

Amtsblatt der Europäischen Union

C 306



Ausgabe
in deutscher Sprache

Mitteilungen und Bekanntmachungen

66. Jahrgang
30. August 2023

Inhalt

II Mitteilungen

MITTEILUNGEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

Europäische Kommission

2023/C 306/01	Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss (Sache M.11078 — CONTARGO / ZIEGLER / SCHMID / JV) ⁽¹⁾	1
---------------	---	---

IV Informationen

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

Europäische Kommission

2023/C 306/02	Euro-Wechselkurs — 29. August 2023	2
---------------	--	---

V Bekanntmachungen

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER WETTBEWERBSPOLITIK

Europäische Kommission

2023/C 306/03	Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache M.11134 — NOVOFLEET / SHAREHOLDERS OF ANDAMUR / ROAD) — Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall ⁽¹⁾	3
---------------	---	---

DE

⁽¹⁾ Text von Bedeutung für den EWR.

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

Europäische Kommission

2023/C 306/04	Veröffentlichung eines Antrags auf Genehmigung einer nicht geringfügigen Änderung der Produktspezifikation gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel	5
2023/C 306/05	Veröffentlichung eines Antrags auf Eintragung eines Namens nach Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel	27

II

(Mitteilungen)

MITTEILUNGEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN
DER EUROPÄISCHEN UNION

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss**(Sache M.11078 — CONTARGO / ZIEGLER / SCHMID / JV)****(Text von Bedeutung für den EWR)**

(2023/C 306/01)

Am 28. Juni 2023 hat die Kommission nach Artikel 6 Absatz 1 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates ⁽¹⁾ entschieden, keine Einwände gegen den oben genannten angemeldeten Zusammenschluss zu erheben und ihn für mit dem Binnenmarkt vereinbar zu erklären. Der vollständige Wortlaut der Entscheidung ist nur auf Deutsch verfügbar und wird in einer um etwaige Geschäftsgeheimnisse bereinigten Fassung auf den folgenden EU-Websites veröffentlicht:

- der Website der GD Wettbewerb zur Fusionskontrolle (<https://competition-cases.ec.europa.eu/search>). Auf dieser Website können Fusionsentscheidungen anhand verschiedener Angaben wie Unternehmensname, Nummer der Sache, Datum der Entscheidung oder Wirtschaftszweig abgerufen werden,
- der Website EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=de>). Hier kann diese Entscheidung anhand der Celex-Nummer 32023M11078 abgerufen werden. EUR-Lex ist das Internetportal zum Gemeinschaftsrecht.

⁽¹⁾ ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1.

IV

(Informationen)

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN
STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Euro-Wechselkurs ⁽¹⁾**29. August 2023**

(2023/C 306/02)

1 Euro =

Währung			Kurs		
Währung			Kurs		
USD	US-Dollar	1,0803	CAD	Kanadischer Dollar	1,4722
JPY	Japanischer Yen	158,93	HKD	Hongkong-Dollar	8,4770
DKK	Dänische Krone	7,4529	NZD	Neuseeländischer Dollar	1,8307
GBP	Pfund Sterling	0,85860	SGD	Singapur-Dollar	1,4649
SEK	Schwedische Krone	11,8820	KRW	Südkoreanischer Won	1 432,91
CHF	Schweizer Franken	0,9558	ZAR	Südafrikanischer Rand	20,0496
ISK	Isländische Krone	141,90	CNY	Chinesischer Renminbi Yuan	7,8800
NOK	Norwegische Krone	11,5645	IDR	Indonesische Rupiah	16 483,22
BGN	Bulgarischer Lew	1,9558	MYR	Malaysischer Ringgit	5,0185
CZK	Tschechische Krone	24,163	PHP	Philippinischer Peso	61,307
HUF	Ungarischer Forint	382,25	RUB	Russischer Rubel	
PLN	Polnischer Zloty	4,4720	THB	Thailändischer Baht	38,027
RON	Rumänischer Leu	4,9418	BRL	Brasilianischer Real	5,2762
TRY	Türkische Lira	28,7651	MXN	Mexikanischer Peso	18,1299
AUD	Australischer Dollar	1,6832	INR	Indische Rupie	89,4335

⁽¹⁾ Quelle: Von der Europäischen Zentralbank veröffentlichter Referenz-Wechselkurs.

