografica:

##### 5.1. Specificità della zona geografica:

Come risulta da una descrizione dell'assetto economico dell'ordine mendicante dei carmelitani calzati, redatta da Maximilian Georg Kroiss, gli asparagi erano probabilmente coltivati nella regione di Abensberg sin dal 1730. La stessa fonte contesta l'opinione dello storico Angrüner secondo cui la coltura degli asparagi si sarebbe impiantata ad Abensberg intorno al 1900. Kroiss sottolinea altresì che la località di Abensberg è ancora oggi particolarmente rinomata per i suoi asparagi.

La regione di Abensberg, che corrisponde alla cosiddetta «cintura di sabbia» tra Siegenburg, Neustadt an der Donau, Abensberg e Langquaid, è resa particolarmente propizia alla coltura degli asparagi dalle condizioni pedoclimatiche che la caratterizzano, ovvero una temperatura media annua di 9,8 °C, una piovosità media annua pari a 703 mm e suoli prevalentemente sabbiosi, come attestano i dati geografici del sistema d'informazione sui suoli della Baviera. Allo stesso tempo, i suoli sono generalmente più ricchi di minerali e di limo rispetto ad altre regioni asparagicole della Germania, caratteristica, questa, da cui deriva il sapore particolarmente intenso e speziato dell'«Abensberger Spargel».

La coltura dell'«Abensberger Spargel» è limitata per lo più ai seguenti tipi di suolo:

- sabbioso,
- sabbioso-argilloso,
- argilloso-sabbioso,
- argilloso-limoso.

Al fine di preservare le caratteristiche dell'«Abensberger Spargel» dovute alle condizioni pedologiche in termini di sapore e freschezza, il prodotto è coltivato e condizionato secondo i criteri summenzionati.

Nella zona di produzione, circa 70 aziende coltivano asparagi su una superficie di 210 ha. La regione di Abensberg è una delle principali zone di produzione di asparagi della Baviera. Gli agricoltori insediati nella zona hanno costantemente sviluppato e migliorato le tecniche di coltivazione.

##### 5.2. Specificità del prodotto:

L'«Abensberger Spargel» deve la sua qualità alle condizioni pedoclimatiche sopra ricordate.

Molto apprezzati dai consumatori, gli asparagi di Abensberg sono considerati un cibo prelibato dai conoscitori. L'«Abensberger Spargel» è una specialità tradizionale bavarese che figura, tra l'altro, nella banca dati delle specialità tradizionali gestita dal ministero bavarese dell'agricoltura e foreste, consultabile su Internet (<http://www.food-from-bavaria.de>).

Oltre alla denominazione «Abensberger Spargel», il prodotto è commercializzato da dieci anni con il marchio collettivo registrato «Abensberger Qualitäts-Spargel», il cui disciplinare prevede elevati standard di qualità.

Per questo prodotto di alta qualità il consumatore è disposto a pagare anche un prezzo elevato, il che spiega perché gli asparagi di Abensberg siano venduti ad un prezzo persino superiore ai rinomati asparagi di Schrobenhausen.

L'esistenza di un ricettario interamente dedicato all'«Abensberger Spargel» è un'ulteriore prova della notorietà di questo prodotto. Inoltre, per promuovere questo nobile ortaggio della regione, ogni anno viene eletta la «Abensberger Spargelkönigin» (regina degli asparagi). Nel 2007 si è celebrato ad Abensberg il 75° anniversario della coltivazione degli asparagi in pieno campo.

L'associazione di produttori «Abensberger Qualitätsspargel e.V.» raccomanda le varietà che rispondono particolarmente alle esigenze agronomiche (prove di campo) e organolettiche (prove sensoriali in relazione al disciplinare).

L'elenco di tali varietà, aggiornato ogni anno, è disponibile nel sito Internet dell'associazione <http://www.qualitaetsspargel.de/>

5.3. *Legame causale tra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto (per le DOP) o una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (per le IGP):*

L'«Abensberger Spargel» deve le sue caratteristiche specifiche non solo alle particolari condizioni pedoclimatiche della regione, ma anche alla lunga tradizione asparagicola e alla competenza degli agricoltori che coltivano asparagi da generazioni nella zona di produzione. Grazie al suolo sciolto, sabbioso, ma allo stesso tempo relativamente ricco di minerali e di limo in confronto ad altre zone di produzione, nonché alla raccolta giornaliera, l'«Abensberger Spargel» si distingue per i turioni particolarmente teneri, dal sapore singolarmente intenso e aromatico.

Reputazione:

In virtù delle regole rigorose imposte dall'associazione di produttori «Abensberger Qualitätsspargel» (<http://www.qualitaetsspargel.de/index.php/erzeuger/qualitaetsordnung>) per la produzione e il condizionamento degli asparagi, che superano, talvolta di gran lunga, gli standard richiesti dalla legge, da decenni vengono immessi sul mercato esclusivamente gli «Abensberger Spargel» di prima qualità. Ciò spiega la reputazione e il prestigio di cui gode questo prodotto presso i consumatori e che si riflettono anche nel listino ufficiale dei prezzi. L'«Abensberger Spargel» registra infatti sul mercato prezzi superiori a quelli degli asparagi di altre provenienze.

Con una superficie coltivata di circa 210 ha, il comparto asparagicolo rappresenta oggi uno dei più importanti settori economici della regione di Abensberg.

Da oltre 70 anni i produttori della zona si tramandano di generazione in generazione le conoscenze e competenze relative alla coltura dell'asparago. È questa consolidata esperienza che garantisce la migliore qualità e il successo commerciale del prodotto.

Nella regione, la stagione degli asparagi è considerata come la «quinta stagione» e attira numerosi turisti e gitanti che vengono dai dintorni o da più lontano. Durante questo periodo dell'anno, l'asparago è il protagonista assoluto della cucina locale, sia nei ristoranti sia nelle famiglie. Abitanti del luogo e visitatori che affluiscono ad Abensberg in quel periodo non mancano di essere favorevolmente sorpresi dalle ricette sempre più creative e originali. Anche nei mercati settimanali e specializzati, il grosso delle vendite durante la stagione è costituito dagli asparagi.

Ogni anno, dal 1996, viene eletta la «Abensberger Spargelkönigin» (regina degli asparagi) che, partecipando a numerose trasmissioni radiofoniche e televisive o rilasciando interviste sulla stampa, contribuisce alla notorietà dell'«Abensberger Spargel» al di là dei confini della regione.

**Riferimento alla pubblicazione del disciplinare:**

[articolo 5, paragrafo 7, del regolamento (CE) n. 510/2006].

Markenblatt vol. 19 del 14 maggio 2010, parte 7a-aa, pag. 8178.

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

---