

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 367/06)

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**„STROMBERGER PFLAUME“****EG-Nr.: DE-PDO-0005-0841-03.01.2011****g.g.A. () g.U. (X)****1. Name:**

„Stromberger Pflaume“

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:

Als Stromberger Pflaume dürfen ausschließlich im geografischen Gebiet erzeugte Früchte bezeichnet werden, die von Hauszwetschgenbäumen stammen. Die Hauszwetschge ist eine sehr alte, mittelspäte Sorte der Zwetschge (lat. *Prunus domestica* subsp. *domestica*), auch Zwetsche oder Quetsche, österreichisch Zwetschke). Die Zwetschge wiederum ist eine Unterart der Pflaume. Die Pflaume gehört zur Familie der Rosengewächse (*Rosaceae*) und zählt zum Steinobst. Im Gegensatz zur Pflaume ist die Zwetschge weniger rundlich, hat Enden mit deutlichen Spitzen, eine mehr ins Dunkelblaue gehende Farbe, eine stärker ausgeprägte Naht und lässt sich leichter vom Stein lösen.

Die volle Reife der Früchte ist Ende August bis Mitte September erreicht. Die Frucht ist dann gut ausgefärbt. Sie ist eine im Verhältnis zu anderen Zwetschgen mittelgroße, länglich ovale Frucht. Die Größe beträgt mindestens 24 mm im Querdurchmesser. Das Steingehäuse ist flach oval mit mittelbrauner Farbe. Das Fruchtfleisch hat eine feine und pralle Struktur und ist gleichmäßig von gelblicher bis orangener Farbe. Es lässt sich im Reifezustand gut vom Stein lösen. Die einzelnen Früchte haben ein Gewicht von bis zu 30 g. Das Verhältnis zwischen der Masse des Fruchtfleisches und der Masse des Steins ist mindestens 3:1. Frische, vollreife Früchte haben einen Gesamtzuckeranteil von mindestens 6 %.

Die Stromberger Pflaume zeichnet sich durch mildaromatischen Geschmack, ausgewogenes Süße-Säure-Verhältnis, niedrigen Wasseranteil und fehlende Neigung zur Ausbildung von Bitterstoffen aus.

(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:

Alle Erzeugungsschritte vom Pflanzen des Setzlings (zwei- bis dreijähriger Baum), das Wachsen mit dem Erziehungsschnitt des Baumes bis zur Ernte der Früchte, ihr Sortieren sowie das Abfüllen in Transport- oder Verkaufsbehälter müssen im geografischen Gebiet stattfinden. Die Stromberger Pflaume wird überwiegend mit hochstämmigen Bäumen erzeugt.

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:**

Der Ortsteil Stromberg der Gemeinde Stadt Oelde zuzüglich einer um die Grenze des Ortsteils herumlaufenden Zone von 500 m Breite. Durch diese 500 m breite Zone erfasst das Gebiet kleine Teile der Gemeinden Wadersloh (Kreis Warendorf), Langenberg (Kreis Gütersloh) und Rheda-Wiedenbrück (Kreis Gütersloh).

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

5.1 *Besonderheit des geografischen Gebiets:*

Die Haupteinflussfaktoren für die Qualität und das Aroma der Pflaumen sind das durch die Höhenlage beeinflusste örtliche Klima, die niederschlagreiche Vegetationsperiode, das Gelände-Relief, hier ganz besonders die Hangneigung und die Bodengüte in Verbindung mit der Hydrologie, insbesondere dem Grundwasserstand. Darüber hinaus hat der Zwetschgenanbau im Erzeugungsgebiet eine sehr lange Tradition, die besondere Fertigkeiten bei der Erzeugung begründet hat.

a) *Die Bodenbeschaffenheit*

Das Erzeugungsgebiet ist für den Pflaumenanbau besonders gut geeignet. Es gehört großräumig zum Norddeutschen Tiefland. Es liegt in der Münsterländer Bucht (synonym: Westfälische Bucht), einer Tieflandbucht mit vereinzelt Höhen, die zwischen dem Teutoburger Wald und dem Nordrand des Rheinischen Schiefergebirges gelegen ist. In dieser Bucht liegen die Beckumer Berge. Auf einer dieser Höhen, und zwar im östlichen Bereich, liegt das Anbaugbiet der Stromberger Pflaume auf einer Höhenlage zwischen 90 m und 151 m über NN.

