

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 288/09)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla registrazione a norma dell'articolo 7 del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio ⁽¹⁾. Le dichiarazioni di opposizione devono pervenire alla Commissione entro un termine di sei mesi dalla data della presente pubblicazione.

DOCUMENTO UNICO

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

«WALBECKER SPARGEL»

N. CE: DE-IGP-0005-0857-08.02.2011

IGP (X) DOP ()

1. Denominazione:

«Walbecker Spargel»

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, allo stato naturale o trasformati.

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

Asparago fresco di colore bianco, verde o viola (*Asparagus officinalis*). I turioni commestibili sono venduti sbucciati o no. Il «Walbecker Spargel» è prodotto secondo i codici delle buone pratiche agricole. Gli asparagi non sbucciati immessi in commercio devono essere conformi almeno ai requisiti della norma CEE-ONU FFV04 (*Asparagus*).

Nel caso dell'asparago bianco e di quello viola, la lunghezza dei turioni non deve superare i 22 cm. L'asparago deve essere intero e sano. Deve essere esente da marciumi e non essere spezzato, l'aspetto e l'odore devono essere freschi.

Il «Walbecker Spargel» deve il suo carattere unico alle sue fibre particolarmente sottili, al suo intenso gusto di asparago, lievemente tendente alla nocciola ed ai suoi turioni estremamente teneri.

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

—

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

—

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

L'intero ciclo produttivo del «Walbecker Spargel», dall'impianto alla raccolta, deve avere luogo nella zona geografica delimitata.

Il terreno viene innanzitutto adeguatamente preparato, prima dell'impianto. A tal scopo, si aggiunge al terreno il necessario quantitativo di materia organica (concime verde, compost). La preparazione dura un anno, nel corso del quale il terreno è rivoltato ad una profondità di 80 centimetri in modo che le piante possano radicarsi saldamente nella terra e svilupparsi in modo ottimale. La semina avviene in generale alla metà di aprile ma può iniziare già a marzo se la primavera è precoce. I cumuli di terra vengono meticolosamente liberati dai frammenti di radici e di pietre in modo che questi elementi duri non impediscano ai turioni di crescere dritti.

Il terzo anno, dopo una fase di crescita di due anni, si procede alla prima raccolta.

Se gli asparagi sono coltivati in pellicola di plastica nera e bianca, occorre assolutamente far sì che, in caso di forte soleggiamento, la pellicola venga rivoltata in tempo utile dal lato nero al bianco per evitare perdite di qualità in seguito all'ammezzimento degli apici.

⁽¹⁾ GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12.

È possibile procedere alla fertilizzazione azotata delle superfici coltivate ad asparagi soltanto al termine dell'epoca della raccolta. Circa 21 giorni prima della fine della stagione degli asparagi si procede al prelievo dei campioni di terra per determinare le carenze del terreno, in modo da incorporarvi concimi azotati dopo la raccolta. Per migliorare la qualità e la crescita si mettono in atto misure colturali, ad esempio una lavorazione del terreno che consenta di preservarlo ed una fertilizzazione ad hoc, fra l'altro mediante l'aggiunta di magnesio o di concimi potassici.

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

C o n f e z i o n a m e n t o

Il contenuto di ogni singola confezione deve essere omogeneo. Ogni unità può comportare soltanto asparagi provenienti dalla regione in cui la produzione del «Walbecker Spargel» è autorizzata. Gli asparagi contenuti in un'unità di condizionamento devono essere della stessa qualità, dello stesso gruppo di colorazione e dello stesso calibro. La parte visibile del contenuto dell'imballaggio deve essere rappresentativa dell'insieme.

Il «Walbecker Spargel» è sottoposto a refrigerazione ultrarapida onde preservarne la qualità. Al più tardi quattro ore dopo il raccolto, esso deve essere raffreddato in acqua di sorgente o in acqua ghiacciata ad una temperatura compresa fra 1 e 12 gradi; deve essere commercializzato al più presto e non può, in linea di massima, essere immagazzinato per più di tre giorni in un deposito refrigerato ad una temperatura compresa fra 1 e 4 gradi.

