

Publicarea unei cereri în temeiul articolului 6 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006 al Consiliului privind protecția indicațiilor geografice și a denumirilor de origine ale produselor agricole și alimentare

(2012/C 125/06)

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție la cererea de înregistrare în temeiul articolului 7 din Regulamentul (CE) nr. 510/2006 al Consiliului ⁽¹⁾. Declarațiile de opoziție trebuie să parvină Comisiei în termen de șase luni de la data prezentei publicări.

DOCUMENT UNIC

REGULAMENTUL (CE) NR. 510/2006 AL CONSILIULUI

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

NR. CE: DE-PGI-0005-0804-17.03.2010

IGP (X) DOP ()

1. Denumire:

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

2. Statul membru sau țara terță:

Germania

3. Descrierea produsului agricol sau alimentar:

3.1. Tip de produs:

Clasa 1.6. Fructe, legume și cereale în aceeași stare sau transformate

3.2. Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1:

Denumirea „Spargel aus Franken” se referă exclusiv la lăstarii comestibili ai arbustului *Asparagus officinalis* L, cultivați și recoltați în aria geografică Franconia, ca sparanghel alb (cuprinzând subcategoria sparanghel violet) și ca sparanghel verde (cuprinzând subcategoria sparanghel violet-verde).

Sparanghelul alb este cultivat în șanțuri subterane. Lăstarii rămân de culoare deschisă deoarece sunt protejați de lumina soarelui. Ca urmare a diferențelor dintre soiuri și a permeabilității pentru lumină a solului, vârful sparanghelului alb poate avea și o culoare roz până la violet-purpurie. Sparanghelul alb și cel violet sunt denumite și „Bleichspargel” (sparanghel de culoare deschisă).

Lăstarii sparanghelului verde cresc din pământ. Datorită luminii soarelui, fotosinteza conduce la formarea de clorofilă, ceea ce determină culoarea verde a tulpinilor de sparanghel. Ca urmare a diferențelor dintre soiuri, sparanghelul verde poate avea uneori și o culoare violetă.

Pentru a garanta cerințele de calitate și caracteristicile speciale ale „Fränkischer Spargel”, produsul se cultivă cu respectarea bunelor practici agricole și este vândut, după preparare și ambalare, în conformitate cu normele de comercializare ale UE în vigoare.

„Fränkischer Spargel” se deosebește de sparanghelul de altă origine prin faptul că prezintă nu doar calități externe (norme de comercializare), dar și calități intrinseci (fibre fine, gust ușor aromatic, o tendință scăzută de dezvoltare a substanțelor amare), precum și prin faptul că este cultivat și recoltat numai în aria geografică Franconia.

Pentru a garanta calitatea intrinsecă, producătorii își bazează selecția soiurilor care corespund în mod deosebit acestui caiet de sarcini pe testele pentru soiuri ale landului Bavaria (*Freistaat Bayern*). Cultivatorii sunt informați anual cu privire la soiurile care sunt recomandate. În plus, o recoltare continuă, adaptată la condițiile meteorologice ale momentului respectiv, și prelucrarea adecvată produsului după recoltare asigură prospețimea sparanghelului, indiferent de circuitul de comercializare folosit.

⁽¹⁾ JO L 93, 31.3.2006, p. 12.

3.3. *Materii prime (numai pentru produsele prelucrate):*

—

3.4. *Hrană pentru animale (numai pentru produsele de origine animală):*

—

3.5. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată:*

Întregul ciclu de producție a sparanghelului, de la plantare la recoltare, trebuie să se desfășoare în aria geografică Franconia.

3.6. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc.:*

—

3.7. *Norme specifice privind etichetarea:*

—

4. **Delimitarea concisă a ariei geografice:**

Aria geografică Franconia cuprinde toate regiunile de cultivare a sparanghelului din districtele (*Regierungsbezirke*) Franconia Inferioară (*Unterfranken*), Franconia Mijlocie (*Mittelfranken*) și Franconia Superioară (*Oberfranken*) ale landului Bavaria din Republica Federală Germania.

5. **Legătura cu aria geografică:**

5.1. *Specificitatea ariei geografice:*

„Fränkischer Spargel” se cultivă în zonele tipice franconiene cu soluri argiloase din Keuper, precum și pe solurile nisipoase ale Jurasului, ale straturilor din Keuper și ale dealurilor situate în nordul Bavariei, ale Câmpiei Franconiene, ale Spessart și ale Rhön, la o altitudine medie cuprinsă între 200 și 300 de metri. Condițiile de cultivare sunt caracterizate, de asemenea, printr-o medie anuală de 1 500 de ore de soare, o temperatură medie de 10 °C și precipitații anuale de 600 mm. Lumina soarelui și temperaturile favorizează o încălzire timpurie a solurilor. Precipitațiile sunt distribuite uniform, fiind cuprinse între 40 și 60 mm în fiecare lună, astfel încât creșterea plantei este, de asemenea, constantă. Măsurarea temperaturii în interiorul șanțurilor subterane, realizată în cadrul proiectului *Spargel-Temperaturservice*, permite monitorizarea condițiilor de creștere în Franconia.