V

*(Bekanntmachungen)*VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER
WETTBEWERBSPOLITIK

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses

(Sache M.11134 — NOVOFLEET / SHAREHOLDERS OF ANDAMUR / ROAD)

Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2023/C 306/03)

1. Am 23. August 2023 ist die Anmeldung eines Zusammenschlusses nach Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates ⁽¹⁾ bei der Kommission eingegangen.

Diese Anmeldung betrifft folgende Unternehmen:

- Novofleet Verwaltungsgesellschaft mbH („Novofleet“, Deutschland), Teil der DKV Mobility Group (Deutschland),
- Fondalmanzora Investment, S.L.U. („Fondalmanzora“, Spanien),
- 1994 Andamur, S.L.U. („1994 Andamur“, Spanien),
- Participaciones Almanzora, S.L.U. („Fondalmanzora“, Spanien),
- Miras y Cazorla, S.L.U. („Miras“, Spanien),
- Road Solution Pro, S.L. („Road“, Spanien).

Novofleet und Fondalmanzora, 1994 Andamur, Almanzora und Miras (zusammen „Shareholders of Andamur“ bzw. „Anteilseigner von Andamur“) werden im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b und Absatz 4 der Fusionskontrollverordnung die gemeinsame Kontrolle über Road übernehmen.

Der Zusammenschluss erfolgt durch Erwerb von Anteilen.

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

- **Novofleet**, Teil der DKV Mobility Group, verkauft Tankkarten für konventionelle Kraftstoffe und Elektroladekarten für Elektrofahrzeuge. Die DKV Mobility Group bietet auch die Bereitstellung von Maut- und Mobilitätslösungen (z. B. Parken, Vermietung, Reparatur des Fahrzeugs und innovative digitale Lösungen) und Dienstleistungen im Zusammenhang mit der Erstattung von Mehrwertsteuer und anderen Steuern an.
- Die **Anteilseigner von Andamur** kontrollieren gemeinsam GP Límite Andamur, S.L., ein spanisches Familienunternehmen, das integrierte Verkehrsdienstleistungen erbringt. Es handelt sich um Anlagegesellschaften, deren einzige Tätigkeit Erwerb, Besitz, Verwaltung, Abstoßung und Verkauf von Beteiligungen oder Anlagen an anderen Unternehmen ist.

⁽¹⁾ ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1 („Fusionskontrollverordnung“).

— **Road** ist ein 2022 gegründetes Unternehmen, das aus folgenden Geschäftsbereichen besteht: a) Ausgabe bargeldloser und kreditkartenfreier Tankkarten, die von gewerblichen Kunden verwendet werden können, b) Vermietung und Verwaltung von Mautgeräten, und c) Dienstleistungen im Zusammenhang mit der Erstattung der Mehrwertsteuer und anderer kraftstoffbezogener Steuern im Zusammenhang mit bestimmten Tätigkeiten.

3. Die Kommission hat nach vorläufiger Prüfung festgestellt, dass das angemeldete Rechtsgeschäft unter die Fusionskontrollverordnung fallen könnte. Die endgültige Entscheidung zu diesem Punkt behält sie sich vor.

Dieser Fall kommt für das vereinfachte Verfahren im Sinne der Bekanntmachung der Kommission über ein vereinfachtes Verfahren für bestimmte Zusammenschlüsse gemäß der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates ⁽²⁾ infrage.

