

ANTRAG AUF GENEHMIGUNG EINER NICHT GERINGFÜGIGEN ÄNDERUNG DER PRODUKTSPEZIFIKATION EINER GESCHÜTZTEN URSPRUNGSBEZEICHNUNG ODER EINER GESCHÜTZTEN GEOGRAFISCHEN ANGABE

Antrag auf Genehmigung einer Änderung gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 1 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012

„MARCHFELDSPARGEL“

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

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

1. ANTRAGSTELLENDEN VEREINIGUNG UND BERECHTIGTES INTERESSE

Verein Marchfeldspargel g.g.A.

c/o Mag. Gerhard Sulzmann

A-2304 Mannsdorf/Donau, Kirchengasse 1

Tel. +43-664 1308521

office@marchfeldspargel.at

Vertreter/Kontaktperson: Mag. Gerhard Sulzmann

Die Antragstellerin ist die Rechtsnachfolgerin der ursprünglichen antragstellenden Vereinigung und vertritt die Gesamtheit aller aktuellen Erzeuger von Marchfeldspargel g.g.A. Sie ist somit zur Antragstellung berechtigt.

2. MITGLIEDSTAAT ODER DRITTLAND

Österreich

3. RUBRIK DER PRODUKTSPEZIFIKATION, AUF DIE SICH DIE ÄNDERUNG BEZIEHT

☐ Name des Erzeugnisses

☒ Beschreibung des Erzeugnisses

☒ Geografisches Gebiet

☒ Ursprungsnachweis

☒ Erzeugungsverfahren

☒ Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

☒ Kennzeichnung

☒ Sonstiges [Name der antragstellenden Vereinigung, Aufgaben und neue Adresse der Kontrollstelle, Art des Erzeugnisses, Einzelstaatliche Anforderung]

4. ART DER ÄNDERUNG(EN)

☒ Gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 als nicht geringfügig geltende Änderung der Produktspezifikation einer eingetragenen g.U. oder g.g.A.

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

5. ÄNDERUNG(EN)

Die bisherige, aus mehreren Einzelunterlagen (Kurzspezifikation, diverse Beilagen) bestehende Produktspezifikation wurde zu einem Dokument zusammengeführt, überarbeitet und aktualisiert, um die Anforderungen insbesondere in Bezug auf das Herstellungsverfahren und den Ursprungsnachweis übersichtlicher und deutlicher zu beschreiben. Verbleibenden Beilagen, auf die in der Spezifikation verwiesen wird, kommt lediglich Belegfunktion zu.

In der Vergangenheit gesammelte Erfahrungen im praktischen Umgang mit der bisherigen Produktspezifikation machen darüber hinaus Änderungen hinsichtlich der Bedingungen für Erzeugung und Vermarktung des Spargels erforderlich, aber auch Klarstellungen für Produktionsschritte (Schälen des Spargels), die unbedingt im geografischen Gebiet ausgeführt werden müssen. Die Änderungen tragen allesamt zur Erhaltung der Qualität des Marchfeldspargels g.g.A. bei.

Der in den bisherigen Texten wiederholt vorkommende „Bund der Marchfelder Spargelgüter“ bezeichnet den Rechtsvorgänger der aktuell antragstellenden Vereinigung; die Änderung wurde bereits mit Durchführungsverordnung (EU) 2015/255 der Kommission vom 13.2.2015 genehmigt, in den Spezifikationstexten jedoch bislang nicht nachvollzogen. Dieser Name wurde in der Folge nochmals, nunmehr in „Verein Marchfeldspargel g.g.A.“ geändert.

Im Einzelnen

Beschreibung des Erzeugnisses:

Ersetzt werden Punkt 5b der derzeitigen Produktspezifikation

„Die Spargelstangen sind die Sprosse aus den der Spargelpflanzen (*Asparagus Officinalis* L.) hervorgegangenen Anbausorten zur Lieferung im frischen Zustand. Sie werden nach ihrer Färbung in 4 Gruppen eingeteilt: weißer, violetter, violett-grüner, Grünspargel. Marchfeldspargel hat typisches, feines Spargelaroma.“

sowie Beilage 2 soweit sie sich auf Punkt 5b der Beschreibung bezieht, das sind die Abschnitte

„Beschreibung hinsichtlich des Aussehens

Die Spargelstangen sind die jungen Sprosse der aus Spargelpflanzen („*Asparagus officinalis* L.“) hervorgegangenen Anbausorten zur Lieferung im frischen Zustand.

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

- ganz
- 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 und Geruch,
- 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,
- frei von fremdem Geruch und/oder Geschmack.

Die Schnittfläche am unteren Ende der Stangen muss möglichst glatt sein.

Außerdem dürfen die Spargelstangen nicht hohl, gespalten, abgeschält oder gebrochen sein. Kleine, nach dem Stechen entstandene Risse sind jedoch zulässig sofern sie nicht die „Gütetoleranzen“ der einzelnen Klassen nicht verletzen.

Der Zustand des Spargels muss so sein, dass er

- Transport und Hantierung aushält und
- in zufriedenstellendem Zustand am Bestimmungsort ankommt.

Bestimmungen betreffend Aufmachung:

a) Gleichmäßigkeit:

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.

b) Spargel kann wie folgt aufgemacht sein:

i) in fest gepackten Bündeln

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.

ii) geschichtet im Packstück oder in Kleinpackungen ausgenommen Bündel.

c) Verpackung:

Der Spargel muss so verpackt sein, dass er angemessen geschützt ist.

