

**Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdése alapján**

(2010/C 34/05)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK tanácsi rendelet 7. cikke alapján létrejön a kérelem elleni kifogás joga. A kifogást tartalmazó nyilatkozatnak e közzététel napjától számítva hat hónapon belül kell beérkeznie a Bizottsághoz.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

**A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE**

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

**EK-sz: DE-PGI-0005-0678-20.02.2008**

**OFJ ( X ) OEM ( )**

**1. Elnevezés:**

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

**2. Tagállam vagy harmadik ország:**

Németország

**3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása:**

**3.1. A termék típusa (az 1898/2006/EK rendelet II. melléklete szerint):**

1.6. osztály – Gyümölcs, zöldségfélék és gabonafélék, frissen vagy feldolgozva

**3.2. A termék leírása, amelyre az 1. pontban található elnevezés vonatkozik:**

A „Schrobenhausener Spargel”, „Spargel aus dem Schrobenhausener Land”, „Spargel aus dem Anbaugebiet Schrobenhausen” – a továbbiakban „Schrobenhausener Spargel” (schrobenhauseni spárga) – a spárga (*Asparagus officinalis*) szárának ehetséges hajtása, amelyet hámozottan vagy hámozatlanul árusítanak. A „Schrobenhausener Spargel”-t környezetkímélő módon, a megfelelő szakmai gyakorlat szabályai szerint termesztik.

A „Schrobenhausener Spargel” a halványított spárga esetében, beleértve a fehér és lilás színárnyalatokat is, nem haladhatja meg a 22 cm-es, a zöldspárga esetében pedig a 27 cm-es hosszúságot.

A „Schrobenhausener Spargel”-t a friss gyümölcsre és zöldségre vonatkozó 04 számú ENSZ-EGB előírás (FFV-04 [Asparagus] UNECE) szerint készítik elő.

A „Schrobenhausener Spargel” ízét a spárga jellegzetesen erőteljes, enyhén diószerű aromája jellemzi.

Napi egyszeri, legfeljebb kétszeri szedés és a spárga leszedését követő gondos és a terméknek megfelelő kezelés biztosítja, hogy a fogyasztóhoz az értékesítési útvonal megválasztásától függetlenül friss „Schrobenhausener Spargel” kerüljön.

**3.3. Nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetén):**

—

**3.4. Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetén):**

—

3.5. Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell végrehajtani:

„Schrobenhausener Spargel” kizárólag behatárolt, meghatározott területeken termesztendő.

3.6. A szeletelésre, aprításra, csomagolásra stb. vonatkozó egyedi szabályok:

A minőség megőrzése érdekében a leszedett spárgát a szedést követően hirtelen le kell hűteni. A sárgákat szakszerűen megfelelő hosszúságúra vágják és osztályozzák. Ezt követően a spárgát 1–2 °C fokos hőmérsékleten, magas páratartalom mellett kell tárolni. A hűtési lánc a termelőnél nem szakadhat meg.

A csomagolási egységek tartalmának egyenletesnek kell lennie, vagyis minden egyes egység csak a schrobenhauseni régióból származó (lásd a 4. pontot), azonos minőségű, színárnyalat-csoportba tartozó és méretű spárgát tartalmazhat. A csomagolási egység látható részének ezen felül jellemzően képviselnie kell a teljes tartalmat.

3.7. A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok:

Az értékesítésben a „Schrobenhausener Spargel”-t az alábbi grafikával is jelölni kell:



4. A földrajzi terület tömör meghatározása:

A bajorországi termőterület, ahol a „Schrobenhausener Spargel”-t termesztik, a Neuburg-Schrobenhausen, Aichach-Friedberg és Pfaffenhofen an der Ilm járásokban található Aichach, Aresing, Berg im Gau, Brunnen, Gachenbach, Geisenfeld, Gerolsbach, Hohenwart, Inchenhofen, Karlskron, Kühbach, Langenmosen, Pfaffenhofen an der Ilm, Pörsbach, Pöttmes, Reichertshofen, Rohrbach, Schrobenhausen és Waidhofen községeket foglalja magába.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel:

5.1. A földrajzi terület sajátosságai:

Schrobenhausen város nevéhez elválaszthatatlanul kapcsolódik leghíresebb terméke, a „Schrobenhausener Spargel”. Ezt bizonyítja az is, hogy évtizedek óta használatos a Schrobenhausen város látképének sziluettjét ábrázoló logó.

Az eddigi legrégebbi, a schrobenhauseni spárgatermesztésre utaló dokumentum 1851-ből származik (a Wochenblatt 1851. július 12-i cikke).

Már 1856-ban is szállított Graf von Sandzell spárgát Münchenbe a főúri konyhákra. Majd 1913-ban a Groß-Gerauból származó Christian Schad telepítette az első nagy kiterjedésű szabadföldi termelőterületet.

A termőterületen kedvezőek voltak a feltételek a spárgatermesztéshez. Itt többnyire futóhomokos talajok találhatóak, amelyeket helyenként könnyű, harmadkori talaj vált fel, jellegzetes iszap- és agyagtartalommal. Ezek a talajok tavasszal gyorsan felmelegsznek, könnyen művelhetők és a spárgaszár számára gyors, egyenes növekedést tesznek lehetővé.

