

Bezeichnung:	Marchfeldspargel g.g.A.	
Nationales Aktenzeichen:	HA 3/2007 (urspr. Zl. 1196-GR/95)	
EU-Aktenzeichen:	PGI-AT-1462-AM04	
Antragstellende Vereinigung:	Verein Marchfeldspargel g.g.A. c/o Mag. Gerhard Sulzmann A-2304 Mannsdorf/Donau, Kirchengasse 1 Tel.: 0043-6641308521 office@marchfeldspargel.at	
Vertreter/Kontaktperson:	Mag. Gerhard Sulzmann	
☒	Gemeinschaftsschutz besteht bereits aufgrund Eintragung gemäß VO (EWG) Nr. 2081/92: VO (EG) Nr. 1263/96, L 163/19/96 v. 2. 7.1996 Geändert durch: VO (EG) 564/2002 v. 2 4.2002, ABl. L 86/7/2002 v. 3.4.2002; VO (EU) 255/2015 v. 13.2.2015, ABl. L 43/3/2015 v. 18.2.2015; DfVO (EU) 2023/2889, ABl. L 2023/2889 v. 22.12.2023	

EINZIGES DOKUMENT

„MARCHFELDSPARGEL“

EU-Nr.: PGI-AT-1462-AM04 –
25.5.2022

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

1. NAME

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

Marchfeldspargel wird in frischem Zustand, geschält oder ungeschält, in ganzen Stangen oder als Bruchspargel bzw. Spargelbruch vermarktet. Die Spargelstangen (= junge Sprosse der Spargelpflanze „*Asparagus officinalis* L.“) müssen 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 sein. Die Schnittfläche am unteren Ende der Stangen muss möglichst glatt sein. Die Spargelstangen dürfen nicht hohl, gespalten, abgeschält (Ausnahme beim geschält vermarkteten Spargel) oder gebrochen (Ausnahme Bruchspargel bzw. Spargelbruch) 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 intensiv bitter oder stark 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:

Die Sortenwahl ist nicht beschränkt, allerdings empfiehlt die antragstellende Vereinigung nur den Anbau von Spargelsorten, die sich für eine Kultur unter den im Marchfeld herrschenden Bedingungen bewährt haben. Folgende Spargelsorten sind in Verwendung bzw. werden jedenfalls empfohlen:

- Deutsche Sorten: Ruhm von Braunschweig, Schwetzinger Meisterschuß, Huchels Auslese, Lukullus, Vulkan, Presto, Merkur, Hermes, Eposs, Ravel, Ramos, Ramires, Huchels Alpha, Hannibal, Mondeo, Rapsody, Ramada, Raffaello, Violetta 1192
- Spezielle deutsche Grünspargel-Sorten (=anthozyanfrei): Spaganiva, Schneewittchen, Schneekopf, Viridas, Primavera, Ariane, Steiniva, Steineo
- Niederländische Sorten: Venlim, Carlim, Gijnlim, Boonlim, Backlim, Thielim, Horlim, Prelim, Grolim, Vitalim, Herkolim, Avalim, Cumulus, Magnus, Tallems, Fortems, Primems, Cygnus, Bejo 2827, Portlim, Frühlim, Terralim, Cychus, Prius, Finalus, Sunlim, Erasmus, Atticus, Maxlim, Starlim, Aspalim
- Spezielle niederländische Grünspargel-Sorten (=anthozyanfrei): Xenolim, Vegalim, Bacchus
- Französische Sorten: Larac, Cito, Aneto, Desto, Selection „Darbonne n°4“, Selection „Darbonne n°3“, Jacq.Ma.2001, Jacq.Ma.2002, Viola, Andreas, Dariana, Cipres, Darsiane, Darlise, Voltaire, Obelisk, Burgundine
- Spanische Sorten: Placospes, Dazilla, Darbella
- Italienische Sorten: Ercole, Franco, Eros, Giove, Violetto di Albegna
- USA Sorten: Mary Washington
- Kanada Sorten: Guelph Millennium.

Das Pflanzgut wird, sofern nicht selbst produziert, ausschließlich von anerkannten Spargelvermehrungsbetrieben, welche in einem EU-Mitgliedstaat als Spargelvermehrungsbetrieb registriert sind, bezogen.

Einzuhalten sind die Kriterien für eine biologische Produktion oder alternativ jedenfalls die Spezifikationsvorgaben hinsichtlich Nährstoffversorgung und Pflanzenschutz.

Erzeuger von Marchfeldspargel müssen über ein gültiges GRASP-Zertifikat (Erfüllungsgrad: Vollständig erfüllt) verfügen, um Marchfeldspargel g.g.A. anbieten bzw. vertreiben zu dürfen.

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

Alle Erzeugungsschritte inklusive eines allfälligen Schälens des Spargels müssen im abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen.

