

Amtsblatt der Europäischen Union

C 286



Ausgabe
in deutscher Sprache

Mitteilungen und Bekanntmachungen

56. Jahrgang
2. Oktober 2013

Informationsnummer	Inhalt	Seite
--------------------	--------	-------

IV Informationen

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

Europäische Kommission

2013/C 286/01	Zinssatz der Europäischen Zentralbank für Hauptrefinanzierungsgeschäfte am 1. Oktober 2013: 0,50 % — Euro-Wechselkurs	1
---------------	--	---

INFORMATIONEN DER MITGLIEDSTAATEN

2013/C 286/02	Angaben der Mitgliedstaaten zur Schließung von Fischereien	2
---------------	--	---

V Bekanntmachungen

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

Europäische Kommission

2013/C 286/03	Veröffentlichung eines Eintragungsantrags gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel	3
---------------	--	---

DE

Preis:
3 EUR

(Fortsetzung umseitig)

<u>Informationsnummer</u>	Inhalt (Fortsetzung)	Seite
2013/C 286/04	Veröffentlichung eines Änderungsantrags gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel	7
2013/C 286/05	Veröffentlichung eines Eintragungsantrags gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel	12



IV

(Informationen)

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN
STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Zinssatz der Europäischen Zentralbank für Hauptrefinanzierungsgeschäfte ⁽¹⁾**am 1. Oktober 2013: 0,50 %****Euro-Wechselkurs ⁽²⁾****1. Oktober 2013**

(2013/C 286/01)

1 Euro =

Währung			Kurs	Währung			Kurs
USD	US-Dollar		1,3554	AUD	Australischer Dollar		1,4388
JPY	Japanischer Yen		132,60	CAD	Kanadischer Dollar		1,3962
DKK	Dänische Krone		7,4582	HKD	Hongkong-Dollar		10,5113
GBP	Pfund Sterling		0,83450	NZD	Neuseeländischer Dollar		1,6363
SEK	Schwedische Krone		8,6329	SGD	Singapur-Dollar		1,6970
CHF	Schweizer Franken		1,2253	KRW	Südkoreanischer Won		1 456,51
ISK	Isländische Krone			ZAR	Südafrikanischer Rand		13,6385
NOK	Norwegische Krone		8,1310	CNY	Chinesischer Renminbi Yuan		8,2972
BGN	Bulgarischer Lew		1,9558	HRK	Kroatische Kuna		7,6158
CZK	Tschechische Krone		25,647	IDR	Indonesische Rupiah		15 390,11
HUF	Ungarischer Forint		296,07	MYR	Malaysischer Ringgit		4,3855
LTL	Litauischer Litas		3,4528	PHP	Philippinischer Peso		58,692
LVL	Lettischer Lat		0,7027	RUB	Russischer Rubel		43,6540
PLN	Polnischer Zloty		4,2308	THB	Thailändischer Baht		42,234
RON	Rumänischer Leu		4,4485	BRL	Brasilianischer Real		3,0107
TRY	Türkische Lira		2,7270	MXN	Mexikanischer Peso		17,8057
				INR	Indische Rupie		84,8790

⁽¹⁾ Auf das letzte Geschäft vor dem angegebenen Tag angewandter Satz. Bei Zinstendern marginaler Zuteilungssatz.⁽²⁾ Quelle: Von der Europäischen Zentralbank veröffentlichter Referenz-Wechselkurs.

INFORMATIONEN DER MITGLIEDSTAATEN

Angaben der Mitgliedstaaten zur Schließung von Fischereien

(2013/C 286/02)

Gemäß Artikel 35 Absatz 3 der Verordnung (EG) Nr. 1224/2009 des Rates vom 20. November 2009 zur Einführung einer gemeinschaftlichen Kontrollregelung zur Sicherstellung der Einhaltung der Vorschriften der gemeinsamen Fischereipolitik ⁽¹⁾ wurde beschlossen, die Fischerei wie nachstehend beschrieben zu schließen:

Datum und Uhrzeit der Schließung	8.9.2013
Dauer	8.9.2013-31.12.2013
Mitgliedstaat	Portugal
Bestand oder Bestandsgruppe	MAC/8C3411
Art	Makrele (<i>Scomber scombrus</i>)
Gebiet	VIIIc, IX und X; CECAF 34.1.1 (EU-Gewässer)
Typ des betreffenden Fischereifahrzeugs	—
Laufende Nummer	49/TQ40

⁽¹⁾ ABl. L 343 vom 22.12.2009, S. 1.

V

(Bekanntmachungen)

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Veröffentlichung eines Eintragungsantrags gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(2013/C 286/03)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates ⁽¹⁾ Einspruch gegen den Antrag zu erheben.

EINZIGES DOKUMENT

VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES**zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel ⁽²⁾****„LAMMEFJORDSKARTOFLER“****EG-Nr.: DK-PGI-0005-0952-16.02.2012****g.g.A. (X) g.U. ()****1. Name**

„Lammefjordskartofler“

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Dänemark

3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder des Lebensmittels**3.1 Erzeugnisart**

Klasse 1.6 Obst, Gemüse und Getreide, unverarbeitet und verarbeitet

3.2 Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt

„Lammefjordskartofler“ zeichnen sich durch eine dünne und deutlich glattere und glänzendere Schale aus als bei andernorts angebauten Kartoffeln. Dank ihrer feinen Schale können „Lammefjordskartofler“ im Unterschied zu anderen Speisekartoffeln auch mit Schale verzehrt werden. Aufgrund dieser feinen Schale bewahrt das Fruchtfleisch zudem während der Lagerung seine helle Farbe, während bei in anderen Bodenarten angebauten Speisekartoffeln die Oberfläche mit der Zeit nachdunkelt und das Fruchtfleisch eine gelblichere Farbe annimmt. Diesen speziellen Charakter verdankt die Schale der besonderen Bodenart des Lammefjords, die bewirkt, dass die Schale während des Wachstums und der Ernte unversehrt bleibt.

⁽¹⁾ ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

⁽²⁾ ABl. L 93 vom 31.3.2006, S. 12. Ersetzt durch die Verordnung (EU) Nr. 1151/2012.

