

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 288/09)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates ⁽¹⁾ 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

„WALBECKER SPARGEL“

EG-Nr.: DE-PGI-0005-0857-08.02.2011

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

1. Name:

„Walbecker Spargel“

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:

Frischer weißer, grüner oder violetter Spargel (*Asparagus officinalis*). Die essbaren Stangen werden in ungeschältem oder geschältem Zustand zum Verkauf angeboten. „Walbecker Spargel“ wird nach den Regeln der guten fachlichen Praxis erzeugt. Beim Verkauf muss er in ungeschälter Form mindestens dem UNECE-Standard FFV04 (*Asparagus*) entsprechen.

Die Länge der Stangen beträgt bei Bleichspargel maximal 22 cm. Der Spargel muss ganz und unbeschädigt sein. Er muss frei sein von Fäulnis und Schäden, frisch in Geruch und vom Aussehen.

Walbecker Spargel ist einzigartig aufgrund seiner Feinfaserigkeit, dem leicht nussigen und intensiven Spargelgeschmack und der Zartheit der Spargelstangen.

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 „Walbecker Spargels“ vom Anbau bis zur Ernte muss im abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen.

Der Anbau beginnt mit der sachgerechten Bodenvorbereitung vor der Pflanzung. Das Spargelland wird dazu mit entsprechenden Humusanteilen versorgt (Gründünger, Kompost). Es wird ein Jahr vorbereitet, wobei der Boden 80 Zentimeter tief umgegraben wird, damit die Pflanzen tief wurzeln und sich optimal entwickeln können. Das Setzen der Spargelpflanzen erfolgt in der Regel Mitte April, bei einem frühen Frühlingsbeginn auch im März. Die Erdwälle werden dabei von Wurzelresten und Steinen sorgfältig gereinigt, damit solche harten Bestandteile das gerade Wachstum der Spargelstangen nicht behindern.

Nach zweijähriger Wachstumsphase wird im dritten Jahr die Spargelanlage erstmals beerntet.

Erfolgt der Spargelanbau unter schwarzweißer Folie, muss strikt darauf geachtet werden, dass bei intensiver Sonneneinwirkung die Folie rechtzeitig von Schwarz auf Weiß gewendet wird, um Qualitätsverluste durch matschige Spargelköpfe zu vermeiden.

⁽¹⁾ ABl. L 93 vom 31.3.2006, S. 12.

Bei beernteten Spargelanlagen darf Stickstoffdüngung nur nach Ende der Erntezeit aufgebracht werden. Ca. 21 Tage vor Ende der Spargelsaison werden Bodenproben entnommen, damit man feststellen kann, was dem Boden fehlt, um eine entsprechende Stickstoffdüngung nach der Ernte vorzunehmen. Zur Förderung der Qualität und des Wachstums werden Kulturmaßnahmen, wie eine schonende Bodenbearbeitung und eine angepasste Düngung, u. a. mit Magnesium und Kalidünger, durchgeführt.

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

Verpackung

Der Inhalt je Packstück muss gleichmäßig sein. Jede Einheit darf nur Spargel aus der für die Erzeugung von „Walbecker Spargel“ zugelassenen Region enthalten. Der in einer Packeinheit enthaltene Spargel muss von derselben Güte, Farbgruppe und Größe sein. Der sichtbare Teil des Packstücks muss repräsentativ für den Gesamtinhalt sein.

Walbecker Spargel wird zur Qualitätserhaltung einer Schockkühlung unterzogen. Spätestens vier Stunden nach der Ernte muss er in Brunnen- oder Eiswasser mit einer Temperatur von 1 bis 12 Grad heruntergekühlt werden. Er soll möglichst schnell zum Verkauf gelangen. Er darf möglichst nicht länger als drei Tage lagern, dies im Kühlhaus bei 1 bis 4 Grad.

Die Kühlkette darf beim Erzeuger nur kurzzeitig unterbrochen werden zum Abpacken, Anliefern, Ausliefern.

