

Offentliggörande av ansökan i enlighet med artikel 6.2 i rådets förordning (EG) nr 510/2006 om skydd av geografiska beteckningar och ursprungsbeteckningar för jordbruksprodukter och livsmedel

(2012/C 125/06)

Genom detta offentliggörande tillgodoses den rätt till invändningar som fastställs genom artikel 7 i rådets förordning (EG) nr 510/2006 ⁽¹⁾. Invändningar måste komma in till kommissionen senast sex månader efter dagen för detta offentliggörande.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

RÅDETS FÖRORDNING (EG) nr 510/2006**”SPARGEL AUS FRANKEN”/”FRÄNKISCHER SPARGEL”/”FRANKEN-SPARGEL”****EG-nr: DE-PGI-0005-0804-17.03.2010****SGB (X) SUB ()****1. Beteckning:**

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

2. Medlemsstat eller tredjeland:

Tyskland

3. Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet:**3.1 Produkttyp:**

Klass 1.6 – Frukt, grönsaker och spannmål, bearbetade eller obearbetade

3.2 Beskrivning av den produkt för vilken beteckningen i (1) är tillämplig:

Beteckningen ”Spargel aus Franken” avser endast ätliga skott från busken *Asparagus officinalis* L., som odlas och plockas i det geografiska området Franken som vit sparris, med underkategorin violett sparris, och grön sparris, med underkategorin violett/grön sparris.

Vit sparris odlas i jordvallar. Skotten behåller sin bleka färg eftersom de skyddas från solljus. Eftersom olika sorter skiljer sig åt och jorden släpper igenom en del ljus kan topparna på vita sparrisskott ha rosa till violett eller lila färg. De vita och violetta sorterna kallas även ”Bleichspargel”.

De gröna sparrisskotten tillåts växa upp ur jorden. Det klorofyll som ger skotten den gröna färgen produceras genom fotosyntes till följd av solljusexponering. Olikheter mellan sorter gör att en del grön sparris även skiftar i violett.

För att uppfylla kvalitetsnormerna och garantera de särskilda egenskaperna hos ”fränkischer Spargel” producerar man produkten enligt reglerna för god lantbrukspraxis och säljer den, efter beredning och förpackning, i enlighet med EU:s relevanta handelsnormer.

”Fränkischer Spargel” kan skiljas från sparris med annat ursprung genom att den, frånsett sina yttre egenskaper (för att uppfylla handelsnormerna), har en rad särpräglade inre egenskaper (fina fibrer, mild aromatisk smak och ringa benägenhet att utveckla beskhet) och odlas och plockas endast i det geografiska området Franken.

För att garantera dessa inre kvalitetsegenskaper baserar producenterna sitt val av sorter som mycket nära motsvarar denna specifikation på Bayerns officiella sorttester. Odlarna får varje år information om vilka sorter som rekommenderas. Sparrisens färskheter garanteras dessutom, oavsett vilken distributionskanal som används, genom kontinuerlig plockning anpassad efter rådande väderförhållanden och lämplig hantering efter plockningen.

(1) EUT L 93, 31.3.2006, s. 12.

3.3 Råvaror (endast för bearbetade produkter):

—

3.4 Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung):

—

3.5 Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området:

Produktionen av sparrisen, från odling till plockning, måste äga rum i det geografiska området Franken.

3.6 Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning etc.:

—

3.7 Särskilda regler för märkning:

—

4. **Kort beskrivning av det geografiska området:**

Det geografiska området Franken innefattar alla sparrisodlingsområden i distrikten Oberfranken, Mittelfranken och Unterfranken i delstaten Bayern i Förbundsrepubliken Tyskland.

5. **Samband med det geografiska området:**

5.1 *Specifika uppgifter om det geografiska området:*

”Fränkischer Spargel” produceras i Franken med sina keuperlerjordar och i de sandiga jordarna i Jura, i kullarna och keuperjordarna i norra Bayern, på den frankiska slätten, i Spessart och området kring Rhön, på en genomsnittlig höjd av 200–300 meter över havet. Odlingsförhållandena kännetecknas av i genomsnitt 1 500 soltimmar per år, en genomsnittstemperatur på 10 °C och en årsnederbörd på 600 mm. Solskenet och genomsnittstemperaturerna gör att marken värms upp tidigt. Nederbörden är jämnt fördelad, med 40–60 mm varje månad, vilket gör att sparrisen växer i jämn takt. Odlingsförhållandena i Franken kan övervakas tack vare de mätningar av temperaturen i jordvallarna som görs inom projektet Spargel-Temperaturservice.

