

CITI TIESĪBU AKTI

EIROPAS KOMISIJA

Pieteikuma publikācija saskaņā ar 6. panta 2. punktu Padomes Regulā (EK) Nr. 510/2006 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu un cilmes vietu nosaukumu aizsardzību

(2012/C 55/08)

Šī publikācija dod tiesības izteikt iebildumus pret pieteikumu atbilstīgi Padomes Regulas (EK) Nr. 510/2006 ⁽¹⁾ 7. pantam. Komisijai jāsaņem paziņojumi par iebildumiem sešu mēnešu laikā no šīs publikācijas dienas.

VIENOTS DOKUMENTS

PADOMES REGULA (EK) Nr. 510/2006

“ABENSBERGER SPARGEL/ABENSBERGER QUALITÄTSSPARGEL”

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

AĢIN (X) ACVN ()

1. **Nosaukums:**

“Abensberger Spargel/Abensberger Qualitätsspargel”

2. **Dalībvalsts vai trešā valsts:**

Vācija

3. **Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts:**3.1. *Produkta veids:*

1.6. grupa. Svaigi vai pārstrādāti augļi, dārzeņi un labība

3.2. *Produkta apraksts, uz kuru attiecas nosaukums (1):*

Spargelis (*Asparagus officinalis*) pieder pie asparāgu dzimtas (*Asparagaceae*). Ēdamās daļas ir daudzgadīga lakstauga dzinumi, kurus tirdzniecībā piedāvā gan mizotus, gan nemizotus. “Abensberger Spargel” jeb Ābensbergas sparģeļus audzē saskaņā ar labas lauksaimniecības prakses noteikumiem.

Ābensbergas sparģeļu etiolētie, proti, baltie un violette, eksemplāri nedrīkst būt garāki par 22 cm, bet zaļie – par 27 cm.

Izņemot tiešo pārdošanu, kad patērētāji produktu iegādājas no audzētāja, Ābensbergas sparģeļus sagatavo atbilstīgi UNECE standartam FFV04 (*Asparagus*). Taču, atkāpjoties no tajā noteiktā minimālā izmēra, šo standartu piemēro arī baltajiem un violetajiem sparģeļiem, kuru diametrs ir vismaz 5 mm. Turklāt sparģeļu gabalus var tirgot kategorijā “Bruchspargel”.

Ābensbergas sparģeļus raksturo tiem piemītošais izteiktais, pikantais sparģeļu aromāts. Ražas novākšana vienu vai divas reizes dienā, kā arī pienācīgi rūpīga un produktam piemērota apstrāde pēc sparģeļu novākšanas nodrošina patērētājiem svaigus Ābensbergas sparģeļus neatkarīgi no izvēlēta realizācijas veida.

⁽¹⁾ OV L 93, 31.3.2006., 12. lpp.

3.3. Izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem):

—

3.4. Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem):

—

3.5. Īpaši ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā:

Sparģeļu "Abensberger Spargel" audzēšanai no iestādīšanas līdz ražas novākšanai jānorisinās noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

Abensbergas apgabala sparģeļi galvenokārt ir kultūrā audzētu etiolētu sparģeļu forma. Etiolētos sparģeļus audzē zem zemes lielos augsnes vaļņos. Tā kā vaļņos augošie dzinumi ir pasargāti no saules gaismas, tie nekļūst zaļi, un tādējādi rodas balti vai balti sārti dzinumi, kuru galotnes ir baltā līdz violetā krāsā un kurus parasti nogriež 22 cm garumā.

3.6. Īpaši noteikumi griešanai, rīvēšanai, iepakojšanai u. c.:

Vispirms tieši no lauka atvestos sparģeļus noskalo un pēc tam rūpīgi nomazgā ar svaigu krāna ūdeni.

Pēc ražas novākšanas un notīrīšanas nogrieztie sparģeļi ir ātri jāatdzesē, lai saglabātu kvalitāti. "Ātrā atdzesēšana" nozīmē, ka sparģeļus iespējami drīz pēc ražas novākšanas ar ledusaukstu ūdeni atdzesē līdz 1–2 °C temperatūrai. Tādā veidā tiek saglabāts produkta svaigums, maigums un krāsa, kas atgādina ziloņkaulu. Turklāt ar šo paņēmieni līdz minimumam tiek samazināta baktēriju un sēnīšu vairošanās iespēja, kas pasliktinātu produkta kvalitāti.

Pēc tam asnus lietpratīgi nogriež vajadzīgajā garumā un sašķiro. Sparģeļu dzinuma apakšējo galu gludi nogriež perpendikulāri dzinuma asij. Šādā veidā griezuma laukums ir iespējami neliels, un tādējādi tiek samazināts ūdens zudums un baktēriju iekļūšanas iespēja. Ja sparģeļa dzinums ir dobs vai tā apakšējais gals ir pārkoksnējies, to lietpratīgi nogriež īsāku par 22 cm (zaļo sparģeļu gadījumā – īsāku par 27 cm), lai nodrošinātu augstu kvalitāti.

