

Publikacja wniosku zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2013/C 286/05)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych ⁽²⁾

„BORNHEIMER SPARGEL”/„SPARGEL AUS DEM ANBAUGEBIET BORNHEIM”

NR WE: DE-PGI-0005-0803-17.03.2010

ChOG (X) ChNP ()

1. Nazwa

„Bornheimer Spargel”/„Spargel aus dem Anbaugebiet Bornheim”

2. Państwo członkowskie

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

„Bornheimer Spargel”/„Spargel aus dem Anbaugebiet Bornheim” – zwane dalej dla lepszej czytelności jednolicie „Bornheimer Spargel” – to *Asparagus officinalis*. Lata głównych zbiorów tych szparagów przypadają w regionie Bornheim na okres między 4. a 10. rokiem nasadzenia szparagów. „Bornheimer Spargel” jest wprowadzany do obrotu zarówno w postaci obranej ze skórki, jak i nieobranej. Obieranie odbywa się ręcznie lub przy pomocy obieraczki do szparagów. Pędy szparaga białego i szparaga zielonego nie mogą być dłuższe niż 22 cm ani krótsze niż 16 cm. Szparag, który nosi ChOG „Bornheimer Spargel”, musi mieć ładny kształt (prosty (lekko zagięte pędy są dopuszczalne), cały, z zamkniętym czubkiem). Musi być poza tym delikatny. Nie może wykazywać obcego zapachu, smaku ani szkód spowodowanych przez gryzonie lub owady oraz nie może być zabrudzony ziemią ani innymi zanieczyszczeniami. Szparagi przygotowuje się (również w przypadku szparagów, które konsumenci kupują u producentów) według normy UNECE FV04 (*Asparagus*).

Szczególnymi cechami produktu „Bornheimer Spargel” są zarówno jego typowy intensywny, korzenny smak i jego świeżość, jak i jego delikatność.

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 „Bornheimer Spargel” od uprawy do zbiorów musi mieć miejsce na wyznaczonym obszarze geograficznym.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12. Zastąpione rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012.

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

W celu zachowania świeżości i delikatności zebranych pędów poddaje się je najpierw bezpośrednio po zbiorze gwałtownemu schłodzeniu przy pomocy wody z lodem. Następnie sortuje się je według długości i jakości. Przechowuje się je w temperaturze 1–2 °C i w warunkach wysokiej wilgotności powietrza. Przechowywanie w wodzie może trwać maksymalnie 6 godzin.

Łańcuch chłodniczy nie może zostać przerwany u producenta. Zawartość każdego opakowania musi być jednolita, tzn. każda jednostka może zawierać tylko „Bornheimer Spargel” o jednakowej jakości, barwie i wielkości. Widoczna część zawartości opakowania musi ponadto być reprezentatywna dla całej zawartości.

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania

—

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar uprawy leży na charakteryzującej się korzystnymi warunkami klimatycznymi Nizinie Kolońskiej, na niższym i średnim tarasie pradoliny Renu. Znajduje się on po zachodniej stronie Renu, na północ od Bonn i na południe od Kolonii, w kotlinie między wznoszącym się po drugiej stronie Renu łańcuchem reńskich gór łupkowych od wschodu, a łańcuchem wyżyny Kottenforst-Ville od zachodu. Obejmuje on obszar gminy Bornheim oraz części sąsiadujących gmin, a mianowicie części gminy Alfter, miasta Brühl, miasta Wesseling i miasta Bonn. Granice tego obszaru kształtują się w sposób następujący:

Od północy granicę obszaru uprawy stanowi park pałacowy w Brühl i ulica Brühler Landstraße aż do Wesseling-Berzdorf. Stamtąd granica biegnie wzdłuż ulicy Rodenkirchener Straße aż do Wesseling-Keldenich. Tam granica skręca poprzez Gut Eichholz i biegnie w kierunku wschodnim wzdłuż Kraftstoffwerk Shell aż do obszaru zalewowego Wesseling-Urfelder. Wschodnia granica przebiega od wspomnianego obszaru zalewowego w górę Renu w głąb terytorium miasta Bonn aż do granicy między dzielnicą Bonn-Graurheindorf a Bonn. Południowa granica przebiega następnie wzdłuż granic dzielnic Bonn-Graurheindorf, Bonn-Buschdorf, Bonn-Tannenbusch, Bonn-Dransdorf i Bonn-Messdorf należących do obszaru uprawy aż do Bonn-Lessenich i Alfter-Oedekoven, by następnie skrócić w kierunku zachodnim. Od zachodu obszar uprawy ograniczony jest przebiegiem ulic Alfterer Straße, Gielsdorfer Weg, Pelzstraße, Kronenstraße, Roisdorfer Weg. Na końcu ulicy Roisdorfer Weg granica obszaru geograficznego biegnie wzdłuż granicy miasta Bornheim, najpierw na zachód, a następnie na północ aż do granicy między miastami Bornheim i Brühl. Granica obszaru geograficznego zakręca tam wzdłuż tej granicy gminnej na wschód i biegnie aż do Walberberger Straße (inna oficjalna nazwa tej ulicy w krajowym planie dróg to „L 183”). Dalej granica obszaru przebiega wzdłuż L 183 aż do skrzyżowania z ulicą Pingsdorfer Straße, wzdłuż której biegnie ona następnie na północny wschód aż do pałacu w Brühl.