Beschreibung hinsichtlich seiner Eigenschaften

Geschmack: Marchfeldspargel hat ein typisches, feines Spargelaroma. Das ist der feine, zarte Geschmack des frischen Spargels, der je nach Sorte und Boden verschieden ist. Der Geschmack darf nicht bitter oder holzig sein. Grundsätzlich hat der Weiß- oder Bleichspargel das feinste Spargelaroma. Je mehr der Spargel violett- bis grün verfärbt ist,

desto intensiver wird das Spargelaroma. Neben der Frische des Spargels hat natürlich auch die Zubereitung großen Einfluss auf den Geschmack.

Die Spargelstangen werden nach ihrer Färbung in vier Gruppen eingeteilt:

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

Die Länge der Spargelstangen muss betragen:

- 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.

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

Größensortierung nach dem Durchmesser:

Als Durchmesser gilt der Durchmesser in der Mitte der Spargelstange. Für die Minstdurchmesser und die Größensortierung gilt folgendes:

Farbgruppe	Minstdurchmesser		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

Beschreibung hinsichtlich seiner Ausgangsstoffe

Bedingt durch die besonderen klimatischen Bedingungen (=westlicher Ausläufer des pannonischen Klimas) und durch die besonderen Bodentypen (=Auböden, Tschernoseme, Kolluvial- und Schwemmböden; alle mit hohem Humusgehalt und unterschiedlichen Sand- und Lößanteil) empfiehlt der Bund der Marchfelder Spargelgüter nur Spargelsorten, die sich in diesem Anbaugebiet auch besonders gut eignen.

Zurzeit sind folgende Spargelsorten in Verwendung bzw. werden empfohlen:

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.

Beschreibung hinsichtlich der Unterscheidungsmerkmale zu vergleichbaren Produkten:
im Geschmack:

Marchfeldspargel zeichnet sich durch sein besonders typisches Spargelaroma aus. Bedingt durch die ausschließliche Verwendung von Spargelsorten, die den speziellen Bodenverhältnissen des Marchfeldes gut angepasst sind, enthält der Marchfeldspargel weniger Bitterstoffe.

Außerdem ist eine geringere Holzigkeit gegeben. Grund: Je länger die Spargelstangen geerntet werden, desto näher ist man dem holzigen Wurzelstock. Marchfeldspargel ist gegenüber vergleichbaren Produkten kürzer.

in der Länge der Spargelstangen:

Violett-grüner Spargel und Grünspargel dürfen max. 25 cm lang sein. Vergleichbare Produkte sind 27 cm.

in der Produktion:

Aufgrund der günstigen Produktionsbedingungen im Marchfeld können ökologische Standards leicht eingehalten werden. Alle Mitglieder des Bundes der Marchfelder Spargelgüter produzieren nach IP – Richtlinien (Anm. d.A. = Richtlinien für die Integrierte Produktion von Gemüse in Österreich) oder biologisch. Die Produktion erfolgt auf weit voneinander liegenden Standorten, sodass epidemiologischer Befall von Krankheiten und Schädlingen ausgeschlossen werden kann.

in der Distribution:

Über spezielle Transportsysteme bieten die Mitglieder des Bundes der Marchfelder Spargelgüter tagfrischen Spargel den Kunden in ganz Österreich an. Marchfeldspargel ist binnen 24 Stunden nach der Ernte in jedem Ort Österreichs verfügbar.“

und zwar durch folgende Textfassung:

„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.

Einziges Dokument:

Die Sätze „Marchfeldspargel wird in frischem Zustand, geschält oder ungeschält, in ganzen Stangen oder als Bruchspargel bzw. Spargelbruch vermarktet“ sowie „Die Spargelstangen dürfen nicht hohl, gespalten, abgeschält (Ausnahme beim geschält vermarkteten Spargel) oder gebrochen (Ausnahme Bruchspargel bzw. Spargelbruch) sein.“ werden auch in Pkt. 3.2 des Einzigsten Dokuments eingefügt. Der Hinweis, wonach die Spargelstangen „ganz“ sein müssten, wird gestrichen.

Begründung:

Die bisherigen Parameter wurden zusammengefasst und als neue Produktvarianten Bruchspargel/Spargelbruch sowie geschälter Marchfeldspargel in die Spezifikation aufgenommen, da diese Varianten am Markt nachgefragt werden und Spargelstücke ohne Spargelköpfe bislang in der Spezifikation nicht erwähnt wurden, was zu Unsicherheiten im Kontrollprozess führte. Siehe hierzu auch die Begründung zu den Änderungen im Punkt 4.5.

Ohne inhaltliche Änderung wurden die Angaben der bisherigen Beilage 2 zur Beschreibung betreffend die Aufmachung des Spargels ebenso wie jene zur Distribution in den Punkt 4.5.3.3., die Beschreibung der Ausgangsstoffe hinsichtlich der Sortenliste bzw. Anbausorten in den Punkt 4.5. verschoben. Die Beschreibung der Unterschiede in der Produktionsweise findet sich künftig in Pkt. 4.5.3. Die Beschreibung der Boden- und Klimabedingungen findet sich in Pkt. 4.6.

Geografisches Gebiet

Punkt 5c der Produktspezifikation

„c) Geografisches Gebiet: Der Name Marchfeld bezeichnet 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.“

sowie Beilage 2, soweit sie sich auf Punkt 5 c) das geografische Gebiet bezieht,

„Angabe des geographischen Gebietes in Worten:

Das Marchfeld:

Der Name „Marchfeld“ ist alt; man findet ihn schon auf einer Urkunde des Jahres 1058 (Nach Becker, Heimatkunde von Niederösterreich, H.II, S.52). Er bezeichnet die Ebene östlich von Wien zwischen Donau und March.