4. Alle betroffenen Dritten können bei der Kommission zu diesem Vorhaben Stellung nehmen.

Die Stellungnahmen müssen bei der Kommission spätestens 10 Tage nach dieser Veröffentlichung eingehen. Dabei ist stets folgendes Aktenzeichen anzugeben:

M.11134 — NOVOFLEET / SHAREHOLDERS OF ANDAMUR / ROAD

Die Stellungnahmen können der Kommission per E-Mail oder Post übermittelt werden, wobei folgende Kontaktangaben zu verwenden sind:

E-Mail: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Postanschrift:

Europäische Kommission
Generaldirektion Wettbewerb
Registratur Fusionskontrolle
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

⁽²⁾ ABl. C 366 vom 14.12.2013, S. 5.

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Veröffentlichung eines Antrags auf Genehmigung einer nicht geringfügigen Änderung der Produktspezifikation gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(2023/C 306/04)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates ⁽¹⁾ innerhalb von drei Monaten ab dem Datum dieser Veröffentlichung Einspruch gegen den Änderungsantrag zu erheben.

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.: PGI-AT-1462-AM04 – 25.5.2022****g. U. () g. g. A. (X)****1. Antragstellende Vereinigung und berechtigtes Interesse**

Verein Marchfeldspargel g. g. A.
c/o Mag. Gerhard Sulzmann
Kirchengasse 1, 2304 Mannsdorf/Donau
ÖSTERREICH

Tel. +43 6641308521

office@marchfeldspargel.at

Vertreter/Kontaktperson: Mag. Gerhard Sulzmann

Der Antragsteller ist der Rechtsnachfolger der ursprünglichen antragstellenden Vereinigung und vertritt die Gesamtheit aller aktuellen Erzeuger von Marchfeldspargel g. g. A. Er 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

⁽¹⁾ ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

- ☒ Herstellungsverfahren
- ☒ Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet
- ☒ Etikettierung
- ☒ Sonstiges [Name der antragstellenden Vereinigung, Aufgaben 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 von Marchfeldspargel der 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. Februar 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 Nummer 5 Buchstabe b 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 vier Gruppen eingeteilt: weißer, violetter, violett-grüner, Grünspargel. Marchfeldspargel hat typisches, feines Spargelaroma.“

sowie Beilage 2 soweit sie sich auf Nummer 5 Buchstabe b 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 fremden 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 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 Kleinpäckchen 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 hohen Humusgehalt und unterschiedlichen Sand- und Lößanteil) empfiehlt der Bund der Marchfelder Spargelgüter nur Spargelsorten, die sich in diesem Anbaubereich 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 lang.

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

1.1.1. 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.

1.1.2. Grobsinnliche Eigenschaften (organoleptische Produkttypizität)

In allen Klassen müssen 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.

1.1.3. 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 Punkt 3.2 des Einzigen 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 Punkt 4.5.3. Die Beschreibung der Boden- und Klimabedingungen findet sich in Punkt 4.6.

Geografisches Gebiet

Nummer 5 Buchstabe c 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 Nummer 5 Buchstabe 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, Pilichsdorf, 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 km ²	39 655 Ew	44
NÖ	Mistelbach	96 km ²	8 882 Ew	7
NÖ	Wien-Umgebung	186 km ²	11 741 Ew	18
Wien	(ehem. Randgem.)	43 km ²	11 803 Ew	4
Insges.		997 km ²	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 Punkt 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 Anbauggebiet 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 Nummer 5 Buchstabe d 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

Nummer 5 Buchstabe e – 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 Nummer 5 Buchstabe e 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 km²), 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 Jahren einzuhalten.

2. Nährstoffversorgung

Stickstoff

— nach Nmin-Sollwerten

— Nmin-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.

3. Pflanzenschutz

— Tolerante Sorten gegen Blattkrankheiten bevorzugen.

— Keine Staunässe im Wurzelraum.

— Regionale Warndienstmeldungen beachten und Bestandskontrollen.