„Lammefjordskartofler“ sind reife Kartoffeln; die Bezeichnung bezieht sich somit nicht auf „Frühkartoffeln“. Sie reifen in der Erde aus, weshalb die Ernte erst um den 1. September beginnt.

„Lammefjordskartofler“ sind gewaschene Kartoffeln.

„Lammefjordskartofler“ sind die gesamte Saison über kochfest.

„Lammefjordskartofler“ müssen den Qualitätsnormen für Speisekartoffeln der Klasse 1 gemäß der dänischen Rechtsverordnung Nr. 450 vom 16. Mai 2011 betreffend die Zucht usw. von Kartoffeln, Anlage 13, erfüllen oder den Anforderungen an Speisekartoffeln gemäß der UNECE-Norm FFV-52 entsprechen.

Bei einer „Lammefjordskartofler“ dürfen jedoch höchstens 5 % der Oberfläche von Kartoffelschorf, Pulverschorf, Netzschorf oder Wurzeltöttern (Kartoffelpocken) bedeckt sein. In einer Partie „Lammefjordskartofler“ dürfen höchstens 8 % (GHT) der Knollen mit diesem Mangel behaftet sein.

In der gleichen Verpackung verpackte Kartoffeln dürfen sich im Umfang höchstens um 15 mm zwischen der größten und der kleinsten Knolle unterscheiden, damit gewährleistet ist, dass die Verbraucher ein Erzeugnis von gleichmäßiger Größe erhalten.

3.3 Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)

—

3.4 Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs)

—

3.5 Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen

Anbau

Der Anbau von „Lammefjordskartofler“ muss nach der Norm Global G.A.P. (*The Global Partnership for Good Agricultural Practices*) erfolgen. Bei der Erzeugung von „Lammefjordskartofler“ darf kein Schlamm eingesetzt werden.

Die Ernte von „Lammefjordskartofler“ beginnt erst um den 1. September herum, damit sichergestellt ist, dass die Kartoffeln ausreichend gereift sind und sich somit gut zur Lagerung eignen. Die Ernte sollte — wegen der sinkenden Temperaturen — nach Möglichkeit bis Mitte Oktober abgeschlossen sein.

Lagerung

„Lammefjordskartofler“ werden in kleineren Holzkisten gelagert und nicht etwa lose oder in Mieten. „Lammefjordskartofler“ sind bei einer Höchsttemperatur von 5 °C zu lagern und vor dem Verpacken vorzuwärmen, damit die Gefahr der Beschädigung der Kartoffeln auf ein Minimum reduziert wird.

3.6 Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw.

Sortierung

Die Sortierung von „Lammefjordskartofler“ mit Blick auf die Erfüllung der besonderen Anforderungen hinsichtlich Kartoffelschorf, Pulverschorf, Netzschorf oder Wurzeltöttern (Kartoffelpocken) erfordert spezielle Fachkenntnis und Aufmerksamkeit. Aus diesem Grund erfolgt die Sortierung in den angemeldeten Packstellen am Lammefjord.

Betriebe, die „Lammefjordskartofler“ verpacken, unterliegen der Norm Global G.A.P.

„Lammefjordskartofler“ werden dem Endverbraucher in Packungen von 1 kg bis 15 kg angeboten.

3.7 Besondere Vorschriften für die Etikettierung

Sowohl Fertigpackungen als auch offene Verpackungen sind mit folgenden Angaben zu kennzeichnen:

- a) Produktbezeichnung „Lammefjordskartofler“; Name und Anschrift der Packstelle

- b) Logo des Gemüseerzeugerverbands „Lammefjordens Grøntsagslaug“



- c) Speisekartoffeln
d) Größensortierung gemäß Vorgabe in der Produktspezifikation
e) Sorte

4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Die Lammefjord-Region umfasst vier eingedeichte Fjordgebiete in der Großgemeinde Odsherred auf der Insel Seeland:

- den eingedeichten Teil des Lammefjords, der geografisch durch den Ringkanal und den Audeboddamm begrenzt wird;
- den Landstrich Svinninge Vejle, der nach Süden, Westen und Norden durch den Ringkanal und nach Osten durch die Eisenbahnstrecke Svinninge-Hørve begrenzt wird;
- den Sidinge Fjord, der durch den Sidingedamm und einen Landwasserkanal begrenzt wird;
- den Landstrich Klintsø, der durch Entwässerungskanäle begrenzt wird.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

5.1 Besonderheit des geografischen Gebiets

Bei den Anbauböden am Lammefjord handelt es sich um durch Eindämmung gewonnenen Meeresboden (Fjordboden) mit schlickartiger Beschaffenheit. Als erstes Gebiet in der Lammefjord-Region wurde der Sidinge Fjord trockengelegt (Beginn der Trockenlegung: 1841). Darauf folgte die Trockenlegung des Landstrichs Svinninge Vejle, und im Jahre 1873 begann man mit der Eindeichung des größten Abschnitts, des Lammefjords. Zuletzt wurde der Landstrich Klintsø trockengelegt.

Der Untergrund besteht aus Lehm und Mergel oder Lehm und mit Schlick vermischem Sand. Auf diesem Untergrund liegt eine durch pflanzliche und tierische Stoffe gebildete Schlickschicht von mehreren Metern Dicke. Große Teile des Lammefjords sind nahezu steinfrei, und durch die zahlreichen alten Muschel- und Austernschalen weist der Boden einen natürlich hohen Kalkgehalt auf.

Das Klima am Lammefjord ist für den Anbau von Kartoffeln optimal: milde Winter und kühle Sommer sowie ein gleichmäßig über das ganze Jahr verteilter Niederschlag. Zwar ist Odsherred vergleichsweise niederschlagsarm, doch verfügt das Gebiet am Lammefjord dank der Entwässerungskanäle über gute Bewässerungsmöglichkeiten. Diese gestatten es den Erzeugern in diesem Gebiet, die Wasserzufuhr zu den Kartoffelpflanzen zu einem gewissen Grade selbst zu steuern. Da die natürliche Regenmenge in der Regel nicht ausreicht, können die Erzeuger die Wachstumsbedingungen hier somit selbst optimieren, im Gegensatz zu anderen Landesteilen, wo sich zu große Regenmengen unter Umständen negativ auf die Kartoffelernte auswirken.

