

## ATTI OHRAJN

## IL-KUMMISSJONI EWROPEA

**Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni skont l-Artikolu 6(2) tar-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 510/2006 dwar il-protezzjoni tal-indikazzjonijiet ġeografiċi u d-denominazzjonijiet tal-orijini għall-prodotti agrikoli u l-oġġetti tal-ikel**

(2012/C 55/08)

Din il-pubblikazzjoni tagħti d-dritt li wiehed joġġezzjona għat-talba skont l-Artikolu 7 tar-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 510/2006 <sup>(1)</sup>. L-istqarrijiet ta' oġġezzjoni għandhom jaslu għand il-Kummissjoni Ewropea fi żmien sitt xhur mid-data ta' din il-pubblikazzjoni.

## DOKUMENT UNIKU

**IR-REGOLAMENT TAL-KUNSILL (KE) Nru 510/2006****“ABENSBERGER SPARGEL/ABENSBERGER QUALITÄTSSPARGEL”****KE Nru: DE-PGI-0005-0852-26.01.2011****IĠP ( X ) DPO ( )****1. Isem:**

“Abensberger Spargel/Abensberger Qualitätsspargel”

**2. Stat Membru jew pajjiż terz:**

Il-Ġermanja

**3. Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu jew tal-oġġett tal-ikel:****3.1. It-tip ta' prodott:**

Il-kategorija 1.6 – Frott, haxix u ċereali, friski jew ipproċessati

**3.2. Deskrizzjoni tal-prodott li għalih japplika l-isem mogħti fil-punt 1:**

L-ispraġ (*Asparagus officinalis*) jiffirma parti mill-familja tal-*Asparagaceae*. Iz-zkuk tal-ispraġ li jistgħu jittieklu huma r-rimjiet tal-arbuxelli perenni li jitpoġġew fis-suq imqaxxa jew bil-qoxra b'kollox. L-ispraġ tat-tip “Abensberger Spargel” jtkabbar skont ir-regoli ta' prattiki agrikoli tajbin.

L-ispraġ tat-tip “Abensberger Spargel” ċar ta' lewn li jvarja minn abjad għal vjola ma jistax ikun itwal minn 22 ċm, filwaqt li dak ta' lewn aħdar ma jistax ikun itwal minn 27 ċm.

Bl-eċċezzjoni ta' dak li jinbiegħ direttament mill-produttur lill-konsumatur, l-ispraġ tat-tip “Abensberger Spargel” jiġi ppreparat skont l-Istandard FFV04 tal-UNECE (l-ispraġ). Madankollu, dan l-istandard japplika wkoll għall-ispraġ abjad u vjola li jkollu dijametru minimu li ma jaqbiżx il-5 mm. Barra minn hekk, ir-rimjiet maqsuma tal-ispraġ jistgħu jiġu kkummerċjalizzati wkoll taht il-kategorija tal-“ispraġ maqsum”.

It-togħma tal-ispraġ tat-tip “Abensberger Spargels” tingharaf mir-riha partikulari qawwija u mhawra li għandu dan l-ispraġ. Il-qtugħ tal-ispraġ darba jew darbtejn kuljum, flimkien mat-trattament xieraq u b'attenzjoni tiegħu wara li jinqata', jiżguraw li l-ispraġ tat-tip “Abensberger Spargel” jasal frisk għand il-konsumaturi, ikun x'ikun il-mod ta' kif jinbiegħ.

(1) ĠU L 93, 31.3.2006, p. 12.

3.3. *Il-materja prima (għall-prodotti pproċessati biss):*

—

3.4. *L-għalf (għall-prodotti li ġejjin mill-animali biss):*

—

3.5. *L-istadji speċifiċi tal-produzzjoni li għandhom jitwettqu fiż-żona ġeografika identifikata:*

Il-produzzjoni tal-ispraġ tat-tip “Abensberger Spargel”, minn meta jinżara’ sa ma jinqata’, għandha ssir fiż-żona ġeografika identifikata.

Prattikament, l-ispraġ li jikber fiż-żona tat-tkabbir ta’ “Abensberg” huwa l-ispraġ abjad ikkultivat. L-ispraġ abjad jtkabbar f’kanali kbar taht l-art. Minhabba n-nuqqas tad-dawl tax-xemx, ir-rimjiet li jikbru ’l fuq fil-kanali ma jirnexxilhomx jidharu u b’hekk jiġu prodotti rimjiet bojod jew bojod fl-ahmar bi rjus li jvarjaw minn bojod għal vjola, li normalment ikunu twal 22 ċm.