Die Bodenschichten in den Beckumer Bergen und im Erzeugungsgebiet gründen in einer Tiefe zwischen 1,50 m und 2,00 m überwiegend auf Tonmergelstein. Darunter finden wir stellenweise anstehendes massives Gestein aus Tonsteinen des Jura, durchzogen von mächtigen Grundwasserleitern, deren Wasser teilweise angespannt ansteht und bei bestimmter Bodenformation punktuell oberirdisch zutage tritt. Darüber lagert eine Schicht von lehmigem Ton und Mergel in einer Mächtigkeit von 3 dm bis 5 dm, die wiederum von einer Schicht von 2 dm bis 5 dm aus rohem kräftigem bis schwerem Lehm, z.T. tonig, kalkhaltig, überlagert wird. Die obere Schicht von 2 bis 3 dm wird gebildet von humosem schwachsandigem bis kräftigem Lehm. Diese tiefgründige und schwere Bodenstruktur hält die Bodenfeuchtigkeit sehr lange auch in trockenen Jahren.

b) *Das Klima*

Die Westfälische Bucht liegt in einem maritim geprägten Bereich mit kühleren Sommern und milderem Winter. Das Klima wird wesentlich von der Nordsee und den angrenzenden Mittelgebirgen (Teutoburger Wald, Eggegebirge, Sauerland) beeinflusst. Die überwiegende Hauptwindrichtung West/Nordwest trägt ausreichend feuchte und warme Luftmassen heran. Die durchschnittlichen Niederschläge betragen im Mittel 767 mm (1976 = 561 mm; 1998 = 998 mm). Die Monatsmittel der Lufttemperatur erreichen im langjährigen Durchschnitt (1961-1990) in der zum Atlantik hin geöffneten Westfälischen Bucht noch Pluswerte um 1,5 °C im kältesten Monat Januar und steigen im wärmsten Monat Juli auf Werte um 18 °C.

Im Anbaugebiet Stromberg liegt das Jahresmittel der Lufttemperatur um 10 °C und damit in Folge der Höhenlage der Beckumer Berge eine Halbgradstufe unter dem Mittel der Westfälischen Bucht (10,5 °C).

c) Die menschlichen Faktoren

In Stromberg hat der Pflaumenanbau Tradition seit etwa 1790. Die hügelige Landschaft bot sich in der Historie den Landwirten als ideale Nutzfläche für die Weidewirtschaft und den Anbau von Pflaumenbäumen, da das Ackern an den Hängen mit erheblichen Schwierigkeiten verbunden war. Früher standen die Pflaumenbäume in Streuobstwiesen und Randreihen, in heutiger Zeit werden sie eher in Plantagen gepflanzt.

5.2 Besonderheit des Erzeugnisses:

a) Die maßgeblichen Eigenschaften

Die Stromberger Pflaume ist bei einem Mindestquerdurchmesser von 24 mm etwas kleiner als viele andere Hauszwetschgen.

Sie ist saftig, ohne dabei jedoch wässrig zu sein und hat einen frischen süßen Geschmack mit milder feiner Säure. Das macht sie ideal für den Frischverzehr. Der hohe Zuckergehalt und die leichte Ablösbarkeit des Fruchtfleisches vom Stein machen die Stromberger Pflaume ideal für die Weiterverarbeitung durch Kochen, Backen, Trocknen oder Brennen. Gute Backeigenschaften garantiert die feste Konsistenz der Stromberger Pflaume. Sie verläuft nicht beim Backen, ihre Haut wird nicht zäh und bildet auch keine Bitterstoffe beim Erhitzen. Aufgrund des im Vergleich zu anderen Zwetschgen niedrigeren Wassergehaltes sind die Trocknungszeiten wesentlich kürzer. Ihr Aroma ist nicht nur auf den höheren Gehalt an löslichen Feststoffen sondern auch auf ein höheres Verhältnis von löslichen Feststoffen zur Säure zurückzuführen. Sie ist gut durchgefärbt.

b) Das Produkt verfügt über ein besonderes Ansehen

Wegen des aromareichen Geschmacks und der guten Verarbeitungseigenschaften ist die Stromberger Pflaume weit über die Stadtgrenzen bekannt. Nach einem Artikel aus „Die Glocke“ vom 4. Oktober 1940 sind bei guten Ernten bis zu 2 500 t Pflaumen ins Ruhrgebiet und im Münsterland verkauft worden. Bei diesen Zahlen ist zu bedenken, dass der Ortsteil Stromberg heute gerade 4 600 Einwohner und eine Fläche von etwa 23,75 km² hat. In dem sehr guten Jahr 2000 wurden ca. 1 500 t geerntet.