— 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-tägiges 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 mühevollere 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 Wiederanbau 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, Fortem, Primem, 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: Placosp, Dazilla, Darbella
- Italienische Sorten: Ercole, Franco, Eros, Giove, Violett 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 Nummer 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 Nmin-Sollwerten
- Nmin-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

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.“

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 Einzigen Dokuments zum Unterpunkt „Sorten:“ eingefügt. Gleichzeitig wird die bisherige Liste der empfohlenen Sorten durch die aktualisierte Liste aus Nummer 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 Nummer 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 Einzigen Dokuments aufgenommen.

Im ersten Absatz von Punkt 3.5. des bisherigen Einzigen 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.“

wird 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 Nummer 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, Primavera, Ariane, Steiniva, Steineo, Vitalim, Herkolim, Avalim, Cumulus, Magnus, Tallem, 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 Millenium.
- Im Hinblick darauf, dass die Züchtungsziele aller neuen Sorten seit Ende der 1990er 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 Anbauverfahren 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** (**G**lobal**G**AP **R**isk **A**ssessment on **S**ocial **P**ractice) 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 verschließbare, 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 °C) kaltes Wasser mit einer Temperatur von 1–8 °C 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 von Marchfeldspargel 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, d. h. über das abgegrenzte 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

Nummer 5 Buchstabe f 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 Nummer 5 Buchstabe f – 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 Mindestdurchmesser 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, z. B. 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 unter Nummer 5 Buchstabe d „Ursprungsnachweis“ enthaltenen geschichtlichen Hinweise wurden nun in Nummer 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 Nummer 5 Buchstabe b – Beschreibung, dort aus dem Bereich der Beschreibung hinsichtlich der Unterscheidungsmerkmale zu vergleichbaren Produkten, übernommen.

Etikettierung

Die ursprüngliche Fassung in Nummer 5 Buchstabe h 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 Einziges 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 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 Nummer 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.

EINZIGES DOKUMENT

„Marchfeldspargel“

EU-Nr.: PGI-AT-1462-AM04 – 25.5.2022

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

1. **Name(n) [der g. U. oder g. g. A.]**

„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, Schwetzingen Meisterschuß, Huchels Auslese, Lukullus, Vulkan, Presto, Merkur, Hermes, Eposs, Ravel, Ramos, Ramires, Huchels Alpha, Hannibal, Mondeo, Rapsody, Ramada, Raffaello, Violetta 1192

- Schneekopf, Viridas, Primavera, Ariane, Steiniva, Steineo — Spezielle deutsche Grünspargel-Sorten (= anthozyanfrei): Spaganiva, Schneewittchen,
- 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 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 verschleißbaren, 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, Großedersdorf, 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.

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 eine hohe Reputation. Das Marchfeld wird als die Korn- und Gemüseammer Österreichs bezeichnet. Als „König“ des Marchfelds, als „identitätsstiftende Marke für die ganze Region“ gilt der Marchfeldspargel (vgl. „unserespezialtaeten.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 (z. B. 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, z. B. Marchfelder Spargelpastete, Spargelaufauf, 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

<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.

**Veröffentlichung eines Antrags auf Eintragung eines Namens nach Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a
der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über
Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel**

(2023/C 306/05)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates ⁽¹⁾ innerhalb von drei Monaten ab dieser Veröffentlichung Einspruch gegen den Antrag zu erheben.

EINZIGES DOKUMENT

„Φακή Εγκλουβής / Faki Eglouvis“

EU-Nr.: PDO-GR-02646 — 11.11.2020

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

1. Name(n)

„Φακή Εγκλουβής / Faki Eglouvis“

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Griechenland

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

Als „Faki Eglouvis“ werden die Samen der auf dem Hochplateau von Eglouvi auf der Insel Lefkada angebauten (primitiven) einheimischen Linsenpopulation (*Lens culinaris* — *Fabaceae*) bezeichnet. Mit Blick auf ihre physikalischen Eigenschaften werden die Samen von „Faki Eglouvis“ als kleinfrüchtig klassifiziert, mit einem Durchmesser von 2,8 bis 6,0 mm. Ihre Oberfläche ist glatt. Sie sind weniger flach als die Samen anderer Linsensorten, wobei die Linsen in der Regel einen Samendurchmesser von 2 bis 9 mm aufweisen. Das Gewicht von 1 000 Samen beträgt zwischen 26 und 30 g.