Es ergeben sich folgende Abgrenzungen nach Gemeindegebieten:

im Osten	die March von Mannersdorf bis zur Mündung (= Staatsgrenze);
im Süden	die Donau von Wien bis zur Marchmündung;
im Westen	die Stadtgrenze von Wien, jedoch zählen die alten Randsiedlungen Eßling, Breitenlee, Süßenbrunn und Stammersdorf, soweit dort noch eine landwirtschaftliche Nutzung möglich ist, zum Marchfeld;
im Norden	ist die Grenze das Weinviertler Hügelland. Weil die Gemeindegebiete des Nordrandes sowohl der Ebene als auch dem Hügelland angehören, ist die Lage der Siedlung am Fuß des Hügelrandes maßgeblich. Folgende Gemeinden des Nordrandes zählen zum Marchfeld: Hagenbrunn, Königsbrunn, Enzersfeld, Großebersdorf, Eibesbrunn, Wolkersdorf, Obersdorf, Pillichsdorf, Großengersdorf, Bockfließ, Auersthal, Raggendorf, Matzen, Prottes, Ollersdorf, Mannersdorf/March.

Es ergibt sich folgende Aufgliederung auf die Verwaltungseinheiten:

BL:	Bezirk:	Fläche:	Wohnbevölkerung:	Gemeinden:
NÖ	Gänserndorf	672 qkm	39.655Ew	44
NÖ	Mistelbach	96 qkm	8.882 Ew	7
NÖ	Wien-Umgebung	186 qkm	11.741 Ew	18
Wien	(ehem.Randgem.)	43 qkm	11.803 Ew	4
Insges.		997 qkm	72.081 Ew.	73 Gemeinden

- Österreichkarte
 - Detailkarte der derzeitigen Verwaltungsgrenzen (1955)“
- werden wie folgt umformuliert:

„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.“

Einziges Dokument

Die neu formulierte Abgrenzung des Marchfeldes wird auch nach Pkt.4 des Einzigsten Dokuments übernommen.

Begründung:

Die bisherige Abgrenzung des Marchfeldes war im Hinblick auf eine unsaubere Trennung der verschiedenen Gemeindetypen (Katastral- und Ortsgemeinden), die im Jahre 2016 erfolgte Auflösung des niederösterreichischen Bezirks Wien-Umgebung und weitere kleinere Änderungen von Verwaltungsgrenzen sowie eine zu großzügige naturräumliche Festlegung der nördlichen Gebietsabgrenzung widersprüchlich und interpretationsbedürftig geworden. Die neue Formulierung vermeidet diese Widersprüche und definiert das Anbaugebiet wesentlich genauer, ohne dabei eine Erweiterung oder Beschränkung des Gebietes zu bewirken.

Der Unterschied zur bisherigen Gesamtgrößenangabe des Marchfeldes ist damit erklärbar, dass bei der Erstellung der ursprünglichen Spezifikation auf einen in der Literatur genannten Wert zurückgegriffen wurde, der von jenem anhand der aktuellen Einzeldaten des Landes Niederösterreich, der Stadt Wien bzw. der Statistik Österreich errechneten Wert, abweicht.

Von der Neuaufnahme aktueller Daten betreffend die Flächengröße und Wohnsitzbevölkerung der einzelnen Verwaltungseinheiten wurde wegen der Unerheblichkeit dieser Daten für die Zwecke der Gebietsabgrenzung Abstand genommen.

Ursprungsnachweis

Die Ausführungen der derzeitigen Produktspezifikation zu Punkt 5d) Ursprungsnachweis

„Seit dem 19.Jahrhundert ist das Marchfeld bedeutend im Spargelanbau – einige Betriebe belieferten den Wiener Kaiserhof. Seit 1980 existiert der Bund der Marchfelder Spargelgüter. Seit dieser Zeit wird der Marchfeldspargel mit gemeinsamen Etikett vermarktet.“

werden in überarbeiteter Weise in den Punkt 4.6. „Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet“ verschoben. An ihrer Stelle werden nunmehr Bestimmungen aufgenommen, die zur Sicherstellung der Rückverfolgbarkeit dienen:

„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.“

Begründung:

Da die derzeitige Spezifikation keine Hinweise zur Rückverfolgbarkeit enthält, werden nunmehr Anforderungen festgelegt, die von allen Marchfeldspargel entsprechend der Spezifikation erzeugenden Betrieben zu befolgen sind und die die Überprüfung der

Mengenflüsse und die Rückverfolgbarkeit jeder Packungseinheit zum Erzeuger ermöglichen und gewährleisten sollen.

Herstellungsverfahren

Punkt 5e – Herstellungsverfahren der derzeitigen Produktspezifikation

„Bedingt durch das/die besondere/n Klima/Bodenverhältnisse werden nur ausgewählte Sorten angebaut. Behutsam von Hand geerntet, sofort gekühlt und genau sortiert, wird der Spargel binnen 24 Stunden in ganz Österreich vermarktet.“

sowie Beilage 2, soweit sie sich auf Punkt 5e Herstellungsverfahren bezieht,

„Herstellung/Erzeugung der Ausgangsstoffe:

Bedingt durch die besonderen klimatischen Bedingungen (= westl. Ausläufer des pannonischen Klimas), durch die besonderen Bodentypen (= Auböden, Tschernoseme, Kolluvial- u. Schwemmböden; alle mit hohem Humusgehalt und unterschiedlichen Sand- und Lößanteil) und dem nur für diese besonderen Bedingungen geeigneten (= empfohlenen) Spargelsorten, ergeben sich Vorteile in den Produktionsbedingungen gegenüber anderen Produktionsgebieten.

Dies auch deshalb, weil bei Neuanlagen von Spargelkulturen die Eigenschaften vom Standort berücksichtigt werden. (= Beachtung von Bodengüte, guter Durchlüftung der Bestände, keine „Nebelstaulagen“, Ausrichtung der Neuanlage auf die Windverhältnisse, etc. Hinweis: Integrierte Produktion).

