

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 288/09)

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

„WALBECKER SPARGEL”

NR. CE: DE-PGI-0005-0857-08.02.2011

IGP (X) DOP ()

1. Denumire:

„Walbecker 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:

Sparanghel proaspăt alb, verde sau violet (*Asparagus officinalis*). Tulpinile comestibile se comercializează atât curățate, cât și necurățate. Sparanghelul de Walbeck „Walbecker Spargel” se cultivă cu respectarea bunelor practici agricole. La comercializare, sparanghelul în formă necurățată trebuie să îndeplinească minimum standardul UNECE FFV04 (sparanghel).

Lungimea tulpinilor trebuie să fie de maximum 22 cm la sparanghelul alb. Sparanghelul trebuie să fie întreg și nevătămat. Nu trebuie să prezinte urme de mucegai sau lovituri și trebuie să aibă un miros și o înfățișare proaspete.

Sparanghelul de Walbeck este unic prin finețea sa, prin gustul intensiv caracteristic sparanghelului, prin ușoara tentă gustativă de nuci și prin textura moale a tulpinilor.

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 „Walbecker Spargel”, de la cultivare la recoltare, trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată.

Cultivarea începe cu prepararea corespunzătoare a solului înainte de plantare, care presupune aplicarea de îngrășământ verde și de compost. După această preparare care durează un an, solul se sapă în adâncime de 80 cm pentru ca plantele prindă rădăcini adânci și să se dezvolte optim. Plantarea sparanghelului se face de regulă la jumătatea lunii aprilie și, dacă primăvara este timpurie, chiar și în martie. Din biloane trebuie îndepărtate resturile de rădăcini și pietrișul pentru ca procesul de creștere a tulpinilor de sparanghel să nu fie afectat.

După faza bienală de creștere, sparanghelul se recoltează pentru prima dată în cel de al treilea an.

Dacă sparanghelul este plantat sub folie alb-negru, trebuie să se asigure că la lumină solară intensă, partea albă este înlocuită cu cea neagră pentru a evita pierderi calitative de tipul vârfurilor înmuiate.

⁽¹⁾ JO L 93, 31.3.2006, p. 12.

Îngrășământul azotat se folosește numai după ce s-a încheiat recoltarea sparanghelului. Cu aproximativ 21 de zile înainte de încheierea sezonului de sparanghel, se prelevează probe de sol în scopul identificării eventualelor deficiențe ale solului, pentru ca îngrășământul azotat să fie aplicat corespunzător după perioada de recoltare. Pentru stimularea creșterii și pentru îmbunătățirea calității, în perioada cultivării se practică o serie de măsuri precum lucrarea cu grijă a solului și aplicarea îngrășămintelor necesare, inclusiv a celor cu magneziu și potasiu.

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

Ambalarea

Conținutul fiecărui pachet trebuie să fie identic. Fiecare ambalaj trebuie să conțină doar sparanghel din aria aprobată pentru producția de „Walbecker Spargel”. Sparanghelul conținut într-un ambalaj trebuie să aibă aceeași calitate, culoare și mărime. De asemenea, partea vizibilă a ambalajului trebuie să fie reprezentativă pentru ansamblul conținutului.

Pentru menținerea calității, sparanghelul de Walbeck este răcit brusc. Cel târziu la 4 ore de la recoltare, sparanghelul trebuie scufundat în apă de izvor sau în apă cu gheață, la o temperatură situată între 1 și 12 °C. Sparanghelul trebuie pus în vânzare cât mai rapid. Se depozitează timp de maximum trei zile în spații frigorifice, la o temperatură situată între 1 și 4 °C.

Lanțul frigorific nu trebuie întrerupt decât foarte puțin, pentru operațiunile strict necesare: ambalarea și livrarea.

Încăperile în care are loc condiționarea, camerele cu sisteme de răcire și, după caz, spațiile unde are loc vânzarea trebuie să satisfacă standardele de igienă în vigoare.

3.7. Norme specifice privind etichetarea:

—

4. Delimitarea concisă a ariei geografice:

Aria geografică a „Walbecker Spargel” se află la nord-vestul landului german Renania de Nord-Westfalia. Ea se întinde de-a lungul graniței dintre Germania și Țările de Jos. Limita vestică a ariei coincide cu granița de stat. La nord, de la intersecția dintre granița națională și autostrada A57, limita ariei urmează autostrada A57 spre est. La intersecția dintre A57 și drumul național B9, limita ariei se îndreaptă spre sud-est și urmează B9 până la intersecția B9/B58. Apoi se întoarce către sud-vest, urmând traseul B58. La intersecția B59 cu drumul regional L221, limita urmează L221 până la intersecția acestui drum cu autostrada A61, după care urmează traseul A61 până la intersecția A61/granița de stat.

5. Legătura cu aria geografică:

5.1. Specificitatea ariei geografice:

Aria de producție face parte din câmpia Rinului inferior și prezintă caracteristicile climate ideale pentru cultura sparanghelului. Cantitatea de ploaie necesară pentru creșterea sparanghelului cade în lunile martie, aprilie, mai și iunie, în condiții de temperatură blândă în toată această perioadă.