5. Związek z obszarem geograficznym

5.1. Specyfika obszaru geograficznego

Klimat: miasto Bornheim leży na obszarze charakteryzującym się korzystnymi warunkami klimatycznymi między dużymi ośrodkami miejskimi Kolonia i Bonn. Na południe od Bonn po przełomie przez reńskie góry łupkowe dolina Renu otwiera się i przechodzi w Nizinę Kolońską. Nizina ta graniczy od wschodu z Siebengebirge i łańcuchami górskimi regionu Bergisches Land, zaś od zachodu ze wzgórzami Kottenforst-Ville. Z uwagi na tę lokalizację w kotlinie między łańcuchami górskimi na wschodzie i na zachodzie dolina Renu ma szczególnie chronione położenie. Dzięki temu panują tu szczególnie dobre warunki klimatyczne dla uprawy warzyw i owoców. Warunki te charakteryzują się względnie wysokimi średnimi temperaturami rocznymi oraz dostatecznym poziomem opadów. Dzięki temu okres wegetacji zaczyna się tutaj znacznie wcześniej, a kończy się później niż w sąsiednich regionach.

Gleba: wyjątkowe dla Bornheimer Spargel jest położenie na niższym i średnim tarasie pradoliny Renu. W rejonie starorzeczy Renu występują tu piaszczyste gleby zalegające na warstwach gliny, które z jednej strony ze względu na dużą zawartość piasku powodują wczesne nagrzewanie się ziemi, a z drugiej strony dzięki gliniastemu podłożu zapewniają dobre zaopatrzenie szparagów w substancje odżywcze.

Czynniki ludzkie: swój wyjątkowy charakter i renomę „Bornheimer Spargel” zawdzięcza również opartej na tradycji, szerokiej wiedzy fachowej lokalnych rolników uprawiających szparagi. Już w roku 1943 w jednym z artykułów w *Westdeutscher Beobachter* podkreślano znaczenie tej wiedzy. Czytamy tam, że koneser łatwo odróżniał „Bornheimer Spargel” od innych szparagów, ponieważ

w Bornheim praktykowano wówczas przede wszystkim starszą metodę uprawy szparagów, w której szparagi nie są cięte tak głęboko, jak w przypadku nowszej „metody mogunckiej” i dlatego są też mniej włókniste. Tradycyjna wiedza fachowa, mimo stosowania nowoczesnych technologii uprawy, nadal znajduje zastosowanie, gdyż plantatorzy dzięki długiej tradycji wiedzą, które tereny na tym obszarze nadają się szczególnie dobrze pod uprawę szparagów.

5.2. Specyfika produktu

Korzystne położenie obszaru geograficznego na Nizinie Kolońskiej umożliwia szybki wzrost pędów szparagów na wiosnę. Ta dynamika wzrostu jest istotna dla delikatności i soczystości szparagów.

Produkt cieszy się szczególną renomą. Wynika ona z jego długiej historii, co jest udokumentowane przez aktualne źródła.

Już w czasach Rzymian Bornheim był znany jako ogród owocowo-warzywny zaopatrujący rzymskie kolonie (*Colonia bonnensis* oraz *Colonia agrippina*, jak wówczas nazywały się Bonn i Kolonia). Również szparagi i wiedza na temat ich uprawy trafiły nad Ren dzięki Rzymianom.

Sam „Bornheimer Spargel” ma prawie trzystuletnią tradycję. Dawne zapiski wspominają o „pobożnych zakonnicach” z klasztoru św. Anny w Alfter, które jeszcze przed 1719 r. miały swój zagon uprawy szparagów na tyłach klasztoru. Około roku 1769 hrabia władający tymi ziemiami nakazał wykupienie wszystkich szparagów w okolicy Bornheim i przywiezienie ich do jego zamku Dyck i na dwór w Kolonii. Już w roku 1840 setki jarmarcznych przekupniów udawały się z Bornheim i okolicznych wiosek do Kolonii, by na tamtejszych jarmarkach sprzedawać swoje warzywa, w szczególności szparagi.

Uprawa szparagów w regionie Bornheim nasiliła się znacznie, gdy wskutek rozprzestrzeniania się filoksery winna na początku XX wieku załamała się uprawa winorośli, która była do tego czasu dominująca.