5.2 Besonderheit des Erzeugnisses

Kartoffeln aus der Lammefjord-Region unterscheiden sich darin deutlich von Kartoffeln aus anderen Regionen, dass sie ihre charakteristische helle Oberfläche auch während der Aufbewahrung/Lagerung beibehalten. Die Farbe bleibt erhalten, weil die Sandkörner in den Sandböden abgeschliffen sind und somit weicher und runder als bei gewöhnlichen Sandböden, so dass die Kartoffeln bei der Ernte keine Risse davontragen. Kartoffeln aus der Lammefjord-Region können daher in Kühlräumen aufbewahrt und das ganze Jahr über gehandelt werden, ohne dass eine Verfärbung der Oberfläche einsetzt. Eine Kartoffel mit Rissen in der Oberfläche würde während der Aufbewahrung/Lagerung nachdunkeln.

Lammefjordskartoffler eignen sich — im Gegensatz zu anderen ausgereiften Speisekartoffeln — auch ungeschält zum Verzehr.

5.3 *Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und der Qualität oder den Merkmalen des Erzeugnisses (im Falle einer g.U.) bzw. einer bestimmten Qualität, dem Ansehen oder sonstigen Eigenschaften des Erzeugnisses (im Falle einer g.g.A.)*

Die besondere Qualität der „Lammefjordskartoffler“ ergibt sich aus den Anbaubedingungen im ehemaligen Fjordboden. Ihre glatte Oberfläche verdankt die Kartoffel der schonenden Behandlung, die die besonderen Bodenverhältnisse ermöglichen. Die abgeschliffenen Sandkörner des Sandbodens sorgen dafür, dass bei der Ernte keine Risse in der Kartoffeloberfläche entstehen und die Kartoffeln deshalb mit glatter Oberfläche eingelagert werden können. Kartoffeln mit glatter Oberfläche sind weniger anfällig für Schorf als Kartoffeln, die in Böden mit einem höheren Gehalt an Stein- und Sandpartikeln angebaut werden, welche während des Wachstums und der Ernte Risse verursachen können. „Lammefjordskartoffler“ eignen sich deshalb gut zur Lagerung.

Die Bezeichnung „Lammefjordskartoffler“ ist in Dänemark allgemein bekannt. In vielen Lebensmittelgeschäften werden diese in Verpackungen mit dem Aufdruck „Lammefjordskartoffler“ verkauft. Auch die Lastkraftwagen, die die Kartoffeln täglich aus dem Anbaubereich zu den großen Lebensmittelvertriebszentralen im Großraum Kopenhagen und auf Jütland befördern, tragen große Aufschriften mit dem Logo „Lammefjordskartoffler“, wodurch die Bekanntheit des Anbaubereichs am Lammefjord weiter gefördert wird.

„Lammefjordskartoffler“ sind einer der Gründe dafür, dass der Lammefjord in der breiten Öffentlichkeit in Dänemark mit Gemüse von hoher Qualität und insbesondere Kartoffeln verknüpft wird. Im Nachschlagewerk „Den store danske Encyklopædi“ wird der Lammefjord wie folgt beschrieben: „Der trockengelegte Fjordboden weist eine reichhaltige Pflanzenproduktion auf: Getreide, Saatgut und Gemüse. Der Lammefjord ist für seine Möhren und Kartoffeln bekannt und war dies vor 1980 auch für Blumenzwiebeln und Spargel.“

Der Lammefjord wird oft ausdrücklich genannt, wenn in dänischen und ausländischen Medien über die Erfolge dänischer Restaurants in den letzten Jahren mit Menüs auf der Grundlage von skandinavischen Rohwaren berichtet wird.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation

(Artikel 5 Absatz 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 ⁽³⁾)

[http://www.foedevarestyrelsen.dk/SiteCollectionDocuments/Foedevarekvalitet/Varespecifikation%20-%20Lammefjordskartoffler%20\(2012%2012%2010\).pdf](http://www.foedevarestyrelsen.dk/SiteCollectionDocuments/Foedevarekvalitet/Varespecifikation%20-%20Lammefjordskartoffler%20(2012%2012%2010).pdf)

⁽³⁾ Vgl. Fußnote 2.

Veröffentlichung eines Änderungsantrags gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(2013/C 286/04)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates ⁽¹⁾ Einspruch gegen den Antrag zu erheben.

ÄNDERUNGSANTRAG

VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES

zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel ⁽²⁾

ÄNDERUNGSANTRAG GEMÄSS ARTIKEL 9

„NOCCIOLA DI GIFFONI“

EG-Nr.: IT-PGI-0217-0999-15.05.2012

g.g.A. (X) g.U. ()

1. Rubrik der Produktspezifikation, auf die sich die Änderung bezieht

- ☐ Name des Erzeugnisses
- ☒ Beschreibung des Erzeugnisses
- ☐ Geografisches Gebiet
- ☒ Ursprungsnachweis
- ☒ Herstellungsverfahren
- ☐ Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet
- ☒ Etikettierung
- ☐ Einzelstaatliche Vorschriften
- ☐ Sonstiges

2. Art der Änderung(en)

- ☒ Änderung des Einzigen Dokuments oder der Zusammenfassung
- ☐ Änderung der Spezifikation einer eingetragenen g.U. oder g.g.A., für die weder ein einziges Dokument noch eine Zusammenfassung veröffentlicht wurde
- ☐ Änderung der Spezifikation, die keine Änderung des veröffentlichten Einzigen Dokuments erfordert (Artikel 9 Absatz 3 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006)
- ☐ Vorübergehende Änderung der Spezifikation aufgrund der Einführung verbindlicher gesundheitspolizeilicher oder pflanzenschutzrechtlicher Maßnahmen durch die Behörden (Artikel 9 Absatz 4 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006)

3. Änderung(en)

3.1 Beschreibung des Erzeugnisses

- In Artikel 1 der Produktspezifikation wurden Änderungen vorgenommen. In der neuen Formulierung bezieht sich der Name „Nocciola di Giffoni“ auch auf geschälte sowie auf (mit oder ohne Schale) geröstete und enthäutete Haselnüsse.