Für das Perisperm ist die Panaschierung kennzeichnend. Es dominieren helle und dunkle braun-grünliche sowie gelbliche Töne. Ein erheblicher Anteil der Samen (ca. 30 %) weist schwarze bzw. dunkle Stigmen oder Flecken auf. Dies ist eines der Charakteristika der Linsen „Faki Eglouvis“. Ein weiteres charakteristisches Merkmal ist das Vorhandensein kleiner Mengen schwarzer Samen (ca. 4 %).

In Bezug auf die chemische Zusammensetzung ist festzustellen, dass die Samen der Linsen „Faki Eglouvis“ Eisen/Fe (100 bis 200 mg/kg), Kalium/K (7 100 bis 9 100 mg/kg), Phosphor/P (2 200 bis 3 800 mg/kg) und Fett (mehr als 1,7 %) enthalten. Das Erzeugnis ist eine Quelle ernährungsphysiologischer Fettsäuren wie Linol- und Ölsäure.

Nach dem Garen weisen die Samen spezifische organoleptische Eigenschaften auf. Insbesondere:

- werden sie während des Garvorgangs schnell weich und platzen, sodass ein sämiges Erzeugnis entsteht;
- glänzen sie und zeigen dabei ein besonders sämiges Erscheinungsbild.

⁽¹⁾ ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

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*

Sämtliche Erzeugungsschritte — vom Anbau (Bodenvorbereitung, Aussaat, Bewässerung, Düngung, Schädlingsbekämpfung, Pflanzenschutz) über die Ernte bis hin zur Sortierung des Erzeugnisses und zur Sammlung des Saatguts für das Folgejahr — müssen in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen.

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

Verpackung — Größensortierung

Nach vorübergehender Lagerung beim Erzeuger werden die Samen zur Verpackungsstelle befördert. Um eine Kontrolle der Echtheit des Erzeugnisses zu 100 % gewährleisten zu können, erfolgt die Verpackung im Anbaugebiet. Qualität und Ansehen des Erzeugnisses haben sich nämlich in deutlich erhöhten Preisen niedergeschlagen. Daher ist es unerlässlich, den Ursprung des Erzeugnisses zu garantieren. Genau darin besteht das Ziel des Rückverfolgbarkeitssystems. In der Vergangenheit wurden gerichtliche Verfahren angestrengt, um den Verkauf anderer Linsensorten als „Faki Eglouvis“ zu untersagen. Das Erzeugnis wird in verschiedenen Verpackungen mit einem Gewicht von bis zu 30 kg verkauft.

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

—

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

Das abgegrenzte geografische Gebiet liegt innerhalb der Grenzen des Gemeindebezirks Eglouvi (Ortsgemeinde) und der Ortschaft Karya als Teil der Gemeinde Lefkada im Regionalbezirk Lefkada, gelegen in der Region der Ionischen Inseln.

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Der Zusammenhang des Erzeugnisses „Faki Eglouvis“ mit dem geografischen Gebiet ergibt sich aus der Qualität der betroffenen Erzeugnisse. Diese zeigt sich in einer an anorganischen Bestandteilen reichen Zusammensetzung. Sie verleiht dem Erzeugnis nicht nur seinen Nährwert und bestimmte organoleptische Eigenschaften — unter anderem eine schnelle Garfähigkeit und das sämig-cremige Erscheinungsbild des gegarten Erzeugnisses –, sondern lässt auch die genetischen Eigenschaften der primitiven einheimischen Linsenpopulation hervortreten, die in der Region Eglouvi angebaut wird (Größe und Farbe der Samen, kurzer biologischer Zyklus).

