

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Veröffentlichung eines Antrags auf Genehmigung einer geringfügigen Änderung gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(2016/C 437/08)

Die Europäische Kommission hat die vorliegende geringfügige Änderung gemäß Artikel 6 Absatz 2 Unterabsatz 3 der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 der Kommission ⁽¹⁾ genehmigt.

ANTRAG AUF GENEHMIGUNG EINER GERINGFÜGIGEN ÄNDERUNG

Antrag auf Genehmigung einer geringfügigen Änderung gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates ⁽²⁾**„MARCHFELDSPARGEL“**

EU-Nr.: PGI-AT-02124 — 29.2.2016

g.U. () g.g.A. (X) g.t.S. ()

1. Antragstellende Vereinigung und berechtigtes Interesse

Anschrift: Verein Genuss Region Marchfeldspargel g.g.A.
Marchfeldstraße 9
2304 Mannsdorf/Donau
ÖSTERREICH

Tel. +43 22122414
Fax +43 22122897
E-Mail: spargel@sulzmann.at

Bei der Vereinigung handelt es sich um die ursprüngliche antragstellende Vereinigung, der ein berechtigtes Interesse an der Aktualisierung der Spezifikation zukommt.

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Österreich

3. Rubrik der Produktspezifikation, auf die sich die Änderung bezieht

- Beschreibung des Erzeugnisses
- Ursprungsnachweis
- Erzeugungsverfahren
- Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet
- Kennzeichnung
- Sonstiges (bitte angeben)

4. Art der Änderung(en)

- Gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 als geringfügig geltende Änderung der Produktspezifikation einer eingetragenen g.U. oder g.g.A., die keine Änderung des veröffentlichten einzigen Dokuments erforderlich macht.
- Gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 als geringfügig geltende Änderung der Produktspezifikation einer eingetragenen g.U. oder g.g.A., die eine Änderung des veröffentlichten einzigen Dokuments erforderlich macht.

⁽¹⁾ ABl. L 179 vom 19.6.2014, S. 17.

⁽²⁾ ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

- Gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 als geringfügig geltende Änderung der Spezifikation einer eingetragenen g.U. oder g.g.A., für die kein einziges Dokument (oder etwas Vergleichbares) veröffentlicht wurde.
- Gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 4 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 als geringfügig geltende Änderung der Produktspezifikation einer eingetragenen g.t.S.

5. Änderung(en)

Die Spezifikation (bestehend aus Spezifikationszusammenfassung sowie Materialenteil) zur geschützten Bezeichnung „Marchfeldspargel — g.g.A.“ wird wie folgt geändert:

— *Spezifikationszusammenfassung:*

- In Pkt. 1 werden die Daten der zuständigen Behörde des Mitgliedstaats dahingehend aktualisiert, dass sie zu lauten haben:

Österreichisches Patentamt
Dresdner Straße 87
1200 Wien
ÖSTERREICH

Tel. +43 1534240
Fax +43 153424535
E-Mail: herkunftsangaben@patentamt.at

- In Pkt. 5 h (Etikettierung) werden im Satz

„Gemeinsames Logo; Marchfeldspargel, Name, Anschrift, Farbgruppe, Klasse, Sortierung, Gewicht und Anzahl der Packungen“

folgende Textpassagen gestrichen:

„Gemeinsames Logo; und Anzahl der Packungen“

— *Materialenteil:*

- In Beilage 2 Punkt 5 h Etikettierung wird das dargestellte gemeinsame Logo und die Textpassage „Anzahl der Packungen“ gestrichen.

Begründung

Die Verpflichtung zur Anbringung des gemeinsamen Logos der Produzenten wird aus der Spezifikation gestrichen, da dieses nicht mehr verwendet wird. Die Angabe der Anzahl der Packungen auf der Etikettierung hat sich in der Praxis als nicht kontrollrelevant herausgestellt.

6. Aktualisierte Produktspezifikation (nur für g.U. und g.g.A.)

Der vollständige Wortlaut der Spezifikation ist abrufbar unter

http://www.patentamt.at/Media/Marchfeldspargel_feb2016.pdf oder per Direktzugriff auf die Webseite des Österreichischen Patentamtes (www.patentamt.at) unter Verwendung des folgenden Pfades: „Markenschutz/Schutzrechte/Herkunftsangabe“. Die Spezifikation ist dort unter dem Namen der Qualitätsbezeichnung zu finden.

EINZIGES DOKUMENT

„MARCHFELDSPARGEL“

EU-Nr.: PGI-AT-02124 — 29.2.2016

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

1. Name(n)

„Marchfeldspargel“

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Österreich

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

Die Spargelstangen (= junge Sprosse der Spargelpflanze „*Asparagus officinalis* L.“) müssen ganz sein, gesund, frei von Schäden durch unsachgemäßes Waschen, sauber, von frischem Aussehen und Geruch, praktisch frei von Schädlingen und Schäden durch Nagetiere oder Insekten, praktisch frei von Quetschungen und Druckstellen oder anormaler äußerer Feuchtigkeit und frei von fremdem Geruch und/oder Geschmack. Die Schnittfläche am unteren Ende der Stangen muss möglichst glatt sein. Die Spargelstangen dürfen darüber hinaus nicht hohl, gespalten oder abgeschält sein. Kleine, nach dem Stechen entstandene Risse sind in eingeschränktem Umfang zulässig. Marchfeldspargel hat ein typisches, feines Spargelaroma mit wenig Bitterstoffen. Sein Geschmack darf nicht bitter oder holzig sein.