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

Marchfeldspargel g.g.A. wird entweder frisch ab Hof verkauft, oder noch am selben Tag verpackt und versendet; im Hinblick auf diese zeitlichen Vorgaben sowie zur Erhaltung der Qualität, insbesondere der Frische und Zartheit des Spargels, muss die Verpackung im geografischen Gebiet erfolgen. 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 mit verschließbaren, verdunstungsschützenden und lichtabweisenden Materialien. Abweichungen auf Kundenwunsch sind jedoch zulässig.

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

Zusätzlich zu den unionsrechtlich vorgegebenen verpflichtenden Kennzeichnungen muss auf jeder verkaufsfertig verpackten Einheit an gut sichtbarer Stelle deutlich lesbar und dauerhaft der Name und die Anschrift des Herstellers, die Farbgruppe, die Klasse, die Sortierung und das Gewicht angegeben werden, zusätzlich noch eine Chargennummer oder eine Datumsangabe.

4. KURZBESCHREIBUNG DER ABGRENZUNG DES GEOGRAFISCHEN GEBIETS

Marchfeld: Die fruchtbare Ebene östlich von Wien zwischen Donau und March. Abgegrenzt wird es nach Süden durch die Donau, nach Osten durch die March, nach Westen durch die Stadtgrenze von Wien (mit Ausnahme der Wiener Katastralgemeinden Essling, Breitenlee, Süßenbrunn und Stammersdorf, die ebenfalls zum Marchfeld zählen) und nach Norden durch die westlichen bzw. nördlichen Grenzen der Gemeinden Hagenbrunn, Enzersfeld im Weinviertel, Großebersdorf, Wolkersdorf im Weinviertel, Auersthal, Matzen-Raggendorf, Prottes und Angern an der March.

5. ZUSAMMENHANG MIT DEM GEOGRAFISCHEN GEBIET

Die Eintragung der g.g.A. „Marchfeldspargel“ beruht einerseits auf der Produktqualität, die durch das Zusammenwirken natürlicher und menschlicher Faktoren bewirkt wird und andererseits auf dem Ruf und einer besonderen Wertschätzung für dieses Spitzenprodukt.

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 sein 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 empfohlen werden, die für die speziellen Produktionsbedingungen am besten geeignet sind und züchtungsbedingt oder aufgrund der Boden- und Klimaverhältnisse wenig Bitterstoffe

entwickeln. Außerdem werden die Marchfelder Spargelstangen kürzer geerntet als vergleichbare Produkte, wodurch sie eine geringere Holzigkeit aufweisen.

Der Marchfeldspargel genießt darüber hinaus hohe Reputation. Das Marchfeld wird als die Korn- und Gemüsekammer Österreichs bezeichnet. Als „König“ des Marchfelds, als „identitätsstiftende Marke für die ganze Region“ gilt der Marchfeldspargel (vgl. „unserespezialitaeten.at/der-marchfeldspargel“ – Bio-Bauer Markus Brandenstein: „Wer über das Marchfeld spricht, denkt heutzutage an Marchfeldspargel“). „Erntefrischen Marchfelder Spargel probieren“ zählt zu den „10 Dingen, die Sie im Marchfeld gemacht haben müssen“ (vgl. Suchergebnis zum gleichnamigen Stichwort).

Über Beginn und Verlauf der Spargelsaison speziell im Marchfeld wird in den Medien und im Internet breit berichtet (zB Blog „AbHof“ – „Endlich wieder Spargel: das Marchfeld“; GOURMET Blog 12.4.2020 „Geerdet! Unser Spargel vom Marchfeld“, Ögreissler – „Spargel – das königliche Gemüse aus dem Marchfeld“; Stefan Havranek, 27.3.2020 - Bericht in der Zeitschrift NÖN über die Kampagne „Marchfelder Spargel wird zum YouTube-Star“ – Vielzahl filmischer Porträts zum Stichwort „Marchfeldspargel“; Wiener Zeitung 20.4.2018 – „Billiger Mogelspargel – Österreichs Bauern klagen über Importware, die als Marchfeldspargel verkauft wird“; Zeitschrift Kurier, 23.4.2021: Ute Brühl u. Julia Schrenk, „Der Geschmack des Frühlings“ u.v.m.).

Zahlreiche gesellschaftliche Ereignisse, wie die Eröffnung der Marchfelder Spargelsaison mit einer opulenten Gala, die Krönung der Marchfelder Spargelkönigin, spezielle Marchfeldspargelwochen in der Gastronomie (österreichweit) belegen, dass der Marchfeldspargel g.g.A. ein einzigartiges Produkt mit weitreichendem Ruf und großer ideeller Bedeutung ist (vgl. hierzu die zahllosen Fundstellen im Internet zu den Stichworten „Marchfelder Spargelsaison“, „Marchfelder Spargelkönigin“ oder „Marchfelder Spargelgala“).

