

## SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

## EUROPÄISCHE KOMMISSION

**Veröffentlichung eines Eintragungsantrags gemäß Artikel 6 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel**

(2012/C 55/08)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates <sup>(1)</sup> Einspruch gegen den Antrag einzulegen. Der Einspruch muss innerhalb von sechs Monaten ab dieser Veröffentlichung bei der Europäischen Kommission eingehen.

EINZIGES DOKUMENT

**VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES****„ABENSBERGER SPARGEL/ABENSBERGER QUALITÄTSSPARGEL“****EG-Nr.: DE-PGI-0005-0852-26.01.2011****g.g.A. ( X ) g.U. ( )****1. Name:**

„Abensberger Spargel/Abensberger Qualitätsspargel“

**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:**

Spargel (*Asparagus officinalis*) gehört zur Familie der *Asparagaceae*. Die essbaren Stangen sind die Sprosse einer mehrjährigen Staude, die in ungeschältem oder geschältem Zustand zum Verkauf angeboten werden. „Abensberger Spargel“ wird nach den Regeln der guten fachlichen Praxis erzeugt.

„Abensberger Spargel“ darf bei Bleichspargel einschließlich der Farbtypen weiß und violett eine Länge von 22 cm und 27 cm bei Grünspargel nicht überschreiten.

Mit Ausnahme des Erzeuger-Verbraucher-Direktverkehrs wird „Abensberger Spargel“ gemäß dem UNE-CE-Standard FFV04 (*Asparagus*) aufbereitet. Hiervon abweichend soll dieser Standard aber auch für weißen und violetten Spargel bis zu einem Mindest-Durchmesser von 5 mm gelten. Des Weiteren können Spargelstücke unter der Kategorie „Bruchspargel“ vermarktet werden.

Der Geschmack des „Abensberger Spargels“ ist gekennzeichnet durch sein typisch kräftiges, würziges Aroma des Spargels. Ein- bis zweimaliges Stechen pro Tag sowie eine entsprechend sorgfältige und produktgerechte Behandlung nach der Ernte des Spargels garantieren dem Verbraucher die Frische des „Abensberger Spargels“, unabhängig von der Wahl des Absatzweges.

(1) ABl. L 93 vom 31.3.2006, S. 12.

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 „Abensberger Spargels“ vom Anbau bis zur Ernte muss in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen.

Bei dem im Anbaugebiet „Abensberg“ produzierten Spargel handelt es sich überwiegend um die Kultivierungsform des Bleichspargels. Die Erzeugung von Bleichspargel erfolgt unterirdisch in großen Erdämmen. Aufgrund des fehlenden Sonnenlichts ergrünen die in den Dämmen nach oben wachsenden Sprosse nicht und es entstehen weiße, ggf. weiß-rötliche Sprossen mit weißen bis violetten Köpfen, die in der Regel auf 22 cm abgelängt werden.

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

Direkt vom Feld kommender Spargel muss zunächst grob mit Wasser gereinigt und anschließend mit Frischwasser (Leitungswasser) gesäubert werden.

Zur Qualitätserhaltung muss der gestochene Spargel nach der Ernte und nach der Säuberung einer „Schockkühlung“ unterzogen werden. Unter „Schockkühlung“ versteht man das Abkühlen des Erntegutes möglichst direkt nach der Spargelernte mit Eiswasser auf eine Temperatur von 1 bis 2 °C. Damit werden die Frische und die Zartheit des Erzeugnisses sowie die elfenbeinartige Färbung erhalten. Das Entstehen von Bakterien und Pilzen, die die Qualität beeinträchtigen, wird durch diese Maßnahme auf ein Mindestmaß reduziert.

Danach werden die Stangen fachgerecht auf Länge geschnitten und sortiert. Hierzu wird der Spargelspross am unteren Ende quer zur Sprossachse und ohne Verfransung geschnitten. Damit wird die Anschnittfläche minimiert und somit der Wasserverlust sowie die Möglichkeit des Eintritts von Bakterien minimiert. Ist der Spargel hohl oder am unteren Sprossende holzig, wird die Länge mit dem fachgerechten Schnitt auf weniger als 22 cm bzw. 27 cm bei Grünspargel reduziert, um eine hochwertige Qualität sicherzustellen.