Datorită acestor particularități geografice, districtele Franconia Inferioară, Franconia Mijlocie și Franconia Superioară sunt cunoscute, în mod tradițional, pentru o producție foarte dezvoltată de sparanghel. Spre exemplu, „recoltarea după metoda oarbă” („blind Stechen”) este o veche metodă de recoltare a sparanghelului alb, care se mai practică și astăzi. Această metodă constă în a separa, cu un cuțit lung, doar o parte lăstarului de sparanghel de restul plantei, fără a tăia lăstarul în întregime.

Dovezi pentru existența unei tradiții a cultivării de sparanghel se găsesc deja în lucrările lui Florinus, apărute între 1702 și 1722 (*Bayer. Staatsbibliothek München*). Alte referințe istorice privind originea cultivării de sparanghel în Franconia datează din perioada 1799-1858 pentru zona Bamberg (Franconia Superioară) și atestă cultivarea sparanghelului încă din jurul anului 1860, în districtul administrativ (*Landkreis*) Kitzingen (Franconia Inferioară). Într-o lucrare referitoare la istoria a Markt Eggolsheim (Franconia Superioară) din anul 1876 se menționează cultivarea sparanghelului în regiune în anul 1670.

De-a lungul secolelor, cultivarea sparanghelului a devenit un factor major în economia Franconiei, căpătând, în același timp, o importanță deosebită la nivel culinar și cultural. În anul 2000, în Franconia s-a cultivat sparanghel pe 670 de hectare (77,18 hectare în Franconia Superioară, 264,62 hectare în Franconia Mijlocie, 327,61 hectare în Franconia Inferioară), ceea ce reprezintă 41 % din suprafața totală destinată cultivării sparanghelului din Bavaria.

5.2. *Specificitatea produsului:*

„Fränkischer Spargel” este apreciat, mai ales, datorită fibrelor fine, gustului ușor aromatic și tendinței scăzute de dezvoltare a substanțelor amare. O ediție din anul 1858 a publicației periodice „Die Gartenlaube” (reprodusă în „Elyane Werner, Fränkisches Leben — fränkischer Brauch”, editura W. Ludwig, 1992) menționează deja că sparanghelul este „celebrat în mod tradițional” („classisch gefeiert”).

„Spargel aus Franken” a dobândit un renume considerabil și o reputație bună în regiune și dincolo de limitele acesteia. Acest lucru este demonstrat, printre altele, de faptul că „Spargel aus Franken” este prezentat în mass-media drept o delicată foarte căutată. Începând cu 1998, o dată la doi ani este

aleasă, în mod oficial, regina sparanghelului din Franconia („Fränkische Spargelkönigin”). Regina și prințesele regionale ale sparanghelului din Franconia atrag o atenție deosebită. Dintre numeroasele sărbători ale sparanghelului din Franconia, cea mai cunoscută este „Spargelmarkt” din Nürnberg. Nu doar ziarele regiunii, dar și mass-media din alte părți ale Bavariei relatează în fiecare an despre deschiderea sezonului sparanghelului în Franconia, cu ocazia căreia ministrul bavarez pentru agricultură prezintă adesea în mod simbolic primul lăstar de sparanghel. Recoltarea sparanghelului se încheie în fiecare an, în mod tradițional, la 24 iunie (Nașterea Sfântului Ioan Botezătorul).

5.3. *Legătura causală dintre aria geografică și calitatea sau caracteristicile produsului (pentru DOP) sau o calitate anume, reputația sau alte caracteristici ale produsului (pentru IGP):*

Calitatea deosebită și gustul specific ale „Spargel aus Franken” sunt determinate de combinația unică, care se întâlnește numai în această regiune, dintre condițiile solului, climă și cunoștințele de specialitate dezvoltate de-a lungul timpului ale producătorilor de sparanghel din Franconia.

Experiența producătorilor de sparanghel din Franconia a fost transmisă din generație în generație. Acest nivel deosebit de ridicat de cunoștințe privind cultivarea sparanghelului este completat prin cercetare modernă (realizată de către *Bayerische Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau* și *Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft*), teste de creștere în regiune (Albertshofen și Eckental), precum și activități de formare (zilele sparanghelului) și de informare destinate producătorilor (circulare privind sparanghelul din partea a *Spargel-Erzeugerverband Franken e.V.* și informații diseminate de către oficiile pentru agricultură din Kitzingen și Fürth). Această experiență și aceste cunoștințe se reflectă în calitatea produsului „Spargel aus Franken”.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini:

[Articolul 5 alineatul (7) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006]

Markenblatt, vol. 12 din 20 martie 2009, partea 7a-aa, p. 4

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