Aufgrund des großen Interesses an der Stromberger Pflaume wurde 2004 der 1. Stromberger Pflaumenmarkt ins Leben gerufen. Dieser wird jedes Jahr sehr gut angenommen. Im Durchschnitt kommen 15 000 Besucher nach Stromberg. Zum ersten Mal wurde 2004 beim 1. Stromberger Pflaumenmarkt die erste deutsche Pflaumenkönigin gekrönt. Das besondere Ansehen und das tatsächliche Vorhandensein der besonderen Eigenschaften des Produktes werden belegt durch seine Historie:

Ludwig Niedieck begründete die Tradition des Pflaumenanbaus in Stromberg ab etwa 1790 (150 Jahre vor 1940: Johan Koberg, „Die Stromberger Zwetsche im Wandel der Zeit“, Die Glocke, 4. Oktober 1940). Er soll — so jedenfalls die durch zahlreiche Indizien gestützte Vermutung — als Kaufmann einige Pflaumenbäume aus Südfrankreich eingeführt haben. Im Artikel von Elisabeth Reckmann „Dahmals, als die Dörröfen rauchten“ (Heimatblätter der Glocke, 17. Oktober 1972) heißt es:

„Am Abhang längs eines Weges vom Hof Bettmann zur fünften Kreuzwegstation sollen einige Bäume gestanden haben, deren Alter auf 200 Jahre geschätzt wurde. Die wurzelechten Aufschläge fanden in Gärten, an den Straßen und Wegen rasche Verwendung. Die Neuanpflanzungen entwickelten sich zu einer Anlage von geschlossenen Kulturen (...)“.

In den Westfälischen Nachrichten vom 20. Oktober 1949 ist im Artikel „Stromberger gründen einen Pflaumenverein“ die Geschichte der beiden gebürtigen Stromberger Franz Stanlein und Heinrich Hungerkötter erzählt, die das Schicksal in das 25 km entfernte Warendorf verschlagen hatte. Jedes Jahr, etwa ab Ende des 19. bis in die dreißiger Jahre des 20. Jahrhunderts, fuhren sie mit Pferdewagen in ihre Stromberger Heimat und holten von dort für sich und viele andere Warendorfer Stromberger Pflaumen. 1931 gründeten sie zu diesem Zwecke sogar eigens einen Verein, den Verein der Pflaumenbrüder.

Im Jahre 1818 bereits hatte das Örtchen Stromberg bei 1 341 Einwohner 30 000 Pflaumenbäume (Artikel „Alte Tradition mit lila Früchtchen treibt Blüten“ aus „Die Glocke“ vom 28. August 1992). Im Jahre 1940 war Stromberg die Gemeinde mit den relativ meisten Obstbäumen in Deutschland (Die Glocke, 4. Oktober 1940, „Die Stromberger Zwetsche im Wandel der Zeit“).

Das Ansehen wird auch dadurch belegt, dass eine im Schutzgebiet ansässige Brennerei aus „Stromberger Pflaumen“, was sie auch werblich hervorhebt, einen „Stromberger Pflaumenbrand“ und einen Pflaumenlikör herstellt.

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 Stromberger Pflaume verdankt ihre Güte und Eigenschaften, darunter auch das Ansehen, überwiegend den geografischen Verhältnissen und den dortigen natürlichen und menschlichen Einflüssen. Sie ist das „Markenzeichen“ des Ortes Stromberg, wie es zutreffend im Artikel „Alte Tradition mit lila Früchtchen treibt Blüten“ aus „Die Glocke“ vom 28. August 1992 heißt. Der besondere Geschmack und die gute Durchfärbung der Frucht beruhen auf der Bodenbeschaffenheit und dem Klima.

a) Einfluss der Geologie

Die hügelige Landschaftsform und der tiefgründige humose Lehmboden bieten viele Vorteile für den Pflaumenanbau. Die Bäume stehen fest und tief verwurzelt im schweren Boden, der bei einem hohen Kalk- und Nährstoffgehalt und einem neutralen pH-Wert dazu führt, dass die Bäume langsam aber stetig mit der Feuchtigkeit, die im Boden reichlich vorhanden ist, versorgt werden und so auch schnell assimilierbare primäre Mineralien erhalten. Dies trägt dazu bei, den Aromagehalt zu erhöhen und die geschmackliche Qualität der Stromberger Pflaume zu verbessern.

