

Objava vloge v skladu s členom 6(2) Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006 o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode in živila

(2012/C 125/06)

V skladu s členom 7 Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006 ⁽¹⁾ je ta objava podlaga za uveljavljanje pravice do ugovora zoper vlogo. Izjave o ugovoru mora Komisija prejeti v šestih mesecih od dneva te objave.

ENOTNI DOKUMENT

UREDBA SVETA (ES) št. 510/2006

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

ES št.: DE-PGI-0005-0804-17.03.2010

ZGO (X) ZOP ()

1. Ime:

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

2. Država članica ali tretja država:

Nemčija

3. Opis kmetijskega proizvoda ali živila:

3.1 Vrsta proizvoda:

Skupina 1.6 Sadje, zelenjava in žita, sveži ali predelani

3.2 Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz 1. točke:

Ime „Spargel aus Franken“ se nanaša izključno na užitne poganjke trajnice *Asparagus officinalis* L, ki se goji in pobira na geografskem območju regije Franken kot beljeni špargelj, pod katerega spada tudi vijolični špargelj, in kot zeleni špargelj, pod katerega spada tudi vijolično-zeleni špargelj.

Beljeni špargelj se goji v zemlji, nasuti v grebene. Poganjki so zaščiteni pred sončno svetlobo, zato ostanejo beli. Zaradi razlik med sortami in prepustnosti tal za svetlobo so lahko vršički beljenih špargljev tudi rožnate do škrlatno vijolične barve. Beljeni in vijolični šparglji se imenujejo tudi beluši.

Poganjki zelenega šparglja izrastejo iz zemlje. Pod vplivom sončne svetlobe poteka fotosinteza, pri kateri nastaja klorofil, ki stebela špargljev obarva zeleno. Zaradi razlik med sortami je lahko zeleni špargelj delno tudi vijolične barve.

Zaradi izpolnjevanja zahtev v zvezi s kakovostjo in zagotavljanja posebnih lastnosti proizvoda „Fränkischer Spargel“ se ta špargelj pridobiva v skladu s pravili dobre strokovne prakse, po obdelavi in pakiranju pa se prodaja v skladu z veljavnimi tržnimi standardi EU.

„Fränkischer Spargel“ se v primerjavi s šparglji drugega porekla odlikuje po tem, da ima poleg zunanje kakovosti (tržni standardi) tudi notranjo kakovost (strukturo iz tankih vlaken, blag aromatičen okus, majhno verjetnost nastanka grenkih snovi) ter da se goji in pobira le na geografskem območju regije Franken.

Za zagotovitev notranje kakovosti proizvajalci pri izbiri sort, ki tej specifikaciji najbolj ustrezajo, upoštevajo sortne poskuse nemške zvezne dežele Bavarske. Pridelovalcem se vsako leto sporočijo priporočila glede sort. Poleg tega stalna pridelava, ki je prilagojena vremenskim razmeram, in ustrezno ravnanje s proizvodom po pobiranju zagotavljata, da načini distribucije ne vplivajo na svežost proizvoda.

⁽¹⁾ UL L 93, 31.3.2006, str. 12.

3.3 Surovine (samo za predelane proizvode):

—

3.4 Krma (samo za proizvode živalskega izvora):

—

3.5 Posebni proizvodni postopki, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju:

Proizvodnja špargljev mora od pridelave do pobiranja potekati na geografskem območju regije Franken.

3.6 Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn.:

—

3.7 Posebna pravila za označevanje:

—

4. Kratka opredelitev geografskega območja:

Geografsko območje regije Franken zajema vsa območja pridelave špargljev v upravnih okrožjih Unterfranken, Mittelfranken in Oberfranken, ki so v zvezni deželi Bavarski (Zvezna republika Nemčija).

5. Povezanost z geografskim območjem:

5.1 Posebnosti geografskega območja:

„Fränkischer Spargel“ se prideluje na značilnih frankovskih območjih z glinenimi tlemi iz poznega triasa ter na peščenih tleh iz jure, na gričevnatem območju severne Bavarske in na tleh iz poznega triasa, na frankovskih ravninah ter v pogorjih Spessart in Rhön, in sicer v predelih s povprečno nadmorsko višino 200 do 300 metrov. Pogoji za pridelavo vključujejo povprečno 1 500 ur sonca na leto, povprečno temperaturo 10 °C in 600 mm padavin na leto. Sončna svetloba in ustrezna temperatura zagotavljata pravočasno segrevanje tal. Padavine so enakomerno porazdeljene od 40 do 60 mm na mesec, kar omogoča enakomerno rast špargljev. Z merjenjem temperature grebenov nasute zemlje se v okviru projekta „Spargel-Temperaturservice“ beležijo rastni pogoji za regijo Franken.