3.6. *Ir-regoli speċifiċi għat-tqattigh, għall-ħakk, għall-ippakkjar, eċc.:*

L-ispraġ li jkun għadu kemm inqata’ għandu l-ewwel jitnaddaf f’it bl-ilma eżatt wara li jinqata’ u mbagħad jitnaddaf sewwa bl-ilma tal-vit.

Sabiex l-ispraġ jibqa’ ta’ kwalità tajba, wara li jinqata’ u jitnaddaf għandu jtkessah malajr kemm jista’ jkun. Il-frazi “jtkessah malajr kemm jista’ jkun” tfisser li l-ispraġ jtkessah b’ilma kiesah silġ kemm jista’ jkun malajr wara li jinqata’ sakemm ikollu temperatura ta’ 1 sa 2 °C, sabiex jibqa’ frisk, tari u jzomm il-lewn qisu avorju tiegħu. Dan it-tkessih jgħin ukoll sabiex jitnaqqsu kemm jista’ jkun il-batterji u l-fungi fl-ispraġ, li jnaqqsu l-kwalità tiegħu.

Imbagħad iz-zkuk jinqatgħu bit-tul mehtiegħ u jingħażzlu b’mod espert. Ir-rimjiet jinqatgħu sewwa fit-tarf ta’ isfel, b’mod perpendikulari mal-assi. B’hekk jitnaqqas l-ammont ta’ superficje li tkun inqatgħet u allura jonqos it-telf tal-ilma u titnaqqas il-possibbiltà li jidhlu l-batterji fil-prodott. Jekk ir-rimja tkun mohwija jew tkun qisha injam fit-tarf nett, għandha titqassar b’mod espert għal inqas minn 22 ċm, jew 27 ċm fil-każ tal-ispraġ ahdar, sabiex tiġi żgurata l-kwalità għolja tal-prodott.

Dawn ir-rimjiet imbagħad għandhom jinħażnu f’temperatura ta’ 1 sa 2 °C f’post umduż hafna (b’umdità ta’ 99 %), imma mhux għol-ilma. Il-produttur ma għandux iwaqqaf din il-katina ta’ kessa. Il-postijiet fejn isir l-ippakkjar, it-tkessih u kwalunkwe bejgħ għandhom jikkonformaw mar-rekwiziti tal-iġjene.

Il-proċessi msemmija hawn fuq, li jmorru ferm lil hinn mir-rekwiziti minimi legali, jikkontribwixxu għal-livell għoli ta’ iġjene u ta’ kwalità tal-prodott.

3.7. *Ir-regoli speċifiċi għat-tikkettar:*

Meta jitpogġa għall-bejgħ, l-ispraġ tat-tip “Abensberger Qualitätsspargel” għandu jkollu l-lowgo li ġej fuq it-tikketta:



#### 4. Deskrizzjoni fil-qosor taż-żona ġeografika:

Iż-żona ġeografika tkopri, b'mod partikolari, dak li jissejjaħ is-"Sandgürtel" (iċ-ċintorin tar-ramel) li jinsab bejn Siegenburg, Neustadt an der Donau, Abensberg u Langquaid, u tinsab esklużivament fid-distrett rurali ta' Kelheim.

#### 5. Ir-rabta maż-żona ġeografika:

##### 5.1. L-ispeċifità taż-żona ġeografika:

Deskrizzjoni tal-attivitajiet ekonomiċi tal-ordni tal-Karmelitani minn Maximilian Georg Kroiss tiddikjara li probabbli l-ispraġ ilu jtkabbar fir-reġjun ta' Abensberg sa mill-1730. L-istess sors jżvela wkoll li l-istoriku Angrüner sejjer żball meta jgħid li l-ispraġ beda jtkabbar f'Abensberg madwar l-1900. Kroiss jenfasizza wkoll il-fatt li Abensberg, anke llum, hija famuża hafna għall-ispeċjalità tal-ispraġ tagħha.

Iż-żona ta' madwar Abensberg, li tissejjaħ is-"Sandgürtel" u li tinsab bejn Siegenburg, Neustadt an der Donau, Abensberg u Langquaid hija adattata hafna għat-*tkabbir* tal-ispraġ minhabba l-kundizzjonijiet eċċellenti tal-*hamrija* u tal-*klima*. Pereżempju, it-*temperatura* medja annwali ta' 9,8 °C u l-*ammont* medju ta' xita ta' 703 mm ta' din iż-żona tat-*tkabbir* jippreżentaw kundizzjonijiet klimatiċi tajbin għat-*tkabbir* tal-ispraġ. Skont l-atlas bid-dejta ġeografika tas-sistema tal-*informazzjoni* dwar il-*hamrija* tal-Bavarja, il-*hamrija* hija prinċipalment imrammla. Fl-istess hin, ġeneralment il-*hamrija* f'din iż-żona fiha iktar minerali u fiha ftit iktar hama minn dik ta' żoni oħrajn magħrufa sew għat-*tkabbir* tal-ispraġ fil-Ġermanja. Huwa minhabba f'hekk li l-ispraġ tat-tip "Abensberger Spargel" għandu t-togħma partikolari qawwija u mhawra tiegħu.

