

Publication d'une demande en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires

(2013/C 286/05)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 51 du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil ⁽¹⁾.

DOCUMENT UNIQUE

RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL

relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires ⁽²⁾

«BORNHEIMER SPARGEL»/«SPARGEL AUS DEM ANBAUGEBIET BORNHEIM»

N° CE: DE-PGI-0005-0803-17.03.2010

IGP (X) AOP ()

1. Dénomination

«Bornheimer Spargel»/«Spargel aus dem Anbaugebiet Bornheim»

2. État membre ou pays tiers

Allemagne

3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire

3.1. Type de produit

Classe 1.6 — Fruits, légumes et céréales en l'état ou transformés

3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1

La «Bornheimer Spargel»/«Spargel aus dem Anbaugebiet Bornheim» — ci-après dénommée de façon uniforme «Bornheimer Spargel» pour faciliter la lisibilité — est une asperge de type *Asparagus officinalis*. Dans la région de Borheim, les principales années de production se situent entre la quatrième et la dixième année de vie de l'asperge. La «Bornheimer Spargel» est proposée sous forme épluchée ou non épluchée. L'épluchage a lieu à la main ou à l'aide d'une machine à éplucher les asperges. La longueur des tiges des asperges blanches et des asperges vertes ne doit pas excéder 22 cm et ne pas être inférieure à 16 cm. L'asperge qui bénéficie de l'IGP «Bornheimer Spargel» doit être bien formée (droite — même si des tiges légèrement incurvées peuvent être acceptées —, entière et avec des pointes resserrées). Elle doit également être tendre. Elle doit être exempte d'odeur et de saveur étrangères, de dommages causés par des rongeurs ou des insectes, de terre ou d'autres souillures. L'asperge est conditionnée (également en cas de vente directe du producteur au consommateur) conformément à la norme CEE-ONU FFV04 (Asperges).

Les particularités de la «Bornheimer Spargel» résident, d'une part, dans son goût typique, puissant et épicé, ainsi que dans sa fraîcheur et, d'autre part, dans sa tendreté.

3.3. Matières premières (uniquement pour les produits transformés)

—

3.4. Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale)

—

3.5. Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée

L'ensemble du cycle de production de la «Bornheimer Spargel», de la plantation à la récolte, doit avoir lieu dans l'aire géographique délimitée.

⁽¹⁾ JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

⁽²⁾ JO L 93 du 31.3.2006, p. 12. Remplacé par le règlement (UE) n° 1151/2012.

3.6. Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc.

Afin de maintenir la fraîcheur et la tendreté des tiges extraites, celles-ci sont plongées juste après la récolte dans de l'eau glacée afin de subir un «refroidissement de choc». Elles sont ensuite triées par longueur et qualité. Elles sont stockées à une température de 1 à 2 °C et avec un taux d'humidité dans l'air élevé. Le stockage dans l'eau ne doit pas durer plus de 6 heures.

La chaîne du froid ne peut en aucun cas être interrompue par le producteur. Le contenu de chaque emballage doit être homogène, c'est-à-dire qu'il doit contenir uniquement des «Bornheimer Spargel» de qualité, groupe de couleur et taille identiques. La partie visible de l'emballage doit également être représentative de l'ensemble du contenu.

3.7. Règles spécifiques d'étiquetage

4. Description succincte de la délimitation de l'aire géographique

L'aire de production se situe dans une zone climatique privilégiée, le bassin de Cologne, sur les terrasses basses et moyennes du Rhin primitif. Elle est située sur la rive ouest du Rhin, au nord de Bonn et au sud de Cologne, dans une cuvette entre, à l'est, sur l'autre rive du Rhin, les pentes ascendantes du massif schisteux rhénan et, à l'ouest, les hauteurs de «Kottenforst-Ville». Elle englobe le territoire de la commune de Bornheim et certaines parties des communes limitrophes, notamment certaines parties de la commune d'Alfter, de la ville de Brühl, de la ville de Wesseling et de la ville de Bonn. Elle est délimitée de la façon suivante:

Au nord, l'aire de production se termine au parc du château de la ville de Brühl et suit ensuite la route départementale de Brühl jusqu'à Wesseling-Berzdorf. À partir de cet endroit, la délimitation de l'aire suit la rue Rodenkirchener jusqu'à Wesseling-Keldenich. Elle fait ensuite un coude pour passer par «Gut Eichholz» et poursuit vers l'est le long de l'usine de carburants Shell jusqu'à la zone alluviale de Wesseling-Urfelder. La délimitation orientale de l'aire part de la zone alluviale susmentionnée pour remonter le Rhin jusqu'au territoire de la ville de Bonn et la limite entre le quartier de Bonn-Graurheindorf et Bonn. Au sud, la délimitation de l'aire géographique longe les limites des quartiers de la ville appartenant à la zone de production, c'est-à-dire Bonn-Graurheindorf, Bonn-Buschdorf, Bonn-Tannenbusch, Bonn-Dransdorf et Bonn-Messdorf, jusqu'à Bonn-Lessenich et Alfter-Oedekoven, avant de bifurquer vers l'ouest. À l'ouest, la zone de production est délimitée par les rues Alfterer Straße, Gielsdorfer Weg, Pelzstraße, Kronenstraße et Roisdorfer Weg. Au bout du Roisdorfer Weg, la délimitation de l'aire géographique longe les limites de la ville de Bornheim d'abord vers l'ouest, puis vers le nord, jusqu'à la limite entre la ville de Bornheim et la ville de Brühl. La délimitation de l'aire géographique s'incurve vers l'est pour suivre les limites de cette commune jusqu'à la Walberberger Straße (autre dénomination officielle de la rue dans le plan des routes départementales: L 183). La délimitation de l'aire géographique suit alors la L 183 jusqu'à son intersection avec la Pingsdorfer Straße qui rejoint le château de Brühl par le nord-est.

5. Lien avec l'aire géographique

5.1. Spécificité de l'aire géographique

Le climat: la ville de Bornheim se situe dans une zone climatique privilégiée entre les grandes villes de Cologne et de Bonn. La vallée du Rhin s'ouvre au sud de Bonn après la rupture opérée par le massif schisteux rhénan et se poursuit jusqu'au bassin de Cologne. Cette plaine est délimitée à l'est par le massif du Siebengebirge et la chaîne de moyenne montagne du Bergisches Land, et à l'ouest par la chaîne de «Kottenforst-Ville». Cette situation en cuvette entre les chaînes montagneuses à l'est et à l'ouest confère à la plaine du Rhin une situation particulièrement protégée. Les conditions climatiques sont donc particulièrement adaptées à la culture de fruits et de légumes. Elles se caractérisent par des températures annuelles moyennes relativement élevées et des précipitations suffisantes. Ainsi, le cycle végétatif commence ici nettement plus tôt et se termine également plus tard que dans les régions voisines.

Le sol: la «Bornheimer Spargel» doit sa typicité à sa situation géographique sur les terrasses basses et moyennes du Rhin primitif. On trouve ici, dans les bras du Rhin primitif, des sols sableux avec leurs couches d'argile originel qui, d'une part, en raison de la forte proportion de sable, favorisent un réchauffement précoce des sols et, d'autre part, procurent à l'asperge, par l'argile glaiseuse qu'ils contiennent, un bon apport en nutriments.

Les facteurs humains: la «Bornheimer Spargel» doit également sa particularité et sa réputation au niveau élevé d'expertise dont disposent traditionnellement les agriculteurs cultivant des asperges dans la région. En 1943, un article de l'Observateur ouest-allemand (Westdeutscher Beobachter) soulignait déjà ce

savoir-faire. Il indique notamment qu'un gastronome peut facilement différencier la «Bornheimer Spargel» d'autres asperges, car on utilisait principalement à Bornheim à l'époque un ancien mode de culture des asperges qui préconisait que les asperges ne soient pas enfouies aussi profondément que selon le mode de culture plus récent pratiqué à Mayence et que, pour cette raison, elles étaient moins fibreuses. Jusqu'à ce jour, même si des méthodes de culture modernes sont utilisées, ce savoir-faire traditionnel est maintenu, car les agriculteurs savent, en raison de cette longue tradition, quelles parcelles de la zone sont particulièrement bien adaptées à la culture des asperges.

5.2. Spécificité du produit

La situation privilégiée de l'aire géographique située dans le bassin de Cologne permet une croissance rapide des turions au printemps. Cette poussée de croissance est importante pour la tendreté et la jutosité des tiges d'asperges.

Le produit jouit d'une réputation particulière. Elle repose sur une longue histoire et est confirmée par des sources actuelles.

Dès l'époque romaine, Bornheim était connu pour être le potager et le verger des colonies romaines (*Colonia bonnensis* et *Colonia agrippina*, les anciens noms de Bonn et de Cologne). Ce sont les Romains qui ont apporté l'asperge et le savoir-faire entourant sa culture sur les bords du Rhin.

La «Bornheimer Spargel» elle-même est une tradition vieille de presque 300 ans. D'anciens registres font état de «nonnes pieuses» qui, dès avant 1719, cultivaient derrière leur couvent d'«Annenkloster» à Alfter une parcelle d'asperges qu'elles considéraient comme leur propriété. Le pouvoir comtal fit acheter vers 1769 de nombreuses asperges tout autour de Bornheim afin de les apporter au château de Dyck et à la cour de Cologne. Dès 1840, plusieurs centaines de marchands ambulants allaient depuis Bornheim et les villages environnants jusqu'à Cologne pour y vendre sur les marchés leurs légumes, et notamment leurs asperges.

La culture des asperges dans la région de Bornheim a pris une ampleur significative lorsqu'à la suite de la propagation du phylloxéra au début du 20^e siècle la culture jusqu'alors prédominante de la vigne a été pratiquement réduite à néant.