Die Fruchtfolge bereitet auch keine Probleme, weil die Produktionsfläche für Spargel (= 1995: 105 ha) gemessen an der Ausdehnung des Marchfeldes (= 997 qkm), vernachlässigbar gering ist. Deshalb ist die chemische Bodenentseuchung, wie sie in intensiven Produktionsgebieten angewandt wird, ausgeschlossen. Ebenso ausgeschlossen ist der Nachbau auf Spargelflächen, auf welchen kein ausreichender zeitlicher Abstand zur nächsten Kultur eingehalten werden kann, bzw. erscheint die eben beschriebene Vorgangsweise für das Marchfeld als sinnlos.

Grundsätzlich steht 1 - 2 Jahre vor dem Auspflanzen einer Jungkultur eine Grünbrache am Feld. In der Regel wird vor dem Auspflanzen eine Untergrundlockerung durchgeführt.

Pflanzgut wird, sofern nicht selbst produziert, ausschließlich von anerkannten Spargelzuchtbetrieben gekauft. Die Pflanzung selbst erfolgt nur bei guten Bodenbedingungen.

Produktionsrichtlinien zum Integrierten Anbau von Spargel: (= alle Mitgliedsbetriebe des Bundes der Marchfelder Spargelgüter haben IP-Produktion)

1. Bodenpflege und Fruchtfolge – bei Wiederaufbau von Spargel ist eine Anbaupause von mindestens 10 Jahre einzuhalten.

2. Nährstoffversorgung

Stickstoff

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

Phosphor- und Kali-Düngung

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

3. Pflanzenschutz

- Tolerante Sorten gegen Blattkrankheiten bevorzugen.
- Keine Staunässe im Wurzelraum.
- Regionale Warndienstmeldungen beachten und Bestandeskontrollen.
- Bevorzugt biotechnische Maßnahmen anwenden.
- Bevorzugt nützlingsschonende und selektiv wirkende Mittel anwenden.

4. Ernte und Lagerung – marktgerechte Aufbereitung vornehmen.

Beschreibung des Herstellungsverfahrens/Verarbeitungsprozess:

Bei gut entwickelten Anlagen kann im 2. Standjahr ein 10 – 14 tages Stechen (= ernten) erfolgen. Normalerweise 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 aber nicht länger als 8 Jahre geerntet werden.

Die Spargelernte ist eine sehr mühevollen Angelegenheit. Jede einzelne Stange muss von Hand ausgegraben und mit einem Spargelstecher abgestochen werden, anschließend muss der Erddamm mit der Hand wieder zugeschüttet werden. Dies erklärt auch den hohen Preis dieses Feingemüses.

Spargel wird sofort nach der Ernte auf den Hof gebracht und mit Eiswasser (1-2°C) gekühlt, geschnitten (nach der Länge) und sortiert (nach dem Durchmesser) und anschließend im Kühlhaus (1-2°C) verwahrt.

Die Länge der Spargelstangen darf bei der Farbgruppe weiß und violett nicht länger als 22 cm), bei der Farbgruppe grün-violett und Grünspargel nicht länger als 25 cm (normal 27 cm) sein, damit wird eine eventuell vorhandene Holzigkeit verhindert bzw. verringert.

Er wird dann ab Hof verkauft bzw. noch am selben Tag verpackt und in ganz Österreich an die Gastronomie oder an den Gemüsehandel versendet.

Über spezielle Transportsysteme bieten die Mitglieder des Bundes der Marchfelder Spargelgüter tagfrischen Spargel den Kunden in ganz Österreich an. Marchfeldspargel ist binnen 24 Stunden nach der Ernte in jedem Ort Österreichs verfügbar.

Die Verpackung von Marchfeldspargel erfolgt ausschließlich mit verschließbaren, verdunstungsschützenden und lichtabweisenden Materialien.“

werden zusammengefasst und wie folgt geändert:

„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 Wiederaufbau 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, Epos, 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, Tallem, 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 mühevollen 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 Schälens) und die anschließende Verpackung müssen im geografischen Gebiet erfolgen. Die Verpackung des Marchfeldspargels (ungeschält, geschält und Bruchspargel/Spargelbruch) erfolgt mit verschleißbaren, 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 Gesamtinhalt 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.“

Einziges Dokument:

Die Sätze „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:“ werden in Punkt 3.2. des Einzigsten Dokuments zum Unterpunkt „Sorten:“ eingefügt. Gleichzeitig wird die bisherige Liste der empfohlenen Sorten durch die aktualisierte Liste aus Punkt 4.5.2. der Spezifikation ersetzt.

Ebenfalls nach Punkt 3.2. aufgenommen werden die Regelungen, wonach

- Pflanzgut, sofern nicht selbst produziert, ausschließlich von anerkannten Spargelvermehrungsbetrieben, welche in einem EU-Mitgliedstaat als Spargelvermehrungsbetrieb registriert sind, bezogen werden darf
- die Kriterien für eine biologische Produktion oder alternativ jedenfalls die in Punkt 4.5.3.1. der Spezifikation definierten Kriterien hinsichtlich der Nährstoffversorgung und des Pflanzenschutzes einzuhalten sind sowie

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

Dass alle Erzeugungsschritte inkl. eines allfälligen Schälens des Spargels im geografischen Gebiet erfolgen müssen, wird in Punkt 3.4. des Einigen Dokuments aufgenommen.