Aufbereitungs-, Kühl- sowie ggf. Verkaufsräume müssen den hygienischen Anforderungen entsprechen.

3.7 Besondere Vorschriften für die Etikettierung:

—

4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets:

Das Anbauggebiet für „Walbecker Spargel“ liegt im Nordwesten des deutschen Bundeslandes Nordrhein-Westfalen. Es erstreckt sich entlang der deutsch-niederländischen Grenze. Im Westen ist die Grenze des Gebietes identisch mit der der Staatsgrenze. Im Norden ab dem Schnittpunkt von Staatsgrenze und der Autobahn A 57 folgt die Grenze der A 57 nach Osten. Am Schnittpunkt von A 57 und Bundesstraße B9 knickt die Grenzlinie nach Südosten ab und folgt der B 9 bis zum Schnittpunkt B 9/B 58. Dort knickt die Grenze des Erzeugungsgebiets nach Südwesten ab, indem sie der B 58 folgt. Ab dem Schnittpunkt der B 58 mit der Landstraße L 221 folgt die Grenze der L 221 bis zur deren Schnittpunkt mit der Autobahn A 61. Sodann folgt die Grenze der A 61 bis zum Schnittpunkt A 61/Staatsgrenze.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:

5.1 Besonderheit des geografischen Gebiets:

Das Erzeugungsgebiet ist Teil der Niederrheinischen Tiefebene. Es zeichnet sich durch Klimabedingungen aus, die für den Spargelanbau ideal sind. Gerade in den wichtigen Monaten März, April, Mai und Juni fallen für den Spargelwuchs Niederschläge in der erforderlichen Menge bei durchweg milden Temperaturen.

Das Erzeugungsgebiet zeichnet sich durch sandige, im Südosten auch lehmige und Lössböden aus. Die traditionell für den Spargelanbau gewählten Flächen sind durch Böden mit hohen Sandanteilen charakterisiert. Die Sandanteile sind Dünensande der Maas-Niers-Düne. Die Bodenstruktur zwischen den Flüssen Niers und Maas hat sich in der Eiszeit entwickelt. Sie ist charakterisiert durch stellenweise leicht sandige, luft- und regendurchlässige mineralhaltige Böden mit leichtem Lössgehalt, größeren Humusanteilen, und gutem Kalkgehalt. Diese Böden wurden von den Bauern im Erzeugungsgebiet traditionell als großer Nachteil gegenüber den fetten Böden in den umliegenden Gegenden von Pont, Nieuwkerk, Aldekerk und auf der Baersdonk angesehen, die generell für den Nutzpflanzenanbau besser geeignet sind als die Böden im geografischen Gebiet. Die Böden im geografischen Gebiet sind aber speziell für Spargelanbau ideal.

5.2 Besonderheit des Erzeugnisses:

Walbecker Spargel, der nur frisch in den Formen weißen, grünen oder violetten Spargels vermarktet werden darf, ist einzigartig aufgrund seiner Feinfaserigkeit, dem leicht nussigen und intensiven Spargelgeschmack und der Zartheit der Spargelstangen. Die ortansässigen Produzenten verfügen über ein besonderes Know-how beim Spargelanbau, das durch die richtige Bodenvorbereitung und Pflanzung sowie die Wahl des Erntezeitpunkts sicherstellt, dass Walbecker Spargel von besonders schönem, geradem Wuchs und guter Konsistenz ist. Der Walbecker Spargel verfügt aufgrund der langen Tradition und seiner besonders guten Eigenschaften über ein hervorragendes, weit über das Erzeugungsgebiet hinausreichendes Ansehen.