Dessa geografiska särdrag gör att distrikten Unterfranken, Mittelfranken och Oberfranken traditionellt är kända för sin högt utvecklade sparrisproduktion. Det gamla sättet att skörda sparris genom stickning tillämpas exempelvis än i dag. Det innebär att bara en del av sparrisskottet skiljs från plantan med en lång stickkniv som sticks ned i jorden, utan att hela skottet behöver friläggas.

Hänvisningar till traditionen med sparrisodling finns redan hos Florinus 1702 till 1722 (Bayerns delstatsbibliotek, München). Sparrisproduktionens ursprung i Franken dokumenteras också i historiska källor från 1799 till 1858 för området Bamberg (Oberfranken) och från 1860 för distriktet Kitzingen (Unterfranken). I en historia av Markt Eggolsheim (Oberfranken) från 1876 nämns att sparris producerades i regionen 1670.

Genom århundradena har sparrisproduktion blivit en viktig faktor i Frankens ekonomi och har även fått kulinarisk och kulturell betydelse. År 2000 upptog sparrisodlingen i Franken 670 ha (Oberfranken: 77,18 ha; Mittelfranken: 264,62 ha; Unterfranken: 327,61 ha), vilket motsvarar 41 % av alla sparrisproduktionsområden i Bayern.

5.2 *Specifika uppgifter om produkten:*

Sparris från Franken uppskattas framför allt för sina fina fibrer, sin milt aromatiska smak och sin ringa beskhet. I en upplaga från 1858 av tidningen *Die Gartenlaube* (återgiven i Elyane Werner, *Fränkisches Leben — fränkischer Brauch*, W Ludwig Press, 1992) omtalas sparrisen som ”traditionellt ryktbar”.

Sparris från Franken har gott rykte och anseende både i och utanför regionen. Det framgår bl.a. av att den i medierna framställs som en mycket eftertraktad delikatess. Sedan 1998 har det vartannat år hållits en omröstning för att utse Frankens officiella sparrisdrottning. Drottningen och hennes regionala frankiska sparrisprinsessor tilldrar sig stor uppmärksamhet. Många sparrisfestivaler anordnas i Franken,

varav Nürnbergs "Spargelmarkt" är den mest kända. Inte bara de regionala tidningarna utan även medierna i andra delar av Bayern rapporterar varje år om starten för sparrissäsongen i Franken, då Bayerns jordbruksminister ofta symboliskt utför det första "sparrissticket". Sparriskörden avslutas traditionellt den 24 juni varje år (Johannes Döparens dag).

5.3 *Orsakssamband mellan det geografiska området och produktens kvalitet eller egenskaper (för SUB) eller en viss kvalitet, ett visst anseende eller en viss annan egenskap som kan hänföras till produkten (för SGB):*

Den särskilda kvaliteten och smaken hos sparris från Franken härrör från regionens unika kombination av markförhållanden, klimat och det särskilda kunnande som sparrisproducenterna i Franken utvecklat över tiden.

Producenternas erfarenhet har förts vidare från generation till generation. Den ovanligt höga nivån för sakkunskapen om sparris kombineras med modern forskning (vid Bayerische Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau och Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft), odlingsförsök i regionen (Albertshofen och Eckental) samt utbildning (sparris dagar) och information (sparrisnyhetsbrev från Spargel-Erzeugerverband Franken e.V. och information från jordbrukskontoren i Kitzingen och Fürth) till odlarna. Denna erfarenhet och sakkunskap återspeglas i produktens kvalitet.

Hänvisning till offentliggörandet av specifikationen

(artikel 5.7 i förordning (EG) nr 510/2006)

Markenblatt (varumärkestidning) Vol. 12 av den 20 mars 2009, del 7a-aa, s. 4.

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