Vielfältige Rezepte, zB Marchfelder Spargelpastete, Spargelaufguss, Omelette oder Risotto u.v.a. verdeutlichen die traditionelle Einbindung des Marchfeldspargels in die österreichische Küche (vgl. auch: Ingrid Haslinger, „Der Marchfeldspargel Das Kaisergemüse“, 1997, Verlag Pichler, – alles Wissenswerte zur Geschichte und Anbautechnik samt umfangreichem Rezeptteil oder "So kocht Österreich", 150 Toprezepte der besten Köche Österreichs, erschienen im Residenz-Verlag, 2006. Zitat aus der Presseaussendung OTS0010, 19.6.2006: „...nicht Hummer, Kaviar oder Steinbutt, sondern Forelle, Lammrücken oder Marchfeldspargel sind die "Stars" dieses hochwertigen Kochbuches“).

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation (Artikel 6 Absatz 1 Unterabsatz 2 der vorliegenden Verordnung)

<https://www.patentamt.at/herkunftsangaben/marchfeldspargel/> oder per Direktzugriff auf die Webseite des Österreichischen Patentamtes (www.patentamt.at) unter Verwendung des folgenden Pfades: “Marken/Marken anmelden/Herkunftsangaben”. Die Spezifikation ist dort unter dem Namen der Qualitätsbezeichnung zu finden.

Spezifikation

„MARCHFELDSPARGEL – g.g.A.“

Nationales Aktenzeichen: HA 3/2007 (urspr. 1196/GR/95)

EU-Nr.: **AT-PGI-0217-01213**

1. Zuständige Behörde des Mitgliedstaats:

Österreichisches Patentamt,
A-1200 Wien, Dresdner Straße 87,
Tel.: + 43-1-53424-0
E-Mail: herkunftsangaben@patentamt.at

2. Antragstellende Vereinigung:

Verein Marchfeldspargel g.g.A.
c/o Mag. Gerhard Sulzmann
A-2304 Mannsdorf/Donau, Kirchengasse 1
Tel.: +43-664 1308521
E-Mail: office@marchfeldspargel.at
Zusammensetzung: Erzeuger/Verarbeiter (x) Andere ()

3. Name des Erzeugnisses: Marchfeldspargel g.g.A.

4. Beschreibung des Erzeugnisses:

4.1. Art des Erzeugnisses
Klasse 1.6. Obst, Gemüse und Getreide, unverarbeitet und verarbeitet

4.2. Beschreibung

4.2.1. Allgemein

Die Spargelstangen sind die Sprossen der Spargelpflanze „Asparagus Officinalis L.“ bzw. der aus ihr hervorgegangenen Anbausorten. Marchfeldspargel hat ein typisches, feines Spargelaroma. Die Bezeichnung Marchfeldspargel bezieht sich auf frischen Spargel, geschält oder ungeschält, in ganzen Stangen oder als Bruchspargel bzw. Spargelbruch.

4.2.2. Grobsinnliche Eigenschaften (organoleptische Produkttypizität)

In allen Klassen sind die Spargelstangen vorbehaltlich besonderer Bestimmungen für jede Klasse und der zulässigen Toleranzen:

- ganz (ausgenommen bei Bruchspargel bzw. Spargelbruch)

- gesund; ausgeschlossen sind Erzeugnisse mit Fäulnisbefall oder anderen Mängeln, die sie zum Verzehr ungeeignet machen,
- frei von Schäden, die durch unsachgemäßes Waschen hervorgerufen wurden (die Spargelstangen dürfen gewaschen, aber nicht gewässert sein),
- sauber, praktisch frei von sichtbaren Fremdstoffen,
- von frischem Aussehen
- frei von fremdem Geruch bzw. Geschmack,
- praktisch frei von Schädlingen,
- frei von Schäden durch Nagetiere oder Insekten,
- praktisch frei von Quetschungen und Druckstellen,
- frei von anormaler äußerer Feuchtigkeit, d.h. nach etwaigem Waschen bzw. Kühlen mit kaltem Wasser wieder ausreichend getrocknet.

Die Schnittfläche am unteren Ende der Stangen muss glatt sein.

Die Spargelstangen dürfen nicht hohl, gespalten, abgeschält (Ausnahme beim geschält vermarkteten Spargel) oder gebrochen (Ausnahme Bruchspargel bzw. Spargelbruch) sein.

Der feine, zarte Geschmack des frischen Spargels ist je nach Sorte und Boden verschieden. Der Weiß- oder Bleichspargel hat das feinste Spargelaroma. Je stärker der Spargel violett- bis grün verfärbt ist, desto intensiver wird das Spargelaroma.

Die Spargelstangen werden nach ihrer Färbung in vier Gruppen eingeteilt:

- 1) weißer Spargel;
- 2) violetter Spargel: Der Spargelkopf weist eine rosa bis violett purpurne und ein Teil der Spargelstange eine weiße Färbung auf;
- 3) violett-grüner Spargel: Spargel mit teilweise violetter und grüner Färbung;
- 4) Grünspargel: Der Spargelkopf und der größte Teil der Spargelstange weisen eine grüne Färbung auf.

