

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

(2011/C 191/11)

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
„SCHWÄBISCHE SPÄTZLE/SCHWÄBISCHE KNÖPFLE“****EG-Nr.: DE-PGI-0005-0738-02.02.2009****g.g.A. (X) g.U. ()****1. Name:**

„Schwäbische Spätzle“/„Schwäbische Knöpfle“

2. Mitgliedstaat oder Drittland:

Deutschland

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

Klasse 2.7 Teigwaren

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

Bei Schwäbische Spätzle/Schwäbische Knöpfle handelt es sich um eine Eierteigware aus Frischei mit Hausmachercharakter, unregelmäßiger Form und rauer, poriger Oberfläche, bei welcher der zähe Teig direkt in kochendes Wasser/Wasserdampf eingebracht wird. Die beiden Namen bezeichnen im allgemeinen Sprachgebrauch dasselbe Erzeugnis mit identischer Teiggrundlage und sind untereinander austauschbar. Die Form der Eierteigware variiert dabei von dick nach dünn und von lang nach kurz. Eine Abgrenzung ist kaum möglich, die Übergänge sind unscharf und werden regional auch unterschiedlich interpretiert.

Beschaffenheitsmerkmale

Farbe/Aussehen: Natürlich, goldgelb-hellgelb.

Form: Eierteigware mit unregelmäßiger Form; raue und porige Oberfläche; Hausmachercharakter; Form variiert zwischen dünn und dick, länglich und kurz.

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

Konsistenz/Textur: Bissfest, kochfest/nicht verklebend, mit rauer Oberfläche.

Ei-Qualität: Frischei, entsprechend den Leitsätzen für Teigwaren.

Ei-Gehalt je kg Grieß/Mehl: Schwäbische Spätzle/Schwäbische Knöpfe trocken: mind. 2 Eier/kg Grieß, in der Regel werden 4 oder 6 Eier/Kg Grieß zugegeben;

Schwäbische Spätzle/Schwäbische Knöpfe frisch: mind. 8 Eier/kg Grieß und Mehl.

Grießqualität: Hartweizengrieß oder Dinkelmehl.

Mehlqualität bei frischen Spätzle: Weizen- oder Dinkelmehl

Wasserqualität: Frisches Trinkwasser.

Salz: Optional, max. 1 %.

Gewürze, Kräuter, Spinat: Optional.

Zitronensäure: bei frischen Schwäbische Spätzle/Schwäbische Knöpfe optional.

3.3 Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse):

Die Zutaten zur Herstellung von Schwäbische Spätzle/Schwäbische Knöpfe (trocken) sind Grieß, Frischei, Trinkwasser. Optional können Salz (max. 1 %), Gewürze, Kräuter und Spinat zugesetzt werden. Bei frischen Schwäbische Spätzle/Schwäbische Knöpfe kann optional Zitronensäure zugesetzt werden, ferner kann der Grieß durch Mehl ganz oder teilweise ersetzt werden.

3.4 Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs):

—

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

Zur Gewährleistung der Authentizität des traditionsreichen und regionaltypischen Erzeugnisses und einer gleich bleibend hohen Qualität muss die Herstellung von Schwäbische Spätzle/Schwäbische Knöpfe im abgegrenzten geografischen Gebiet stattfinden. Die Herstellung von Frischteigwaren und Trockenteigwaren erfolgt bis zur Kühlung bzw. Trocknung nach denselben Erzeugungsschritten. Traditionell werden Schwäbische Spätzle/Schwäbische Knöpfe von Hand geschabt, erst seit Anfang des 20. Jahrhunderts kam die maschinelle Verarbeitung von Schwäbische Spätzle/Schwäbische Knöpfe auf. Die Zutaten werden gemischt und die Masse solange geknetet, bis der Teig zäh wird. Seit Einführung der Teigknetmaschinen ist dieser Vorgang weitgehend mechanisiert. Der Teig wird ausgeformt, in ein Kochbad oder Wasserdampf gegeben. Die Konsistenz des Teiges, die richtige Kochtemperatur und Zeit erfordern Fingerspitzengefühl und Erfahrung, die sich nur schwer standardisieren lassen. Hierbei kommt den handwerklichen Fertigkeiten der Hersteller und dem regional vorhandenen Know-how zur Verarbeitung eine besondere Bedeutung zu. Bei Trockenteigware werden die entstandenen Schwäbische Spätzle/Schwäbische Knöpfe vorgetrocknet und anschließend getrocknet, bei Frischteigwaren erfolgt ggf. eine Kühlung eine Pasteurisation und anschließend eine Kühlung auf 2-7 °C.

