

Bekendmaking van een aanvraag overeenkomstig artikel 6, lid 2, van Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen

(2012/C 125/06)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 7 van Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad ⁽¹⁾ bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag. Bezwaarschriften moeten de Commissie bereiken binnen zes maanden te rekenen vanaf de datum van deze bekendmaking.

ENIG DOCUMENT

VERORDENING (EG) Nr. 510/2006 VAN DE RAAD

„SPARGEL AUS FRANKEN”/„FRÄNKISCHER SPARGEL”/„FRANKEN-SPARGEL”

EG-nummer: DE-PGI-0005-0804-17.03.2010

BGA (X) BOB ()

1. Naam:

„Spargel aus Franken”/„Fränkischer Spargel”/„Franken-Spargel”

2. Lidstaat of derde land:

Duitsland

3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel:

3.1. Productcategorie:

Categorie 1.6 Groenten, fruit en granen, in ongewijzigde staat of verwerkt

3.2. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is:

De aanduidingen „Spargel aus Franken”, „Fränkischer Spargel” en „Franken-Spargel” hebben uitsluitend betrekking op de eetbare spruiten van de aspergeplant *Asparagus officinalis* L die in het geografische gebied Franken worden geteeld en geoogst als witte asperge (met als variant paarse asperge) en als groene asperge (met als variant paarsgroene asperge).

Witte asperges worden in een aarden bed geteeld. Doordat ze niet aan zonlicht zijn blootgesteld, blijven de spruiten bleek. Afhankelijk van het ras en de mate waarin de grond licht doorlaat, kan een witte asperge aan de kop ook een rozige tot paars-rode kleur hebben. Witte en paarse asperges worden ook wel bleke asperges genoemd.

De spruiten van groene asperges groeien uit de grond. Fotosynthese onder invloed van het zonlicht leidt tot de vorming van chlorofyl. Daardoor krijgen de aspergestengels een groene kleur. Afhankelijk van het ras kunnen groene asperges deels ook een paarse kleur hebben.

Om aan de kwaliteitseisen te voldoen en de bijzondere eigenschappen van de Franken-Spargel tot hun recht te laten komen, worden deze asperges overeenkomstig goede landbouwpraktijken geproduceerd en na de oogst en verpakking overeenkomstig de geldende EU-handelsnormen verkocht.

Franken-Spargel wijken van asperges uit andere gebieden af doordat ze naast de uitwendige kenmerken (handelsnormen) ook bijzondere inwendige kwaliteiten bezitten (ze hebben fijne vezels, een milde aromatische smaak en maken doorgaans weinig bittere stoffen aan) en alleen in het geografische gebied Franken geteeld en geoogst worden.

Om de inwendige kwaliteit te waarborgen, kiezen de producenten op basis van veldproeven in de deelstaat Beieren de rassen die aan deze bijzondere specificaties voldoen. De telers worden jaarlijks geïnformeerd over de rassen die aanbevolen worden. Daarnaast is de versheid van de asperges, ongeacht het verkoopkanaal, gewaarborgd doordat ze doorlopend en met inachtneming van de weersomstandigheden worden geoogst en na de oogst op de juiste wijze worden behandeld.

⁽¹⁾ PB L 93 van 31.3.2006, blz. 12.

3.3. *Grondstoffen (alleen voor verwerkte producten):*

—

3.4. *Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong):*

—

3.5. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden:*

De productie van de asperge moet van de teelt tot en met de oogst in het geografische gebied Franken plaatsvinden.

3.6. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken, enz.:*

—

3.7. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering:*

—

4. Beknopte omschrijving van de afbakening van het geografische gebied:

Het geografische gebied Franken omvat alle aspergeteelgebieden van Neder-Franken, Midden-Franken en Opper-Franken in de Duitse deelstaat Beieren.

5. Verband met het geografische gebied:

5.1. *Specificiteit van het geografische gebied:*

Franken-Spargel worden geteeld in de typisch Frankische kleigebieden die in het trias zijn ontstaan, en op de zandgronden van de Jura, van het heuvelland en de keuperformaties in Noord-Beieren, van de Fränkische Platten, en van de Spessart en de Rhön op een hoogte van gemiddeld 200 à 300 meter boven zeeniveau. Bepalend voor de teeltomstandigheden zijn de gemiddeld 1 500 uur zonneschijn per jaar, een gemiddelde temperatuur van 10 °C en 600 mm neerslag per jaar. De zonneschijn en de temperatuur werken een vroegtijdige opwarming van de grond in de hand. De neerslag is met 40 à 60 mm per maand gelijkmatig verdeeld, zodat ook de groei gelijkmatig verloopt. De groeiomstandigheden in Franken zijn te volgen via de in het kader van het project Spargel-Temperaturservice verrichte temperatuurmetingen in de aspergebedden zelf.