Im ersten Absatz von Punkt 3.5. des bisherigen Einigen Dokuments wird die Formulierung

„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.“

ergänzt und der letzte Satz

„Die Verpackung erfolgt ausschließlich mit verschließbaren, verdunstungsschützenden und lichtabweisenden Materialien.“

durch folgende Formulierung ersetzt:

„Die Verpackung erfolgt mit verschließbaren, verdunstungsschützenden und lichtabweisenden Materialien. Abweichungen auf Kundenwunsch sind jedoch zulässig.“

Begründung:

Die bisherigen Ausführungen der Produktspezifikation sowie der Beilage 2, soweit sich diese auf das Herstellungsverfahren bezogen, wurden zusammengefasst und neu strukturiert. An dieser Stelle übernommen wurden auch die Ausführungen der Beilage 2 zu Punkt 5b Beschreibung betreffend Unterschiede in der Produktionsweise, zur Gleichmäßigkeit und Aufmachung sowie zur Distribution. Dabei erfolgten mit Ausnahme nachstehender Punkte keine inhaltlichen Änderungen:

- Zulässige Sorten: Schon nach der bisherigen Spezifikationsfassung waren die zulässigen Sorten nicht abschließend aufgezählt, sondern nur eine Liste empfohlener, weil an das Gebiet angepasster und Gewähr für die angestrebte Zartheit und Bitterfreiheit bietender Sorten angeführt. Allerdings gab der diesbezügliche Wortlaut der verschiedenen Spezifikationsteile wiederholt Anlass für unterschiedliche Interpretationen. Tatsächlich wurden in der Praxis nur diese Sorten angebaut. Aus Gründen der Klarstellung für die Kontrolle wurde diese Liste im Jahr 2002 ergänzt und soll nunmehr erneut angepasst werden. Als neue Sorten werden aufgelistet:

Ramires, Huchels Alpha, Hannibal, Mondeo, Rapsody, Ramada, Raffaelo, Violetta 1192, Viridas, Primaverde, Ariane, Steiniva, Steineo, Vitalim, Herkolim, Avalim, Cumulus, Magnus, Tallems, Fortems, Primems, Cygnus, Bejo 2827, Portlim, Frühlim, Terralim, Cychus, Prius, Finalus, Sunlim, Erasmus, Atticus, Maxlim, Starlim, Aspalim, Xenolim, Vegalim, Bacchus, Darsiane, Darlise, Voltaire,

Obelisk, Burgundine, Placospes, Dazilla, Darbella, Ercole, Franco, Eros, Giove, Violetto di Albegna und Guelph Millennium.

Im Hinblick darauf, dass die Züchtungsziele aller neuen Sorten seit Ende der 1990iger Jahre auf Zartheit und weniger Bitterstoffe abzielen, erscheint es aber gleichzeitig angemessen, auch dezidiert zum Ausdruck zu bringen, dass die Sortenauswahl an sich nicht auf diese Sortenliste beschränkt, sondern frei ist. Diese Liste enthält von der antragstellenden Vereinigung nach praktischen Anbauerfahrungen empfohlene Sorten, steht jedoch der Verwendung anderer Sorten nicht entgegen. Eine Verschlechterung der Produktqualität hinsichtlich Zartheit und Gehalt an Bitterstoffen ist durch diese Freigabe nicht zu erwarten. Die Auswahl geeigneter Sorten liegt in der Verantwortung des Herstellers. Der Spargel wird vor Markteintritt von der Kontrollstelle geprüft und darf nur bei Konformität mit den ausgelobten Qualitätsparametern den geschützten Namen „Marchfeldspargel g.g.A.“ führen. Auch kann im Hinblick darauf, dass Spargel eine mehrjährige Kultur ist, die erst ab dem 3. Jahr Ertrag abwirft, das Risiko, dass Erzeuger bewusste Qualitätsminderungen in Kauf nehmen, die sie gegebenenfalls für Jahre von der Vermarktung ihres Produktes unter dem geschützten Namen ausschließen, als gering bewertet werden.

- Die Produktionsrichtlinien zum Integrierten Anbau von Spargel (kurz „IP“) wurden durch die Sonderrichtlinie ÖPUL abgelöst. Die IP haben folglich keine Gültigkeit mehr. Es war daher erforderlich, die Nennung der IP zu streichen. Da die Vorgaben aus den IP betreffend Nährstoffversorgung und Phosphor- und Kali-Düngung – alternativ zu den Vorgaben für eine biologische Produktion - dennoch weiterhin einzuhalten sind, wurden diese nunmehr gesondert in 4.5.3.1. der Spezifikation neu aufgenommen.

Die Einhaltung der Kriterien für eine biologische Produktion oder jener in 4.5.3.1. näher definierten Kriterien hinsichtlich der Nährstoffversorgung und des Pflanzenschutzes garantiert dem Konsumenten neben bester Qualität auch eine umweltschonende Produktion.

- Neue Marktformen: Aufgrund der geänderten Konsumentenwünsche soll Marchfeldspargel-g.g.A. auch als Bruchspargel bzw. Spargelbruch (das sind gebrochene Teilstücke mit oder ohne Spargelkopf) und in geschälter Form (geschält werden können sowohl ganze Spargelstangen als auch Bruchstücke) vermarktet werden können. Die mit der Bezeichnung „Marchfeldspargel“ in den Augen der Konsumenten assoziierten Eigenschaften bleiben von der Schälung oder dem Umstand, dass die Spargelstangen gebrochen sind, unbeeinflusst. Für manche Speisen werden gezielt zumeist preislich günstiger angebotene Spargelstücke nachgefragt. Die Einbeziehung dieser Teilstücke unter die geschützte Herkunftsangabe erhöht die Sicherheit für die Konsumenten, auch in diesem Produktsegment tatsächlich qualitativ hochwertigen Spargel zu erhalten und ermöglicht den Erzeugern einen vollständigeren Ernteabsatz unter kontrollierten Bedingungen.
- Die Produzenten der Marchfeldspargel-g.g.A. sind sich ihrer Verantwortung gegenüber Kunden und Mitarbeitern sowie ihrer Verantwortung für das Ansehen des Produktes bewusst. Aus diesem Grund sowie auf Wunsch der Kunden werden die sozialen Belange und Rechte der Mitarbeiter (ständige Mitarbeiter und Saisonarbeiter) im Wege einer Zertifizierung nach **GRASP** (GlobalGAP Risk

Assessment on Social Practice) sichergestellt. GRASP ist ein zusätzliches Zertifizierungsmodul, das der Risikoeinschätzung der sozialen Belange der Arbeitnehmer dient.

