

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 125/06)

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

„SPARGEL AUS FRANKEN“/„FRÄNKISCHER SPARGEL“/„FRANKEN-SPARGEL“

ES č.: DE-PGI-0005-0804-17.03.2010

CHZO (X) CHOP ()

1. Názov:

„Spargel aus Franken“/„Fränkischer Spargel“/„Franken-Spargel“

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:

Označenie „Spargel aus Franken“ sa vzťahuje výlučne na jedlé výhonky viacročnej trvalky *Asparagus officinalis* L pestované v zemepisnej oblasti Franken ako biela špargľa s poddruhom fialová špargľa a ako zelená špargľa s poddruhom fialovo-zelená špargľa.

Biela špargľa sa pestuje v hrobliach. Výhonky sú chránené pred slnečným svetlom, v dôsledku čoho zostávajú biele. Z dôvodu rozdielov medzi druhmi a miery, do akej pôdy prepúšťajú svetlo, môže biela špargľa vykazovať aj ružové až fialovo-purpurové sfarbenie hlavičky. Biela a fialová špargľa sú známe aj pod názvom „Bleichspargel“ (bledá špargľa).

Výhonky zelenej špargle vyrastajú zo zeme. Vplyvom slnečného svetla dochádza k fotosyntéze, a teda k tvorbe chlorofylu, vďaka ktorému sa stonky špargle sfarbia do zelena. Z dôvodu rozdielov medzi jednotlivými druhmi môže zelená špargľa dostať aj fialový nádych.

Fränkischer Spargel sa vyrába podľa pravidiel dobrej odbornej praxe, aby sa zaručili požiadavky kvality, ako aj jej jedinečné vlastnosti, a po príprave a balení sa predáva v súlade s platnými normami EÚ v oblasti predaja.

Fränkischer Spargel v porovnaní so špargľou s iným pôvodom vykazuje nielen vonkajšie kvality (normy predaja), ale aj vnútorné (jemné vlákna, jemná aromatická chuť, len malá tendencia vyvinúť horčiny). Pestuje a zbiera sa len v zemepisnej oblasti Franken.

Na zaručenie vnútornej kvality sa výrobcovia pri výbere druhov, ktoré mimoriadne zodpovedajú tejto špecifikácii, orientujú podľa pokusov s druhmi vykonaných v spolkovej krajine Bavorsko. Pestovateľom sa každoročne poskytujú informácie o odporúčaných druhoch. Čerstvosť nezávisle od spôsobu odbytu sa okrem toho zaručuje priebežným zberom prispôbeným konkrétnym poveternostným podmienkam a šetrným zaobchádzaním s výrobkom po zbere.

⁽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 špargle musí od pestovania až po zber prebiehať v zemepisnej oblasti Franken.

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

—

3.7. *Osobitné pravidlá pri označovaní:*

—

4. Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti:

Zemepisná oblasť Franken zahŕňa všetky oblasti pestovania špargle v okresoch Unterfranken, Mittelfranken a Oberfranken Slobodného štátu Bavorsko v Nemeckej spolkovej republike.

5. Spojenie so zemepisnou oblasťou:

5.1. *Špecifickosť zemepisnej oblasti:*

„Fränkischer Spargel“ sa pestuje v typických oblastiach regiónu Franken na pôdach hlinitého keupera, ako aj na piesočnatých pôdach jury, severobavorskej pahorkatiny a keupera, plošín Fränkische Platten, ako aj pohorí Spessart a Rhön v priemernej nadmorskej výške 200 až 300 metrov. Podmienky pestovania ovplyvňuje aj priemerný ročný počet slnečných hodín 1 500, priemerná teplota 10 °C a ročný úhrn zrážok 600 mm. Slnko a teploty priaznivo vplyvajú na skoré zohriatie pôd. Úhrn zrážok za mesiac predstavuje 40 až 60 mm, čo znamená, že sú počas roka rovnomerne rozložené, vďaka čomu špargľa rastie pravidelným tempom. Podmienky rastu v regióne Franken možno sledovať vďaka meraniam teploty v hrobliach v rámci projektu Spargel-Temperaturservice.

