

INÉ AKTY

EURÓPSKA KOMISIA

Uverejnenie žiadosti o zápis do registra podľa článku 6 ods. 2 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín

(2012/C 55/08)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietky proti žiadosti o zápis podľa článku 7 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 ⁽¹⁾. Vznesené námietky sa musia Komisii doručiť do šiestich mesiacov po uverejnení tejto žiadosti.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006

„ABENSBERGER SPARGEL/ABENSBERGER QUALITÄTSSPARGEL“

ES č.: DE-PGI-0005-0852-26.01.2011

CHZO (X) CHOP ()

1. **Názov:**

„Abensberger Spargel/Abensberger Qualitätsspargel“

2. **Členský štát alebo tretia krajina:**

Nemecko

3. **Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny:**3.1. *Druh výrobku:*

Trieda 1.6 Ovocie, zelenina a obilniny v pôvodnom stave alebo spracované

3.2. *Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1:*

Špargľa (*Asparagus officinalis*) patrí do čeľade *Asparagaceae*. Jedlé stonky sú výhonkom viacročnej trvalky, ktoré sa ponúkajú na predaj neošúpané alebo ošúpané. „Abensberger Spargel“ sa vyrába podľa pravidiel osvedčenej odbornej praxe.

Biela špargľa „Abensberger Spargel“ vrátane farebných typov biela a fialová môže byť dlhá maximálne 22 cm a zelená špargľa maximálne 27 cm.

S výnimkou zeleniny, ktorú výrobcovia priamo predávajú spotrebiteľom, sa „Abensberger Spargel“ pripravuje v súlade s normou Hospodárskej komisie OSN pre Európu FFV04 (*Asparagus*). Odlišne od toho sa táto norma vzťahuje aj na bielu a fialovú špargľu s priemerom minimálne 5 mm. Okrem toho sa kúsky špargle môžu predávať aj v kategórii „odlomená špargľa“.

Chuť špargle „Abensberger Spargel“ sa vyznačuje typicky silnou, korenistou špargľovou arómou. Vyrezávanie jeden až dvakrát denne, ako aj zodpovedajúce šetrné zaobchádzanie so špargľou po zbere sú pre spotrebiteľa zárukou čerstvosti špargle „Abensberger Spargel“ bez ohľadu na spôsob jej distribúcie.

(1) Ú. v. EÚ L 93, 31.3.2006, s. 12.

3.3. Suroviny (len pri spracovaných výrobkoch):

—

3.4. Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu):

—

3.5. Konkrétne kroky pri výrobe, ktoré sa musia uskutočniť v označenej zemepisnej oblasti:

Výroba „Abensberger Spargel“ musí od pestovania až po zber prebiehať v ohraničenej zemepisnej oblasti.

Špargľa pestovaná v oblasti „Abensberg“ patrí prevažne k pestovateľskej forme bielej špargle. Výroba bielej špargle prebieha podzemne vo veľkých hrobliach. Výhonky rastúce nahor z dôvodu chýbajúceho slnečného svetla v hrobliach nezozelenajú, a vznikajú teda biele príp. červenasto-biele výhonky s bielymi až fialovými hlavami, ktoré sa spravidla režu na dĺžku 22 cm.

3.6. Osobitné pravidlá pri krájaní, strúhaní, balení, atď.:

Špargľa priamo z poľa sa musí najprv vodou obmyť a následne čerstvou vodou (z vodovodu) dôkladne umyť.

Na účel zachovania kvality sa vyrezaná špargľa po zbere a po umytí šokovo schladí. Šokové schladenie je ochladenie úrody podľa možnosti hneď po zbere pomocou ľadovej vody na teplotu 1 až 2 °C. Vďaka tomuto postupu sa zachová čerstvosť i slonovinové sfarbenie a minimalizuje rozmnožovanie baktérií a plesní, ktoré ovplyvňujú kvalitu.

Následne sa výhonky odborne režu na požadovanú dĺžku a triedia. Režu sa na spodnom konci kolmo na os výhonku a bez toho, aby sa výhonok rozštiepil. Touto technikou sa minimalizuje plocha rezu, a tým aj strata vody a možnosť vniknutia baktérií. Ak je špargľa dutá alebo na spodnom konci výhonku zdrevnatená, skráti sa dĺžka odborným rezom na menej ako 22 cm (27 cm pri zelenej špargli), aby sa zaručila vysoká kvalita.