- Verpackung: Die diesbezüglichen Vorgaben werden klarer geregelt, ohne zusätzliche Anforderungen festzulegen. Die bisherige strikte Beschränkung auf verschleißbare, verdunstungsschützende und lichtabweisende Verpackungsmaterialien entfällt (Streichung des Wortes „ausschließlich“), Abweichungen sollen auf Kundenwunsch künftig möglich sein.
- Für die Kühlung des Spargels nach der Ernte ist in Hinkunft statt Eiswasser (1-2°) kaltes Wasser mit einer Temperatur von 1-8° vorgesehen. Das Eiswasser hat sich durch die Zugabe des warmen Spargels mit zunehmender Standzeit relativ rasch erwärmt. Aus diesem Grund wurde aus Praktikabilitätsgründen ein Toleranzbereich für die Wassertemperatur vorgesehen. Dies wirkt sich auch positiv auf die Qualität des Marchfeldspargels aus, da bei zu langer zu kalter Temperatur Risse im Spargel entstehen können, welche die optischen Eigenschaften negativ beeinflussen. Aus denselben Gründen wird die Temperatur im Kühlhaus von 1-2°C auf neu 1 -8°C abgeändert.
- Die Durchführung der Erzeugungsschritte nur im geographischen Gebiet dient der Qualitätserhaltung und Sicherstellung des regionalen Ursprungs. Zur Qualitätssicherung des Spargels ist eine dauerhafte Befeuchtung während der Verarbeitung sicherzustellen. Bei langen Transportzeiten kann diese nicht mehr gewährleistet werden. Es ist daher unbedingt erforderlich, dass die Kühlung und Verpackung im geografischen Gebiet erfolgt. Sind die Transportwege zu lang, dh. über das definierte Gebiet hinausgehend, käme es unweigerlich zu einer stärkeren Austrocknung des Produktes. Dies hätte Qualitätseinbußen hinsichtlich des typischen frischen Aussehens des erntefrischen Spargels und des artentypischen Spargelaromas zur Folge. Die Frische des Produkts beugt darüber hinaus Vitaminverlusten vor.

Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:

Punkt 5f der Produktspezifikation

„Das Marchfeld befindet sich im westlichen Ausläufer des pannonischen Steppenklimas. Diese klimatischen Bedingungen, bilden zusammen mit den besonderen Bodentypen: Auböden, Tschernoseme, Kolluvial- und Schwemmböden mit hohem Humusanteil sowie unterschiedlich hohen Lehm- und Lößanteilen die perfekte Kombination für den Spargelanbau.“

und Beilage 2, soweit sie den Punkt 5f - Zusammenhang betrifft

„Einfluss von Boden, Klima, und langjährige Erfahrung der regionalen Spargelbauern auf das Produkt Marchfeldspargel:

Wie bereits erwähnt bestehen im Marchfeld besondere Bodenverhältnisse. Vor allem sind in diesem Gebiet Auböden, Tschernoseme, Kolluvial- und Schwemmböden; alle mit hohem Humusgehalt und unterschiedlichen Sand- und Lößanteil vorhanden.

Daneben bestehen auch besondere klimatische Verhältnisse, das Marchfeld zählt zum westlichen Ausläufer des pannonischen Klimas. Das Marchfeld 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 Bedingungen ideal für Spargelpflanzen sind, zeigt sich auch darin, dass der Spargel in seiner Wildform hier heimisch ist.

Neben diesen idealen Produktionsbedingungen sind es die Marchfelder Spargelbauern, die das Produkt zum Marchfeldspargel „veredeln“.

Durch langjährige Erfahrung (= Anbauversuche) werden nur Sorten empfohlen, die bei diesen speziellen Produktionsbedingungen am besten geeignet sind (siehe Beschreibung hinsichtlich Ausgangsstoffe).

Alle Mitglieder des Bundes der Marchfelder Spargelgüter produzieren nach den IP-Produktionsrichtlinien bzw. biologisch. Damit wird garantiert, dass die geerntete Ware von bester innerer Qualität ist.

Marchfeldspargel zeichnet sich durch sein besonders typisches Spargelaroma aus.

Er enthält weniger Bitterstoffe und besticht durch seine besondere Zartheit.

Sofort nach der Ernte wird der Spargel mit Eiswasser gekühlt, sortiert und im Kühlhaus gelagert.

Spezielle kundengerechte Sortierung (z.B. Marchfelder Solospargel = eigene Gastronomiesortierung mit Minstdurchmesser von 20 mm mit einer Abweichung von max. 6 mm pro Packstück; siehe Medienberichte) und österreichweite Distribution binnen 24 Stunden komplettieren den Erfolg des Marchfeldspargels (siehe Medienberichte).

Dass der Marchfeldspargel mittlerweile schon Tradition hat zeigt sich auch in den Kochrezepten – Marchfelder Spargelpastete, Marchfelder Spargeltrinkkur, Marchfelder Spargelaufguss u.a. (siehe Medienberichte).

