

**Publicação de um pedido de registo em conformidade com o artigo 6.º, n.º 2, do Regulamento (CE) n.º 510/2006 do Conselho relativo à proteção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios**

(2012/C 125/06)

A presente publicação confere um direito de oposição ao pedido nos termos do artigo 7.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006 do Conselho <sup>(1)</sup>. As declarações de oposição devem dar entrada na Comissão no prazo de seis meses a contar da data da presente publicação.

DOCUMENTO ÚNICO

**REGULAMENTO (CE) N.º 510/2006 DO CONSELHO**

«SPARGEL AUS FRANKEN»/«FRÄNKISCHER SPARGEL»/«FRANKEN-SPARGEL»

N.º CE: DE-PGI-0005-0804-17.03.2010

IGP ( X ) DOP ( )

**1. Nome:**

«Spargel aus Franken»/«Fränkischer Spargel»/«Franken-Spargel»

**2. Estado-Membro ou país terceiro:**

Alemanha

**3. Descrição do produto agrícola ou género alimentício:**

**3.1. Tipo de produto:**

Classe 1.6 — Frutas, produtos hortícolas e cereais não transformados ou transformados

**3.2. Descrição do produto correspondente à denominação indicada no ponto 1:**

A designação «Spargel aus Franken» aplica-se exclusivamente aos turiões comestíveis da planta *Asparagus officinalis* L. cultivada e colhida na área geográfica da Francónia, na categoria de espargo branco, com a subcategoria de espargo roxo, e de espargo verde, com a subcategoria de espargo verde-arroxeadado.

O espargo branco é cultivado em câmaras. A cor dos turiões mantém-se esbranquiçada por crescerem ao abrigo da luz. As diferenças entre variedades e o facto de o solo poder deixar infiltrar alguma luz implicam que a ponta de alguns espargos possa ser entre rosada e arroxeadada. As variedades branca e roxa são também conhecidas como «Bleichspargel».

Os turiões dos espargos verdes crescem à superfície. A fotossíntese resultante da exposição à luz solar produz a clorofila que confere cor verde aos turiões. As diferenças entre variedades manifestam-se na coloração roxa de alguns espargos.

As normas de qualidade e as propriedades especiais do «Fränkischer Spargel» decorrem de uma produção que observa as regras de boas práticas agrícolas e, após preparação e acondicionamento, da venda no respeito das normas de comercialização pertinentes da UE.

O «Fränkischer Spargel» distingue-se do espargo de outra proveniência, não só pelas suas características externas (cumprimento das normas de comercialização), mas também pelas internas (delicadeza de fibras, sabor suavemente aromático e acidez incipiente), bem como pelo facto de ser cultivado exclusivamente na área geográfica da Francónia.

A qualidade interna é assegurada pelos métodos dos produtores, que procedem à seleção das variedades que melhor respondem a estas especificações nos testes varietais oficiais da Baviera. As variedades recomendadas são comunicadas anualmente aos agricultores. Além disso, a frescura dos espargos é garantida, independentemente do canal de distribuição utilizado, por uma colheita permanente em função das condições atmosféricas e graças à manipulação adequada após a colheita.

<sup>(1)</sup> JO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

3.3. *Matérias-primas (unicamente para os produtos transformados):*

—

3.4. *Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal):*

—

3.5. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica identificada:*

A produção do espargo, desde o cultivo à colheita, tem de ocorrer na área geográfica da Francónia.

3.6. *Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc.:*

—

3.7. *Regras específicas relativas à rotulagem:*

—

**4. Delimitação concisa da área geográfica:**

A área geográfica da Francónia compreende todas as zonas de cultivo de espargo nas divisões administrativas da Baixa, Média e Alta Francónia, na Baviera, República Federal da Alemanha.

**5. Relação com a área geográfica:**

5.1. *Especificidade da área geográfica:*

O «Fränkischer Spargel» é produzido nos terrenos de grés típicos da Francónia e nos solos arenosos do Jura, nas encostas e estratos rochosos de Keuper da Baviera setentrional, na planície da Francónia, no Spessart e na zona circundante do Rhön, a uma altitude média de 200 a 300 metros. As condições de cultivo caracterizam-se por uma média de 1 500 horas de sol por ano, temperatura média de 10 °C e 600 mm de precipitação anual. A insolação e as temperaturas médias permitem o aquecimento precoce do solo. A precipitação distribui-se de forma equilibrada, com 40 a 60 mm por mês, permitindo que o espargo cresça a um ritmo regular. As condições de cultivo na Francónia são controláveis graças às medições térmicas efetuadas no âmbito do projeto *Spargel-Temperaturservice*, tomadas nos cômoros.