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

—

3.7 Besondere Vorschriften für die Etikettierung:

—

4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets:

Das geografische Gebiet Schwaben umfasst ganz Baden-Württemberg sowie den gesamten Regierungsbezirk Schwaben des Freistaates Bayern.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:

5.1 Besonderheit des geografischen Gebiets:

Schwäbische Spätzle/Schwäbische Knöpfle haben im geografischen Gebiet eine jahrhundertlange Tradition der Herstellung und eine große Bedeutung für die Schwäbische Küche. Hierbei kommt den handwerklichen Fertigkeiten der Hersteller und dem regional vorhandenen Know-how zur Verarbeitung eine besondere Bedeutung zu. Traditionell werden Spätzle von Hand geschabt, handgeschabte Spätzle vom Brett gelten bis heute als besonderes Gütesiegel. Aus arbeitsökonomischen Gründen kam im geografischen Gebiet bereits seit Anfang des 20. Jahrhunderts die maschinelle Verarbeitung von Schwäbische Spätzle/Schwäbische Knöpfle mit Hausmachercharakter, d. h. wie von Hand geschabt, auf. Erste aus der Praxis hervorgegangene Patente wurden angemeldet (vgl. z. B. Deutsches Reichpatent 471046) um die Authentizität und den Hausmachercharakter von Schwäbische Spätzle/Schwäbische Knöpfle zu erhalten. Mehrere Ausstellungen dokumentieren das traditionelle Wissen zur Herstellung in der Region Schwaben von den Anfängen bis zur Gegenwart (vgl. „Spätzle und Knöpfle — Geschichte(n) rund um das Leibgericht der Schwaben“, Blickfang: Alte Zeiten, Ofterdingen; „Spätzle — Schaben, pressen, hobeln“, Freilichtmuseum Beuren). Zahlreiche Kochwettbewerbe und mehrere Weltrekorde im Spätzleschaben unterstreichen die Besonderheit des geografischen Gebietes im Zusammenhang mit den menschlichen Faktoren. Das Know-how der dort lebenden Menschen zur Herstellung wurde von einer Generation zur nächsten weitergegeben und spielt eine bedeutende Rolle für die späteren Eigenschaften des Erzeugnisses. Die Tradition der Spätzleherstellung in Schwaben lässt sich bis ins 18. Jahrhundert zurückverfolgen. Im Jahr 1725 fasste der Württembergische Rat und Leibarzt Rosino Lentilio „Knöpflein“ und „Spazen“ als „alles was aus Mehl zubereitet wird“ zusammen. Damals war Dinkel im schwäbisch-alemannischen Raum weit verbreitet. In der kleinbäuerlich strukturierten und von Armut geprägten Region erfreute sich das anspruchslose Getreide, welches auch auf kargen Böden gedeiht, großer Beliebtheit. Weil Dinkelmehl viel Klebereiweiß enthält, sodass der Teig in Notzeiten auch ohne die Zugabe von Eiern gelang, wurde zur Herstellung von Schwäbische Spätzle/Schwäbische Knöpfle primär Dinkel verwendet. Bekanntheit erlangten die Spätzle auf der Münsinger Alb. Mit Beginn der Industrialisierung und fortschreitendem Wohlstand avancierten die Schwäbische Spätzle/Schwäbische Knöpfle von der ordinären Alltagskost zur kulinarischen Spezialität an Festtagen. In der Beschreibung eines schwäbischen Bauerndorfes aus dem Jahr 1937 werden Spätzle als Festspeise genannt. Ein Jahr zuvor erhob der Heimatdichter Sebastian Blau Spätzle zum Symbol regionaler Identität der Schwaben: „... die Spätzle sind das Fundament unserer Küche, der Ruhm unseres Landes, ... das A und O der schwäbischen Speisekarte ...“. Im geografischen Gebiet gerade an ansonsten von der Natur benachteiligten Standorten ermöglichten die traditionellen regionalen Herstellungsverfahren und die hoch entwickelten handwerklichen Fertigkeiten zur Spätzleherstellung die Herstellung eines hochwertigen Produktes. Schwäbische Spätzle/Schwäbische Knöpfle werden heute in Schwaben von nahezu allen Teigwarenherstellern und Gastronomen im Sortiment geführt und seit den achtziger Jahren auch erfolgreich exportiert. Für die im geografischen Gebiet lebenden Menschen haben sie eine identitätsstiftende Bedeutung erlangt. Die große Bedeutung von Schwäbische Spätzle/Schwäbische Knöpfle für die Schwäbische Küche belegt u.a. der 1827 erstveröffentlichte Roman „Die Geschichte von den sieben Schwaben“, dem zufolge im Schwabenland die Gewohnheit bestehe, „dass man täglichs Tags fünf Mal ißt, und zwar fünf Mal Suppe, und zwei Mal dazu Knöpfle oder Spätzle“. Elise Henle erläutert 1892, dass es sich für eine Frau in Schwaben gezieme die Herstellung von Spätzle zu beherrschen: „s isch koi richtigs Schwobe-Mädla, des net Spätzla kocha ka“. Für die Neuzeit zählt der schwäbische Autor Siegfried Ruoff in dem Kochbuch „Schwäbische Spätzleküche“ über 50 verschiedene Spätzlerezepte für die Region Schwaben auf.

