

**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 288/09)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 7 van Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad <sup>(1)</sup> 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**

**„WALBECKER SPARGEL”**

**EG-nummer: DE-PGI-0005-0857-08.02.2011**

**BGA ( X ) BOB ( )**

**1. Naam:**

„Walbecker Spargel”

**2. Lidstaat of derde land:**

Duitsland

**3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel:**

**3.1. Productcategorie:**

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

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

Verse asperges, wit, groen of violet (*Asparagus officinalis*). De eetbare scheuten worden al dan niet geschild in de handel gebracht. De „Walbecker Spargel“ wordt overeenkomstig goede landbouwpraktijken geproduceerd. De ongepelde asperges die in de handel worden gebracht moeten ten minste voldoen aan de eisen van UNECE-norm FFV04 (Asperges).

De scheuten van de witte en violette asperge mogen niet langer zijn dan 22 cm. De asperges moeten heel en onbeschadigd zijn. Ze moeten vrij van bederf en beschadiging en vers van uiterlijk en geur zijn.

De „Walbecker Spargel” dankt zijn unieke karakter aan zijn fijne vezels, aan zijn uitgesproken, licht notige aspergesmaak en zijn zachtheid.

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

—

**3.4. Diervoeder (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 „Walbecker Spargel” moet van de teelt tot en met de oogst in het afgebakende geografische gebied plaatsvinden.

Vóór de teelt wordt de bodem op de juiste wijze behandeld. Met dat doel wordt aan de grond het nodige organische materiaal toegevoegd (groenbemesting, compost). De voorbereiding duurt een jaar. In die periode wordt de bodem op een diepte van 80 centimeter gekeerd, opdat de planten diep wortelen en zich optimaal kunnen ontwikkelen. Gezaaid wordt er in het algemeen medio april, maar soms ook al vanaf maart bij een vroeg invallend voorjaar. De hopen aarde worden zorgvuldig ontdaan van wortelresten en kiezelstenen, zodat deze harde stukken geen belemmering vormen voor een rechte groei van de aspergescheuten.

Na een groeifase van twee jaar wordt in het derde jaar voor het eerst geoogst.

Wanneer de asperges onder zwart-witte plastic folie worden geteeld, moet er absoluut op worden gelet dat de folie bij fel zonlicht tijdig wordt gekeerd met de witte zijde boven, om kwaliteitsverlies door beursheid van de kop te vermijden.

<sup>(1)</sup> PB L 93 van 31.3.2006, blz. 12.

In de geogoste aspergepercelen is bemesting met stikstofhoudende mest pas mogelijk na afloop van de oogst. Ongeveer 21 dagen voor het einde van het aspergeseizoen worden er bodemmonsters genomen om vast te stellen wat de gebreken van de bodem zijn, teneinde op grond hiervan na de oogst stikstofhoudende mest toe te voegen. Om de kwaliteit en groei te verbeteren, worden bepaalde bebouwingsmaatregelen genomen, zoals een bewerking van de bodem waardoor deze wordt behouden, alsmede aangepaste bemesting, met name met magnesium en kaliumhoudende meststoffen.

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

**V e r p a k k i n g**

De inhoud van elke verpakking dient homogeen te zijn. Elke eenheid kan slechts bestaan uit asperges die afkomstig zijn uit de regio waar de productie van de „Walbecker Spargel” is toegestaan. De asperges in een verpakkingseenheid dienen van dezelfde kwaliteit, van dezelfde kleurgroep en van dezelfde grootte te zijn. Het zichtbare deel van de inhoud dient representatief te zijn voor het geheel.

De „Walbecker Spargel” wordt zeer snel gekoeld teneinde de kwaliteit ervan te behouden. Niet later dan vier uur na de oogst dienen de asperges te worden gekoeld in bronwater of ijswater met een temperatuur tussen 1 en 12 graden. De asperges dienen zo snel mogelijk in de handel te worden gebracht. Normaal gesproken kunnen de asperges niet langer dan drie dagen worden opgeslagen, in een gekoelde ruimte op een temperatuur tussen 1 en 4 graden.

De koudeketen mag door de producent slechts kort worden onderbroken voor verpakking en levering.

De ruimten waar de verpakking, de koeling en in voorkomend geval de verkoop plaatsvinden, dienen te voldoen aan hygiëne-eisen.

3.7. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering:*

—

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

Het productiegebied van de „Walbecker Spargel” bevindt zich in het noordwesten van de Duitse deelstaat Noord-Rijnland-Westfalen. Het strekt zich uit langs de Duits-Nederlandse grens. In het westen vallen de geografische grenzen van het productiegebied samen met de landsgrens. In het noorden, vanaf het punt waar de landsgrens en de snelweg A 57 elkaar kruisen, volgen ze de A 57 in oostelijke richting. Op het kruispunt van de A 57 en de Bundesstraße B 9 buigt de grens in zuidoostelijke richting af en volgt de B 9 tot aan het kruispunt van de B 9 met de B 58. Dan volgt de grens de B 58 in zuidwestelijke richting. Vanaf het kruispunt van de B 58 met de secundaire weg L 221 loopt de grens van het geografische gebied langs de L 221 tot aan het kruispunt met de snelweg A 61. Dan volgt ze de A 61 vanaf het punt waar de snelweg en de landsgrens elkaar kruisen.

**5. Verband met het geografische gebied:**

5.1. *Specificiteit van het geografische gebied:*

Het productiegebied maakt deel uit van het dal van de Nederrijn. Het klimaat is er ideaal voor de aspergeteelt. Juist gedurende de belangrijke maanden maart, april, mei en juni valt er genoeg regen voor de groei van asperges en blijven de temperaturen zacht.