⁽¹⁾ ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

⁽²⁾ ABl. L 93 vom 31.3.2006, S. 12. Ersetzt durch die Verordnung (EU) Nr. 1151/2012.

Es wurde klargestellt, dass der Name auch für geschälte Haselnüsse verwendet werden kann. In der gegenwärtig geltenden Spezifikation wird darauf nicht ausdrücklich hingewiesen, auch wenn Artikel 7 der Spezifikation besondere Vorschriften für die Verpackung geschälter Nüsse enthält.

Die Einbeziehung gerösteter und enthäuteter Haselnüsse ist eine Reaktion auf die Marktnachfrage nach gebrauchsfertigen Erzeugnissen im Backwarenssektor. Das Rösten verleiht den Nüssen nicht nur einen intensiveren Geschmack, sondern erleichtert auch das Ablösen des Perisperms und somit das Enthäuten der bereits geschälten Nuss. Gerade dieses typische Merkmal der „Nocciola di Giffoni“, ihre Enthäutbarkeit, führt dazu, dass sie verstärkt in gerösteter Form (mit oder ohne Schale) nachgefragt wird.

- In Artikel 6 der Produktspezifikation sind nunmehr im Detail die warenkundlichen Merkmale der verschiedenen Formen der „Nocciola di Giffoni“ spezifiziert, in denen die Haselnüsse unter der eingetragenen Bezeichnung vermarktet werden dürfen.
- Danach dürfen Nüsse mit einem Durchmesser von mindestens 18 mm, deren Kerne nach dem Schälen einen Durchmesser von weniger als 13 mm Durchmesser aufweisen, ausschließlich zur Herstellung zusammengesetzter bzw. be- oder verarbeiteter Erzeugnisse verwendet werden, für deren Herstellung keine ganzen Kerne erforderlich sind.
- Unter Grad der Enthäutbarkeit ist danach der Durchschnittswert der untersuchten Stichprobe zu verstehen.

3.2 Ursprungsangabe

- In Artikel 5 wurden Änderungen vorgenommen. Die Bestimmung über die Einrichtung eines „Registers“ und seiner Hinterlegung in allen Gemeinden des Erzeugungsgebiets wurde durch die konkretere Vorgabe eines Verzeichnisses aller Erzeuger von „Nocciola di Giffoni“ und aller für die Erzeugung vorgesehenen Parzellen ersetzt. Das Verzeichnis wird nun nicht mehr in den Gemeinden hinterlegt, sondern durch die Kontrollstelle geführt und aktualisiert, die auf der Grundlage der geltenden Rechtsvorschriften auch die Einhaltung der Bestimmungen der Produktspezifikation überwacht. Deshalb werden in der Spezifikation auch Name und Kontaktangaben der Kontrollstelle angegeben.

3.3 Herstellungsverfahren

- In Artikel 4 wurden zwei neue Absätze eingefügt. Der erste Absatz sieht die Einbeziehung bestimmter Parzellen vor, auf denen eine höhere Pflanzdichte von bis zu 2 000 Pflanzen pro ha zugelassen ist, sofern diese an terrassierten Hängen bzw. an Hängen mit einer Neigung von über 15 % liegen. In diesen Arealen, die bereits zum abgegrenzten geografischen Gebiet gehören, spielt der Haselnussanbau auch eine wichtige Rolle für den Schutz und Erhalt der Böden, und die an den steileren Hängen anzutreffende höhere Pflanzdichte dient ebenfalls diesem Zweck. Die Landwirte im Erzeugungsgebiet tragen seit Jahrhunderten durch den Anbau von Obstbäumen mit hoher Pflanzdichte zum Erhalt der Böden bei. Im zweiten Absatz wird eine maximale Pflanzdichte von 1 800 Pflanzen pro ha ausschließlich für die bereits vor Eintragung der g.g.A. „Nocciola di Giffoni“ angelegten Haselnusskulturen festgeschrieben. Dabei handelt es sich um Kulturen am Ende ihrer Lebensdauer, für die vorübergehend eine höhere Dichte erlaubt ist, weil die Angleichung an die allgemein vorgesehenen Bestimmungen auf natürlichem Weg durch das Absterben der Pflanzen erfolgt.

3.4 Etikettierung

- In Artikel 7 wird festgelegt, dass die Nüsse nur beim Transfer vom Erzeuger bzw. der genossenschaftlichen Sammelstelle für landwirtschaftliche Erzeugnisse zum ersten Käufer, der die Nüsse verarbeitet und/oder verpackt, lose verkauft werden dürfen und dass dabei die Rückverfolgbarkeit des Erzeugnisses durch geeignete Behältnisse sichergestellt werden muss.
- In Artikel 8 wird analog zu den Ausführungen unter Punkt 3.1 „Beschreibung des Erzeugnisses“ dieses Änderungsantrags festgelegt, dass die geschälten Nüsse ohne weitere Verarbeitung oder auch geröstet und enthäutet vermarktet werden können.
- Das Logo der g.g.A. wurde geändert, indem das darin nicht ordnungsgemäß verwendete europäische Bildzeichen daraus entfernt wurde.

EINZIGES DOKUMENT

VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES

zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel⁽³⁾

„NOCCIOLA DI GIFFONI“

EG-Nr.: IT-PGI-0217-0999-15.05.2012

g.g.A. (X) g.U. ()

1. Name

„Nocciola di Giffoni“

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Italien

3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder des Lebensmittels

3.1 Erzeugnisart

Klasse 1.6: Obst, Gemüse und Getreide, unverarbeitet und verarbeitet

3.2 Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt

Die Angabe „Nocciola di Giffoni“ bezeichnet ausschließlich die Frucht von Biotypen, die der Haselnussbaumsorte „Tonda di Giffoni“ entsprechen und in dem unter Punkt 4 spezifizierten geografischen Gebiet erzeugt wurden.

„Nocciola di Giffoni“ muss die folgenden warenkundlichen Eigenschaften aufweisen:

- ganze Haselnuss in der Schale: die Frucht, wie sie auf der Anbaufläche geerntet wurde, mit anschließender Reinigung, Entfernung von Fremdkörpern und Aussortierung von leeren Nüssen sowie fachgerechter Trocknung zur Verlängerung der Haltbarkeit;
- geschälte Haselnuss: die Frucht, deren Schale entfernt wurde, die aber noch über das Perisperm verfügt.

