

Veröffentlichung eines Eintragungsantrags nach Artikel 6 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(2010/C 34/05)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, nach Artikel 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 Einspruch gegen den Antrag einzulegen. Der Einspruch muss innerhalb von sechs Monaten ab dieser Veröffentlichung bei der Europäischen Kommission eingehen.

EINZIGES DOKUMENT

VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES

**„SCHROBENHAUSENER SPARGEL“/„SPARGEL AUS DEM SCHROBENHAUSENER LAND“/
„SPARGEL AUS DEM ANBAUGEBIET SCHROBENHAUSEN“**

EG-Nr.: DE-PGI-0005-0678-20.02.2008

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

1. Name:

„Schrobenhausener Spargel“/„Spargel aus dem Schrobenhausener Land“/„Spargel aus dem Anbaugebiet Schrobenhausen“

2. Mitgliedstaat oder Drittland:

Deutschland

3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder des Lebensmittels:

3.1 Erzeugnisart [gemäß Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 1898/2006]

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

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

„Schrobenhausener Spargel, Spargel aus dem Schrobenhausener Land, Spargel aus dem Anbaugebiet Schrobenhausen“ — im folgenden „Schrobenhausener Spargel“ genannt — sind die essbaren Sprossen der Spargelstaude (*Asparagus officinalis*), die in ungeschältem oder geschältem Zustand zum Verkauf angeboten werden. „Schrobenhausener Spargel“ wird umweltschonend, nach den Regeln der guten fachlichen Praxis erzeugt.

„Schrobenhausener Spargel“ darf bei Bleichspargel einschließlich der Farbtypen weiß und violett eine Länge von 22 cm und bei Grünspargel eine Länge von 27 cm nicht überschreiten.

„Schrobenhausener Spargel“ wird gemäß dem UNECE-Standard FFV04 (*Asparagus*) aufbereitet.

Der Geschmack des „Schrobenhausener Spargels“ ist gekennzeichnet durch sein typisch kräftiges, leicht nussartiges Aroma des Spargels.

Ein- bis zweimaliges Stechen pro Tag sowie eine entsprechend sorgfältige und produktgerechte Behandlung nach der Ernte des Spargels garantieren dem Verbraucher die Frische des „Schrobenhausener Spargels“, unabhängig von der Wahl des Absatzweges.

3.3 Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse):

—

3.4 Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs):

—

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

„Schrobenhausener Spargel“ darf ausschließlich auf den abgegrenzten definierten Flächen angebaut werden.

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

Zur Qualitätserhaltung muss der gestochene Spargel nach der Ernte einer Schock-Kühlung unterzogen werden. Die Stangen werden fachgerecht auf Länge geschnitten und sortiert. Die anschließende Lagerung hat bei 1—2 Grad Celsius mit hoher Luftfeuchtigkeit stattzufinden. Die Kühlkette darf beim Erzeuger nicht unterbrochen werden.

Der Inhalt je Packstück muss gleichmäßig sein, d. h., jede Einheit darf nur Spargel aus der Schrobenhausener Region (siehe Punkt 4) in gleicher Güte, Farbgruppe und Größe enthalten. Der sichtbare Teil des Packstücks muss darüber hinaus repräsentativ für den Gesamthalt sein.

3.7 *Besondere Vorschriften für die Etikettierung:*

Im Verkauf ist „Schrobenhausener Spargel“ ergänzend mit folgender Grafik zu kennzeichnen:



4. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets:**

Das bayerische Anbaugebiet, in dem Schrobenhausener Spargel erzeugt wird, umfasst die Gemeinden Aichach, Aresing, Berg im Gau, Brunnen, Gachenbach, Geisenfeld, Gerolsbach, Hohenwart, Inchenhofen, Karlskron, Kühbach, Langenmosen, Pfaffenhofen an der Ilm, Pörnbach, Pöttmes, Reichertshofen, Rohrbach, Schrobenhausen und Waidhofen, welche in den Landkreisen Neuburg-Schrobenhausen, Aichach-Friedberg und Pfaffenhofen an der Ilm liegen.

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:**

5.1 *Besonderheit des geografischen Gebiets:*

Der Name der Stadt Schrobenhausen ist untrennbar mit seinem berühmtesten Produkt, dem „Schrobenhausener Spargel“, verknüpft. Dies beweist die jahrzehntelange Nutzung eines Logos mit der Stadt Schrobenhausen als Silhouette.

Das bisher älteste Dokument, das auf Schrobenhausener Spargelanbau hinweist, stammt aus dem Jahr 1851 (Artikel aus dem Wochenblatt vom 12. Juli 1851).

Bereits im Jahr 1856 lieferte Graf von Sandzell Spargel an die herrschaftliche Küche nach München. 1913 pflanzte dann der aus Groß-Gerau stammende Christian Schad eine erste Anlage im großräumigen Feldanbau.

Im Anbaugebiet herrschen günstige Standortbedingungen. Man findet überwiegend Flugsandböden mit Übergang zu leichten Tertiärböden vor, die einen typischen Schluff- und Lehmanteil beinhalten. Diese erwärmen im Frühjahr schnell, sind leicht zu bearbeiten und erlauben den Spargelstangen ein zügiges, gerades Wachstum.