Sur la page d'accueil du site du «Seeheimer Kreis» (un groupe de travail riche d'une longue tradition au sein du parti social-démocrate allemand, SPD), on trouve en bas sous le titre «Croisière sur le bateau à moteur Beethoven jusqu'à Unkel», l'indication selon laquelle des «Bornheimer Spargel» étaient traditionnellement servies lors des excursions organisées par cette association. Cela démontre que la «Bornheimer Spargel» disposait d'une excellente renommée jusque dans les cercles politiques nationaux dès 1988.

Chaque année, pour célébrer l'ouverture de la saison des «Bornheimer Spargel», une fête des asperges est organisée à Bornheim à laquelle participent largement la presse et le public. À cette occasion est élue la reine des «Bornheimer Spargel». Un article de journal tiré du *Bonner Rundschau* du 11 mai 2010 indique sous le titre «La fête des asperges: la reine de Bornheim vous accueille dans une ambiance festive»: «La «Bornheimer Spargel» est un produit très particulier». Plus loin, il est écrit que le maire s'est réjoui de la journée de l'asperge et de la santé: «La journée de la santé a beaucoup en commun avec la fête de l'asperge! Cette spécialité régionale saine et à la saveur agréable contribue au maintien de la santé et au bien-être général.»

Dans le journal en ligne *Bonner Generalanzeiger Online*, un article daté du 14 mai 2007 affirme que «Les «Bornheimer Spargel» sont en pleine expansion» et que «La fête ne se fait pas uniquement en l'honneur de l'asperge, mais aussi de l'Europe puisque, à côté du maire, le député européen Hieronymi ainsi que les consuls de différents États européens» ont été aperçus. La légende de la photo est la suivante: «L'Europe et les asperges attirent du monde». Cette assimilation entre le continent et le produit démontre l'importance extrême de la «Bornheimer Spargel» pour la région.

En 2008, selon un article du journal «Augenweide und Gaumenfreude», les deux villes voisines de Brühl et Bornheim ont choisi, pour une campagne de promotion de leur région et du tourisme, le slogan «Brühl et Bornheim — toujours une longueur d'asperge d'avance». Cela démontre que ces deux communes elles-mêmes profitent de la renommée particulière de la «Bornheimer Spargel». Le même slogan est utilisé par le guide de voyage à vélo intitulé «Die Bonner Burgenrunde».

Un article de journal du 19 mai 2006 s'intitule «L'asperge de Brühl et de Bornheim est un produit phare».

Selon un article de presse, il a été constaté lors d'une analyse des forces et des faiblesses de la ville de Bornheim que celle-ci disposait «avec l'asperge d'une spécialité locale». Dans la publication du parc naturel du pays du Rhin (*Naturpark Rheinland*) intitulée «Spécialités culinaires de la région de Brühl & Bornheim (2009)» («Kostbarkeiten der Region aus Brühl & Bornheim (2009)»), la «Bornheimer Spargel» est considérée comme le «produit le plus connu de la plaine du Rhin», également apprécié des gastronomes au-delà de la région.

L'article de journal du 14 mars 2012 évoque le projet de la ville de Bornheim de prendre officiellement le nom à l'avenir de «Bornheim — ville de l'asperge» (*Bornheim — Die Spargelstadt*). Cela démontre l'immense réputation dont jouit la «Bornheimer Spargel» aux yeux de la commune.

Une comparaison des prix confirme la réputation particulière de la «Bornheimer Spargel». Cette comparaison des prix portant sur les campagnes de récolte 2009-2011 (à chaque fois d'avril à juin) montre que les asperges avec l'appellation «Bornheimer Spargel» affichaient constamment des prix supérieurs de 10 % à celles qui étaient commercialisées sous l'appellation «Deutscher Spargel» (asperges allemandes).

5.3. *Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit (pour les AOP), ou une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit (pour les IGP)*

La saveur typique, puissante et épicée particulière découle des conditions pédoclimatiques spécifiques au lieu de culture. Le sol sableux favorise une croissance régulière. La couche d'argile située au-dessous apporte des minéraux. La fraîcheur et la tendreté particulières des tiges sont dues aux sols de l'aire géographique qui sont particulièrement propices à la culture de l'asperge et au traitement après la récolte, le stockage dans l'eau ne devant pas durer plus de 6 heures.

L'excellente renommée de la «Bornheimer Spargel» se fonde sur les caractéristiques exceptionnelles de son goût, le vaste savoir-faire traditionnel des agriculteurs locaux et la longue histoire du produit.

Référence à la publication du cahier des charges

[article 5, paragraphe 7, du règlement (CE) n° 510/2006 ⁽³⁾]

Markenblatt, cahier n° 27 du 3 juillet 2009, partie 7a-aa, p. 12.

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

⁽³⁾ Cf. note 2.