Na stronie internetowej Seeheimer Kreis (bogatego w tradycję zespołu roboczego Socjaldemokratycznej Partii Niemiec, SPD) pod tytułem „Na pokładzie MS Beethoven do Unkel” znajdujemy uwagę, że podczas wycieczek tego zespołu spożywano tradycyjnie „Bornheimer Spargel”. Pokazuje to, że produkt „Bornheimer Spargel” cieszył się w kręgach polityków szczybla federalnego doskonałą renomą już w 1988 r.

Każdego roku przy dużym zaangażowaniu prasy i opinii publicznej odbywa się w Bornheim tradycyjne święto szparagów, które stanowi rozpoczęcie sezonu na „Bornheimer Spargel”. Wybierana jest przy tym królowa „Bornheimer Spargel”. Artykuł prasowy w gazecie *Bonner Rundschau* z dnia 11 maja 2010 r. zatytułowany „Święto szparagów: festyn na »Kö« w Bornheim” stwierdza, że „»Bornheimer Spargel« to prawdziwa specjalność”. W dalszej części artykułu znajdujemy wypowiedź burmistrza, w której chwali on Dzień Szparagów i Zdrowia: „Dzień Zdrowia ma wiele wspólnego z Dniem Szparagów! Zdrowa, a przy tym także i smaczna specjalność z regionu może być dobrym przyczynkiem do działań na rzecz utrzymania zdrowia i dobrego samopoczucia.”

W internetowym wydaniu gazety *Generalanzeiger* z Bonn w artykule z dnia 14 maja 2007 r. zatytułowanym „Szparagi z Bornheim są rozchwytywane” czytamy, że „na festynie odbywającym się nie tylko pod znakiem szparagów, lecz także pod hasłem »Europa« oprócz burmistrza pojawili się także poseł do Parlamentu Europejskiego Hieronimi oraz konsulowie różnych państw europejskich”. Podpis pod zdjęciem brzmi „Europa i szparagi przyciągają tłumy”. To utożsamienie kontynentu z produktem pokazuje, jak duże znaczenie dla regionu ma „Bornheimer Spargel”.

Jak wynika z artykułu prasowego „Rozkosz dla oka i podniebienia”, oba sąsiadujące ze sobą miasta Brühl i Bornheim promowały w roku 2008 swój region i turystykę hasłem „Brühl i Bornheim – zawsze w przedzie o długość szparaga”. Slogan ten pokazuje, że nawet oba samorządy wykorzystują szczególną reputację, jaką cieszy się „Bornheimer Spargel”. Tego samego sloganu używa się w przewodniku rowerowym „Die Bonner Burgenrunde”.

Artykuł prasowy z dnia 19 maja 2006 r. nosi tytuł „Szparagi z regionu Bornheim-Brühl to produkt najwyższej jakości”.

W jednym z artykułów prasowych podczas analizy silnych i słabych stron śródmięscia Bornheim stwierdzono, że Bornheim „ma dzięki szparagom swoją lokalną specjalność”. W publikacji Nadreńskiego Parku Narodowego „Delikatesy regionu z Brühl i Bornheim (2009)” określono „Bornheimer Spargel” jako „najbardziej znany produkt z niziny nadreńskiej”.

Artykuł prasowy z dnia 14 marca 2012 r. opisuje plany miasta Bornheim dotyczące nadania sobie w przyszłości oficjalnego przydomka „Bornheim – miasto szparagów”. Pokazuje to, jakim uznaniem „Bornheimer Spargel” cieszy się z punktu widzenia samorządu.

Porównanie cen potwierdza wysoką renomę „Bornheimer Spargel”. Z porównania cen z okresów zbiorów 2009–2011 (każdorazowo od kwietnia do czerwca) wynika, że szparagi o oznaczeniu „Bornheimer Spargel” uzyskiwały zawsze ceny, które były wyższe o znacznie ponad 10 % od cen osiągniętych przez szparagi wprowadzane do obrotu jako „Deutscher Spargel”.

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

Szczególny typowy intensywny, korzenny smak jest wynikiem szczególnych warunków glebowych i klimatycznych miejsca uprawy. Piaszczysta gleba sprawia, że wzrost jest równomierny. Znajdująca się niżej warstwa gliny dostarcza minerałów. Uzyskiwanie szczególnej świeżości i delikatności szparagów jest możliwe dzięki szczególnie przydatnym glebom w obszarze geograficznym i specjalnemu traktowaniu pędów po zbiorze, czyli ich moczeniu w wodzie przez maksymalnie 6 godzin.

Szczególnie dobre walory smakowe, wynikająca z tradycji dobra wiedza lokalnych plantatorów szparagów i długa historia produktu uzasadniają znakomitą renomę „Bornheimer Spargel”.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(Artykuł 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006 ⁽³⁾)

Markenblatt Heft nr 27 z dnia 3 lipca 2009 r., część 7a-aa, s. 12

<http://register.dpma.de/DPMAregister/geo/detail.pdfdownload/6200>

⁽³⁾ Porównaj: przypis 2.