

Publikacja wniosku zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych

(2010/C 34/05)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

**„SCHROBENHAUSENER SPARGEL”/„SPARGEL AUS DEM SCHROBENHAUSENER LAND”/
„SPARGEL AUS DEM ANBAUGEBIET SCHROBENHAUSEN”**

NR WE: DE-PGI-0005-0678-20.02.2008

ChOG (X) ChNP ()

1. Nazwa:

„Schrobenhausener Spargel”/„Spargel aus dem Schrobenhausener Land”/„Spargel aus dem Anbauggebiet Schrobenhausen”

2. Państwo członkowskie lub kraj trzeci:

Niemcy

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego:

3.1. Rodzaj produktu (zgodnie z klasyfikacją zamieszczoną w załączniku II do rozporządzenia (WE) nr 1898/2006):

Klasa 1.6: Owoce, warzywa i zboża świeże lub przetworzone

3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1:

„Schrobenhausener Spargel”, „Spargel aus dem Schrobenhausener Land”, „Spargel aus dem Anbauggebiet Schrobenhausen” – zwane dalej „Schrobenhausener Spargel” to jadalne pędy byliny szparagu (*Asparagus officinalis*), sprzedawane ze skórką lub bez skórki. „Schrobenhausener Spargel” są produkowane w sposób przyjazny dla środowiska, zgodnie z zasadami dobrej praktyki.

W przypadku szparagów białych, łącznie ze szparagami zaliczanymi do odmiany białej i fioletowej, „Schrobenhausener Spargel” nie mogą być dłuższe niż 22 cm, a w przypadku szparagów zielonych nie mogą być dłuższe niż 27 cm.

„Schrobenhausener Spargel” są produkowane zgodnie z normą FFV04 EKG ONZ (*Asparagus*).

Smak „Schrobenhausener Spargel” odznacza się wyraźnym, typowym, lekko orzechowym aromatem szparagów.

Jeden do dwóch zbiorów dziennie, a także odpowiednie, staranne i zgodne z wymogami produktu postępowanie z produktem po zbiorze gwarantują, że „Schrobenhausener Spargel” zachowują świeżość niezależnie od wybranego kanału dystrybucji.

3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych):

—

3.4. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego):

—

3.5. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym:*

„Schrobenhausener Spargel” mogą być uprawiane wyłącznie na wyznaczonym, zdefiniowanym obszarze.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.:*

W celu utrzymania odpowiedniej jakości produktu zebrane szparagi poddawane są procesowi chłodzenia szokowego. Pędy są następnie przycinane do odpowiedniej długości i sortowane. Kolejnym etapem jest przechowywanie ich w temperaturze od 1 do 2 °C w warunkach wysokiej wilgotności powietrza. Łańcuch chłodzenia nie może zostać przerwany przez producenta.

Zawartość każdego opakowania musi być jednorodna, tj. każde opakowanie może zawierać jedynie szparagi pochodzące z regionu Schrobenhausen (zob. pkt 4), takiej samej jakości, koloru oraz wielkości. Ponadto widoczna część opakowania musi być reprezentatywna dla całej zawartości.

3.7. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:*

W trakcie sprzedaży „Schrobenhausener Spargel” należy dodatkowo oznaczyć następującą grafiką:



4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego:**

Obszar uprawy „Schrobenhausener Spargel” na terenie Bawarii obejmuje gminy: Aichach, Aresing, Berg im Gau, Brunnen, Gachenbach, Geisenfeld, Gerolsbach, Hohenwart, Inchenhofen, Karlskron, Kühbach, Langenmosen, Pfaffenhofen an der Ilm, Pörmbach, Pöttmes, Reichertshofen, Rohrbach, Schrobenhausen i Waidhofen, znajdujące się na terenie powiatów Neuburg-Schrobenhausen, Aichach-Friedberg oraz Pfaffenhofen an der Ilm.

5. **Związek z obszarem geograficznym:**

5.1. *Specyfika obszaru geograficznego:*

Nazwa miasta Schrobenhausen jest nierozdzielnie związana z jego najsłynniejszym produktem, czyli „Schrobenhausener Spargel”. Potwierdza to wykorzystywanie przez dziesiątki lat etykiety z wizerunkiem miasta.

Najstarszy znany dotychczas dokument, w którym wspomina się o obszarze uprawy „Schrobenhausener Spargel”, pochodzi z 1851 r. (artykuł w tygodniku z 12 lipca 1851 r.).

Już w roku 1856 hrabia von Sandizell dostarczał szparagi do dworskiej kuchni w Monachium. W roku 1913 pochodzący z Groß-Gerau Christian Schad założył pierwszą wielkoobszarową plantację szparagów.

Obszar uprawy odznacza się korzystnymi warunkami lokalnymi. Przeważającą część obszaru stanowią lotne piaski przechodzące w lekkie gleby trzeciorzędowe, zawierające charakterystyczne domieszki ilu pylastego oraz gliny. Gleby te szybko nagrzewają się wiosną, są łatwe w uprawie oraz umożliwiają szparagom szybki wzrost i uzyskanie prostej formy pędów.

Są to lekkie gleby piaszczyste o dużej miąższości i przewiewności. Uprawa „Schrobenhausener Spargel” ogranicza się w szczególności do następujących rodzajów gleby:

piasek (S);

piasek słabogliniasty (Sl);

piasek gliniasty (lS);

piasek gliniasty mocny (SL).

