

EINZIGES DOKUMENT

Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

„**MARCHFELDSPARGEL**“

EG-Nr.: **G/AT/01462/95/07/03**

g.g.A. g.U.

1. NAME [DER G.G.A. ODER DER G.U.]

Marchfeldspargel

2. MITGLIEDSTAAT ODER DRITTLAND

Österreich

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

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 violettviolette 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, Schwetzingen 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. Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)

3.4. Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs)

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

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

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 verschleißbaren, verdunstungsschützenden und lichtabweisenden Materialien.

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

3.7. Besondere Vorschriften für die Etikettierung

Gemeinsames Logo; die geschützte Bezeichnung „Marchfeldspargel“ sowie Name, Anschrift, Farbgruppe, Klasse, Sortierung, Gewicht und Anzahl der Packungen.

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

5.1. Besonderheit des geografischen Gebiets

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.

5.2. Besonderheit des Erzeugnisses

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

5.3. Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und der Qualität oder den Merkmalen des Erzeugnisses (im Falle einer g.U.) oder einer bestimmten Qualität, dem Ansehen oder sonstigen Eigenschaften des Erzeugnisses (im Falle einer g.g.A.)

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

[siehe: www.patentamt.at – Markenschutz - Herkunftsangaben.]