Estas peculiaridades geográficas contribuem para o renome que tradicionalmente a Baixa, Média e Alta Francónia detêm enquanto área altamente desenvolvida de produção de espargo. O «corte», por exemplo, é uma antiga forma de colheita do espargo branco ainda em vigor. O método consiste em separar apenas parte do turião da planta com o auxílio de uma faca comprida sem cortar todo o turião que está dentro da terra.

As referências à tradição de cultivo do espargo ascendem a Florinus, entre 1702 e 1722 (Biblioteca da Baviera, Munique). As origens da produção de espargo na Francónia estão igualmente documentadas em fontes históricas que remontam a 1799-1858, na zona de Bamberg (Alta Francónia) e a 1860, na divisão administrativa de Kitzingen (Baixa Francónia). A História de Markt Eggolsheim (Alta Francónia), de 1876, faz referência ao espargo produzido na região em 1670.

Ao longo dos séculos, a produção do espargo tornou-se um fator importante da economia da Francónia, adquirindo simultaneamente importância cultural e culinária. Em 2000, o cultivo do espargo na Francónia ocupava 670 ha (Alta Francónia: 77,18 ha; Média Francónia: 264,62 ha; Baixa Francónia: 327,61 ha), o que representa 41 % da superfície total de produção de espargo na Baviera.

5.2. *Especificidade do produto:*

O espargo da Francónia é apreciado acima de tudo pela delicadeza das fibras, pelo sabor suavemente aromático e pela acidez incipiente. Uma edição do jornal *Die Gartenlaube*, de 1858 (reproduzida por Elyane Werner, in *Fränkisches Leben — fränkischer Brauch*, W Ludwig Press, 1992) diz que o espargo é «celebrado tradicionalmente».

O espargo da Francónia é bastante conhecido e bastante cotado não só em toda a região como fora dela. Demonstra-o bem, nomeadamente, o facto de os meios de comunicação se lhe referirem como uma iguaria muito prezada. Desde 1998 que, de dois em dois anos, se procede à eleição oficial da Rainha dos Espargos da Francónia. A rainha dos espargos da Francónia e as princesas eleitas regionalmente congregam muitas atenções. Muitos são os festivais de espargos realizados na Francónia, sendo o mais famoso o «Spargelmarkt» de Nuremberga. Todos os anos, o início da estação do espargo

da Francónia é assinalado não só nos jornais regionais, mas também nos meios de comunicação de outras zonas da Baviera, oficializado pelo ministro bávaro da agricultura, que simbolicamente apresenta o primeiro turião. Tradicionalmente, a colheita do espargo termina sempre a 24 de junho (dia de S. João).

5.3. *Relação causal entre a área geográfica e a qualidade ou características do produto (para as DOP) ou uma determinada qualidade, a reputação ou outras características do produto (para as IGP):*

A qualidade e sabor especiais do espargo da Francónia devem-se à combinação única das condições edáficas com o clima e o saber único desenvolvido ao longo dos tempos pelos produtores locais.

A experiência dos produtores sempre foi transmitida de geração em geração. A este extraordinário nível de especialização sobre o espargo aliam-se a investigação moderna (do *Bayerische Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau* e do *Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft*), ensaios de cultivo na região (Albertshofen e Eckental), formação (jornadas do espargo) e informação (boletins sobre o espargo da *Spargel-Erzeugerverband Franken e.V.* e informações das delegações agrícolas de Kitzingen e Fürth) em intenção dos agricultores. Esta experiência e especialização refletem-se na qualidade do produto.

**Referência à publicação do caderno de especificações:**

[Artigo 5.º, n.º 7, do Regulamento (CE) n.º 510/2006]

*Markenblatt* Vol. 12 de 20 de março de 2009, Parte 7a-aa, p. 4.

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

---