Solul din aria de producție este nisipos și, în partea de sud-est, argilos și de loess. Terenurile alese pentru cultura sparanghelului sunt caracterizate de un conținut ridicat de nisip de dune din zonele râurilor Maas și Niers. Structura solului dintre aceste două râuri s-a dezvoltat în timpul epocii glaciare. Pe alocuri, solul este ușor nisipos, permeabil la aer și la apă, cu un conținut redus de loess și o componentă importantă de humus și calcar. Aceste soluri erau considerate de țăranii din zonă drept terenuri sărace față de terenurile din apropiere de Pont, Nieuwkerk, Aldekerk și Baersdonk, mai propice culturilor agricole. Însă ele îndeplinesc toate condițiile ideale pentru creșterea sparanghelului.

5.2. Specificitatea produsului:

Sparanghelul de Walbeck, care poate fi comercializat doar ca sparanghel alb, verde sau violet, este unic datorită texturii fine, a ușoarei tente gustative de nucă și a gustului intens caracteristic, precum și a tulpinilor moi. Producătorii locali se pricep foarte bine la cultivarea sparanghelului. Experiența lor, combinată cu pregătirea solului și cu plantarea la momentul oportun, asigură o creștere optimă a „Walbecker Spargel”, cu tulpini drepte și consistență bună. Renumele „Walbecker Spargel” s-a propagat dincolo de aria de producție, datorită tradiției îndelungi și a caracteristicilor sale.

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):*

Finețea sparanghelului de Walbeck, gustul său intensiv caracteristic, ușoara tentă gustativă de nuci și textura moale a tulpinilor care cresc drepte se datorează condițiilor ideale ale solului din zona Walbeck și condițiilor climatice din câmpia Rinului inferior. Calitățile sparanghelului depind foarte mult de condițiile naturale în care crește. Gustul sparanghelului depinde în proporție de 70 % de solul în care este cultivat, 20 % de prelucrarea și îngrășarea solului și doar 10 % de soiul de sparanghel cultivat. Cantitatea de ploaie necesară pentru creșterea sparanghelului cade pe nisipul de dune îmbogățit cu humus în lunile martie, aprilie, mai și iunie, în condiții de temperatură blândă în toată această perioadă. În plus, bunele practici agricole asigură calitatea produsului.

Producătorii de sparanghel dispun de cunoștințe acumulate în decursul mai multor generații, în special în ceea ce privește momentul potrivit pentru plantare și începerea ori încheierea recoltării, materialele cu care se acoperă culturile și modul în care ele trebuie folosite, modul de ridicare a biloanelor și curățarea acestora de resturi vegetale și pietre, precum și cantitatea de îngrășământ folosită în urma analizelor solului. Toate aceste elemente contribuie la calitatea deosebită a „Walbecker Spargel”.

Sparanghelul de Walbeck se bucură de o reputație excelentă. În 1923, în perioada inflației, juristul și maiorul în rezervă Dr. Walther Klein-Walbeck a făcut primele încercări de cultivare a sparanghelului în jurul castelului Walbeck. Succesul său a trezit rapid interesul fermierilor din partea locului, care, din cauza solului nisipos, nu obțineau recolte foarte bune cu alte culturi de câmp. În toamna anului 1927, 33 de fermieri din Walbeck s-au pregătit să înceapă să cultive sparanghel din primăvara anului 1928. În primul sezon au fost plantate cu sparanghel 50 de hectare de teren. La 1 ianuarie 1929, Dr. Walther Klein-Walbeck împreună cu 55 de fermieri din Walbeck au fondat „Spargelbaugenossenschaft Walbeck und Umgegend e.G.”, care este și actualul solicitant. De atunci, fermierii participanți produc și comercializează, în sistem de cooperativă, sparanghelul cu denumirea „Walbecker Spargel”. În perioada 1932-1938, cooperativa a trimis 1 800 de tone de sparanghel la licitația din Straelen, obținând un profit de 1,3 milioane Reichsmark pentru Walbeck, care înainte era un sat sărac de câmpie. În 1936, 40 000 de iubitori ai sparanghelului au vizitat satul în sezonul recoltei.

În timpul celui de Al Doilea Război Mondial, cultivarea sparanghelului a fost întreruptă. După reforma monetară din 1948, cultivarea s-a reluat. În prezent, cooperativa are 50 de membri care cultivă 80 de hectare de sparanghel.

Cântecul „Walbecker Heimatlied” compus de Jakob Schopmanns (text 1935, publicat în *Niederrheinische Landeszeitung* la 5 iulie 1935) și de fiul său Helmut (muzică, 1977) ilustrează importanța sparanghelului pentru identitatea satului Walbeck și a zonei învecinate:

„Kennst Du mein friedliches Walbeck nicht? (Cunoașteți Walbeckul meu liniștit?)

Das Spargeldorf an der Grenze? (Satul de la hotar, plin de sparanghel?)

Dort schießt der Spargel in Sonnenlicht (Acolo crește sparanghelul în lumina soarelui)

alljährlich im taufischen Lenze. (În fiecare primăvară, sub picuri de rouă.)”

În fiecare an are loc acolo festivalul sparanghelului, care ține două zile și cu ocazia căruia se prezintă publicului prințesa sparanghelului, așezată pe un tron într-un car alegoric. Ea este reprezentanta satului Walbeck la radio și la TV, la târguri și la sărbătorile populare din zona Rinului inferior.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini:

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

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