

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

(2015/C 329/05)

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

„BRABANTSE WAL ASPERGES“

EU-Nr.: NL-PDO-0005-01177-6.11.2013

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

1. Name

„Brabantse Wal asperges“

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Niederlande

3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels

3.1. Art des Erzeugnisses

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

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

Allgemeines

Als „Brabantse Wal asperges“ werden die essbaren Sprosse des in dem Gebiet Brabantse Wal angebauten Spargels bezeichnet. Der Name verweist ausschließlich auf frischen Spargel der Güteklasse 1.

„Brabantse Wal asperges“ sind die essbaren Sprosse der Spargelpflanze (*Asparagus officinalis*), die ungeschält oder geschält vermarktet werden.

„Brabantse Wal asperges“, der in der Güteklasse 1 in drei Sortierungen vermarktet wird, muss in Durchmesser und Farbe den folgenden Qualitätsmerkmalen entsprechen:

- A weiß = Durchmesser 16-22 mm,
- AA weiß = Durchmesser 22-28 mm,
- AAA weiß = Durchmesser 28+ mm.

Bei 10 % nach dem Gewicht einer Partie darf die Abweichung im Durchmesser nicht mehr als 1 mm betragen.

Der Spargel ist zwischen 20 und 24 cm lang. Je verkaufter Menge darf die Abweichung in der Länge nicht mehr als 2 cm betragen.

Spargel der Güteklasse 1 muss gerade gewachsen sein, ein gleichmäßig hellweißes Aussehen haben und mindestens 20 cm lang sein. Der Spargelkopf darf weder verfärbt noch geöffnet sein. Der Spargel darf nicht hohl sein und keine Schäden oder Rost (braune Flecken) aufweisen.

Organoleptische Merkmale

Geschmack

„Brabantse Wal asperges“ unterscheidet sich von anderem Spargel durch seinen leicht salzigen und so gut wie nie bitteren Geschmack.

Aussehen

Der Spargel hat ein hellweißes Aussehen.

⁽¹⁾ ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

3.3. Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)

—

3.4. Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen

Anbau und Ernte erfolgen ausschließlich durch die Erzeuger in dem geografischen Gebiet.

3.5. Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen

Um Qualität und Frische zu gewährleisten und die Tradition des Anbaugebiets zu wahren, muss der Spargel spätestens vier Stunden nach der Ernte bei 4 °C gekühlt werden.

Abgesehen vom Schälen des Spargels auf Wunsch der Abnehmer wird der Spargel nicht verarbeitet oder haltbar gemacht.

Zur Sicherstellung des Ursprungs und der Erkennbarkeit sowie zur Qualitätserhaltung wird der Spargel durch den Erzeuger verpackt. Unverpackter Spargel verliert 12 Stunden nach der Ernte durch Austrocknung und Verfärbung an Qualität.

Für den Verbraucher sowie das Hotel- und Gaststättengewerbe ist der Spargel in verschiedenen Gewichtseinheiten erhältlich: Ungeschält in Kunststoffsäcken oder geschält in verschlossenen (versiegelten) Kunststoffschalen.

3.6. Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen

Auf der Verpackung von Spargel, welcher als „Brabantse Wal asperges“ gekennzeichnet ist, wird ein Etikett mit dem g.U.-Logo der EU sowie dem nachfolgenden Logo angebracht.



4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Das abgegrenzte geografische Gebiet, in dem „Brabantse Wal asperges“ angebaut wird, liegt im Südwesten der Provinz Nordbrabant mit den Gemeinden Bergen op Zoom, Woensdrecht (die sogenannte Wouwse Plantage, einschließlich der Kalmthoutse Heide) und einem Teil von Steenbergen und Roosendaal. Dabei handelt es sich um das Brabantse Wal genannte Gebiet.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

„Brabantse Wal asperges“ hat eine milde, zarte Geschmacksstruktur mit wenigen bis keinen Bittertönen sowie einen salzigen bis mitunter leicht süßlichen Ansatz. Dank seines feinen Aromas und ohne dominante Gerüche eignet sich dieser Spargel für vielfältige Zubereitungsweisen und Kombinationen von Speisen. Aufgrund dieses Geschmacks unterscheidet er sich von anderem Spargel.

Der Name „Brabantse Wal asperges“ ist schon seit vielen Jahren unmittelbar mit dem geografischen Gebiet „Brabantse Wal“ verbunden. Das kulturhistorisch und geologisch geprägte Gebiet Brabantse Wal liegt in der südwestlichen Ecke Brabants. Das geografische Gebiet unterscheidet sich von dem Umland darin, dass es aufgrund der Anhäufung von Sandablagerungen höher gelegen ist („Wall“).

Der leichte, gut wasserdurchlässige Sandboden im Brabantse Wal bietet eine für den Anbau von „Brabantse Wal asperges“ günstige Bodenstruktur, da der Spargel wegen des geringen Widerstands des lockeren Sandbodens gut gedeihen kann.