Dies unterstützt auch die örtlich vorhandene Bodenwärme, die Wärmeleitfähigkeit und die Wärmekapazität der Böden. Diese erwärmen sich und erkalten auch langsamer als andere Böden und gleichen so Temperaturschwankungen besser aus. Dies beeinflusst das Mikroklima positiv.

Trotz relativ hoher Niederschlagsmengen kommt es wegen der Hangneigung, die das Erzeugungsgebiet sogar von den unmittelbar angrenzenden, überwiegend ebenen Flächen Westfalens unterscheidet, und der Hydrologie nicht zur Staunässe, die zu einem Absterben der Bäume führen könnte. Die relativ geringe Wasserdurchlässigkeit des Bodens und die überwiegenden Hanglagen bewirkt einen schnellen Wasserabfluss (keine Staunässe), was zur Optimierung des Wassergehalts der Früchte und damit auch der Konzentration der spezifischen Aromen beiträgt.

Der tiefgründige und schwere Boden sorgt durch seine Fähigkeit zur Speicherung von Feuchtigkeit in feuchten und auch in trockenen Jahren für die kontinuierliche Wasserversorgung der Pflaumenbaumwurzeln, was zur Folge hat, dass die Stromberger Pflaume einerseits kein Wasser einlagert und deshalb eine feste Konsistenz hat und andererseits auch bei Trockenheit saftig ist.

b) Einfluss des Klimas

Die jährlich relativ hohe Niederschlagsmenge löst aus dem Boden wichtige Mineralien und macht sie den Pflaumenbäumen verfügbar. Sie stellt sicher, dass die Früchte besonders saftig sind.

Das milde Klima vor allem in der kälteren Jahreshälfte lässt die Bäume frohwüchsig erscheinen und führt zu einer zeitigen Blüte im Frühjahr. Wegen der aufgrund der Höhenlage nicht so warmen Sommer ist die Reifezeit, verglichen mit anderen Obstanbaugebieten in Westfalen oder Süddeutschland oder in Südeuropa, eher lang. In dieser langen Reifezeit fördert der Wechsel der Sonneneinstrahlung mit der aufgrund der Höhenlage stärkeren nächtlichen Abkühlung die Bildung von Fruchtzucker und feinen Fruchtaromen, die der Stromberger Pflaume die typische, eigene und besonders aromatische Geschmacksnote verleihen. Die aufgrund der Höhenlage deutlicher als in anderen Anbaugebieten und auch als in der unmittelbaren Umgebung ausgeprägte Schwankung der Temperatur im Tag- und Nachtrhythmus bewirkt, dass die Stromberger Pflaumen besser ausgefärbt sind als Zwetschgen in anderen Anbaugebieten.

c) Die menschlichen Faktoren und die Eigenschaften sowie das Ansehen der Stromberger Pflaume

Um die lange Tradition des Pflaumenanbaues der Öffentlichkeit zu präsentieren, wird seit einigen Jahren in Stromberg sehr erfolgreich ein Pflaumenmarkt veranstaltet, was für die gute Qualität der Stromberger Pflaume spricht.

Besonderer Bedeutung beim Anbau der Stromberger Pflaume kommt dem Landwirt zu, der durch einfache aber wirksame Neuerungen der Anbau- und Erntemethoden eine optimale Anpassung des Anbaus an das Gebiet erreichte. Diese Neuerungen stellen nicht nur einen gelungenen Mittelweg zwischen neuen Anbauerfordernissen und der Tradition sowie der örtlichen Kultur dar, sondern führten auch zu einer Senkung des Betriebsaufwands, wie etwa der Anbau in Plantagen, -der Einsatz von technischen Hilfsmitteln beim Beschneiden der Bäume oder der Einsatz von moderner Erntetechnik. Eine besondere Herausforderung ist es, mit modernen Maschinen die schwer zugänglichen Hanglagen zu bewirtschaften. Dazu waren die Terrassierung der Hänge und der Umbau von Maschinen erforderlich.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation:

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

Markenblatt Heft 11 vom 19. März 2010, Teil 7a-aa, S. 4243

<http://register.dpma.de/DPMAregister/geo/detail.pdfdownload/13350>