Vďaka týmto osobitným zemepisným črtám sú okresy Unterfranken, Mittelfranken a Oberfranken tradične známe svojím vysoko rozvinutým pestovaním špargle. Tzv. „blind Stechen“ („zber naslepo“) sa ako starodávny spôsob zberu naďalej praktizuje pri zbere bielej špargle. Pozostáva v oddelení špargľového výhonku od rastliny pomocou dlhého špeciálneho noža na špargľu bez toho, aby sa výhonok odhrnul.

Zmienky o tradičnom pestovaní sa nachádzajú už vo vydaniach príručky Florinus v rokoch 1702 až 1722 (Bavorská štátna knižnica, Mníchov). Ďalšie historické zdroje o začiatkoch pestovania špargle v regióne Franken pochádzajú z rokov 1799 až 1858 a zmieňujú sa o oblasti mesta Bamberg (Oberfranken) a dokladajú pestovanie špargle už okolo roku 1860 v okrese Kitzingen (Unterfranken). V diele „Geschichte des Marktes Eggolsheim (Oberfranken)“ (Dejiny trhu v Eggolsheime) z roku 1876 sa píše o pestovaní špargle v tomto regióne v roku 1670.

V priebehu stáročí sa pestovanie špargle v regióne Franken vyvinulo do tej miery, že v súčasnosti je dôležitým hospodárskym faktorom s kulinárskym a kultúrnym významom. V roku 2000 sa tu pestovala špargľa na 670 hektároch (Oberfranken 77,18 hektára, Mittelfranken 264,62 hektára a Unterfranken 327,61 hektára), čo zodpovedá 41 % celkovej plochy, na ktorej sa v Bavorsku pestuje špargľa.

5.2. *Špecifickosť výrobku:*

Z vlastností špargle Fränkischer Spargel sa cení predovšetkým jemnosť vlákien, jemná aromatická chuť a len malá tendencia vyvinúť horčiny. Už v časopise „Die Gartenlaube“, ročník 1858 (reprodukované v diele Elyane Wernerovej „Fränkisches Leben — fränkischer Brauch“, W. Ludwig Verlag 1992) sa „špargle“ označujú ako „tradične oslavované“.

Špargľa z regiónu Franken je známa v tomto regióne i za jeho hranicami a získala si veľmi dobrú povesť. Dôkazom je skutočnosť že médiá prezentujú špargľu z regiónu Franken ako žiadajú delikatesu. Oficiálna špargľová kráľovná regiónu Franken sa volí od roku 1998 a to na dvojročné obdobie.

Špargľovej kráľovnej a regionálnym špargľovým princeznám sa dostáva veľká pozornosť. Spomedzi početných osláv na počesť špargle v regióne Franken je najznámejší špargľový trh („Spargelmarkt“) v Norimbergu. O otvorení špargľovej sezóny v regióne Franken, pričom pri tejto príležitosti nezriedka prvú špargľu vyreže bavorský minister poľnohospodárstva, každoročne prinášajú správy nielen regionálne noviny, ale aj médiá v iných častiach Bavarska. Zber špargle sa končí tradične každý rok 24. júna, na Jána.

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

Mimoriadna kvalita a osobitná chuť špargle Spargel aus Franken sú podmienené jedinečnou a neopakovateľnou regionálnou kombináciou pôdnych podmienok, podnebia a poznatkov o výrobe, ktoré pestovatelia v regióne Franken získavali počas stáročí.

Skúsenosti s pestovaním špargle v regióne Franken odovzdávala jedna generácia nasledujúcej. Tento mimoriadny zdroj poznatkov o špargli dopĺňa moderný výskum (Bavorský krajinský úrad pre vinohradníctvo a záhradníctvo a Bavorský krajinský úrad pre poľnohospodárstvo), pestovateľské pokusy v regióne (Albertshofen a Eckental), školenia pre výrobcov (dni špargle – tzv. Spargeltage) a informácie pre pestovateľov (obežníky o špargli, ktoré zasiela združenie pestovateľov Spargel-Erzeugerverband Franken e.V., ako aj informácie úradov pre poľnohospodárstvo v mestách Kitzingen a Fürth). Tieto skúsenosti a poznatky sa premietajú do dobrej kvality špargle Spargel aus Franken.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie:

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

Markenblatt Heft (Vestník ochranných známk) 12 z 20. marca 2009, časť 7a-bb, s. 4

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