

**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**

(2012/C 288/09)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 <sup>(1)</sup>. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

**ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006**

**„WALBECKER SPARGEL”**

**NR WE: DE-PGI-0005-0857-08.02.2011**

**ChOG ( X ) ChNP ( )**

**1. Nazwa:**

„Walbecker Spargel”

**2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie:**

Niemcy

**3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego:**

**3.1. Rodzaj produktu:**

Klasa 1.6. Owoce, warzywa i zboża świeże lub przetworzone

**3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1:**

Szparag świeży – biały, zielony lub fioletowy (*Asparagus officinalis*). Jadalne pędy sprzedawane są ze skórką lub bez skórki. „Walbecker Spargel” produkuje się zgodnie z zasadami dobrej praktyki. Szparag sprzedawany bez skórki musi być zgodny co najmniej z normą FFV04 EKG ONZ (*Asparagus*).

Długość pędów w przypadku szparaga bielonego nie przekracza 22 cm. Pędy muszą być całe i nieuszkodzone. Nie mogą nosić śladów gnicia lub obicia, muszą mieć zdrowy zapach i wygląd.

O niepowtarzalności „Walbecker Spargel” stanowią jego drobnowłóknista struktura, intensywny smak z lekką nutą orzechową oraz delikatność pędów.

**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:**

Produkcja „Walbecker Spargel” od uprawy do zbiorów musi odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym.

Uprawę rozpoczyna się od właściwego przygotowania gleby przed sadzeniem. W tym celu odpowiednio dostosowuje się zawartość próchnicy w glebach pod uprawę szparagów (nawóz zielony, kompost). Przygotowania te trwają przez rok, a gleba jest w tym czasie spulchniana do głębokości 80 centymetrów, tak by sadzonki mogły się zakorzenić i właściwie rosnąć. Szparagi sadi się z reguły w połowie kwietnia, a w przypadku wcześniejszego nadejścia wiosny także w marcu. Przed sadzeniem z zagonów usuwane są korzenie i kamienie, ponieważ takie twarde elementy w glebie mogłyby uniemożliwić uzyskanie prostego kształtu pędów.

Zbiory szparaga rozpoczyna się dopiero po dwuletniej fazie wzrostu.

Następnym etapem jest uprawa pod folią czarno-białą, a jej ważnym elementem jest szybkie obracanie folii białą stroną do słońca w okresach intensywnego nasłonecznienia, co pozwala na uniknięcie strat jakościowych w postaci przejrzałych główek pędów.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

Stosowanie nawozu azotowego w zagonach, na których już rozpoczęto zbiory dopuszczalne jest dopiero po ich zakończeniu. Około 21 dni przed zakończeniem sezonu zbioru szparagów pobierane są próbki gleby w celu ustalenia jej składu i odpowiedniego dozowania nawozu azotowego po zakończeniu zbiorów. Odpowiednią jakość i wzrost zapewniają odpowiednie metody uprawy, na przykład właściwie prowadzona orka oraz dostosowane nawożenie, m.in. magnezem i potasem.

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

#### P a k o w a n i e

Zawartość każdego opakowania musi być jednakowa. Każde opakowanie może zawierać jedynie szparagi pochodzące z regionów dopuszczonych do produkcji „Walbecker Spargel”. Każde opakowanie musi zawierać szparagi tej samej jakości, koloru i wielkości. Widoczna część opakowania musi być reprezentatywna dla całej zawartości.

W celu utrzymania odpowiedniej jakości szparagi „Walbecker Spargel” poddawane są procesowi schłodzenia szokowego. Najpóźniej cztery godziny po zbiorach należy schłodzić szparagi w źródlanej wodzie lub lodowatej wodzie o temperaturze 1–12 °C. Szparagi muszą następnie szybko trafić do sprzedaży. Należy je przetrzymywać w chłodni w temperaturze 1–4 °C, nie dłużej niż trzy dni.

Łańcuch chłodniczy może zostać przerwany przez producenta tylko krótkotrwale, na czas pakowania, dostawy i wyładunku.