Der Spargel wird nach seiner Färbung in 4 Gruppen eingeteilt:

- weißer Spargel;
- violetter Spargel: Der Spargelkopf weist eine rosa bis violett-purpurne und ein Teil der Spargelstange eine weiße Färbung auf;
- violett-grüner Spargel: Teilweise violette und grüne Färbung;
- Grünspargel: Der Spargelkopf und der größte Teil der Spargelstange müssen eine grüne Färbung aufweisen.

Weißer und violetter Spargel dürfen maximal 22 cm, violett-grüner Spargel und Grünspargel maximal 25 cm lang sein.

Sorten:

- Deutsche Sorten: Ruhm von Braunschweig, Schwetzinger Meisterschuss, Huchels Auslese, Lukullus, Vulkan, Presto, Merkur, Hermes, Eposs, Ravel, Ramos;
speziell für Grünspargel (= anthozyanfrei): Spaganiva, Schneewittchen, Schneekopf.
- Niederländische Sorten: Venlim, Carlim, Gijnlim, Boonlim, Backlim, Thielim, Horlim, Prelim, Grolim.
- Französische Sorten: Larac, Cito, Aneto, Desto, Selection „Darbonne n°4“, Selection „Darbonne n°3“, Jacq. Ma. 2001, Jacq. Ma. 2002, Andreas, Dariana, Cipres, Viola.
- USA-Sorte: Mary Washington.

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

—

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

Marchfeldspargel wird in fest gepackten Bündeln oder geschichtet in Packstücken oder in Kleinpackungen in den Verkehr gebracht. Die Größensortierung erfolgt nach den Durchmessern gemäß Spezifikation. Der Inhalt jedes Packstücks oder Bündels muss gleichmäßig sein und darf nur Spargel gleichen Ursprungs, gleicher Güte und gleicher Farbgruppe enthalten. Die Verpackung erfolgt ausschließlich mit verschließbaren, verdunstungsschützenden und lichtabweisenden Materialien.

Durch spezielle Transportsysteme wird sichergestellt, dass tagfrischer Spargel innerhalb von 24 Stunden in ganz Österreich verfügbar ist.

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

Geschützte Bezeichnung „Marchfeldspargel“ sowie Name und Anschrift des Herstellers, Farbgruppe, Klasse, Sortierung, Gewicht

4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Marchfeld: Die fruchtbare Ebene östlich von Wien zwischen Donau und March, abgegrenzt nach Süden durch die Donau, nach Osten durch die March, nach Norden durch das Weinviertler Hügelland, nach Westen durch die Stadtgrenze von Wien.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Das Marchfeld wird von den westlichen Ausläufern des pannonischen Steppenklimas beeinflusst und weist besondere Bodentypen auf (Auböden, Tschernoseme, Kolluvial- und Schwemmböden mit hohem Humusanteil sowie unterschiedlich hohen Lehm- und Lössanteilen). Es hat gemeinsam mit der Südoststeiermark die längste Sonnenscheindauer in ganz Österreich und gehört zur wärmsten Zone Österreichs. Das Marchfeld ist seit dem 19. Jahrhundert bedeutend im Spargelanbau (zu Zeiten der österreichisch-ungarischen Monarchie belieferten einzelne Betriebe den Wiener Kaiserhof), sodass die Marchfelder Spargelbauern über große Erfahrung im Bereich der Spargelkultur verfügen. Aufgrund der günstigen Produktionsbedingungen im Marchfeld können ökologische Standards leicht eingehalten werden.

Der Marchfeldspargel zeichnet sich durch ein besonders typisches Spargelaroma aus, enthält weniger Bitterstoffe als Vergleichsprodukte und besticht durch seine besondere Zartheit.

Die klimatischen Bedingungen bilden zusammen mit den besonderen Bodentypen perfekte Voraussetzungen für den Spargelanbau. Die hohen Temperaturmittel bedingen bei ausreichender Feuchtigkeit allgemein eine sehr günstige Voraussetzung für den Pflanzenbau. So ist der Spargel in seiner Wildform im Marchfeld heimisch. Die langjährige Erfahrung der Marchfelder Spargelbauern trägt dazu bei, dass nur Sorten verwendet werden, die für die speziellen Produktionsbedingungen am besten geeignet sind. Aufgrund der Verwendung von Spargelsorten, die den speziellen Bodenverhältnissen des Marchfelds gut angepasst sind, enthält der Marchfeldspargel weniger Bitterstoffe. Außerdem werden die Marchfelder Spargelstangen kürzer geerntet als vergleichbare Produkte, wodurch sie eine geringere Holzigkeit aufweisen.

Der Marchfeldspargel genießt darüber hinaus eine hohe Reputation. So wird u. a. die Marchfelder Spargelsaison durch Prominenz aus Politik, Wirtschaft und Kultur eröffnet und im Rahmen dieses Events auch die Marchfelder Spargelkönigin gekrönt.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

(Artikel 6 Absatz 1 Unterabsatz 2 der vorliegenden Verordnung)

Der vollständige Wortlaut der Spezifikation ist abrufbar unter http://www.patentamt.at/Media/Marchfeldspargel_feb2016.pdf

oder per Direktzugriff auf die Webseite des Österreichischen Patentamtes (www.patentamt.at) unter Verwendung des folgenden Pfades: „Markenschutz/Schutzrechte/Herkunftsangabe“. Die Spezifikation ist dort unter dem Namen der Qualitätsbezeichnung zu finden.