Besonderheit des geografischen Gebiets

Anbaugebiet des Erzeugnisses „Faki Eglouvis“ ist das gleichnamige Plateau von Eglouvi, auch Vouni genannt. Dieses Plateau wird durch das Bergmassiv Elati begrenzt und bildet eine Ebene mit einer Gesamtfläche von etwa 3000 Stremmata (300 ha), auf denen der Anbau auf fast 1000 Stremmata (100 ha) in Fruchtfolge mit Flächenstilllegung erfolgt. Das Plateau befindet sich in einer Höhenlage von 750 bis 950 m, die Linsen werden auf einzelnen Flächen des Hochplateaus angebaut.

Gemeinsame Merkmale der Anbauflächen des Erzeugnisses „Faki Eglouvis“ sind das Mikroklima und der Boden des Hochplateaus.

a) **Klima**

Aufgrund der klimatischen Gegebenheiten findet der Anbau von „Faki Eglouvis“ vorwiegend in den Monaten Januar (Aussaat) bis Juni (Ernte) statt. Für Qualität und Quantität des geernteten Erzeugnisses sind jedoch die Niederschlagsmenge und die von Mitte April bis Ende Mai vorherrschenden Winde entscheidend. In diesem Zeitraum sorgen regenreiches Wetter und vom Ionischen Meer herüberwehende West— und Nordwestwinde für eine besonders gute Befruchtung und mithin für sehr gute Erzeugungsmengen.

Zur Erzeugung der Linsen „Faki Eglouvis“ wird auf dem Hochplateau von Eglouvi überwiegend Trockenfeldanbau betrieben. Die Faktoren, die diesen Anbau bereits seit Jahrhunderten begünstigen und in erheblichem Maße zur Ausbildung der Qualitätsmerkmale des Erzeugnisses beitragen, sind die Niederschlagsmenge, die relative Luftfeuchtigkeit, der morgendliche Tau sowie die bereits genannten günstigen Winde.

b) Boden

Der Boden im Gebiet Eglouvi ist heterogen, mit überwiegend geringer Tiefe und mittlerer Korngröße. Er besteht aus Sand und karbonatreichem Lehm. Die Folge ist eine gute Entwässerung des Bodens.

Das bis zu einer Tiefe von 30 cm geringe Vorkommen von Calciumcarbonat (CaCO_3) im Oberboden der Anbauflächen ist starken Auswaschungen geschuldet. Es liegt auf der Hand, dass diese Faktoren günstige Bedingungen für den Linsenanbau schaffen.

Detaillierte Bodenanalysen, die in verschiedenen Abschnitten des Hochplateaus von Eglouvi durchgeführt wurden, ergaben Folgendes:

Die Bodentextur ist gekennzeichnet durch einen hohen Sand— und Schlammgehalt (Lehm) (mehr als 60 %), die Klassifizierung erfolgt als sandige Tonböden.

Alle Böden weisen einen hohen Gehalt an organischem Material auf, was die Bodenporosität erhöht. Dies führt zu einer verbesserten Wasserrückhaltefähigkeit und schafft günstige Belüftungsbedingungen. Auf die Linsenpflanzen, die unter schwierigen, trockenen Bedingungen, wie sie auf dem Hochplateau von Eglouvi herrschen, wachsen, hat dies eine katalytische Wirkung.

Alle Böden enthalten Stickstoff (N) und Magnesium (Mg) in ausreichender Menge, mitunter auch mehr.

90 % der Böden enthalten ausreichend Phosphor (P) und Kalium (K), mitunter auch mehr, sodass kräftige Pflanzentriebe wachsen. Auch die Blüte und eine gute Fruchtbildung werden hiervon maßgeblich beeinflusst.

Der Eisengehalt (Fe) ist bei 75 % der Böden des Hochplateaus ebenfalls ausreichend oder mehr als ausreichend.

Calciumcarbonat (CaCO_3) ist in fast 80 % der Böden so gut wie nicht oder nur in minimalen Mengen vorhanden.

c) Menschliche Faktoren

Aus den robustesten und gesündesten Samen mit den in Punkt 3.2 aufgeführten Eigenschaften werden diejenigen ausgewählt, die für die Aussaat im Folgejahr verwendet werden sollen.