Pomieszczenia, w których odbywa się przygotowanie, chłodzenie oraz sprzedaż szparagów muszą spełniać wymogi sanitarne.

### 3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:

—

## 4. Związek określenie obszaru geograficznego:

Obszar uprawy „Walbecker Spargel” zlokalizowany jest w północno-zachodniej części kraju związkowego Nadrenia Północna–Westfalia. Rozciąga się on wzdłuż granicy niemiecko-holenderskiej. Na zachodzie granicę obszaru uprawy stanowi granica państwa. Na północy, od punktu przecięcia się granicy państwa i autostrady A 57, granicę obszaru uprawy stanowi linia autostrady A 57 w kierunku wschodnim. W punkcie przecięcia się autostrady A 57 i drogi krajowej B 9 linia graniczna obszaru uprawy skręca na południowy wschód i dalej podąża za linią drogi krajowej B9 do jej przecięcia z drogą krajową B 58. Z tego miejsca linia graniczna obszaru uprawy skręca na południowy zachód, zgodnie z linią drogi krajowej B 58. Od punktu przecięcia drogi krajowej B 58 i drogi L 221 granicę wyznacza droga L 221 aż do punktu jej przecięcia z autostradą A 61. Następnie granicę obszaru uprawy aż do granicy państwa wyznacza autostrada A 61.

## 5. Związek z obszarem geograficznym:

### 5.1. Specyfika obszaru geograficznego:

Obszar uprawy stanowi część Niziny Dolnorenńskiej. Charakteryzuje się on warunkami klimatycznymi idealnymi dla uprawy szparaga. Kluczowe miesiące uprawy szparaga, tj. marzec, kwiecień, maj i czerwiec, charakteryzują się obfitymi opadami atmosferycznymi i umiarkowaną temperaturą.

Grunty tworzące obszar uprawy to less piaszczysty, a na południowym wschodzie również less gliniasty. Gleba o wysokiej zawartości piasku jest tradycyjnie preferowana pod uprawę szparaga. W tym przypadku jest to piasek pochodzenia wydmowego, znad rzek Mozy i Niers. Struktura gleby z tego obszaru ukształtowała się w epoce zlodowacenia. Jest to gleba lekka i piaszczysta, charakteryzująca się dużą przepuszczalnością i zawartością minerałów, zawartością lessu oraz znacznym udziałem próchnicy i wapnia. Rolnicy z obszaru uprawy postrzegają ten rodzaj gruntu zasadniczo jako trudniejszy w uprawie roślin użytkowych niż żyzne gleby sąsiednich regionów Pont, Nieukerk, Alderker oraz Baersdonk, które w tym zakresie są w znacznie korzystniejszej sytuacji. Pod uprawę szparaga ten obszar geograficzny jest jednak wręcz idealny.

### 5.2. Specyfika produktu:

O niepowtarzalności „Walbecker Spargel” stanowią jego drobnowłóknista struktura, intensywny smak z lekką nutą orzechową oraz delikatność pędów, a szparagi wprowadzane do obrotu pod tą nazwą muszą być szparagami świeżymi, w odmianie białej, zielonej lub fioletowej. Lokalni producenci dysponują szczególnymi umiejętnościami w zakresie uprawy szparaga, które obejmują sposoby przygotowania gleby, sadzenie i dobór właściwego terminu rozpoczęcia zbiorów, gwarantując uzyskanie pięknego, prostego kształtu i odpowiedniej konsystencji „Walbecker Spargel”. „Walbecker Spargel”, dzięki długiej tradycji uprawy oraz swoim niepowtarzalnym właściwościom, cieszy się wielkim uznaniem wykraczającym znacznie poza obszar jego uprawy.