Het productiegebied onderscheidt zich door zandgronden en in het zuidoosten ook door leem- en lössgronden. De van oudsher voor de aspergeteelt gekozen percelen hebben een bodem met een hoog zandpercentage. Het gaat om duinzand afkomstig van het duin van de Maas en van de Niers. De bodem tussen de Maas en de Niers heeft zich tijdens de ijstijd gevormd. Het betreft een licht zanderige mineraalbodembodem, lucht- en regendoorlaatbaar, met weinig löss, maar met een aanzienlijk humus- en een behoorlijk kalkgehalte. Boeren hebben deze bodemsoort altijd veel lager gewaardeerd dan de rijke bodem van de gebieden rond Pont, Nieuwkerk, Aldekerk et Baersdonk, die over het algemeen meer voor gewassenteelt geschikt is dan de bodem van het geografische gebied. Deze laatste is echter ideaal voor de aspergeteelt.

5.2. *Specificiteit van het product:*

De „Walbecker Spargel”, die slechts in verse staat en in de varianten groen, wit en violet mag worden verkocht, dankt zijn unieke karakter aan zijn fijne vezels, aan zijn uitgesproken, licht notige aspergesmaak en aan zijn zachtheid. De lokale aspergeproducenten beschikken over de specifieke knowhow om te zorgen voor een goede bodem en een juiste planting en om het juiste moment voor de oogst te kiezen, waardoor de mooie, rechte vorm en goede structuur van de Walbecker Spargel gewaarborgd zijn. Dankzij de lange traditie waarop hij kan bogen en zijn opmerkelijke eigenschappen, geniet de Walbecker Spargel een uitstekende reputatie, die heel wat verder reikt dan de grenzen van zijn productiegebied.

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 „Walbecker Spargel” dankt zijn fijne vezels, de uitgesproken, wat notige smaak van zijn scheuten en de malsheid en de mooie vorm daarvan aan de ideale bodemkenmerken van de Walbeck-streek, alsmede aan het klimaat in het dal van de Nederrijn. In het geval van asperges is er een nauw verband tussen de kenmerken van het product en de natuurlijke omstandigheden. Zo hangt de smaak van de asperge voor 70 % af van de bodem, voor 20 % van de wijze waarop deze bodem wordt bemest en bewerkt en slechts voor 10 % van de variëteit van de asperges. Het met humus verrijkte duinzand, dat het meest geschikt is voor de aspergeteelt, krijgt in de maanden, april, mei en juni voldoende neerslag bij de voortdurend zachte temperaturen. Verder wordt de kwaliteit van de producten gewaarborgd door goede landbouwpraktijken.

De bijzondere kwaliteit van de „Walbecker Spargel” is gestoeld op de knowhow van diverse generaties aspergeproducenten, met name wat betreft de keuze van het juiste moment om te telen en om met de oogst te beginnen en eindigen, de keuze van de soort en hoeveelheid van de te gebruiken plastic folie, en het anaarden van de asperges volgens de regelen der kunst, waarbij kluiten en stenen worden verwijderd. Ook kunnen de aspergeproducenten aan de hand van bodemmonsters vaststellen op welke wijze de bodem moet worden bemest.

De „Walbecker Spargel” geniet een uitstekende reputatie. In 1923, in een periode van hevige inflatie, experimenteerde de jurist en gepensioneerd legerarts Walther Klein-Walbeck voor het eerst met de teelt van asperges rond het kasteel Walbeck. Zijn succes trok snel de aandacht van plaatselijke boeren, die weinig verdienden met de teelt van andere gewassen op de zandgronden. In de herfst van 1927 verklaarden 33 boeren in Walbeck zich bereid om in het voorjaar van 1928 met de teelt van asperges te beginnen. Tijdens het eerste seizoen werden 200 are (50 hectare) ingezaaid. Op 1 januari 1929 richtte Walther Klein-Walbeck met 55 aspergeproducenten van Walbeck de huidige aanvragende groepering op: de „Spargelbaugenossenschaft Walbeck und Umgegend e.G”. Sindsdien produceren de boeren die deel uitmaken van de aanvragende groep asperges op coöperatieve basis en brengen ze die in de handel onder de naam „Walbecker Spargel”. Tussen 1932 en 1938, leverden zij 36 000 halve kwintalen aan asperges af voor de veiling in de stad Straelen, wat het toen arme dorp Walbeck inkomsten opleverden van 1,3 miljoen Mark. In 1936, bezochten niet minder dan 40 000 aspergeliefhebbers het dorp in het aspergeseizoen.

In de Tweede Wereldoorlog stokte de aspergeteelt. Deze werd na de monetaire hervorming van 1948 hervat. Nu telt de aanvragende groepering 50 leden die 80 hectare exploiteren.

Het „Walbecker Heimatlied” van Jakob (tekst van 1935, publicatie in de Niederrheinische Landeszeitung van 5 juli 1935) en van zijn zoon, Helmut Schopmanns (muziek van 1977), toont het belang aan van de asperge voor de identiteit van het dorp Walbeck en omgeving:

„Kennst Du mein friedliches Walbeck nicht? (Ken je niet mijn vredige Walbeck?)

Das Spargeldorf an der Grenze? (Het aspergedorp aan de grens?)

Dort schießt der Spargel in Sonnenlicht (Daar groeit de asperge in het zonlicht)

alljährlich im taufrischen Lenze. (Elk jaar in de dauwfrisse lente)”

Ter gelegenheid van het twee dagen durende aspergefeest trekt één keer per jaar de voor die periode gekozen aspergeprinses op een kar en met een uitgebreide stoet door het dorp, gadeslagen door het publiek langs de kant. Zij vertegenwoordigt het dorp Walbeck op radio en televisie op beurzen en op de vele volksfeesten in de regio Nederrijn.

**Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier:**

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

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