5.2 Besonderheit des Erzeugnisses:

Bei Schwäbische Spätzle/Schwäbische Knöpfle handelt es sich im Unterschied zu anderen Teigwaren um eine Eierteigware aus Frischei mit Hausmachercharakter, unregelmäßiger Form und rauer, poriger Oberfläche, bei welcher der zähe Teig direkt in kochendes Wasser/Wasserdampf eingebracht wird — wobei ihre Form zwischen dünn und dick, länglich und kurz variiert. Als einzige Teigwaren werden sie bereits während der Produktion zum ersten Mal gekocht. Ihr feuchter Teig wird dabei entweder durch Lochbleche gedrückt oder er tropft durch diese Bleche ins Kochbad. Evtl. wird der Teig während dieses Vorgangs geschnitten.

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.):

Der ursächliche Zusammenhang zwischen der Besonderheit von Schwäbische Spätzle/Schwäbische Knöpfle und ihrem geografischen Ursprung ergibt sich aus dem besonderen Ansehen, das jene infolge

ihrer Herkunft genießen. Es handelt sich hierbei um traditionsreiche regionaltypische Teigwarenspezialitäten aus dem schwäbischen Raum, die insbesondere in der Region, aber auch darüber hinaus bekannt sind und geschätzt werden. Dies wird zum einen durch die Mehrzahl der bei der nationalen Behörde eingegangenen Stellungnahmen sowie einer Verbraucherbefragung aus dem Jahr 2002 bestätigt.

Zum anderen belegen zahlreiche Fundstellen in der Literatur, in Presseartikeln und regionalen Kochbüchern die fundamentale Bedeutung und Wertschätzung, die den Spätzle/Knöpfe in der schwäbischen Küche — als „schwäbisches Nationalgericht“ — zukommt.

Schwäbische Spätzle/Schwäbische Knöpfe werden heute in Schwaben von nahezu allen Teigwarenerstellern und Gastronomen im Sortiment geführt und seit den achtziger Jahren des vergangenen Jahrhunderts auch erfolgreich exportiert. Das hohe Ansehen von Schwäbische Spätzle/Schwäbische Knöpfe beruht vor allem auf dem traditionellen regionalen Herstellungsverfahren und den hoch entwickelten handwerklichen Fertigkeiten zur Spätzleherstellung in der Region Schwaben, wobei handgeschabte Spätzle eine besondere Wertschätzung genießen. Auch die maschinelle Herstellung erfordert Fingerspitzengefühl und Erfahrung, so dass den handwerklichen Fertigkeiten der Hersteller und dem regional vorhandenen Know-how zur Verarbeitung auch insoweit eine besondere Bedeutung zukommt. Es kann somit davon ausgegangen werden, dass das Renommee der Schwäbische Spätzle/Schwäbische Knöpfe eng mit der Herkunftsregion verbunden ist.

Schwäbische Spätzle/Schwäbische Knöpfe haben beim Verbraucher einen hohen Bekanntheitsgrad erlangt und genießen aufgrund ihrer regionalen Herkunft ein besonderes Ansehen, das auf ihrer langen Tradition als Spezialität der Region Schwaben und den dort entwickelten handwerklichen Fertigkeiten zur Spätzleherstellung beruht — wobei handgeschabte Spätzle als besonderes Gütezeichen gelten. Bereits eine 1965 durchgeführte bundesweite Befragung durch die Konsumgenossenschaft Stuttgart e.G. belegt für die Regionen Stuttgart und Reutlingen die höchste Wertschätzung für Spätzle. Auch ist die schwäbische Literatur reich an Gedichten rund um das Leibgericht der Schwaben, wie beispielsweise das 1838 im Schwarzwälder Boten veröffentlichte Gedicht „Das Lob der Schwabenknöpfe“, das Gedicht „Schwäbische Leibspeisa“ oder das „Spätzles-Lied“. Ferner finden Schwäbische Spätzle/Schwäbische Knöpfe ihre Erwähnung in zahlreichen Festen und Bräuchen und werden auch touristisch in Form von Spezialitätenwochen oder Kursen, Seminaren und Wettbewerben zum Spätzleschaben vermarktet. In jüngerer Zeit kommt Schwäbische Spätzle/Schwäbische Knöpfe auch die Rolle als kulinarischer Botschafter der Region Schwaben zu.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation:

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

Markenblatt Heft 21 vom 23. Mai 2008, Teil 7a-aa, S. 33858

(<http://www.register.dpma.de/DPMAregister/geo/detail.pdfdownload/127>)