- 5.3. Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG):

Drobnowłóknista struktura, intensywny smak z nutą orzechową oraz delikatność równych i prostych pędów są efektem idealnych warunków glebowych obszaru Walbeck oraz warunków klimatycznych Niziny Dolnoreńskiej. Ścisły związek między walorami produktu a warunkami naturalnymi jest szczególnie widoczny w przypadku szparaga. Smak szparaga zależy bowiem aż w 70 % od gleby, w 20 % od sposobu uprawy i nawożenia, a tylko w 10 % od jego odmiany. Dlatego pod uprawę szparaga tak bardzo pożądane są wydmowe piaszczyste gleby wzbogacone odpowiednio próchnicą i właściwie nawodnione opadami atmosferycznymi przy równomiernych, łagodnych temperaturach w marcu, kwietniu, maju i czerwcu. Dodatkowo jakość produktu gwarantuje przestrzeganie zasad dobrej praktyki rolnej.

Podstawę szczególnej jakości „Walbecker Spargel” stanowią rozwijane od pokoleń umiejętności producentów w zakresie uprawy szparaga, a w szczególności w zakresie doboru właściwego czasu sadzenia, początku i zakończenia zbiorów, sposobu i zakresu stosowania folii, umiejętnego przygotowania zagonów, oczyszczenia gleby z grud i kamieni, oraz odpowiedniego nawożenia gleby opartego na analizie pobranych próbek.

„Walbecker Spargel” cieszy się szczególną renomą. Pierwszym, który podjął się uprawy szparaga w tym regionie, był dr Walther Klein-Walbeck, prawnik i emerytowany oficer, który w 1923 r., w czasach wielkiej inflacji, wybrał w tym celu grunty położone wokół zamku Walbeck. Jego przedsięwzięcie szybko przyciągnęło uwagę innych miejscowych rolników, którzy do tamtej pory z miernymi rezultatami próbowali obsadzać piaszczyste gleby innymi uprawami. Jesienią 1927 r. już 33 gospodarzy z obszaru Walbeck deklarowało plan rozpoczęcia uprawy szparaga wiosną 1928 r. Z początkiem sezonu szparagiem obsadzono 200 morg (50 hektarów) gruntów. W dniu 1 stycznia 1929 r. dr Walther Klein-Walbeck wraz z 55 miejscowymi producentami szparaga założył instytucję składającą niniejszy wniosek: Spargelbaugenossenschaft Walbeck und Umgegend e.G. (Walbeck i okolice – spółdzielnia producentów szparaga). Od tego czasu producenci zrzeszeni w organizacji wnioskującej prowadzą działalność w formie spółdzielni, wytwarzając szparagi wprowadzane do obrotu pod nazwą „Walbecker Spargel”. W latach 1932–1938 wyprodukowano 36 000 kwintali szparagów, których sprzedaż do miasta Straelen przyniosła wówczas ubogiej wsi Walbeck zyski w wysokości 1,3 mln marek. W sezonie w 1936 r. wieś odwiedziło łącznie 40 000 amatorów szparagów.

Podczas II wojny światowej uprawa szparaga została wstrzymana. Wznowiono ją po reformie walutowej w 1948 r. Dziś spółdzielnia liczy sobie 50 członków uprawiających szparagi na łącznym obszarze 80 hektarów.

O znaczeniu szparaga dla regionu świadczyć może hymn Walbeck autorstwa Jakoba Schopmanna (tekst, 1935 r., opublikowany w *Niederrheinische Landeszeitung* dnia 5 lipca 1935 r.) i jego syna, Helmuta (muzyka, 1977 r.):

„Czyż nie znasz sielskiego Walbecku?

Wioski bogatej w plony?

Tam szparag się wzbija ku słońcu,

Gdy wiosną kraj otulony”.

Co roku przy okazji obchodów dwudniowego Święta Szparaga zgromadzonym uczestnikom uroczystego pochodu przedstawiana jest Księżniczka Szparagów obejmująca urząd na dany sezon. Księżniczka reprezentuje wieś Walbeck w radiu i telewizji, podczas targów oraz licznych festynów ludowych na terenie Nadrenii.

#### Odesłanie do publikacji specyfikacji:

(Artykuł 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

<http://register.dpma.de/DPMRegister/geo/detail.pdfdownload/13251>