Die anschließende Lagerung hat bei 1 bis 2 °C mit hoher Luftfeuchtigkeit (99 %) stattzufinden, nicht jedoch im Wasser. Die Kühlkette darf beim Erzeuger nicht unterbrochen werden. Aufbereitungs-, Kühl- sowie ggf. Verkaufsräume müssen den hygienischen Anforderungen entsprechen.

Die genannten Vorgehensweisen, welche die gesetzlichen Mindestbestimmungen erheblich übersteigen, tragen zu einer hohen Hygiene- wie auch Produktqualität bei.

3.7 Besondere Vorschriften für die Etikettierung:

Spargel, welcher als „Abensberger Qualitätsspargel“ gekennzeichnet ist, muss darüber hinaus im Verkauf mit dem nachfolgenden Logo gekennzeichnet sein.



#### 4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets:

Das geografische Gebiet umfasst insbesondere den so genannten Sandgürtel zwischen Siegenburg, Neustadt an der Donau, Abensberg und Langquaid und liegt ausschließlich im Landkreis Kelheim.

#### 5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:

##### 5.1 Besonderheit des geografischen Gebiets:

Aus einer Darstellung des wirtschaftlichen Gebarens des Bettelordens der beschuhten Karmeliter von Maximilian Georg Kroiss geht hervor, dass wahrscheinlich bereits im Jahr 1730 Spargel in der Region Abensberg angebaut wurde. Zugleich wird in selbiger Quelle auch erwähnt, dass der Historiker Angrüner irrt, wenn er den ersten Spargel für Abensberg um das Jahr 1900 sieht. Zugleich wird von Kroiss betont, dass Abensberg auch heute noch für die Spezialität Spargel sehr bekannt ist.

Die Gegend um Abensberg, der so genannte Sandgürtel zwischen Siegenburg, Neustadt an der Donau, Abensberg und Langquaid, ist wegen der optimalen Boden- und Klimabedingungen hervorragend zum Spargelanbau geeignet. So weist die Anbauregion mit einer durchschnittlichen Jahrestemperatur von 9,8 °C und einer durchschnittlichen jährlichen Niederschlagsmenge von 703 mm gute klimatische Grundbedingungen für den Spargelanbau auf. Die Böden sind lt. Geodaten-Atlas des Bodeninformationssystems Bayern überwiegend sandig. Gleichzeitig sind die Böden in der Regel mineralstoffreicher bzw. etwas schluffreicher als in anderen bekannten Spargelanbaugebieten Deutschlands. Hieraus resultiert der besonders kräftig, würzige Geschmack des „Abensberger Spargels“.

Der Anbau von „Abensberger Spargel“ beschränkt sich im Besonderen auf folgende Bodenarten:

- Sand (S)
- Anlehmgiger Sand (Sl)
- Lehmgiger Sand (lS)
- Stark lehmgiger Sand (SL)

Um die bodenbedingten besonderen Eigenschaften des „Abensberger Spargel“ hinsichtlich Geschmack und Frische sicherzustellen, wird „Abensberger Spargel“ nach den dargestellten Kriterien angebaut und aufbereitet.

Auf 210 ha Anbaufläche produzieren dort ca. 70 Betriebe diese Spezialität. Der Raum Abensberg ist eines der wichtigsten Spargelanbaugebiete in Bayern. Darüber hinaus entwickelten und verbesserten die ansässigen Landwirte permanent ihre Anbautechniken.

##### 5.2 Besonderheit des Erzeugnisses:

Die Qualität des „Abensberger Spargels“ beruht auf den beschriebenen klimatischen Voraussetzungen sowie dem im abgegrenzten Gebiet vorzufindenden Bodenarten.

„Abensberger Spargel“ genießt beim Verbraucher ein sehr hohes Ansehen und gilt unter Kennern als besondere Delikatesse. Abensberger Spargel ist eine traditionelle bayerische Spezialität und wurde auch aufgenommen in die Internet-Datenbank traditioneller Spezialitäten, welche vom Bayerischen Staatsministerium für Landwirtschaft und Forsten geführt wird (<http://www.food-from-bavaria.de>).

Neben der Bezeichnung Abensberger Spargel wird in der Vermarktung dieses Produktes seit zehn Jahren die eingetragene Kollektivmarke „Abensberger Qualitäts-Spargel“ verwendet. Die für diese Kollektivmarke bestehende Satzung legt eine hohe Produktqualität fest.