Eröffnung der Marchfelder Spargelsaison durch den Bundespräsidenten, Krönung der Marchfelder Spargelkönigin durch den Bundeskanzler, Spargelschälweltmeisterschaft im Marchfeld, Spargelerntedankfeste und nicht zuletzt die Spargelwochen in der Gastronomie (österreichweit) mit Marchfeldspargel zeigen, dass der Marchfeldspargel zu einem einzigartigen Begriff wurde. (siehe Medienberichte).“

werden wie folgt geändert:

„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.“

Einziges Dokument:

In Punkt 5 des Einzigen Dokuments werden zunächst die für den Zusammenhang maßgeblichen Faktoren klargestellt und sodann werden die Sätze

„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.“

durch folgende Formulierung ersetzt:

„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.“

Die Ausführungen zur Reputation des Marchfeldspargels wurden ergänzt.

Begründung:

Die ursprünglich im Punkt 5d - Ursprungsnachweis enthaltenen geschichtlichen Hinweise wurden nun in Punkt 4.6. „Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet“ übernommen und mit den bisherigen Ausführungen zu den relevanten Klima- und Bodenverhältnissen des Marchfeldes sowie den auf die Qualität des Produktes einwirkenden menschlichen Faktoren zu einer Gesamttextfassung konsolidiert. Inhaltliche Änderungen sind damit nicht verbunden. Der Hinweis zur Übung, die

Spargelstangen weiter entfernt vom holzigen Wurzelstock zu stechen bzw. kürzer zu schneiden als bei Vergleichsprodukten üblich, wurde aus Beilage 2 zu Punkt 5b – Beschreibung, dort aus dem Bereich der Beschreibung hinsichtlich der Unterscheidungsmerkmale zu vergleichbaren Produkten, übernommen.

Etikettierung

Die ursprüngliche Fassung in Punkt 5h der Produktspezifikation lautet

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

und wird wie folgt ersetzt:

„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.“

Einziges Dokument:

Die präzisierte Anordnung zur Etikettierung wird auch in Punkt 3.6. des Einzigsten Dokuments übernommen.

Begründung:

Aus Gründen der Klarheit und der Verbesserung der Kundeninformation wird explizit festgelegt, dass die zusätzlichen Angaben klar, deutlich lesbar und für die Kunden an gut sichtbarer Stelle jeder verkaufsfertigen Einheit angebracht werden müssen.

Sonstiges:

- Der Name der antragstellenden Vereinigung wurde in „Verein Marchfeldspargel g.g.A“ geändert.
- Beim Punkt 6. – Kontrollstelle wird deren Adresse richtiggestellt und werden die Aufgaben der Kontrollstelle wie folgt angeführt:

„Überprüfung der Produkteigenschaften sowie der unter Punkt 4.4. Ursprungsnachweis genannten Unterlagen und Nachweise auf Plausibilität und Einhaltung der Spezifikation.“
- Art des Erzeugnisses

Die bisher in Punkt 4 der derzeitigen Produktspezifikation (Art des Erzeugnisses) enthaltene Angabe „Gemüse“ wird durch folgende, der Systematik von Anhang XI der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 668/2014 entsprechende Passage ersetzt:

„4.1. Art des Erzeugnisses

Klasse 1.6. Obst, Gemüse und Getreide, unverarbeitet und verarbeitet“.

Eine Änderung des Produktes ist damit nur insofern angezeigt, als der Marchfeldspargel nun teilweise auch geschält vermarktet wird.

- Die Nennung des ungeachtet seiner Anführung in der vorliegenden Spezifikation allgemein zu beachtenden Kodex Alimentarius Austriacus im bisherigen Punkt „Etwaige Einzelstaatliche Anforderungen“ entfällt, zumal dieser Punkt nicht mehr als notwendiger Inhalt einer Spezifikation anzusehen ist.

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:

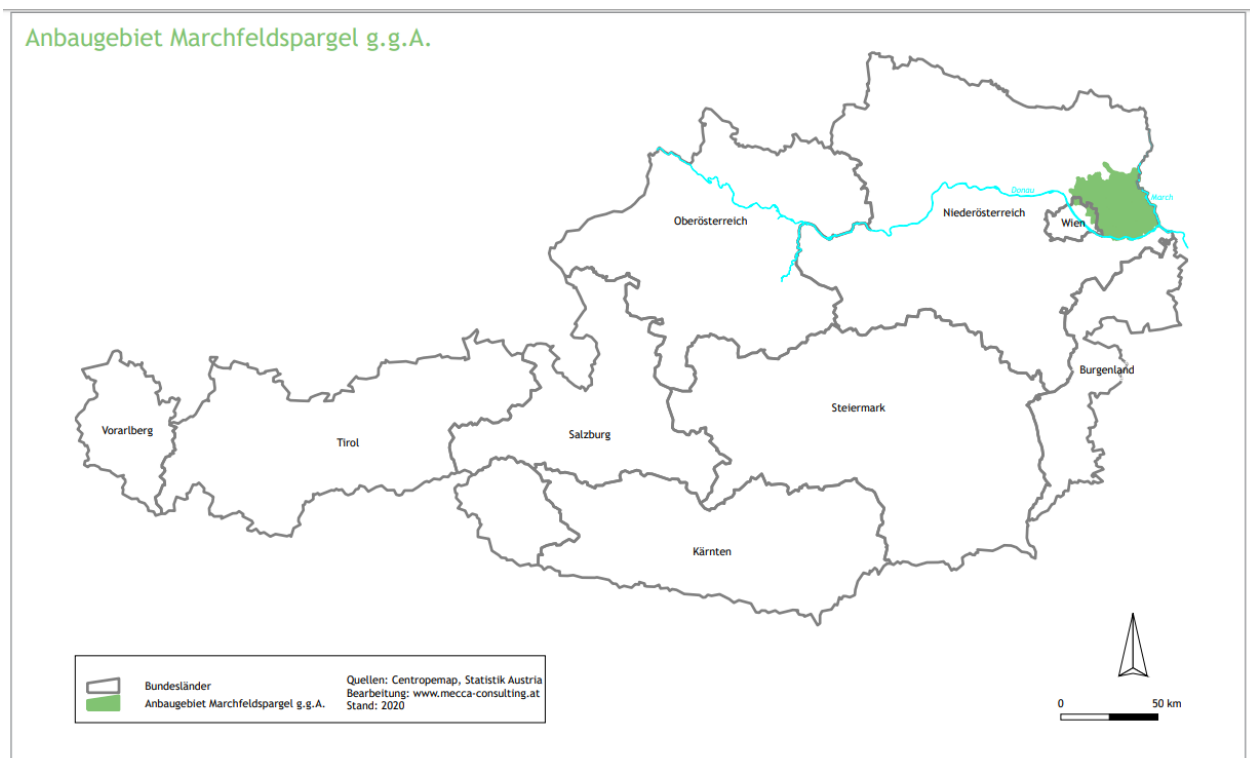
Farbgruppe	Minstdurchmesser	Mindestsortierung	Größensortierung
a) Klasse Extra:			
weiß und violett	12 mm	12 – 16 mm	16 mm+ mit Abweichung von max. 8 mm pro Packstück
violett-grün und Grünspargel	10 mm	10 – 16 mm	16 mm+ mit Abweichung von max. 8 mm pro Packstück
b) Klasse I:			
weiß und violett	10 mm	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.