4.2.3. Größe des Spargels

Die Länge der Spargelstangen beträgt:

- über 17 cm bei langen Spargel,
- 12 – 17 cm bei kurzen Spargel (= Spargelspitzen),
- 12 – 22 cm bei Spargel der Klasse II, geschichtet im Packstück, nicht gebündelt,
- weniger als 12 cm bei Spargelköpfen und Bruchspargel bzw. Spargelbruch

Weißer und violetter Spargel sind maximal 22 cm, violett-grüner Spargel und Grünspargel maximal 25 cm lang. Eine Längenabweichung im Ausmaß von maximal 1 cm ist bei 10 % der im Packstück enthaltenen Spargelstangen zulässig.

Für die Minstdurchmesser und die Größensortierung gilt Folgendes:

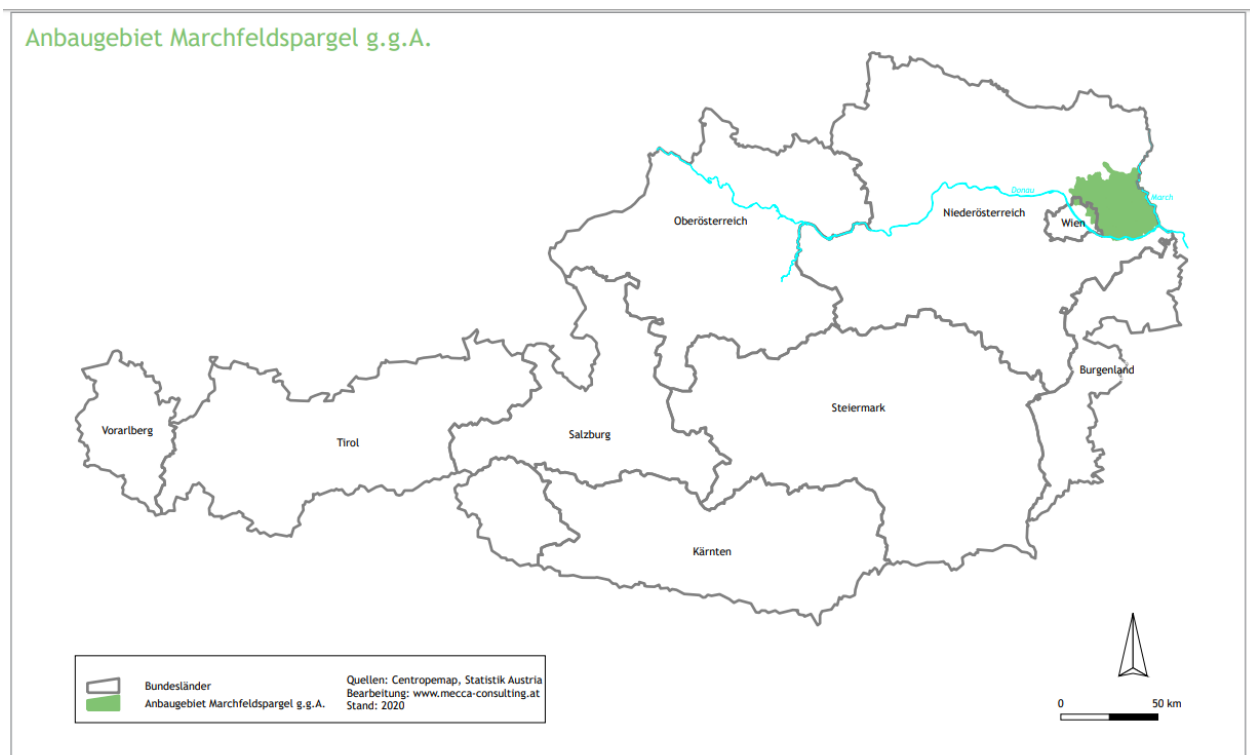
Farbgruppe	Minstdurchmesser	Mindestsortierung	Größensortierung
a) Klasse Extra:			
weiß und violett	12 mm	12 – 16 mm	16 mm+ mit Abweichung von max. 8 mm pro Packstück
violett-grün und Grünspargel	10 mm	10 – 16 mm	16 mm+ mit Abweichung von max. 8 mm pro Packstück
b) Klasse I:			
weiß und violett	10 mm	10 – 16 mm	16 mm+ mit Abweichung von max. 10 mm pro Packstück
Violett-grün und Grünspargel	6 mm	6 – 12 mm	12 mm+ mit Abweichung von max. 8 mm pro Packstück
c) Klasse II:			
weiß und violett	8 mm		keine Vorschriften über Gleichmäßigkeit
violett-grün und Grünspargel	6 mm		keine Vorschriften über Gleichmäßigkeit

Als Durchmesser gilt der Durchmesser in der Mitte der Spargelstange.