Pēc tam sparģeļi jāglabā 1–2 °C temperatūrā telpās ar paaugstinātu gaisa mitrumu (99 %), taču ne ūdenī. Ražotājam jānodrošina nepārtraukta aukstuma ķēde. Sagatavošanas telpām, dzesētavām un attiecīgā gadījumā, pārdošanas telpām jāatbilst higiēnas prasībām.

Aprakstītie procesi, kas ievērojami pārsniedz likumā noteikto prasību minimumu, palīdz nodrošināt labu higiēnu un produkta kvalitāti.

3.7. Īpaši noteikumi marķēšanai:

Sparģeļiem, kuru apzīmēšanai izmanto nosaukumu "Abensberger Qualitätsspargel", tirdzniecībā jābūt marķētiem arī ar šādu logotipu.



4. Precīza ģeogrāfiskā apgabala definīcija:

Ģeogrāfiskais apgabals aptver tā saukto smiltāju joslu starp apdzīvotajām vietām *Siegenburg*, *Neustadt an der Donau*, *Abensberg* un *Langquaid*, un tas atrodas tikai Kelheimas (*Kelheim*) apriņķī.

5. Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu:

5.1. Ģeogrāfiskā apgabala specifika:

No Maksimiliāna Georga Kroisa (*Maximilian Georg Kroiss*) vēstījuma par apauto karmelītu ubagotāju ordeņa saimniecisko darbību izriet, ka sparģeļus Ābensbergas reģionā, iespējams, audzēja jau 1730. gadā. Vienlaikus tajā pašā avotā minēts, ka vēsturnieks Angrīners (*Angrüner*) maldās, apgalvojot, ka sparģeļus Ābensbergā sāka audzēt tikai ap 1900. gadu. Līdztekus Kroiss uzsver, ka Ābensbergas sparģeļi ir plaši pazīstami arī mūsdienās.

Ābensbergas apkārtnē, tā sauktā smiltāju josla starp apdzīvotajām vietām *Siegenburg*, *Neustadt an der Donau*, *Abensberg* un *Langquaid*, optimālu augsnes un klimata apstākļu dēļ ir lieliski piemērota sparģeļu audzēšanai. Audzēšanas reģionā gada vidējā gaisa temperatūra ir 9,8 °C, gada vidējais nokrišņu daudzums 703 mm, un tie ir labi klimatiskie apstākļi sparģeļu audzēšanai. Bavārijas augsņu informācijas sistēmas (*Bodeninformationssystem Bayern*) ģeodatu atlantā redzams, ka reģionā dominē smilts augsnes. Vienlaikus šīs augsnes parasti ir bagātākas ar minerālvielām un to sastāvā ir vairāk putekļu nekā citos pazīstamos Vācijas sparģeļu audzēšanas apgabalos. Tas ir Ābensbergas sparģeļu īpaši spēcīgās, pikantās garšas cēlonis.

Ābensbergas sparģeļus pārsvarā audzē tikai šādu tipu augsnēs:

- smilts (S),
- viegla mālsmilts (Sl),
- mālsmilts (lS),
- smaga mālsmilts (SL).

Lai nodrošinātu Ābensbergas sparģeļu specifiskās garšas un svaiguma īpašības, kas veidojušās augsnes iespaidā, tos audzē un apstrādā, ievērojot aprakstītos kritērijus.

Šos sparģeļus attiecīgajā apgabalā audzē apmēram 70 saimniecībās 210 ha platībā. Ābensbergas apkārtnē ir viens no svarīgākajiem sparģeļu audzēšanas apgabaliem Bavārijā. Turklāt tajā dzīvojošie lauksaimnieki ir nemītīgi pilnveidojuši un uzlabojuši audzēšanas metodes.

5.2. Produkta specifika:

Ābensbergas sparģeļu kvalitāte ir saistīta ar aprakstītajiem klimatiskajiem apstākļiem un augsnēm noteiktajā apgabalā.

Patērētāji ir ļoti iecienījuši Ābensbergas sparģeļus, un lietpratēji tos uzskata par īpašu delikatesi. Šie sparģeļi ir tradicionāls bavāriešu ēdiens, kas reģistrēts arī Bavārijas lauksaimniecības un meža ministrijas pārvaldītajā interneta datubāzē, kurā apkopoti tradicionālie ēdieni (<http://www.food-from-bavaria.de>).

Līdztekus nosaukumam "Abensberger Spargel" šā produkta tirdzniecībā jau desmit gadus tiek lietota reģistrēta kolektīvā preču zīme "Abensberger Qualitäts-Spargel". Šīs kolektīvās zīmes nolikumā noteikts, ka produktam ir augsta kvalitāte.