In dieser Phase ist das Know-how der Erzeuger im Zusammenhang mit Auswahl und Verwendung der von ihnen erzeugten Samen von entscheidender Bedeutung.

In den meisten Fällen erfolgt die Aussaat von Hand. Als Dünger wird Viehdung verwendet. Die Schädlings— und Krankheitsbekämpfung bleibt dem Ökosystem selbst überlassen, gegebenenfalls kommen unterstützende Präparate zum Einsatz. Da es sich um Trockenfeldanbau handelt, werden einige Flächen nur selten bewässert (sofern sie überhaupt zugänglich sind). Gegen Unkraut kommen Unkrautbekämpfungsmaßnahmen zum Einsatz, seltener auch geeignete Präparate. Die Ernte erfolgt größtenteils von Hand. Zu gegebener Zeit kommen jedoch auch mechanische Hilfsmittel zur Anwendung. Den geeigneten Zeitpunkt hierfür bestimmen die Erzeuger aufgrund von Erfahrungswerten. Das Sieben schließlich wird mit zwei unterschiedlich großen Sieben durchgeführt. Unreinheiten werden anschließend noch von Hand entfernt. Bei all diesen Schritten wird die Bedeutung des menschlichen Faktors für die Erzeugung dieser primitiven einheimischen Linsenpopulation deutlich, die mindestens seit dem 18. Jahrhundert in der Region Eglouvi angebaut wird und zu keinem Zeitpunkt mit anderen Linsensorten oder -populationen vermischt wurde. Es handelt sich hier also um eine Population, die das Ergebnis empirischer Selektion ist, die seit langer Zeit von den Landwirten in dem abgegrenzten geografischen Gebiet vorgenommen wird.

Besonderheit des Erzeugnisses

Das Erzeugnis „Faki Eglouvis“ zeichnet sich durch bestimmte Eigenschaften aus, die es von anderen unterscheiden. Charakteristisch sind die folgenden Deskriptoren:

Genetische Eigenschaften: Da die Linse ein Selbstbestäuber ist und das Gebiet, in dem sie in Eglouvi angebaut wird, isoliert liegt, ist die Pflanze keiner Generosion ausgesetzt. Die Population konnte sich somit an die klimatischen Gegebenheiten der Region anpassen und ist daher unter anderem robust, dürreresistent und widerstandsfähig gegenüber Schädlingen.

Eigenschaften der Samen: Die Oberfläche der Samen des Erzeugnisses „Faki Eglouvis“ ist glatt. Sie sind weniger flach als Samen anderer Linsensorten — eines der charakteristischen Merkmale dieser Linsen. Die Samen zeichnen sich durch ihre äußerst geringe Größe aus. Außerdem ist darauf hinzuweisen, dass ein erheblicher Teil der Samen schwarze bzw. dunkle Stigmen oder Flecken aufweist — ein weiteres typisches Merkmal. Charakteristisch ist darüber hinaus das Vorhandensein kleiner Mengen schwarzer Samen. Beim Garen erhitzt sich die kleinfrüchtige Linse „Faki Eglouvis“ rascher als andere mittelgroße oder große Sorten, sodass die Nährstoffe stärker erhalten bleiben. Der geringe Nährstoffverlust während des Garvorgangs erklärt sich durch die kurze Zeit, während der die Samen hohen Temperaturen ausgesetzt sind.

Ernährungsphysiologische Eigenschaften: Mit Blick auf die chemische Zusammensetzung ist festzuhalten, dass die Samen von „Faki Eglouvis“ reich an Nährstoffen sind und einen hohen Fettgehalt aufweisen, was ihnen einen unbestreitbaren Nährwert verleiht. Zum letztgenannten Punkt ist anzumerken, dass der höhere Lipidgehalt des Erzeugnisses „Faki Eglouvis“ (von durchschnittlich 1,8 %) deutlich wird, vergleicht man ihn mit den Werten anderer auf dem griechischen Markt vorhandener Linsen (durchschnittlich 0,9 %) oder mit den Werten aus entsprechenden Aufzeichnungen (1,1 % laut Landwirtschaftsministerium der Vereinigten Staaten USDA).