L-ispraġ tat-tip "Abensberger Spargel" jtkabbar biss b'mod partikolari fit-tipi ta' *hamrija* li ġejjin:

- fil-*hamrija* mrammla;
- fil-*hamrija* mrammla bi ftit lom;
- fil-*hamrija* mrammla bil-lom;
- fil-*hamrija* mrammla b'hafna lom.

Sabiex jiġu żgurati l-karatteristiċi speċjali tal-ispraġ tat-tip "Abensberger Spargel" rigward it-togħma u l-freskezza li ġejjin mill-*hamrija*, l-ispraġ tat-tip "Abensberger Spargel" jtkabbar u jiġi pproċessat skont il-kriterji msemmija.

F'żona kkultivata ta' 210 ettari hemm 70 produttur ta' din l-ispeċjalità. Ir-reġjun ta' Abensberg huwa wiehed miż-żoni ewlenin tat-*tkabbir* tal-ispraġ fil-Bavarja. Barra minn hekk, il-bdiewa lokali dejjem jiżviluppaw u jtejbu t-tekniki tagħhom tal-*produzzjoni*.

##### 5.2. L-ispeċifità tal-*prodott*:

Il-*kwalità* tal-ispraġ tat-tip "Abensberger Spargel" ġejja mill-kundizzjonijiet tal-*klima* deskritti hawn fuq u mit-tipi ta' *hamrija* li jinsabu fiż-żona ġeografika identifikata.

L-ispraġ tat-tip "Abensberger Spargel" għandu fama tajba mal-*konsumaturi* u min jifhem fih jikkun-sidrah bhala *prodott* speċjali ta' togħma tajba. Dan l-ispraġ huwa speċjalità tradizzjonali tal-Bavarja u jissema wkoll fil-baži tad-dejta tal-*internet* tal-ispeċjalitajiet tradizzjonali miżmuma mill-Ministeru tal-Agricoltura u l-Forestrija tal-Bavarja (<http://www.food-from-bavaria.de>).

Flimkien mal-isem "Abensberger Spargel", minn għaxar snin ilu hawn, dan il-*prodott* qed jiġi kkummerċjalizzat ukoll bil-*marka* kollettiva rreġistrata "Abensberger Qualitäts-Spargel". Ir-regoli biex tingħata din il-*marka* kollettiva jispeċifikaw li l-*prodott* irid ikun ta' *kwalità* għolja hafna.

Din il-*kwalità* għolja tal-*prodott* tfisser li l-*konsumaturi* huma lesti jhallsu hafna għalih. Fil-fatt, il-*prezz* tal-ispraġ tat-tip "Abensberger Spargel" huwa saħansitra oghla minn dak tal-ispraġ famuż tat-tip "Schrobenhausener Spargel".

Il-fama tal-ispraġ tat-tip "Abensberger Spargel" tidher ukoll mill-fatt li hemm ktieb tat-tisjir miktub speċifikament dwaru. Barra minn hekk, kull sena tintgħazel ir-*Reġina* tal-ispraġ' tat-tip "Abensberger Spargel" biex tirrappreżenta din l-ispeċjalità tal-*haxix* minn dan ir-reġjun. Fl-2007 ġie ċelebrat il-75 anniversarju tat-*tkabbir* tal-ispraġ f'Abensberg.

L-Għaqda tal-*produtturi* tal-ispraġ ta' *kwalità* tat-tip "Abensberger" (l-"Erzeugergemeinschaft Abensberger Qualitätsspargel e.V.") tirrakkomanda l-*varjetajiet* li jilhqu b'mod speċjali r-*rekwiżiti* tal-*agronomija* (it-testijiet fl-*għelieqi*) u tat-togħma, ibbażati fuq testijiet tas-sensi marbutin mal-ispeċifikazzjoni.

Hija tnizzel dawn il-varjetajiet fil-paġna prinċipali tas-sit tal-internet tagħha <http://www.qualitaetsspargel.de/> u taggorna dan it-tagħrif kull sena.