Beide Typen können geröstet werden, um die Ablösung des Perisperms zu ermöglichen und das Aroma und die organoleptischen Merkmale zu verstärken.

„Nocciola di Giffoni“ kann in den folgenden Formen vermarktet werden:

- ganze Haselnuss mit Schale,
- geröstete ganze Haselnuss mit Schale,
- geschälte Haselnuss,
- geröstete und enthäutete geschälte Haselnuss.

Zum Zeitpunkt des Inverkehrbringens muss „Nocciola di Giffoni“ die folgenden Merkmale aufweisen:

Form der Nuss: kugelförmig;

Größe der Nuss: mittelgroß, Durchmesser nicht unter 18 mm;

Schale: mitteldick (1,11-1,25 mm), Farbe: mehr oder weniger intensives Haselnussbraun mit dunkleren kastanienbraunen Streifen;

Nusskern: kugelförmig, kaum faserig umhüllt, Durchmesser mindestens 13 mm; Nüsse, die in Größe und Form den in diesem Punkt genannten Anforderungen entsprechen, nach dem Schälen aber einen kleineren Durchmesser als 13 mm aufweisen, dürfen nicht zum Verzehr angeboten, sondern nur zur Herstellung zusammengesetzter bzw. be- oder verarbeiteter Erzeugnisse verwendet werden, für deren Herstellung keine ganzen Kerne erforderlich sind;

⁽³⁾ Vgl. Fußnote 2.

Enthäutbarkeit: sehr gut, nicht unter 85 % (zu verstehen als Durchschnittswert der untersuchten Stichprobe);

Nussfleisch: weiß, fest und aromatisch;

Ertrag nach dem Schälen: mindestens 43 %;

Restfeuchtigkeit des Kerns nach dem Trocknen: nicht über 6 %.

3.3 Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)

—

3.4 Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs)

—

3.5 Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen

Anbau und Ernte von „Nocciola di Giffoni“ müssen im abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen. Unmittelbar nach der Ernte werden in einem Sortiervorgang Erde, Steinchen und andere Fremdkörper entfernt und anschließend die Nüsse getrocknet.

3.6 Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw.

Die Verpackung erfolgt

- a) bei Haselnüssen mit Schale: in Beuteln aus Stoff oder einem anderen geeigneten Material;
- b) bei geschälten Haselnüssen und bei geschälten, gerösteten und enthäuteten Haselnüssen: in Papiertüten, Stoffbeuteln oder Schachteln aus Karton oder einem anderen geeigneten Material.

3.7 Besondere Vorschriften für die Etikettierung

Auf den Behältnissen muss in gleich großen Druckbuchstaben die Aufschrift „Nocciola di Giffoni“ angebracht sein, unmittelbar gefolgt vom Hinweis „Indicazione Geografica Protetta“ (geschützte geographische Angabe) und/oder dem europäischen Bildzeichen.

Auf dem Etikett ist das Logo der geschützten geographischen Angabe anzubringen.



4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Das Erzeugungsgebiet umfasst das gesamte Verwaltungsgebiet der folgenden in der Provinz Salerno gelegenen Gemeinden: Giffoni Valle Piana, Giffoni Sei Casali, San Cipriano Picentino, Fisciano, Calvanico, Castiglione del Genovesi und Montecorvino Rovella sowie die in mittlerer und größerer Höhe gelegenen Teile der Gemeinden Baronissi, Montecorvino Pugliano, Olevano Sul Tusciano, San Mango Piemonte und Acerno.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

5.1 Besonderheit des geografischen Gebiets

Das zum Anbau von „Nocciola di Giffoni“ genutzte Areal umfasst einen durchgehenden Geländestreifen in den mittleren und höheren Lagen des hügeligen geografischen Gebiets, wo der Haselnussbaum die am weitesten verbreitete Kulturpflanze ist. Im Picentino- und im Irno-Tal ist der Begriff Haselnuss mit der Kultursorte „Tonda di Giffoni“ gleichzusetzen, die sich hier dank optimaler Böden und klimatischer Bedingungen besonders gut entwickeln konnte.

Die klimatischen Verhältnisse und die Bodenbeschaffenheit hängen eng mit dem Massiv der Monti Picentini und dessen hohen Bergen Monte Polveraccio, Acellica und Monte Mai zusammen. Die vulkanischen Böden sind sehr fruchtbar und stellen eine ausreichende Mineralzufuhr sicher. Klimatisch zeichnet sich das Erzeugungsgebiet durch reichliche Niederschläge (> 1 000 mm pro Jahr) aus, die vor allem im Herbst und im Frühjahr fallen und den Anbau von Haselnussbäumen in der Regel ohne

künstliche Bewässerungsmaßnahmen ermöglichen. Die Temperaturen sinken im Winter fast nie unter den Gefrierpunkt; im Sommer sorgt eine milde Meeresbrise dafür, dass sie nur selten über 30 Grad Celsius steigen. Das milde Klima in den Wintermonaten ist für die Haselnussbäume sehr wichtig, weil die Haselblüte genau in diesen Zeitraum fällt.

5.2 Besonderheit des Erzeugnisses

„Nocciola di Giffoni“ ist die Frucht der autochthonen Haselsorte „Tonda di Giffoni“, die den Haselnussanbau in den Tälern von Picentino und Irno im Lauf der Zeit immer stärker prägte. Charakteristisch für „Nocciola di Giffoni“ ist das dünne Perisperm, das sich nach dem Rösten leicht ablösen lässt. Deshalb wird diese Haselnuss von der kampanischen Backwarenbranche besonders geschätzt.

5.3 Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und der Qualität oder den Merkmalen des Erzeugnisses (im Falle einer g.U.) bzw. einer bestimmten Qualität, dem Ansehen oder sonstigen Eigenschaften des Erzeugnisses (im Falle einer g.g.A.)