Der Brabantse Wal gilt als ältestes Anbaugebiet in den Niederlanden, bis Ende der 1950er Jahre war Bergen op Zoom das größte Spargelanbaugebiet der Niederlande.

Das Anbaugebiet umfasst ca. 40 ha.

Das geografische Gebiet zeichnet sich durch ein mildes Seeklima aus. Das milde Seeklima wird stark durch den warmen Golfstrom im nahen Atlantik beeinflusst, der auch die Nordsee erwärmt. Dadurch entsteht ein vorherrschender westlicher bis südwestlicher Wind, der die relativ trockene salzige Seeluft von Zeeland über den Brabantse Wal trägt. Dieser Wind „prallt“ sozusagen auf den Brabantse Wal. Die in der salzigen Seeluft noch vorhandene Feuchtigkeit schlägt sich auf den Sandboden des Brabantse Wal nieder und verleiht „Brabantse Wal asperges“ auch seinen salzigen Geschmack.

Wasser ist einer der Faktoren, denen der Spargel seinen Geschmack verdankt. Das salzige Grundwasser, das einen natürlichen unterirdischen Abfluss von der Kalmthoutse Heide über den Brabantse Wal in Richtung Zeeland hat, ist die wichtigste Nährstoffquelle für den Spargel, der zu 95 % aus Wasser besteht. Die von Natur aus im Sandboden vorhandenen wasserlöslichen Mineralstoffe verstärken den salzigen Geschmack des Spargels. Bei zusätzlicher Bewässerung würde dieses Merkmal schwinden. Deshalb wird nahezu nie zusätzlich bewässert. Bei der Zubereitung dieses Spargels ist zusätzliches Salzen nicht erforderlich.

Seine besonderen Merkmale verdankt „Brabantse Wal asperges“ nicht nur den Klima- und Bodenbedingungen im Anbaugbiet, sondern auch der langen Tradition des Spargelanbaus in dieser Region sowie dem Fachwissen der schon seit Generationen Spargel kultivierenden Erzeuger.

Die Geschichte des Anbaus in diesem Gebiet reicht Jahrzehnte zurück.

Sogar die Kassenbücher des Klosters Huijbergen belegen den Kauf von Spargel im Jahr 1685.

„Brabantse Wal asperges“ wird ausschließlich im kalten Freiland (Ernte von Mitte April bis Ende Juni) und nachhaltig angebaut.

Dieser Spargel wächst unterirdisch in großen Erddämmen. Da in die unterirdischen Erddämme kein Sonnenlicht fällt, ergrünen die nach oben wachsenden Sprosse nicht, sondern bleiben weiß.

Das Laub des ausgewachsenen Spargels bleibt bis zum Herbst auf dem Feld liegen, so dass der Spargel düngende Substanzen aufnehmen kann.

Im Spätherbst wird das Laub entfernt, und im Frühjahr wird ein neues Spargelbeet angelegt.

„Brabantse Wal asperges“ wird von Hand oder mit Spargelspinnen geerntet, die die Abdeckfolie über dem Spargel anheben und wieder auf den Spargeldamm auflegen. Geerntet wird von Mitte April bis Ende Juni.

Der Anbau von „Brabantse Wal asperges“ erfordert von den Erzeugern besonderes Engagement und Fachwissen.

Aufgrund der relativ trockenen salzigen Seeluft entsteht beim Anbau von „Brabantse Wal asperges“ eine Spargelpflanze mit geringem Krankheitsdruck, so dass weniger chemische Schädlingsbekämpfungsmittel zum Einsatz kommen als beim Anbau von anderem Spargel üblich.

Die genaue Beobachtung der Pflanzen verhindert ebenfalls das unnötige Ausbringen von Schädlingsbekämpfungsmitteln. Diese chemischen Mittel werden nur im Bedarfsfall und nicht nach einem bestimmten Schema eingesetzt, wie es sonst im Spargelanbau üblich ist.

Der Einsatz von weniger chemischen Schädlingsbekämpfungsmitteln als beim Anbau von Spargel sonst üblich, trägt zu dem besonderen Geschmack von „Brabantse Wal asperges“ bei.

Des Weiteren analysieren die Erzeuger regelmäßig anhand von Bodenproben den Mineralstoffhaushalt des Bodens. Dadurch wird nur im Bedarfsfall gedüngt.

Durch die Vermeidung jedes unnötigen Eingreifens in den natürlichen Wachstumsprozess des Spargels entsteht eine robuste Pflanze, die unter Erhaltung der organoleptischen Merkmale des Erzeugnisses widerstandsfähiger gegen Krankheiten ist als anderer Spargel.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

(Artikel 6 Absatz 1 Unterabsatz 2 der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 668/2014)

http://eu-streekproducten.nl/sites/default/files/Productdossier_BWA%20_12022015.pdf