Par produkta augsto kvalitāti patērētāji ir gatavi maksāt arī augstu cenu. Tāpēc "Abensberger Spargel" cenas ir augstākas pat par slaveno "Schrobenhausener Spargel" jeb Šrobenhauzenes sparģeļu cenu.

Par Ābensbergas sparģeļu lielo popularitāti liecina arī fakts, ka ir izdota īpaša Ābensbergas sparģeļu ēdienu pavārgrāmata. Turklāt Ābensbergas sparģeļu karaliene katru gadu popularizē šā reģiona izcilos dārzeņus. 2007. gadā Ābensbergā svinēja 75 gadu jubileju, kopš sāka sparģeļu audzēšana lielās lauka platībās.

Ābensbergas sparģeļu audzētāju apvienība "Erzeugergemeinschaft Abensberger Qualitätsspargel e.V." iesaka tās sparģeļu šķirnes, kas, pamatojoties uz sensorisko vērtēšanu saistībā ar specifiskāciju, īpaši labi atbilst agronomiskajām (lauka izmēģinājumi) un garšas prasībām.

Šīs šķirnes ir norādītas apvienības tīmekļa vietnē <http://www.qualitaetsspargel.de/>, un to saraksts katru gadu tiek atjaunināts.

5.3. *Saikne starp ģeogrāfisko apgabalu un produkta kvalitāti vai īpašībām (ACVN) vai produkta īpašo kvalitāti, reputāciju vai citām īpašībām (AGIN):*

Ābensbergas sparģeļu sevišķās īpašības veidojuši ne tikai šā reģiona klimatiskie apstākļi un specifiskās augsnes, bet arī senās sparģeļu audzēšanas tradīcijas audzēšanas apgabalā, kā arī to lauksaimnieku īpašās zināšanas, kuri jau daudzās paaudzēs audzē sparģeļus. Vieglās, smilšainās augsnes, kuras ir bagātākas ar minerālvielām un kuru sastāvā ir nedaudz vairāk putekļu nekā citos audzēšanas apgabalos, kā arī ik dienas veiktā ražas novākšana ir veicinājusi to, ka Ābensbergas sparģeļiem ir sevišķi maigi asni, kuru garša ir pikantāka un izteiktāka nekā sparģeļiem, kas auguši citos audzēšanas apgabalos.

Reputācija

Audzētāju apvienības "Erzeugergemeinschaft Abensberger Qualitäts-Spargel" noteiktie stingrie priekšraksti par sparģeļu audzēšanu un apstrādi (<http://www.qualitaetsspargel.de/index.php/erzeuger/qualitaetsordnung>), kas dažos aspektos ievērojami pārsniedz obligātos standartus, ir nodrošinājuši to, ka gadu desmitiem ar nosaukumu "Abensberger Spargel" tirgū ir piedāvāti tikai kvalitatīvi augstvērtīgi sparģeļi. Šā iemesla dēļ patērētāji ir īpaši iecienījuši un augstu vērtē šo produktu. Labo reputāciju apstiprina arī oficiālie dati par cenām. Salīdzinājumā ar sparģeļiem no citiem apgabaliem, "Abensberger Spargel" tirgū tiek pārdots par augstākām cenām.

Ābensbergas reģionā sparģeļus patlaban audzē aptuveni 210 ha lielā platībā, un sparģeļu audzēšana tajā ir kļuvusi par vienu no nozīmīgākajiem ekonomiskajiem faktoriem.

Jau vairāk nekā 70 gadus ģeogrāfiskajā apgabalā dzīvojošie lauksaimnieki no paaudzes paaudzē nodod savas zināšanas un pieredzi sparģeļu audzēšanā. Šīs zināšanas un pieredze nodrošina labāko kvalitāti, kas ir sekmīgas produkta realizācijas pamatā.

Sparģeļu sezona šajā reģionā ir "piektais gadalaiks" un piesaista daudzus ekskursantus un tūristus no tuvienes un tālienes. Šajā laikā gan iedzīvotāju virtuvēs, gan sabiedriskās ēdināšanas uzņēmumos galvenā vieta ir ierādīta sparģeļiem. Gan vietējos iedzīvotājus, gan reģiona viesus, kas sparģeļu laikā ierodas Ābensbergā, vienmēr cenšas pārsteigt ar jaunām radošām receptēm. Šajā laikā nedēļas tirgi un sparģeļu tirgi lielāko apgrozījumu iegūst ar sparģeļu produkciju.

Kopš 1996. gada katru gadu tiek kronēta Ābensbergas sparģeļu karaliene. Viņa tiekas ar radio, preses un televīzijas pārstāvjiem un nes Ābensbergas sparģeļu labo vārdu tālu aiz reģiona robežām.

Atsauce uz specififikācijas publikāciju:

(Regulas (EK) Nr. 510/2006 5. panta 7. punkts)

"Markenblatt", 19. sēj., 2010. gada 14. maijs, 7a-aa daļa, 8178. lpp.

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