Die große Wertschätzung, die die „Nocciola di Giffoni“ nicht nur im Erzeugungsgebiet, sondern auch im restlichen Italien und im Ausland genießt, wird durch historische Quellen bestätigt — der enge Zusammenhang des Erzeugnisses mit dem geografischen Gebiet ist darauf zurückzuführen, dass diese Haselnuss-Sorte hier heimisch ist. Die in den Flusstälern des Picentino und des Irno angebaute Sorte „Tonda di Giffoni“ besitzt besondere Eigenschaften, dank derer die „Nocciola di Giffoni“ schon seit langer Zeit auf dem Markt große Wertschätzung findet und höhere Preise erzielt als andere Haselnüsse.

Die starke Nachfrage aus der Backwarenindustrie, die die „Nocciola di Giffoni“ wegen des dünnen Perisperms und der besonders guten Enthäutbarkeit sehr schätzt, führte im zwanzigsten Jahrhundert zu einer Erweiterung der Anbauflächen. Auch heute noch ist „Nocciola di Giffoni“ in der Konditoreibranche als wertvoller Rohstoff für die Herstellung von Feingebäck sehr gefragt.

Der Anbau der „Nocciola di Giffoni“ in diesem Gebiet bringt die spezifischen Merkmale dieser Haselnuss besonders zur Geltung. Das stellte der Historiker Vincenzo De Caro aus Salerno bereits gegen Ende des achtzehnten Jahrhunderts fest, als er über die landwirtschaftliche Entwicklung im Gebiet von Giffoni schrieb und dabei auf das Potenzial der Böden für den Haselnussanbau hinwies. Das Gebiet der Monti Picentini und das Irno-Tal sind im Übrigen besonders geeignet für den Haselnussanbau, denn diese Pflanze wächst hier seit jeher wild. Die vulkanischen Böden sind äußerst fruchtbar, und alles in allem sind die qualitativen Merkmale der „Nocciola di Giffoni“ weitgehend der für das Erzeugungsgebiet charakteristischen glücklichen Mischung aus natürlichen und menschlichen Faktoren zu verdanken.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation

(Artikel 5 Absatz 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 ⁽⁴⁾)

Die Verwaltungsbehörde hat das nationale Einspruchsverfahren eingeleitet und den Antrag auf Zuerkennung der geschützten geografischen Angabe „Nocciola di Giffoni“ im Amtsblatt der Italienischen Republik (*Gazzetta ufficiale della Repubblica italiana*) Nr. 75 vom 29 März 2012 veröffentlicht.

Der konsolidierte Text der Produktspezifikation ist abrufbar unter dem Link:

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

oder

direkt über die Homepage des Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali (<http://www.politicheagricole.it>), oben rechts auf dem Bildschirm auf „Qualità e sicurezza“ (Qualität und Sicherheit) klicken und dann auf „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE“ (Spezifikationen von Produkten zur Prüfung durch die EU).

⁽⁴⁾ Vgl. Fußnote 2.

Veröffentlichung eines Eintragungsantrags gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(2013/C 286/05)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 ⁽¹⁾ Einspruch gegen den Antrag zu erheben.

EINZIGES DOKUMENT

VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES

zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel ⁽²⁾

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

EG-Nr.: DE-PGI-0005-0803-17.03.2010

g.g.A.(X) g.U. ()

1. Name

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

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Deutschland

3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder des Lebensmittels

3.1 Erzeugnisart

Klasse 1.6 Obst, Gemüse und Getreide, unverarbeitet und verarbeitet

3.2 Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt

„Bornheimer Spargel“/„Spargel aus dem Anbaugebiet Bornheim“ — nachstehend einheitlich zur Verbesserung der Lesbarkeit als „Bornheimer Spargel“ bezeichnet — ist „Asparagus officinalis“. Die Hauptertragsjahre des Spargels liegen im Bornheimer Gebiet im 4. bis 10. Standjahr des Spargels. Bornheimer Spargel wird im geschälten oder ungeschälten Zustand angeboten. Die Schälung erfolgt von Hand oder durch Spargelschälmaschine. Die Stangenlänge beim Bleichspargel und beim Grünspargel darf 22 cm nicht übersteigen, sie darf nicht unter 16 cm liegen. Spargel, der die g.g.A. „Bornheimer Spargel“ trägt, muss gut geformt sein (gerade (leicht gebogene Stangen sind zulässig), ganz, mit geschlossener Spitze). Er muss außerdem zart sein. Er muss frei von fremdem Geruch, Geschmack und von Schäden durch Nagetiere oder Insekten sowie frei von Erde oder anderen Verunreinigungen sein. Der Spargel wird (auch im Erzeuger-Verbraucher-Direktverkehr) nach dem UNECE-Standard FFV04 (Asparagus) aufbereitet.

Die Besonderheiten des Bornheimer Spargels liegen einmal im typischen, kräftigen und würzigen Geschmack, in seiner Frische und zum andern in seiner Zartheit.

3.3 Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)

—

3.4 Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs)

—

3.5 Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen

Die Erzeugung des „Bornheimer Spargels“ vom Anbau bis zur Ernte muss im abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen.

⁽¹⁾ ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

⁽²⁾ ABl. L 93 vom 31.3.2006, S. 12. Ersetzt durch die Verordnung (EU) Nr. 1151/2012.

3.6 *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw.*

Zur Erhaltung von Frische und Zartheit der gestochenen Stangen werden die Stangen mittels Eiswasser unmittelbar nach der Ernte zunächst einer „Schockkühlung“ unterzogen. Sodann werden sie nach Länge und Qualität sortiert. Sie werden bei 1-2 °C und bei hoher Luftfeuchtigkeit gelagert. Die Lagerung in Wasser darf max. 6 Stunden dauern.

Die Kühlkette darf beim Erzeuger nicht unterbrochen werden. Der Inhalt je Packstück muss gleichmäßig sein, d. h., jede Einheit darf nur Bornheimer Spargel in gleicher Güte, Farbgruppe und Größe enthalten. Der sichtbare Teil des Packstücks muss darüber hinaus repräsentativ für den Gesamteinhalt sein.