Následné skladovanie sa musí uskutočniť pri teplote 1 až 2 °C pri vysokej vlhkosti vzduchu (99 %), avšak nie vo vode. Špargľa sa musí u výrobcu chladíť bez prerušenia. Miestnosti na prípravu, chladenie a prípadne aj predaj musia zodpovedať hygienickým požiadavkám.

Uvedené postupy, ktoré sú omnoho prísnejšie než minimálne požiadavky vyplývajúce zo zákona, prispievajú k lepšej hygiene i kvalite produktu.

3.7. Osobitné pravidlá pri označovaní:

Špargľa označená ako „Abensberger Qualitätsspargel“ sa okrem toho pri predaj musí označiť týmto logom:



4. Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti:

Zemepisná oblasť zahŕňa predovšetkým tzv. piesočnatý pás medzi obcami Siegenburg, Neustadt an der Donau, Abensberg a Langquaid a nachádza sa výlučne v okrese Kelheim.

5. Spojenie so zemepisnou oblasťou:

5.1. Špecifickosť zemepisnej oblasti:

Z opisu hospodárenia žobravého rádu obutých karmelitánov Maximiliana Georga Kroissa vyplýva, že špargľa sa v regióne Abensberg pestovala pravdepodobne už v roku 1730. V rovnakom zdroji sa zároveň uvádza, že historik Angrüner sa mylí, ak tvrdí, že pestovanie špargle v tomto regióne sa začalo až okolo roku 1900. Kroiss zdôrazňuje, že región Abensberg je dodnes známy svojou špecialitou – špargľou.

Okolie Abensbergu, tzv. piesočnatý pás medzi obcami Siegenburg, Neustadt an der Donau, Abensberg a Langquaid, je vďaka optimálnym pôdnym a klimatickým podmienkam mimoriadne vhodné na pestovanie špargle. Pestovateľská oblasť vykazuje s priemernou ročnou teplotou 9,8 °C a priemerným ročným úhrnom zrážok 703 mm dobré klimatické podmienky pre pestovanie špargle. Pôdy sú podľa geologického atlasu bavorského Informačného systému o pôdach prevažne piesočné. Zároveň však spravidla obsahujú viac minerálnych látok resp. siltu než pôdy v iných známych oblastiach pestovania špargle v Nemecku. „Abensberger Spargel“ vďačí týmto skutočnostiam za svoju výraznú korenistú chuť.

„Abensberger Spargel“ sa pestuje výlučne na týchto typoch pôd:

- piesočné (S)
- piesočnato hlinité (Sl)
- hlinité (IS)
- silne hlinité (SL)

„Abensberger Spargel“ sa pestuje a pripravuje podľa uvedených kritérií, aby sa zaručili jej osobitné vlastnosti vzhľadom na chuť a čerstvosť, ktoré sú dané kvalitou pôdy.

Táto špecialita sa pestuje v približne 70 podnikoch na celkovej ploche 210 ha. Okolie Abensbergu je jednou z najvýznamnejších oblastí pestovania špargle v Bavarsku. Navyše miestni poľnohospodári neustále rozvíjajú a zdokonaľujú svoje pestovateľské techniky.

5.2. Špecifickosť výrobku:

Kvalita špargle „Abensberger Spargel“ je výsledkom opísaných klimatických predpokladov, ako aj pôdnych druhov vo vymedzenej oblasti.

Abensberger Spargel sa teší medzi spotrebiteľmi vynikajúcej povesti a znalci ho považujú za mimoriadnu delikatesu. Ide o tradičnú bavorskú špecialitu zaradenú do internetovej databázy tradičných špecialít, ktorú zostavuje Bavorské ministerstvo poľnohospodárstva a lesov (<http://www.food-from-bavaria.de>).

Popri označení Abensberger Spargel sa v predaji tento výrobok už desať rokov označuje aj kolektívnou ochrannou známkou „Abensberger Qualitäts-Spargel“. Stanovy tejto kolektívnej ochrannej známky vyžadujú vysokú kvalitu výrobku.

Túto vysokú kvalitu výrobku sú spotrebiteľia pripravení oceniť aj ochotou zaplatiť vyššiu nákupnú cenu. Dôkazom je skutočnosť, že cenová úroveň špargle Abensberger Spargel prekonáva aj cenovú úroveň známej Schrobenhausener Spargel.