Diese hohe Produktqualität wird vom Verbraucher auch mit einer hohen Zahlungsbereitschaft honoriert. So liegt das Preisniveau für „Abensberger Spargel“ sogar über dem des bekannten Schrobenshauser Spargels.

Die hohe Bekanntheit des Abensberger Spargels spiegelt sich auch darin wieder, dass es ein Abensberger Spargel-Kochbuch gibt. Darüber hinaus bewirbt alljährlich die Abensberger Spargelkönigin das edle Gemüse aus dieser Region. Im Jahr 2007 wurde das 75-jährige Jubiläum des feldmäßigen Spargelanbaus in Abensberg gefeiert.

Die Erzeugergemeinschaft Abensberger Qualitätsspargel e.V. empfiehlt diejenigen Sorten, die den agronomischen (Feldversuche) und geschmacklichen Anforderungen, basierend auf einer sensorischen Testung in Hinsicht auf die Spezifikation, in besonderer Weise nachkommen.

Er listet diese Sorten auf der Homepage <http://www.qualitaetsspargel.de/> des Verbandes auf und aktualisiert die Angaben jährlich.

- 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.):*

Seine besonderen Eigenschaften verdankt der „Abensberger Spargel“ nicht nur dem Klima und den speziellen Böden in dieser Region, sondern auch der langen Tradition des Spargelanbaus im Anbaug Gebiet sowie dem Fachwissen der seit Generationen Spargel kultivierenden Landwirte. Dank der leichten, sandigen aber im Vergleich zu anderen Anbaugebieten gleichwohl mineralstoffreichen und etwas schluffreicheren Böden sowie der täglichen Ernte zeichnet sich „Abensberger Spargel“ durch besonders zarte Stangen aus, die ein im Vergleich zu anderen Anbaugebieten würzig, kräftigen Geschmack haben.

Ansehen:

Durch die strengen Vorgaben der Erzeugergemeinschaft „Abensberger Qualitäts-Spargel“ (<http://www.qualitaetsspargel.de/index.php/erzeuger/qualitaetsordnung>) hinsichtlich Anbau und Aufbereitung des Spargels, die teils weit über den gesetzlichen Standards liegen, wurde über Jahrzehnte hinweg ausschließlich qualitativ hochwertiger „Abensberger Spargel“ am Markt angeboten. Hieraus resultieren eine hohe Reputation und Ansehen dieses Erzeugnisses beim Verbraucher. Dieses Ansehen wird auch durch offizielle Preisdaten belegt. So kann „Abensberger Spargel“ am Markt im Vergleich höhere Preise erzielen als andere Spargelherkünfte.

Der Betriebszweig Spargel auf einer Fläche von heute ca. 210 ha ist inzwischen zu einem der bedeutendsten Wirtschaftsfaktoren in der Region Abensberg geworden.

Die im geografischen Gebiet ansässigen Erzeuger geben ihr Wissen und ihre Erfahrung im Spargelbau seit über 70 Jahren von Generation zu Generation weiter. Dieses Wissen und diese Erfahrung sorgen für beste Qualitäten, die Grundlagen für eine erfolgreiche Vermarktung sind.

Die Spargelsaison ist in der Region „fünfte Jahreszeit“ und lockt viele Tagesausflügler und Touristen aus nah und fern an. Sowohl private Küchen als auch die Gastronomie stellen in dieser Zeit Spargel kulinarisch in den Mittelpunkt. Einheimische und Besucher, die anlässlich der Spargelzeit nach Abensberg strömen, werden mit immer kreativeren Rezepten überrascht. Wochen- und Spargelmärkte erzielen in dieser Zeit einen Großteil ihres Umsatzes mit Spargelprodukten.

Seit 1996 wird jedes Jahr eine Abensberger Spargelkönigin gekrönt. Sie nimmt zahlreiche Termine mit Funk, Presse und Fernsehen wahr und trägt den guten Namen des „Abensberger Spargels“ weit über die Region hinaus.

**Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation:**

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

Markenblatt Heft 19 vom 14. Mai 2010, Teil 7a-aa, S. 8178

<http://register.dpma.de/DPMAregister/geo/detail.pdfdownload/13351>

---