3.7 *Besondere Vorschriften für die Etikettierung*

—

4. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Das Anbaugebiet liegt in der klimatisch begünstigten Kölner Bucht auf der Nieder- und Mittelterrasse des urzeitlichen Rheins. Es liegt an der Westseite des Rheins, nördlich von Bonn und südlich von Köln in einer Kessellage zwischen den im Osten, auf der anderen Rheinseite, ansteigenden Höhenzügen des rheinischen Schiefergebirges und im Westen dem Höhenzug „Kottenforst-Ville“. Es erfasst das Gebiet der Gemeinde Bornheim und Teile der angrenzenden Kommunen, nämlich Teile der Gemeinde Alfter, der Stadt Brühl, der Stadt Wesseling und der Stadt Bonn. Es ist folgendermaßen begrenzt:

Im Norden endet das Anbaugebiet am Schlosspark der Stadt Brühl und folgt dann der Brühler Landstraße bis Wesseling-Berzdorf. Ab dort verläuft die Grenze an der Rodenkirchener Straße entlang bis nach Wesseling-Keldenich. Von dort macht die Grenze einen Knick über das „Gut Eichholz“ und verläuft ostwärts entlang des „Kraftstoffwerks Shell“ bis in die Wesseling-Urfelder Aue. Die östliche Grenze verläuft von der genannte Aue rheinaufwärts in das Gebiet der Stadt Bonn hinein bis zur Grenze zwischen dem Stadtteil Bonn-Graurheindorf und Bonn. Die südliche Grenze verläuft sodann entlang der Ortsteilgrenzen der zum Anbaugebiet gehörenden Stadtteile Bonn-Graurheindorf, Bonn-Buschdorf, Bonn-Tannenbusch, Bonn-Dransdorf und Bonn-Messdorf bis nach Bonn-Lessenich und Alfter-Oedekoven, um dann in westlicher Richtung abzuknicken. Westlich wird das Anbaugebiet durch den Straßenverlauf Alfterer Straße, Gielsdorfer Weg, Pelzstraße, Kronenstraße, Roisdorfer Weg begrenzt. Am Ende des Roisdorfer Weges folgt die Grenze des geografischen Gebietes der Grenze der Stadt Bornheim zunächst nach Westen und dann nach Norden bis zur Grenze zwischen der Stadt Bornheim und der Stadt Brühl. Die Grenze des geografischen Gebietes schwenkt dort mit dieser Kommunengrenze nach Osten ab bis zur Walberberger Straße (andere offizielle Bezeichnung der Straße im Landeswegeplan: L 183). Die Grenze des Gebietes folgt dann der L 183 bis zur Kreuzung mit der Pingsdorfer Straße, der die Grenze sodann dann nach Nordosten bis zum Schloss Brühl folgt.

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

5.1 *Besonderheit des geografischen Gebiets*

Klima: Die Stadt Bornheim liegt im klimatisch begünstigten Bereich zwischen den Großstädten Köln und Bonn. Südlich von Bonn öffnet sich das Rheintal nach dem Durchbruch durch das rheinische Schiefergebirge und geht über in die Kölner Bucht. Deren Ebene wird im Osten begrenzt vom Siebengebirge und den Mittelgebirgen des bergischen Landes, im Westen vom Höhenzug „Kottenforst-Ville“. Dieser Kessellage zwischen den Höhenzügen im Osten und im Westen verschafft der Rheinebene eine besonders geschützte Lage. Die klimatischen Bedingungen für den Anbau von Obst und Gemüse sind infolgedessen hier besonders gut. Sie sind gekennzeichnet durch relativ hohe Jahresmitteltemperaturen und ausreichend Niederschläge. So beginnt die Vegetationsperiode hier deutlich früher und endet auch später als in den benachbarten Regionen.

Boden: Einzigartig für den „Bornheimer Spargel“ ist die Lage auf der Nieder- und Mittelterrasse des urzeitlichen Rheins. Hier finden sich im Bereich der Altrheinarme die sandigen Böden mit ihren anstehenden Tonschichten, die einerseits aufgrund des hohen Sandanteils die Böden früh erwärmen lassen, und andererseits über den lehmigen Ton eine gute Nährstoffversorgung des Spargels gewährleisten.

Menschliche Faktoren: Seine Besonderheit und seinen Ruf verdankt der „Bornheimer Spargel“ auch dem im Gebiet verfügbaren, traditionellen hohen Fachwissen der spargelanbauenden Landwirte. Schon in einem Artikel aus dem „Westdeutschen Beobachter“ von 1943 wird die Fachkunde betont. Dort heißt es, dass ein Feinschmecker Bornheimer Spargel leicht von anderen unterscheiden könne, weil in

Bornheim damals vornehmlich ein älteres Spargelanbauverfahren praktiziert wurde, bei dem der Spargel nicht so tief gestochen wird wie beim neueren „Mainzer Verfahren“ und darum weniger holzig ist. Bis heute wirkt, auch wenn moderne Anbaumethoden genutzt werden, die traditionelle Sachkunde fort, weil die Anbauer etwa aufgrund der langen Tradition wissen, welche Flächen sich im Gebiet besonders gut für Spargelanbau eignen.

5.2 Besonderheit des Erzeugnisses

Die bevorzugte Lage des geografischen Gebietes in der Kölner Bucht ermöglicht ein rasches Wachstum der Spargeltriebe im Frühjahr. Dieser Wachstumsschub ist wichtig für die Zartheit und Saftigkeit der Spargelstangen.

Das Erzeugnis verfügt über ein besonderes Ansehen. Dies beruht auf seiner langen Historie und ist durch aktuelle Quellen belegt.

Schon zu Römerzeiten war Bornheim als Obst- und Gemüsegarten für die römischen Kolonien (*Colonia bornnensis* und *Colonia agrippina*, die damaligen Namen von Bonn und Köln) bekannt. Auch den Spargel und das Wissen um seinen Anbau brachten bereits die Römer an den Rhein.

Allein der Bornheimer Spargel hat eine fast 300-jährige Tradition. Alte Aufzeichnungen berichten von „frommen Klosterfrauen“, die bereits vor 1719 hinter ihrem „Annenkloster“ in Alfter einen Spargelgraben ihr Eigen nannten. Die gräfliche Herrschaft ließ sämtlichen Spargel rund um Bornheim etwa im Jahre 1769 aufkaufen und auf ihr Schloss Dyck bzw. ihren Kölner Hof bringen. Schon im Jahr 1840 gingen mehrere hundert sogenannte Marktgänger von Bornheim und den umliegenden Dörfern nach Köln und verkauften dort auf den Märkten ihr Gemüse, insbesondere ihren Spargel.