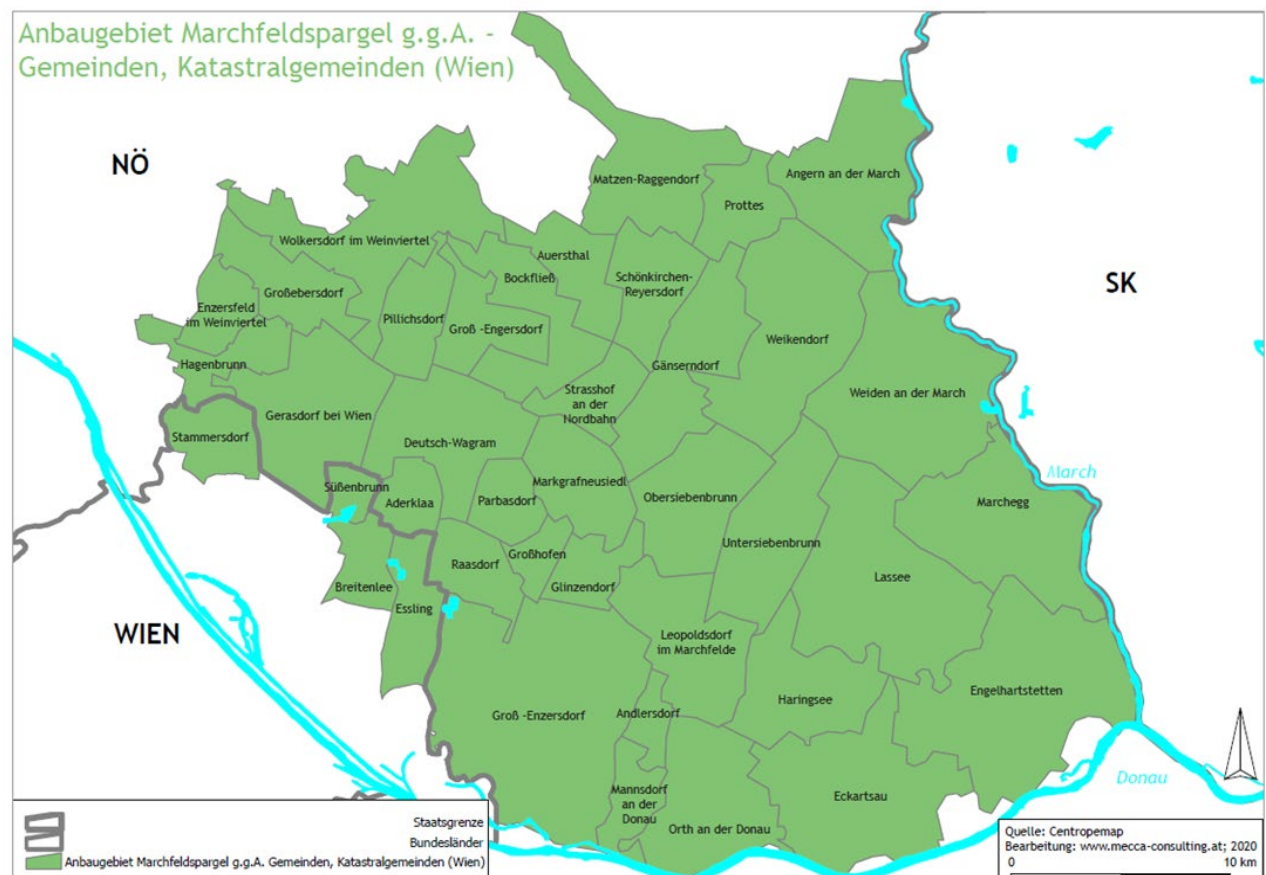
4.3. Geografisches Gebiet

Der Name „Marchfeld“ ist alt; man findet ihn schon auf einer Urkunde des Jahres 1058. Das Marchfeld ist ca. 1.041 km² groß und bezeichnet die fruchtbare Ebene östlich von Wien zwischen Donau und March. Abgegrenzt wird es nach Süden durch die Donau, nach Osten durch die March, nach Westen durch die Stadtgrenze von Wien (mit Ausnahme der Wiener Katastralgemeinden Essling, Breitenlee, Süßenbrunn und Stammersdorf, die ebenfalls zum Marchfeld zählen) und nach Norden durch die westlichen bzw. nördlichen Grenzen der Gemeinden Hagenbrunn, Enzersfeld im Weinviertel, Großebersdorf, Wolkersdorf im Weinviertel, Auersthal, Matzen-Raggendorf, Prottes und Angern an der March.“

Österreichkarte mit Anbaugebiet Marchfeldspargel g.g.A.:



Anbaugebiet Marchfeldspargel g.g.A. – Gemeinden, Katastralgemeinden:



4.4. Ursprungsnachweis

Die antragsstellende Vereinigung führt eine Liste der Betriebe in der jeder Erzeuger/Verarbeiter von Marchfeldspargel g.g.A. im geografischen Gebiet aufgelistet ist.

In dieser Liste sind alle Betriebe, die Marchfeldspargel g.g.A. im Einklang mit den Bestimmungen dieser Spezifikation herstellen und verpacken, mit folgenden Daten angeführt:

- Betriebsnummer
- Name des Unternehmens
- Adresse des Standorts.