Hierbei handelt es sich um leichte sandige tiefgründige Böden mit einer hohen Luftdurchlässigkeit. Im Besonderen beschränkt sich der Anbau von „Schrobenhausener Spargel“ auf folgende Bodenarten:

Sand (S)

Anlehmiger Sand (Sl)

Lehmiger Sand (lS)

Stark lehmiger Sand (SL)

Das Schrobenhausener Anbaugebiet liegt auf einer Höhenlage von ca. 400 m über NN. Die durchschnittliche Jahrestemperatur beträgt 7,5 °C; jährlich regnet es im Mittel 827 mm (Niederschlagsmenge der letzten 25 Jahre), wobei zwischen Juni und August durchschnittlich 280 mm Regen fallen.

5.2 *Besonderheit des Erzeugnisses:*

Die Qualität des „Schrobenhausener Spargels“ beruht auf den beschriebenen klimatischen Voraussetzungen sowie dem im abgegrenzten Gebiet vorzufindenden Bodenarten.

Mit dem hohen Bekanntheitsgrad, der in einer von der Technischen Universität München durchgeführten Verbraucherbefragung nachgewiesen wurde und der sich aus den Produktionsbedingungen ergibt (besonders schnelles Wachstum führt zur Zartheit und dem typischen kräftigen, leicht nussartigen Geschmack des Spargels), gehen der gute Ruf und das besondere Ansehen dieses Agrarerzeugnisses hervor, die auch außerhalb des Erzeugungsgebietes bestehen. Hauptgrund aus Sicht der Verbraucher hierfür sind neben dem erwähnten besonderen Geschmack des „Schrobenhausener Spargelst“ die Merkmale Frische und Herkunft.

Der Spargelerzeugerverband Südbayern e.V. empfiehlt diejenigen Sorten, die den agronomischen (Feldversuche) und geschmacklichen Anforderungen, basierend auf einer sensorischen Testung in Hinsicht auf die Spezifikation, in besonderer Weise nachkommen. Er listet diese Sorten auf der Homepage <http://www.spargel.de/anbau> des Verbandes auf und aktualisiert die Angaben jährlich.

So wurde „Schrobenhausener Spargel“ auch in die Datenbank für regionaltypische Spezialitäten aus Bayern aufgenommen, was die Besonderheit und Exklusivität dieses Produktes unterstreicht.

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

Seine besonderen Eigenschaften verdankt der „Schrobenhausener Spargel“ nicht nur dem Klima und den speziellen Böden in dieser Region, sondern auch der langen Tradition des Spargelanbaus in dem Schrobenhausener Anbaugebiet sowie dem Fachwissen der seit Generationen Spargel kultivierenden Landwirte. Dank der leichten, sandigen Böden und der täglichen Ernte zeichnet sich „Schrobenhausener Spargel“ durch besonders zarte Stangen aus.

Ansehen

Vom Aufschwung des Spargels in der Schrobenhausener Region zeugen redaktionelle Beiträge im Schrobenhausener Wochenblatt von 1914 bzw. Anzeigen aus den 20er Jahren. 1933 war der gute Ruf des „Schrobenhausener Spargels“ bis nach München gedrungen. In den 50er Jahren bauten viele kleinere Betriebe das Edelgemüse an. Mitte der 70er Jahre und Ende der 80er Jahre erlebte das Schrobenhausener Spargelanbaugebiet seinen größten Aufschwung.

Der Betriebszweig Spargel auf einer Fläche von heute ca. 900 ha (inklusive Junganlagen) ist inzwischen zu einem der bedeutendsten Wirtschaftsfaktoren in der Region Schrobenhausen geworden.

Die im geografischen Gebiet ansässigen Erzeuger geben ihr Wissen und ihre Erfahrung im Spargelbau seit über 90 Jahren von Generation zu Generation weiter. Dieses Wissen und diese Erfahrung sorgen für beste Qualitäten, die Grundlage für eine erfolgreiche Vermarktung sind.

Die Spargelsaison ist in der Region „fünfte Jahreszeit“ und lockt viele Tagesausflügler und Touristen aus nah und fern an. Ein Ausflugsatlas mit Spargelrad- und Spargelwanderweg durch die Region widmet sich dem Thema Spargel.

Sowohl private Küchen als auch die Gastronomie stellen in dieser Zeit Spargel kulinarisch in den Mittelpunkt. Einheimische und ca. 40 000 Besucher pro Jahr, die anlässlich der Spargelzeit nach Schrobenhausen strömen, werden mit immer kreativeren Rezepten überrascht. Wochen- und Spargelmärkte erzielen in dieser Zeit einen Großteil ihres Umsatzes mit Spargelprodukten.

Einen starken Zulauf hat darüber hinaus auch das Europäische Spargelmuseum in Schrobenhausen. Dieses fördert die Verbindung des Spargels mit der Region Schrobenhausen und zieht pro Jahr ca. 10 000 Besucher aus aller Welt an.

Seit 1975 wird jedes Jahr eine Schrobenhausener Spargelkönigin gekrönt. Sie nimmt zahlreiche Termine mit Funk, Presse, Fernsehen wahr und trägt den guten Namen des „Schrobenhausener Spargels“ weit über die Region hinaus.

Das Ansehen wird auch durch Studien der TU München sowie die Preisdaten der ZMP belegt und basiert auf den dort produzierten Qualitäten.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation

Markenblatt Heft 6 vom 11.2.2005, Teil 7, S. 1770

(http://publikationen.dpma.de/DPMAPublikationen/dld_gd_file.do?id=8)