Der Spargelanbau im Bornheimer Raum nahm signifikant zu, als infolge der Verbreitung der Reblaus gegen Anfang des 20. Jahrhunderts der bis dahin vorherrschende Weinbau zum Erliegen kam.

Auf der Homepage des „Seeheimer Kreises“ (einer traditionsreichen Arbeitsgemeinschaft in der Sozialdemokratischen Partei Deutschlands, SPD) findet sich unter der Überschrift „Mit der MS Beethoven nach Unkel“ die Bemerkung, dass auf den Ausflügen dieser Vereinigung traditionell Bornheimer Spargel verzehrt wurde. Dies zeigt, dass der Bornheimer Spargel bis in die Kreise der nationalen Politik einen hervorragenden Ruf schon 1988 genoss.

Jedes Jahr wieder wird unter großer Anteilnahme der Presse und der Öffentlichkeit das Bornheimer Spargelfest abgehalten, das die Saisoneroöffnung für Bornheimer Spargel zelebriert. Dabei wird die Bornheimer Spargelkönigin gekürt. Ein Zeitungsbericht der Bonner Rundschau vom 11. Mai 2010 schreibt unter der Überschrift „Spargelfest: Bornheimer ‚Kö‘ wird zur Festmeile“: „Der Bornheimer Spargel ist etwas ganz besonderes.“ Weiter heißt es dort, dass der Bürgermeister den Spargel- und Gesundheitstag lobte: „Ein Gesundheitstag hat mit einem Spargelfest viel gemeinsam! Eine gesunde und zudem auch wohl schmeckende Spezialität aus der Region kann ein guter Beitrag sein, etwas für den Erhalt der Gesundheit und das allgemeine Wohlbefinden zu tun.“

Im Bonner Generalanzeiger Online heißt es in einem Artikel vom 14. Mai 2007 „Bornheimer Spargel finden reißenden Absatz“, dass zum Fest nicht nur im Zeichen des Spargels, sondern auch unter dem Motto „Europa“ außer dem Bürgermeister auch die Europaabgeordnete Hieronymi sowie Konsuln verschiedener europäischer Staaten erschienen waren. Die Bildunterschrift lautet „Europa und der Spargel locken“. Diese Gleichsetzung des Kontinents mit dem Erzeugnis zeigt, welche enorme Bedeutung der Bornheimer Spargel für die Region hat.

Die beiden benachbarten Städte Brühl und Bornheim warben im Jahr 2008 ausweislich eines Zeitungsartikels „Augenweide und Gaumenfreude“ unter dem Slogan „Brühl und Bornheim — immer eine Spargellänge voraus“ für ihre Region und den Tourismus. Dies zeigt, dass sogar die beiden Kommunen das besondere Renommé des Bornheimer Spargels für sich einsetzen. Denselben Slogan benutzt der Fahrrad-Reiseführer „Die Bonner Burgenrunde“.

Ein Zeitungsartikel vom 19. Mai 2006 trägt die Überschrift „Brühl-Bornheimer Spargel als Spitzenprodukt“.

Ausweislich eines Zeitungsberichtes wurden bei einer Analyse der Stärken und Schwächen der Bornheimer Innenstadt festgehalten, dass Bornheim „mit dem Spargel eine lokale Spezialität“ hat. In der Veröffentlichung des Naturparks Rheinland „Kostbarkeiten der Region aus Brühl & Bornheim (2009)“ wird Bornheimer Spargel als das „bekannteste Produkt aus der Rheinebene“ bezeichnet, der auch überregional von Feinschmeckern geschätzt werde.

Der Zeitungsartikel vom 14. März 2012 erörtert das Vorhaben der Stadt Bornheim, sich zukünftig den offiziellen Namen „Bornheim — Die Spargelstadt“ zu geben. Das zeigt das enorme Ansehen, dass Bornheimer Spargel aus Sicht der Kommune hat.

Eine Preisgegenüberstellung bestätigt das besondere Ansehen von „Bornheimer Spargel“. Die Gegenüberstellung der Preise aus den Erntezeiträumen 2009-2011 (jeweils April bis Juni) ergibt, dass Spargel mit der Bezeichnung „Bornheimer Spargel“ ständig Preise erzielte, die deutlich mehr als 10 % über denen liegen, die als „Deutscher Spargel“ vermarkteter Spargel erreichte.

5.3 *Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und der Qualität oder den Merkmalen des Erzeugnisses (im Falle einer g.U.) oder einer bestimmten Qualität, dem Ansehen oder sonstigen Eigenschaften des Erzeugnisses (im Falle einer g.g.A.)*

Der besondere typische, kräftig-würzige Geschmack ergibt sich aus den besonderen Boden- und Klimabedingungen seines Standorts. Der sandige Boden sorgt für den gleichmäßigen Wuchs. Die darunterliegende Tonschicht gibt Mineralien ab. Die Erzielung einer besonderen Frische und Zartheit der Stangen sind dem für Spargel besonders geeigneten Boden im geografischen Gebiet und der Nacherntebehandlung, der maximalen Wässerungszeit von 6 Stunden, zu verdanken.

Die besonders guten Geschmackseigenschaften, die traditionsbedingten hohen Kenntnisse der lokalen Spargelanbauer und die lange Geschichte des Erzeugnisses begründen das hervorragende Ansehen von Bornheimer Spargel.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation

(Artikel 5 Absatz 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 ⁽³⁾)

Markenblatt Heft 27 vom 3. Juli 2009, Teil 7a-aa S. 12

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

⁽³⁾ Vgl. Fußnote 2.

EUR-Lex (<http://new.eur-lex.europa.eu>) bietet einen direkten und kostenlosen Zugang zum EU-Recht. Die Website ermöglicht die Abfrage des *Amtsblatts der Europäischen Union* und enthält darüber hinaus die Rubriken Verträge, Gesetzgebung, Rechtsprechung und Vorschläge für Rechtsakte.

Weitere Informationen über die Europäische Union finden Sie unter: <http://europa.eu>



Amt für Veröffentlichungen der Europäischen Union
2985 Luxemburg
LUXEMBURG

DE