Vysoký stupeň popularity Abensberger Spargel odráža aj skutočnosť, že existuje osobitná kuchárska kniha venovaná tejto špargli. Okrem toho každoročne propaguje túto vznešenú zeleninu aj špargľová kráľovná regiónu Abensberg. V roku 2007 sa konali oslavy 75. výročia pestovania špargle na poliach v Abensbergu.

Spolok výrobcov špargle Abensberger Qualitätsspargel e.V. odporúča tie druhy, ktoré výnimočným spôsobom spĺňajú agronomické (na základe pokusov na poliach) a chuťové požiadavky založené na senzorickom testovaní vzhľadom na špecifikáciu.

Na svojej domovskej stránke <http://www.qualitaetsspargel.de/> uvádza zoznam týchto druhov a ročne ho aktualizuje.

5.3. *Príčinná súvislosť medzi zemepisnou oblasťou a akosťou alebo typickou vlastnosťou výrobku (CHOP), alebo špecifickou akosťou, povestou alebo inou typickou vlastnosťou výrobku (CHZO):*

Za svoje mimoriadne vlastnosti vďaka „Abensberger Spargel“ nielen podnebiu a osobitnému zloženiu pôdy v tomto regióne, ale aj dlhej tradícii pestovania špargle v tejto oblasti a odbornej znalosti poľnohospodárov, ktorí špargľu pestujú už celé generácie. Vďaka ľahkým, piesočnatým pôdam, ktoré však v porovnaní s inými pestovateľskými oblasťami zároveň majú vysoký obsah minerálov a určitý podiel siltu, ako aj vďaka každodennému zberu sa „Abensberger Spargel“ vyznačuje mimoriadne jemnými výhonkami, ktoré majú v porovnaní so špargľou z iných pestovateľských oblastí korenistú, výraznú chuť.

Povešť:

Na základe prísnych ustanovení spolku výrobcov špargle „Abensberger Qualitätsspargel“ (<http://www.qualitaetsspargel.de/index.php/erzeuger/qualitaetsordnung>) vzhľadom na pestovanie a prípravu špargle, ktoré sú čiastočne oveľa prísnejšie než zákonom stanovené normy, sa už desaťročia na trhu ponúka výlučne „Abensberger Spargel“ špičkovej kvality. Tejto skutočnosti vďaka za svoju vynikajúcu povest a reputáciu medzi spotrebiteľmi. Dôkazom tejto povesti sú aj oficiálne cenové údaje, podľa ktorých „Abensberger Spargel“ môže na trhu dosahovať vyššie ceny ako špargľa z iných oblastí pestovania.

Odvetvie pestovania špargle na ploche, ktorá má v súčasnosti rozlohu cca. 210 ha, sa medzičasom stalo jedným z najvýznamnejších hospodárskych faktorov regiónu Abensberg.

Výrobcovia sídlia v tejto zemepisnej oblasti odovzdávajú svoje vedomosti a skúsenosti z pestovania špargle z generácie na generáciu už vyše 70 rokov. Tieto vedomosti a skúsenosti sú zárukou najlepšej kvality, ktorá je základom úspešného predaja výrobku.

Špargľová sezóna je v tomto regióne „piatym ročným obdobím“ a je lákadlom pre mnohých výletníkov a turistov z diaľky i z blízka. V tomto období je špargľa v stredobode kulinárskej pozornosti ako v súkromných kuchyniach, tak aj v gastronomických prevádzkach. Pre miestnych obyvateľov a návštevníkov, ktorí pri príležitosti špargľovej sezóny zavítajú do Abensbergu, sa chystajú prekvapenia v podobe čoraz kreatívnejších receptov. Týždenné a špargľové trhy v tomto období dosahujú veľkú časť svojho obratu vďaka výrobkom zo špargle.

Od roku 1996 sa v Abensbergu každý rok volí špargľová kráľovná. Zúčastňuje sa na mnohých podujatiach v rozhlase, s predstaviteľmi tlače a v televízii a šíri dobré meno špargle „Abensberger Spargel“ ďaleko za hranice regiónu.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie:

[Článok 5 ods. 7 nariadenia (ES) č. 510/2006]

Markenblatt Heft (Vestník ochranných známk) 19 zo 14 mája 2010, časť 7a-aa, s. 8178

<http://register.dpma.de/DPMAregister/geo/detail.pdfdownload/13351>