Obszar uprawy Schrobenhausener Spargel znajduje się na wysokości ok. 400 m n.p.m. Średnia temperatura roczna wynosi 7,5 °C; średnia roczna wysokość opadów kształtuje się na poziomie 827 mm (średnia wysokość opadów z ostatnich 25 lat), przy czym w okresie od czerwca do sierpnia średnia wysokość opadów wynosi 280 mm.

5.2. Specyfika produktu:

Wysoka jakość Schrobenhausener Spargel uzyskiwana jest dzięki opisanym wyżej warunkom klimatycznym i glebowym występującym na wyznaczonym obszarze.

Wysoki poziom rozpoznawalności produktu, potwierdzony sondażem przeprowadzonym wśród konsumentów przez Technische Universität München i wynikający również z warunków produkcji (szczególnie szybki wzrost sprawia, że szparagi są delikatne i odznaczają się typowym, wyraźnym, lekko orzechowym smakiem) powoduje, że produkt cieszy się dobrą opinią oraz szczególną renomą również poza obszarem produkcji. W opinii konsumentów, oprócz wspomnianych wcześniej szczególnych walorów smakowych o sukcesie „Schrobenhausener Spargel” decyduje przede wszystkim świeżość i pochodzenie produktu.

Zrzeszenie Spargelerzeugerverband Südbayern e.V. zaleca uprawę tych odmian, które w szczególny sposób spełniają wymogi agronomiczne (próby polowe) oraz smakowe, określone w oparciu o analizę sensoryczną przeprowadzaną na podstawie specyfikacji. Lista zalecanych odmian jest publikowana na stronie internetowej zrzeszenia pod adresem: <http://www.spargel.de/anbau> i corocznie aktualizowana.

Schrobenhausener Spargel zostały również wpisane do bazy danych zawierających informacje o specjalnościach regionalnych Bawarii, co stanowi potwierdzenie szczególnego charakteru i niepowtarzalności produktu.

5.3. Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególnymi cechami jakościowymi, renomą lub innymi właściwościami produktu (w przypadku ChOG):

Swoje szczególne właściwości „Schrobenhausener Spargel” zawdzięczają nie tylko specjalnym warunkom klimatycznym i glebowym w regionie, ale również długiej tradycji uprawy szparagów w obszarze uprawy Schrobenhausen oraz specjalistycznej wiedzy rolników prowadzących uprawy szparagów od wielu pokoleń. Dzięki lekkim, piaszczystym glebom oraz codziennym zbiorom pędów „Schrobenhausener Spargel” odznaczają się szczególną delikatnością.

Renoma

O szybkim wzroście popularności szparagów w regionie Schrobenhausener świadczą artykuły w tygodniku Schrobenhausener Wochenblatt, pochodzące z 1914 r., a także ogłoszenia zamieszczone w latach 20-tych XX w. W roku 1933 sława „Schrobenhausener Spargel” dotarła do Monachium. W latach 50-tych wiele drobnych gospodarstw zajmowało się uprawą tego szlachetnego warzywa. Okres największego wzrostu popularności uprawy szparagów w Schrobenhausen przypada na połowę lat 70-tych oraz koniec lat 80-tych.

Obecnie uprawy szparagów prowadzone są na powierzchni ok. 900 ha (z młodymi plantacjami włącznie) i stanowią jeden z najważniejszych czynników gospodarczych w regionie Schrobenhausen.

Producenci prowadzący działalność w obszarze geograficznym od ponad 90 lat przekazują z pokolenia na pokolenie swoją wiedzę i doświadczenie w zakresie uprawy szparagów. Tego rodzaju wiedza i doświadczenie gwarantuje najlepszą jakość produktu, co z kolei umożliwia osiągnięcie sukcesów w sprzedaży.

Sezon zbioru szparagów to w regionie „piąta pora roku”, przyciągająca licznych turystów i wycieczkowiczów ze wszystkich zakątków świata. Dostępny jest również atlas turystyczny poświęcony tematyce szparagów, zawierający rowerowy i pieszy szlak szparagowy.

Zarówno w prywatnych gospodarstwach domowych, jak i w gastronomii szparagi odgrywają obecnie bardzo istotną rolę. Mieszkańcy regionu, a także ok. 40 000 gości, którzy co roku w sezonie zbioru szparagów przyjeżdżają do Schrobenshausen, są za każdym razem na nowo zaskakiwani pomysłowymi przepisami na dania ze szparagów. To właśnie w tym okresie cotygodniowe targi oraz jarmarki szparagowe notują największą część obrotów.

Ogromnym zainteresowaniem cieszy się ponadto Europejskie Muzeum Szparagów w Schrobenshausen. Muzeum przyciąga rocznie ok. 10 000 turystów z całego świata i przyczynia się do zacieśnienia związku szparagów z regionem Schrobenshausen.

Od 1975 r. przeprowadza się co roku wybory królowej szparagów w Schrobenshausen. Królowa uczestniczy w licznych spotkaniach w radiu, prasie i telewizji, popularyzując nazwę „Schrobenshausener Spargel” daleko poza granicami regionu.

Renomę produktu, stanowiącą efekt jego wysokiej jakości, potwierdzają również badania TU München oraz przygotowane przez ZMP dane dotyczące cen.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

Markenblatt Heft 6 z dnia 11.2.2005 r., część 7, s. 1770

(http://www.publikationen.dpma.de/DPMApublikationen/dld_gd_file.do?id=8)