Zaradi navedenih geografskih posebnosti so upravna okrožja Unterfranken, Mittelfranken in Oberfranken tradicionalno znana po visoko razviti pridelavi špargljev. Še vedno se izvaja „slepo rezanje“, tj. tradicionalen postopek pobiranja beljenih špargljev. Pri tem postopku se špargljev poganjek odreže z dolgim vbodnim nožem, pri čemer se ne izkoplje celotnega poganjka.

Tradicionalno pridelavo dokazujejo že objave Florinusa iz let 1702 do 1722 (Bavarska državna knjižnica v Münchnu). Nadaljnji zgodovinski viri o izvoru pridelave špargljev v regiji Franken izhajajo iz obdobja 1799 do 1858 za območje mesta Bamberg (Oberfranken), pri čemer dokazujejo, da so se leta 1860 šparglji že pridelovali v okrožju Kitzingen (Unterfranken). V zgodovini občine Eggolsheim (Oberfranken) iz leta 1876 je navedba, da so se leta 1670 v tej regiji pridelovali šparglji.

Skozi stoletja se je pridelava špargljev v regiji Franken razvila v pomemben gospodarski dejavnik kulinaričnega in kulturnega pomena. Leta 2000 so se šparglji pridelovali na 670 hektarjih (77,18 hektarja v upravnem okrožju Oberfranken, 264,62 hektarja v upravnem okrožju Mittelfranken in 327,61 hektarja v upravnem okrožju Unterfranken), kar pa je le 41 % vseh pridelovalnih površin za šparglje na Bavarskem.

5.2 Posebnosti proizvoda:

„Fränkischer Spargel“ je cenjen predvsem zaradi strukture iz tankih vlaken, blagega aromatičnega okusa in majhne verjetnosti nastanka grenkih snovi. Že v časopisu „Die Gartenlaube“ iz leta 1858 (natisnjen v knjigi „Fränkisches Leben — fränkischer Brauch“ avtorice Elyane Werner, založba W. Ludwig Verlag, 1992) je navedeno, da so se šparglji „klasično slavili“.

Šparglji iz regije Franken so na regionalni in nadregionalni ravni postali zelo znani in si pridobili velik ugled. Med drugim to dokazujejo mediji, ki šparglje iz regije Franken omenjajo kot iskano delikateso. Poleg tega od leta 1998 vsaki dve leti poteka izbor za uradno frankovsko kraljico špargljev. Frankovska

kraljica špargljev in regionalne frankovske princese špargljev so deležne velike pozornosti. Med številnimi prazniki špargljev v regiji Franken je najbolj znan „Spargelmarkt“ v Nürnbergu. O otvoritvi sezone špargljev v regiji Franken, ob kateri bavarski minister za kmetijstvo običajno simbolično odreže prvi špargelj, vsako leto poročajo regionalni časopisi in tudi mediji v drugih delih Bavarske. Pobiranje špargljev se vsako leto zaključi 24. junija, na dan kresa.

5.3 *Vzročna povezanost geografskega območja s kakovostjo ali značilnostmi proizvoda (pri ZOP) oziroma z določeno kakovostjo, slovesom ali drugimi značilnostmi proizvoda (pri ZGO):*

Posebno kakovost in poseben okus špargljev iz regije Franken pogojuje edinstvena, samo v tej regiji prisotna kombinacija stanja tal, podnebja in znanja o proizvodnji, ki so ga pridelovalci proizvoda „Fränkischer Spargel“ pridobili skozi zgodovino.

Izkušnje pridelovalcev špargljev v regiji Franken so se prenašale iz generacije v generacijo. To izredno poznavanje špargljev dopolnjujejo sodobne raziskave (bavarski regionalni urad za vinogradništvo in vrtnarstvo ter bavarski regionalni urad za kmetijstvo), poskusi pridelave v regiji (občini Albertshofen in Eckental), izobraževanja za proizvajalce (dnevi špargljev) in obveščanje pridelovalcev (okrožnice registriranega združenja proizvajalcev špargljev v regiji Franken ter informacije uradov za kmetijstvo v mestih Kitzingen in Fürth). Te izkušnje in znanje pomembno prispevajo h kakovosti špargljev iz regije Franken.

Sklic na objavo specifikacije:

(člen 5(7) Uredbe (ES) št. 510/2006)

Markenblatt, 12. zvezek, z dne 20. marca 2009, del 7a-aa, str. 4

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