La catena del freddo può essere interrotta solo brevemente presso il produttore per consentire le operazioni di confezionamento e di consegna.

I locali di confezionamento, le camere frigorifere ed eventualmente i locali di vendita devono rispondere alle disposizioni stabilite in materia di igiene.

3.7. *Norme specifiche in materia di etichettatura:*

—

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

La zona di produzione del «Walbecker Spargel» si colloca nel nord-ovest del *Land* tedesco della Renania settentrionale-Vestfalia; essa si estende lungo la frontiera fra la Germania e l'Olanda. Ad ovest, i limiti geografici della zona di produzione si confondono con quelli del paese. A nord, a partire dall'incrocio tra la frontiera nazionale e l'autostrada A 57, seguono l'A 57 verso est. Nel punto di incrocio fra l'A 57 e la strada nazionale B9, il tracciato subisce una biforcazione in direzione sud-est e segue la B 9 fino all'incrocio fra la B 9 e la B 58. È in questo punto che prede la direzione di sud-ovest, seguendo la B 58. A partire dall'incrocio fra la B 58 e la strada secondaria L 221, la frontiera della zona geografica costeggia la L 221 fino all'incrocio con l'autostrada A 61. Essa segue quindi l'A 61 fino all'incrocio fra l'A 61 e la frontiera nazionale.

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

5.1. *Specificità della zona geografica:*

La zona di produzione fa parte della pianura del Basso Reno. Essa è caratterizzata da condizioni climatiche ideali per la coltivazione dell'asparago. È proprio durante gli importanti mesi di aprile, maggio e giugno che si registrano le quantità di precipitazioni necessarie alla crescita degli asparagi con temperature sempre miti.

La zona di produzione è contraddistinta da terreni sabbiosi, e, nel sud-est, anche da terreni limosi e terreni di loess. Le superfici tradizionalmente prescelte per la coltivazione dell'asparago sono caratterizzate dall'altissima percentuale di sabbia ivi contenute. Si tratta di sabbia di duna proveniente dalla duna della Mosa e della Niers. La struttura del terreno si è andata formando durante il periodo glaciale fra la Mosa e la Niers; è caratterizzata in parte da terreni minerali, leggermente sabbiosi, permeabili all'aria e alla pioggia, a basso contenuto di loess ma alto tenore di humus e buon contenuto di calcare. Gli agricoltori hanno sempre considerato questo tipo di terreno particolarmente sfavorevole rispetto ai grassi terreni presenti nelle regioni circostanti di Pont, Nieuwkerk, Aldekerk e Baersdonk, generalmente più adatti all'agricoltura rispetto ai terreni della zona geografica in parola. I terreni di tale zona, tuttavia, sono ideali per la coltivazione dell'asparago.

5.2. *Specificità del prodotto:*

Il «Walbecker Spargel», che può essere commercializzato unicamente fresco nelle sue varianti verde, bianca o viola, deve il suo carattere unico alle sue fibre particolarmente sottili, al suo intenso gusto di asparago, lievemente tendente alla nocciola ed ai suoi turioni estremamente teneri. I produttori locali di asparagi dispongono di competenze specifiche che consentono loro di effettuare una buona preparazione del terreno, una buona semina e di scegliere il momento più adatto per la raccolta; ciò garantisce al «Walbecker Spargel» di crescere diritto e di avere una buona consistenza. Grazie alla lunga tradizione ed alle sue ottime caratteristiche, il «Walbecker Spargel» gode di un'eccellente reputazione che valica i confini della sua zona di produzione.