5.3. *Ir-rabta kawżali bejn iż-żona ġeografika u l-kwalità jew il-karatteristiċi tal-prodott (għad-DPO) jew il-kwalità speċifika, ir-reputazzjoni jew il-karatteristiċi l-oħra tal-prodott (għall-IĠP):*

Il-kwalitajiet speċifiċi tal-ispraġ tat-tip “Abensberger Spargel” ġejjin mhux biss mill-klima u mit-tipi speċjali ta’ hamrija li hemm f’dan ir-reġjun, iżda wkoll mit-tradizzjoni twila tat-tkabbir tal-ispraġ fiż-żona tat-tkabbir ta’ Abensberg kif ukoll mill-gharfien espert tal-bdiewa li ilhom ikabbru għal generazzjonijiet shah. Il-hamrija hafifa u mrammla li, fl-istess hin, hija iktar rikka fil-minerali u fiha ftit iktar hama minn dik ta’ żoni oħra tat-tkabbir, kif ukoll il-qtugħ ta’ kuljum tiegħu, ifissru li l-ispraġ tat-tip “Abensberger Spargel” għandu rimjiet iktar tarjin b’toghma iktar qawwija u mhawra mill-ispraġ imkabbar bnadi oħra.

Il-fama:

Permezz tar-regoli stretti tal-Għaqda tal-produtturi tal-ispraġ ta’ kwalità tat-tip “Abensberger” dwar kif għandu jitkabbar u jiġi pprocessat l-ispraġ (<http://www.qualitaetsspargel.de/index.php/erzeuger/qualitaetsordnung>), li whud minnhom imorru ferm lil hinn mill-istandards minimi legali, issa ilu deċennji shah jitpoġġa fis-suq biss l-ispraġ tat-tip “Abensberger Spargel” li jkun tal-aqwa kwalità. Dan wassal għall-fama u r-reputazzjoni tajba ferm li dan il-prodott igawdi minnhom min-naha tal-konsumaturi. Din il-fama tidher ukoll fid-dejta uffiċjali dwar il-prezz. Fil-fatt, l-ispraġ tat-tip “Abensberger Spargel” jista’ jgħib prezz oghla fis-suq mill-ispraġ li jkun ġej minn żoni oħrajn.

Il-illum il-ġurnata, is-settur tal-ispraġ sar wiehed mill-fatturi ekonomiċi ewlenin tar-reġjun ta’ Abensberg u jkopri żona ta’ madwar 210 ettaru.

Il-bdiewa li jkabbru li joqogħdu fiż-żona ġeografika identifikata ilhom iktar minn 70 sena jghaddu l-gharfien tagħhom dwar it-tkabbir tal-ispraġ u l-esperjenza tagħhom f’dan il-qasam minn generazzjoni għall-oħra. Dan l-gharfien u din l-esperjenza jiżguraw li l-ispraġ ikun tal-aqwa kwalità, u b’hekk li jitqiegħed b’suċċess fis-suq.

L-istaġun tal-ispraġ huwa magħruf fir-reġjun bhala “l-hames staġun” u jattira diversi nies li jmorru hemm għal harġa ta’ ġurnata kif ukoll diversi turisti, li jkunu ġejjin minn postijiet fil-qrib iżda wkoll mill-bogħod. F’dak iż-żmien tas-sena, kemm fil-kċejjen tad-djar privati kif ukoll f’dawk tar-ristoranti, l-ingredjent ewlieni li jintuża jkun l-ispraġ. Kemm in-nies tal-lokal kif ukoll l-ghadd kbir ta’ viżitaturi minn barra li jzuru Abensberg fl-istaġun tal-ispraġ ikunu impressjonati b’ricetti dejjem iktar kreattivi. Fi żmien l-ispraġ, is-swieq ta’ kull ġimgħa u s-swieq tal-ispraġ jaqilghu l-iktar flus mill-bejgħ tal-prodotti tal-ispraġ.

Kull sena, sa mill-1996 ‘il quddiem, qed tingħazel ir-“Regina tal-ispraġ ta’ Abensberg”. Din ir-regina tiġi intervistata minn hafna ġurnali u mill-istazzjonijiet tar-radju u tat-televixin, u twassal l-isem tajjeb tal-ispraġ tat-tip “Abensberger Spargel” ferm lil hinn mir-reġjun innifsu.

**Referenza għall-pubblikazzjoni tal-ispeċifikazzjoni:**

(L-Artikolu 5(7) tar-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 510/2006)

Fit-taqsimha 7a-aa tal-volum 19 tal-“Markenblatt” tal-14 ta’ Mejju 2010, p. 8178

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