Ezeknek a könnyű, homokos, mélyrétegű talajoknak nagyon jó a légáteresztő képességük. A „Schrobenhausener Spargel” termesztése különösen a következő talajfajtákra korlátozódik:

homok (S)

enyhén agyagos homok (Sl)

agyagos homok (lS)

erősen agyagos homok (SL)

A schrobenhauseni termőterület kb. 400 méteres tengerszint feletti magasságban fekszik. Az éves átlaghőmérséklet 7,5 °C, évente átlagosan 827 mm csapadék hullik (az elmúlt 25 év csapadékmennyisége), miközben a június és augusztus közötti időszakban átlagosan 280 mm eső esik.

#### 5.2. A termék sajátosságai:

A „Schrobenhausener Spargel” minőségét a bemutatott éghajlati viszonyok, valamint az adott területen előforduló talajfajták határozzák meg.

E mezőgazdasági termék jó hírnevét és különleges, a termőterület határain túl is meglévő elismertségét a Münchener Műszaki Egyetem által végzett fogyasztói felméréssel is igazolt nagyfokú ismertsége és a termelési feltételek (a spárga zsengése és jellegzetesen erőteljes, enyhén diószerű íze a különösen gyors növekedés eredménye) alapozzák meg. A fogyasztók szemszögéből nézve ennek alapjául – a „Schrobenhausener Spargel” már említett különleges ízén felül – az olyan jellemzők szolgálnak, mint a frissesség és az eredet.

A Spargelerzeugerverband Südbayern e.V. (dél-bajorországi spárgatermelők szövetsége) azokat a fajtákat ajánlja, amelyek az agronómiai (szabadföldi kísérletek) és ízbeli követelményeket érzékszervi vizsgálat alapján a specifikáció vonatkozásában kimagaslóan teljesítik. A szövetség ezeket a fajtákat [www.spargel.de/anbau](http://www.spargel.de/anbau) című honlapján sorolja fel, és az adatokat évente frissíti.

Így a „Schrobenhausener Spargel” a régióra jellemző bajor specialitások adatbankjába is bekerült, ami alátámasztja a termék különlegességét és egyediségét.

#### 5.3. A földrajzi terület és a termék különleges minősége, hírneve vagy egyéb jellemzője (OEM esetén), vagy a termék meghatározott minősége, hírneve vagy egyéb tulajdonsága (OFJ esetén) közötti okozati kapcsolat:

A „Schrobenhausener Spargel” különleges tulajdonságait nemcsak a régió éghajlatának és speciális talajának köszönheti, hanem a spárgatermesztés hosszú hagyományainak a schrobenhauseni termőterületen, valamint a spárgaföldeket művelő gazdák generációk óta felhalmozódott szaktudásának is. A könnyű, homokos talajnak és a napi szedésnek köszönhetően a „Schrobenhausener Spargel”-t különösen zsenge spárgasípok jellemzik.

#### Hírnév

A Schrobenhausener Wochenblatt 1914-es szerkesztőségi cikkei, illetve a 20-as évekből származó hirdetések is tanúsítják a spárga növekvő népszerűségét a schrobenhauseni régióban. 1933-ban egészen Münchenig jutott a „Schrobenhausener Spargel” jó híre. Az 50-es években sok kis gazdaságban termesztették ezt a nemes zöldségfélélt. A 70-es évek közepén és a 80-as évek végén a schrobenhauseni spárgatermő terület történetének legnagyobb fellendülését élte meg.

A spárgatermesztés, amelyet ma (az új telepítéseket is beleértve) kb. 900 hektárnyi területen művelnek, időközben Schrobenhausen régió egyik legjelentősebb gazdasági tényezőjévé vált.

A földrajzi területen honos termelők több mint 90 éve adják tovább spárgatermesztési tudásukat és tapasztalataikat a következő generációnak. Ez a tudás és tapasztalat gondoskodik a legjobb minőségről, ez képezi a sikeres értékesítés alapját.

A régióban a spárgaszegont az „ötödik évszak”-nak tartják, közelről és távolról sok kirándulót és turistát vonz ide. A régió spárga-kerékpártúra és spárga-gyalogtúra útvonalait is tartalmazó útikalauz foglalkozik a spárga témájával.

Ebben az időszakban a családi konyha és a vendéglátás egyaránt a spárgát állítja a kulináris érdeklődés középpontjába. A helybelieket és az évente a spárgaszegon alkalmából Schrobenshausenbe özönlő kb. 40 000 látogatót egyre kreatívabb receptekkel lepik meg. A heti- és spárgapiacok ilyenkor forgalmuk nagy részét spárgatermékek értékesítésével érik el.

Nagy látogatottságnak örvend a schrobenshauseni Európai Spárgamúzeum is. A múzeum erősíti a spárga és a schrobenshauseni régió összekapcsolódását és évente kb. 10 000 látogatót vonz a világ minden tájáról.

1975 óta minden évben megkoronázzák Schrobenshausen spárgakirálynőjét. A spárgakirálynő számos alkalommal szerepel a rádióadásokban, a sajtóban és a televízióban, és messze a régió túl is hirdeti a „Schrobenshausener Spargel” jó hírét.

A spárga hírnevét a Münchener Műszaki Egyetem tanulmányai, valamint a ZMP (központi piaci és ármegefigyelő intézet) árára vonatkozó adatai is alátámasztják, amelynek alapja az itt termelt termék minősége.

#### **Hivatkozás a termékleírás közzétételére**

Markenblatt 6. sz. 2005.2.11., 7. rész, 1770. o.

([http://www.publikationen.dpma.de/DPMApublikationen/dld\\_gd\\_file.do?id=8](http://www.publikationen.dpma.de/DPMApublikationen/dld_gd_file.do?id=8))

---