Damit der Mengenfluss von der Ernte, der Verarbeitung bis zum Verkauf von Marchfeldspargel g.g.A. rückverfolgbar ist, muss jeder Betrieb genaue Aufzeichnungen/Dokumente führen und zwar:

1. Anbauflächen: aktueller AMA Mehrfachantrag des Betriebes mit Kennzeichnung der Spargelflächen. Dient zum Nachweis der Flächen innerhalb der Spezifikation.
2. Erntemengen: Jeder Betrieb muss genaue Aufzeichnungen über die geernteten Mengen eines jeden Feldstückes führen. Am Ende der Erntesaison muss eine Gesamterntemenge der einzelnen Feldstücke, der Gesamterntemenge des Betriebes und ein Durchschnittsertrag/ha ausgewiesen werden.
3. Verkaufsmengen: Jeder Betrieb muss genaue Aufzeichnungen über die verkauften Mengen führen. Als Nachweis dazu dienen Lieferscheine, Rechnungen etc.; diese müssen jederzeit einsehbar/kontrollierbar sein. Auf den Lieferscheinen, Rechnungen etc. und auf dem Etikett einer jeden abgegebenen Einheit muss der Betrieb und eine Chargennummer oder der Betrieb und eine Datumsangabe angebracht sein. Zu Saisonende muss ein Mengenfluss erstellt werden, wo die Erntemengen und Verkaufsmengen ersichtlich sind.
4. Zukauf von g.g.A.-Ware: Erfolgt ein Zukauf von g.g.A.-Ware von einem anderen Betrieb, muss dieser genau mit Lieferschein, Rechnung etc. dokumentiert werden und jederzeit einsehbar/ kontrollierbar sein.
5. Notwendige Trennung von g.g.A.-Ware zu Nicht-g.g.A.-Ware: Wenn am Betrieb auch Nicht-g.g.A.-Ware gelagert, verarbeitet oder verpackt wird, muss diese genau gekennzeichnet werden und/oder räumlich und zeitlich getrennt verarbeitet bzw. verpackt werden. Die genaue Dokumentation von Zukauf (Lieferschein, Rechnung etc.) und Verkauf (Lieferschein, Rechnung etc.) muss jederzeit einsehbar/kontrollierbar sein.

4.5. Herstellungsverfahren

4.5.1. Know How – Anforderungen an den Standort/Boden

Der Spargelanbau erfolgt auf voneinander entfernt liegenden Standorten, sodass epidemiologischer Befall mit Krankheiten und Schädlingen ausgeschlossen werden kann.

Bei Neuanlagen von Spargelkulturen sind die Eigenschaften des Standortes zu berücksichtigen. Neben der Bodengüte ist besonders auf die Möglichkeit einer guten Durchlüftung der Bestände und die herrschenden Windverhältnisse zu achten.

Bei Wiederaanbau von Spargel ist eine Anbaupause von mindestens 10 Jahren einzuhalten. Da die Produktionsfläche des Marchfeldspargels gemessen an der Ausdehnung des Marchfeldes vernachlässigbar klein ist, bereitet diese Fruchtfolge keine Probleme. Die chemische Bodenentseuchung, wie sie in intensiven Produktionsgebieten angewandt wird, ist deshalb nicht notwendig und auch ausgeschlossen.

1 - 2 Jahre vor dem Auspflanzen einer Jungspargelkultur kann eine Begrünungskultur am Feld stehen. Vor dem Auspflanzen wird erforderlichenfalls eine Untergrundlockerung durchgeführt.

4.5.2. Sorten

Die Sortenwahl ist nicht beschränkt; die antragstellende Vereinigung empfiehlt allerdings, nur jene Spargelsorten anzubauen, die sich für eine Kultur unter den im Marchfeld herrschenden besonderen klimatischen Bedingungen (= westlicher Ausläufer des pannonischen Klimas) bzw. den vorhandenen besonderen Bodentypen (= Auböden, Tschernoseme, Kolluvial- und Schwemmböden mit hohem Humusgehalt und unterschiedlichen Sand- und Lößanteilen) besonders gut eignen.

Folgende Spargelsorten sind in Verwendung bzw. werden jedenfalls empfohlen:

- Deutsche Sorten: Ruhm von Braunschweig, Schwetzingen Meisterschuß, Huchels Auslese, Lukullus, Vulkan, Presto, Merkur, Hermes, Eposs, Ravel, Ramos, Ramires, Huchels Alpha, Hannibal, Mondeo, Rapsody, Ramada, Raffaello, Violetta 1192
- Spezielle Deutsche Grünspargel-Sorten (=anthozyanfrei): Spaganiva, Schneewittchen, Schneekopf, Viridas, Primavera, Ariane, Steiniva, Steineo
- Niederländische Sorten: Venlim, Carlim, Gijnlim, Boonlim, Backlim, Thielim, Horlim, Prelim, Grolim, Vitalim, Herkolim, Avalim, Cumulus, Magnus, Tallems, Fortems, Primems, Cygnus, Bejo 2827, Portlim, Frühlim, Terralim, Cychus, Prius, Finalus, Sunlim, Erasmus, Atticus, Maxlim, Starlim, Aspalim
- Spezielle Niederländische Grünspargel-Sorten (=anthozyanfrei): Xenolim, Vegalim, Bacchus
- Französische Sorten: Larac, Cito, Aneto, Desto, Selection „Darbonne n°4“, Selection „Darbonne n°3“, Jacq.Ma.2001, Jacq.Ma.2002, Viola, Andreas, Dariana, Cipres, Darsiane, Darlise, Voltaire, Obelisk, Burgundine
- Spanische Sorten: Placospes, Dazilla, Darbella
- Italienische Sorten: Ercole, Franco, Eros, Giove, Violetto di Albegna

- USA Sorten: Mary Washington
- Kanada Sorten: Guelph Millennium

Allfällig aktualisierte Sortenlisten liegen bei der spezifikationsführenden Vereinigung auf. Pflanzgut wird, sofern nicht selbst produziert, ausschließlich von anerkannten Spargelvermehrungsbetrieben, welche in einem EU-Mitgliedstaat als Spargelvermehrungsbetrieb registriert sind, bezogen.

4.5.3. Produktion

Eine biologische Produktion (Betriebe mit BIO Zertifizierung) oder die unter Pkt. 4.5.3.1. definierten Vorgaben sind von allen Betrieben einzuhalten.

4.5.3.1. Nährstoffversorgung und Pflanzenschutz

Folgende Werte sind, alternativ zu den Vorgaben zur Erlangung einer Bio Zertifizierung, einzuhalten:

Nährstoffversorgung

Stickstoff

- nach N_{min} – Sollwerten
- N_{min}-Restmenge zum Vegetationsende max. 80 kg/ha in 0 – 90 cm
- bei Ertragsanlagen vor dem Stechen keine N-Düngung

Phosphor- und Kali-Düngung

- bei Gehaltsklassen B und C nach Feldabfuhr
- bei Gehaltsklasse D reduzierte Düngung
- bei Gehaltsklasse E keine Düngung

Pflanzenschutz

Um optimale Bedingungen für den Anbau des Marchfeldspargels zu gewährleisten sind folgende Parameter zu beachten:

- Tolerante Sorten gegen Blattkrankheiten bevorzugen
- keine Staunässe im Wurzelraum
- regionale Warndienstmeldungen beachten und Bestandskontrollen
- bevorzugt biotechnische Maßnahmen anwenden
- bevorzugt Nützling-schonende und selektiv wirkende Mittel anwenden.

4.5.3.2. Ernte/Verarbeitungsprozess:

Bei gut entwickelten Anlagen kann im 2. Standjahr ein 10 – 14 tägliches Stechen (= Ernten) erfolgen. In allen anderen Fällen wird erst im 3. Standjahr die Ernte begonnen und soll nur bis zum 1. Juni andauern. Ab dem 4. Standjahr wird dann bis 24. Juni (Johanni) gestochen. Insgesamt sollte eine Anlage nicht länger als 8 Jahre genutzt werden.

Die Spargelernte ist eine sehr mühevollere Angelegenheit. Jede einzelne Stange muss von Hand ausgegraben und mit einem Spargelstecher etwas entfernt vom Wurzelstock abgestochen werden. Anschließend muss der Erddamm mit der Hand wieder zugeschüttet werden.

Der Spargel wird sofort nach der Ernte auf den Hof gebracht und mit kaltem Wasser (1-8°C) gekühlt, geschnitten (nach der Länge) und sortiert (nach dem Durchmesser) und anschließend im Kühlhaus (1-8°C) verwahrt.

Bei geschältem Marchfeldspargel werden die frisch geernteten Spargelstangen ca. 2-3 cm unterhalb des Spargelkopfes beginnend nach unten hin vollständig mittels eines Sparschälers/Messers geschält. Es dürfen keine sichtbaren Schalenreste auf der Spargelstange verbleiben.

Gebrochene Spargelstangen dürfen auch als geschälter Bruchspargel bzw. als geschälter Spargelbruch angeboten werden.

Erzeuger von Marchfeldspargel g.g.A. müssen über ein gültiges GRASP-Zertifikat (Erfüllungsgrad: Vollständig erfüllt) verfügen, um Marchfeldspargel g.g.A. anbieten bzw. vertreiben zu dürfen.

4.5.3.3. Verpackung und Aufmachung

Der Marchfeldspargel g.g.A. wird entweder frisch ab Hof verkauft, oder noch am selben Tag verpackt und versendet; alle Erzeugungsschritte (einschließlich des Schälen) und die anschließende Verpackung müssen im geografischen Gebiet erfolgen. Die Verpackung des Marchfeldspargels (ungeschält, geschält und Bruchspargel/Spargelbruch) erfolgt mit verschließbaren, verdunstungsschützenden und lichtabweisenden Materialien. Abweichungen auf Kundenwunsch sind jedoch zulässig.