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 Feinfaserigkeit, der nussige und intensive Geschmack der Spargelstangen und deren Zartheit und ihr gerader Wuchs werden bestimmt durch die idealen Bodenverhältnisse im Walbecker Gebiet und die Klimabedingungen der niederrheinischen Tiefebene. Gerade bei Spargel gibt es eine besonders enge Verbindung zwischen Produkteigenschaften und natürlichen Bedingungen. Denn zu 70 Prozent hängt der Geschmack des Spargels vom Boden ab, zu 20 Prozent davon, wie er bearbeitet und gedüngt wird und nur zu 10 Prozent von der Spargelsorte. So erhalten die für den Spargelanbau bevorzugten mit Humus angereicherten Dünensande gerade in den Monaten März, April Mai und Juni ausreichende Niederschläge bei durchweg milden Temperaturen. Zum anderen garantieren die Regeln der guten landwirtschaftlichen Praxis die Qualität der Erzeugnisse.

Das über mehrere Generationen aufgebaute Know-how der Produzenten beim Spargelanbau, insbesondere was den richtigen Zeitpunkt der Pflanzung, des Erntebeginns, des Ernteendes, Art und Umfang des Einsatzes von Abdeckfolien und die kunstgerechte Vorbereitung des Erddamms sowie dessen Befreiung von Wurzelballen und Steinen und die durch Bodenproben abgesicherte Bestimmung des Düngerbedarfs begründen die besondere Qualität des Walbecker Spargels.

Walbecker Spargel genießt ein hervorragendes Ansehen. Der Jurist und Major a.D. Dr. Walther Klein-Walbeck, unternahm während der Inflationszeit im Jahr 1923 die ersten Versuche mit Spargelanbau rund um das Schloss Walbeck. Seine Erfolge weckten schnell das Interesse der ortsansässigen Landwirte, die auf den sandigen Böden mit anderen Feldfrüchten keine besonders guten Erträge erzielten. Im Herbst 1927 erklärten sich 33 Walbecker Landwirte bereit, im Frühjahr 1928 mit dem Spargelanbau zu beginnen. 200 Morgen Spargelland (50 Hektar) wurden in der ersten Saison bebaut. Am 01.01.1929 gründete Herr Dr. Walther Klein-Walbeck mit 55 Walbecker Spargelbauern die jetzige Antragstellerin, die Spargelbaugenossenschaft Walbeck und Umgegend e.G.. Seitdem erzeugen die in der Antragstellerin zusammengeschlossenen Landwirte auf genossenschaftlicher Basis Spargel und vermarkten ihn unter der Bezeichnung „Walbecker Spargel“. Von 1932 bis 1938 lieferte sie 36 000 Zentner Spargel zur Versteigerung nach Straelen, was für das ehemals arme Heidedorf Walbeck Erträge von 1,3 Mio. Reichsmark bedeutete. 1936 besuchten in der Spargelsaison gezählte 40 000 Spargelliebhaber das Dorf.

Während des zweiten Weltkriegs kam der Spargelanbau zum Erliegen. Nach der Währungsreform von 1948 begann der Spargelanbau von neuem. Heute zählt die Antragstellerin 50 Mitglieder, die 80 Hektar Spargel anbauen.

Das „Walbecker Heimatlied“ von Jakob (Text, 1935, Veröffentlichung, Niederrheinische Landeszeitung 5. Juli 1935) und seinem Sohn Helmut Schopmanns (Musik, 1977) zeigt die Bedeutung, die der Spargel für die Identität des Dorfes Walbeck und seine Umgegend hat:

„Kennst Du mein friedliches Walbeck nicht?

Das Spargeldorf an der Grenze?

Dort schießt der Spargel in Sonnenlicht

alljährlich im taufrischen Lenze.“

Alljährlich wird anlässlich des zweitägigen Spargelfestes bei einem großen Festumzug die für ein Spargeljahr amtierende Spargelprinzessin, auf einem Festwagen thronend, den Zuschauern präsentiert. Sie ist die Repräsentantin des Spargeldorfes Walbeck in Funk und Fernsehen, auf Messen und auf zahlreichen Volksfesten im niederrheinischen Raum.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation:

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

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