Vanwege deze geografische specificiteiten staan Neder-Franken, Midden-Franken en Opper-Franken van oudsher bekend om de hoogontwikkelde aspergeteelt. Zo is het blindsteken een aloude oogsttechniek voor witte asperges, die daar nog steeds voorkomt. Bij het blindsteken wordt de aspergespruit met een lang steekmes gescheiden van de plant zonder dat de gehele spruit bloot komt te liggen.

In de geschriften van Florinus van 1702 tot 1722 (Beierse staatsbibliotheek München) wordt de traditionele teelt al genoemd. De oorsprong van de aspergeteelt in Franken is ook gedocumenteerd in historische bronnen uit de jaren 1799 tot 1858 voor de streek rond Bambergen (Opper-Franken) en uit circa 1860 voor de streek rond Kitzingen (Neder-Franken). Ook wordt in een beschrijving van de geschiedenis van Markt Eggolsheim (Opper-Franken) uit 1876 gewag gemaakt van het feit dat in 1670 al asperges in de regio werden geteeld.

Door de eeuwen heen is de aspergeteelt in Franken uitgegroeid tot een factor van economisch, culinair en cultureel belang. In 2000 besloeg het aspergeareaal in Franken 670 hectare (Opper-Franken 77,18 ha, Midden-Franken 264,62 ha en Neder-Franken 327,61 ha), ofwel 41 % van het totale aspergeareaal in Beieren.

5.2. *Specificiteit van het product:*

Franken-Spargel worden vooral gewaardeerd vanwege de fijne vezels, de milde aromatische smaak en de doorgaans geringe aanmaak van bittere stoffen. Al in het tijdschrift „Die Gartenlaube”, jaargang 1858 (herdruk in „Elyane Werner, Fränkisches Leben — fränkischer Brauch”, uitgeverij W. Ludwig, 1992) worden de asperges aangeduid als een product dat „van oudsher geroemd” wordt.

Franken-Spargel genieten in de eigen regio en daarbuiten een grote bekendheid en een goede reputatie. Dit blijkt onder meer uit het feit dat de asperges in de media als een begeerde delicatessen worden gepresenteerd. Sinds 1998 wordt in Franken om de twee jaar een officiële „aspergekoningin” gekozen. Deze aspergekoningin en de regionale aspergeprinsessen in Franken genieten veel aandacht. Van de talrijke aspergefeesten in Franken is de aspergemarkt in Neurenberg het bekendst. Niet alleen in de

regionale kranten, maar ook in de media in andere delen van Beieren wordt jaarlijks bericht over de opening van het aspergeseizoen in Franken, waarbij de Beierse minister van Landbouw niet zelden symbolisch de eerste aspergesteek verricht. De aspergeoogst eindigt jaarlijks traditioneel op 24 juni (Sint-Jan).

- 5.3. *Causaal verband tussen het geografische gebied en de kwaliteit of de kenmerken van het product (voor een BOB) dan wel een bepaalde hoedanigheid, de faam of een ander kenmerk van het product (voor een BGA):*

De bijzondere kwaliteit en smaak van Franken-Spargel vloeit voort uit de unieke, alleen in deze regio voorkomende combinatie van bodemgesteldheid, klimaat en historisch gegroeide productiekennis van de aspergetelers uit Franken.

De ervaringen van de aspergetelers worden in Franken van generatie tot generatie doorgegeven. Deze uitzonderlijke kennis van asperges wordt aangevuld met modern onderzoek (van de Bayerische Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau en van de Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft), met veldproeven in de regio (Albertshofen en Eckental), bijscholingen (op speciale bijeenkomsten) en voorlichting (circulaires van de officiële vereniging van aspergeproducenten in Franken, en informatie van de landbouwdiensten in Kitzingen en Fürth). De hoge kwaliteit van de Franken-Spargel is het resultaat van deze ervaring en kennis.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier:

(Artikel 5, lid 7, van Verordening (EG) nr. 510/2006)

Markenblatt Heft 12 van 20 maart 2009, deel 7a-aa, blz. 4

<http://register.dpma.de/DPMAregister/geo/detail.pdfdownload/1200>