Der Inhalt jedes Packstückes bzw. Bündels in einem Packstück muss gleichmäßig sein und darf nur Spargel gleichen Ursprungs, gleicher Güte, gleicher Farbgruppe und – sofern eine Größensortierung vorgeschrieben ist – gleicher Größe enthalten. Der sichtbare Teil des Inhalts des Packstücks oder Bündels muss für den Gesamteinhalt repräsentativ sein.

Die Spargelstangen an der Außenseite des Bündels müssen in Aussehen und Größe dem Durchschnitt des gesamten Bündels entsprechen. Die Spargelstangen müssen gleich lang sein. Die Bündel müssen regelmäßig im Packstück geschichtet, gleich schwer und gleich lang sein; jedes Bündel kann durch Papier geschützt werden.

Über spezielle Transportsysteme ist der Marchfeldspargel g.g.A. binnen 24 Stunden nach der Ernte in jedem Ort Österreichs verfügbar.

4.6 Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Im Marchfeld findet man besondere Bodenverhältnisse vor, welche ideal für den Spargelanbau geeignet sind. Vor allem sind in diesem Gebiet Auböden, Tschernoseme, Kolluvial- und Schwemmböden, alle mit hohem Humusgehalt und unterschiedlichem Sand- und Lößanteil vorhanden. Daneben bestehen auch besondere klimatische Verhältnisse. Das Marchfeld wird klimatisch vom westlichen Ausläufer des pannonischen Klimas geprägt und hat gemeinsam mit der Südoststeiermark die längste Sonnenscheindauer in ganz Österreich. Außerdem gehört das Marchfeld zur wärmsten Zone Österreichs. Die hohen Temperaturmittel bedingen bei ausreichender Feuchtigkeit allgemein eine sehr günstige Voraussetzung für den Pflanzenbau, zumal die Vegetationszeit im Marchfeld eine der längsten in Österreich ist.

Dass diese Klima- und Bodenbedingungen ideal für Spargelpflanzen sind, zeigt sich auch darin, dass der Spargel in seiner Wildform hier heimisch ist.

Neben diesen günstigen Produktionsbedingungen sind es die Marchfelder Spargelbauern, die das Produkt zum Marchfeldspargel „veredeln“. Durch langjährige Erfahrung (= Anbauversuche) werden nur Sorten empfohlen, die für diese speziellen Produktionsbedingungen am besten geeignet sind, züchtungsbedingt oder aufgrund der Boden- und Klimaverhältnisse wenig Bitterstoffe entwickeln. Die Spargelbauern haben sich auch auf eine kürzere Länge der Spargelstangen verständigt, stechen diese bewusst weiter entfernt vom Wurzelstock bzw. schneiden sie kürzer, was zusätzlich zu einer vergleichsweise geringeren Holzigkeit beiträgt. Der Marchfeldspargel ist für seine besondere Zartheit weithin bekannt.

Seit dem 19. Jahrhundert ist das Marchfeld für den Spargelanbau von großer Bedeutung – einige Betriebe belieferten den Wiener Kaiserhof. Vielfältige Rezepte, zB Marchfelder Spargelpastete, Marchfelder Spargeltrinkkur, Marchfelder Spargelaufguss u.a. verdeutlichen die langjährige Tradition des Produktes.

Daneben beweisen zahlreiche gesellschaftliche Ereignisse, wie die Eröffnung der Marchfelder Spargelsaison durch den Bundespräsidenten, die Krönung der Marchfelder Spargelkönigin durch den Bundeskanzler, Spargelschälweltmeisterschaft im Marchfeld, Spargelerntedankfeste und nicht zuletzt die Spargelwochen in der Gastronomie (österreichweit) mit Marchfeldspargel g.g.A., dass der Marchfeldspargel g.g.A. ein einzigartiges Produkt mit weitreichendem Ruf und großer ideeller Bedeutung ist.

5. Etikettierung

Zusätzlich zu den unionsrechtlich vorgegebenen verpflichtenden Kennzeichnungen muss auf jeder verkaufsfertig verpackten Einheit an gut sichtbarer Stelle deutlich lesbar und dauerhaft der Name und die Anschrift des Herstellers, die Farbgruppe, die Klasse, die Sortierung und das Gewicht angegeben werden, zusätzlich noch eine Chargennummer oder eine Datumsangabe.

6. Kontrollstelle

SGS Austria Controll-Co. GesmbH
Grünbergstrasse 15
A-1120 Wien
Tel.: +43-1-512 25 67-0
Fax.: +43-1-512 25 67-9
E-Mail: sgs.austria@sgs.com

Besondere Aufgaben der Kontrollstelle:

Überprüfung der Produkteigenschaften sowie der unter Punkt 4.4. Ursprungsnachweis genannten Unterlagen und Nachweise auf Plausibilität und Einhaltung der Spezifikation.