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):*

Il «Walbecker Spargel» deve le sue fibre così sottili, l'intenso gusto e tendente alla nocciola nonché la sua forma perfettamente diritta alle condizioni pedologiche ideali della regione di Walbeck nonché alle condizioni climatiche della pianura del Basso-Reno. Proprio nel caso degli asparagi esiste un nesso molto stretto fra le caratteristiche del prodotto e le condizioni naturali. In effetti, il gusto dell'asparago dipende dal terreno al 70 %, dalle modalità di coltivazione e fertilizzazione al 20 % e dalla varietà di asparagi al 10 %. Le sabbie di duna arricchite in humus, particolarmente adatte alla coltivazione dell'asparago, ricevono, durante i mesi di marzo, aprile, maggio e giugno, una quantità sufficiente di precipitazioni, pur beneficiando di temperature costantemente miti. Le norme di buona pratica agricola garantiscono inoltre la qualità dei prodotti.

La qualità particolare del «Walbecker Spargel» si basa sul know-how sviluppato da numerose generazioni di produttori di asparagi, segnatamente per quanto riguarda la scelta del momento opportuno per l'impianto e per l'inizio e la fine della raccolta, il tipo e la quantità della pellicola in plastica da adoperare, per la preparazione dei cumuli di terra a regola d'arte, l'eliminazione da detti cumuli di zolle e pietre, nonché la determinazione delle esigenze di fertilizzazione grazie a prelievi di terra.

Il «Walbecker Spargel» gode di eccellente reputazione. Walther Klein-Walbeck, giurista e maggiore in pensione, ha intrapreso, durante il periodo dell'inflazione, nel 1923, i primi tentativi di coltivare asparagi attorno al castello di Walbeck. I suoi successi suscitavano ben presto l'interesse degli agricoltori del posto, i quali ottenevano rese scarse dagli altri prodotti dei campi coltivati sui terreni sabbiosi della regione. Nell'autunno 1927, 33 agricoltori della regione si dichiararono disposti a lanciare una produzione di asparagi nella primavera 1928. Durante la prima stagione, furono seminati 200 arpenti di terra (50 ettari). Il 1° gennaio 1929, Walther Klein-Walbeck fondava, insieme a 55 produttori di asparagi di Walbeck, l'attuale organizzazione richiedente, ovvero la «Spargelbaugenossenschaft Walbeck und Umgegend e.G.». Da quel momento, gli agricoltori riuniti nell'ambito dell'organizzazione richiedente producono l'asparago su base cooperativa e lo commercializzano con la denominazione «Walbecker Spargel». Dal 1932 al 1938, l'organizzazione consegnò 36 000 quintali di asparagi per farli mettere all'asta nella città di Straelen, il che rappresentò, per l'allora povero villaggio di Walbeck, introiti pari a 1,3 milioni di marchi. Nel 1936, 40 000 amanti degli asparagi hanno visitato il villaggio durante la stagione degli asparagi.

Durante la seconda guerra mondiale la coltivazione degli asparagi subì una battuta d'arresto per poi riprendere dopo la riforma monetaria del 1948. Attualmente, l'organizzazione richiedente annovera 50 membri che coltivano 80 ettari.

Il «Walbecker Heimatlied» di Jakob (Testo del 1935, pubblicazione nel *Niederrheinische Landeszeitung* del 5 luglio 1935) e di suo figlio, Helmut Schopmanns (Musica del 1977), indica l'importanza che riveste l'asparago per l'identità del villaggio e dei suoi dintorni:

«Kennst Du mein friedliches Walbeck nicht? (Non conosci il mio placido Walbeck?)

Das Spargeldorf an der Grenze? (Il villaggio dell'asparago alla frontiera?)

Dort schießt der Spargel in Sonnenlicht (Là cresce a vista d'occhio l'asparago sotto la luce del sole)

alljährlich im taufrischen Lenze (Ogni anno nella primavera fresca di rugiada)».

Ogni anno, in occasione della festa dell'asparago, che dura due giorni, la principessa dell'asparago eletta per un anno sfilava troneggiante su un carro seguito da un lungo corteo, sotto gli occhi degli spettatori. Spetta a lei rappresentare il villaggio di Walbeck in radio e in televisione, nelle fiere e nel corso delle numerose feste popolari che si svolgono nella regione del Basso Reno.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare:

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

<http://register.dpma.de/DPMAregister/geo/detail.pdfdownload/13251>