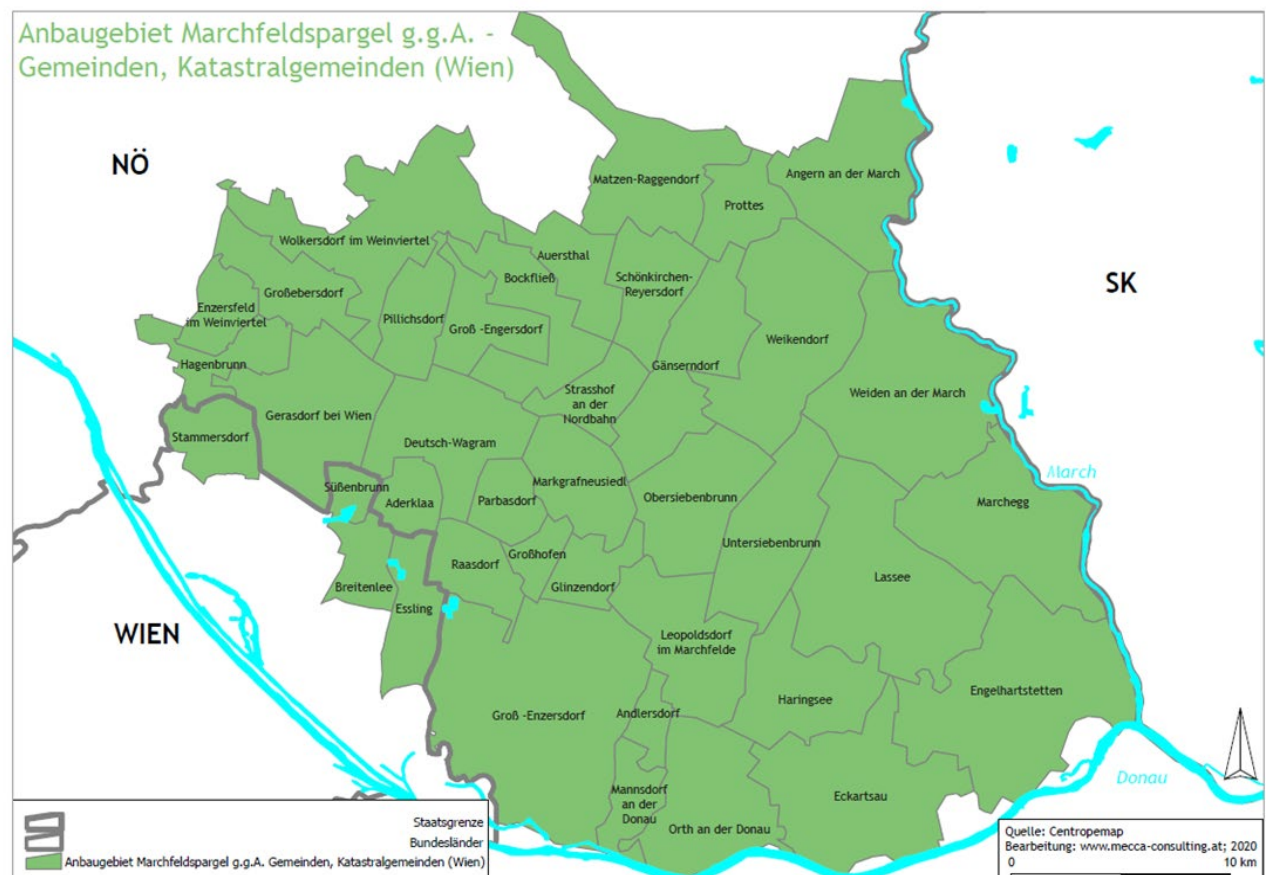
4.3. Geografisches Gebiet

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 Mehrfchantrag 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, Tallem, 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 tägiges 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 mühevollen 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 Schälens) 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.

EINZIGES DOKUMENT

„MARCHFELDSPARGEL“

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

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, Raffaelo, 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, BacchusFranzösische 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 Kleinpäckchen 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 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 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, Spargelaufbau, 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.