Organoleptische Eigenschaften: An Verkostungen teilnehmende Personen verwendeten zur Beschreibung des Erzeugnisses Ausdrücke wie „cremiges Erscheinungsbild“ oder „besonders sämiges Erscheinungsbild“. Der Wert des Erzeugnisses wird damit noch deutlicher herausgestellt.

Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und der Güte oder den Eigenschaften des Erzeugnisses (für g. U.)

Dieses einzigartige Erzeugnis, dessen Anbau auf dem Hochplateau von Eglouvi durch historische Zeugnisse belegt ist, die bis ins 18. Jahrhundert zurückreichen, ist das Ergebnis des Zusammenspiels ganz besonderer klimatischer Gegebenheiten und Bodenverhältnisse, einer einheimischen Samenpopulation und menschlicher Faktoren.

Größe der Samen — genetische Eigenschaften: Die besonderen physikalischen Eigenschaften der Samen (Größe, Farbe, Form) sind auf den einheimischen Ökotyp der Linsen zurückzuführen. Die Stabilität der primitiven einheimischen Population der Linse „Faki Eglouvis“ wird dadurch gewährleistet, dass es sich bei ihr um einen Selbstbestäuber handelt, vor allem jedoch auch dadurch, dass ihr Anbaugebiet geografisch isoliert liegt und ein besonderes Relief aufweist. So bleiben die genetischen Eigenschaften des einheimischen Ökotyps, wie die Kürze des biologischen Zyklus und die konstant geringe Größe der Samen (Kleinfrüchtigkeit), im Laufe der Zeit unverändert. Die Linsensorte „Faki Eglouvis“ ist bei der Greek Gene Bank (Griechische Genbank) der National Agricultural Research Foundation (Nationale Stiftung für Agrarforschung) registriert und zugelassen. Ausschlaggebend hierfür waren das genetische Material der Linse, die auf dem Hochplateau von Eglouvi herrschenden klimatischen Faktoren, allgemein die Vielfalt der dortigen natürlichen Umgebung und die weit zurückreichende landwirtschaftliche Geschichte des Gebiets. Die Sorte ist das Ergebnis des Zusammenspiels aus der Kraft der natürlichen Zuchtwahl, den besonderen Bodenverhältnissen und den klimatischen Gegebenheiten des Anbaugebiets. Gleichzeitig resultiert sie aus der Kombination der natürlichen Umgebungsbedingungen und autonomer landwirtschaftlicher Verfahren, die ab dem 18. Jahrhundert entstanden. Ebendiese Kombination führte dazu, dass die Sorte als Erzeugnis mit primitivem Genmaterial registriert wurde, das sich an die Bedingungen auf dem Hochplateau angepasst hat.

Die Linse „Faki Eglouvis“ findet sich sowohl im Institute of Industrial & Forage Crops (Institut für Futterpflanzen und Futterpflanzensaatgut) in Larissa als auch in den genetischen Archiven des International Center for Agricultural Research in the Dry Areas (Internationales Zentrum für Agrarforschung in Trockengebieten, ICARDA) im Libanon, unter der Referenznummer ILL 293.

Ernährungsphysiologische Eigenschaften: Eine gute Entwässerung der Böden sowie Stickstoff-, Phosphor-, Kalium-, Magnesium- und Eisenvorkommen in ausreichender Menge auf nahezu allen Flächen des Hochplateaus ermöglichen die Erzeugung von Samen mit hohem Eisen-, Kalium-, Phosphor- und Fettgehalt. Dies verleiht ihnen einen unbestreitbaren Nährwert und macht sie zu einem gesunden Nahrungsmittel.

Organoleptische Eigenschaften: Die schnelle Garfähigkeit der Samen ist geprägt durch:

- die hohe Phosphorkonzentration (P) im Boden, die wissenschaftlichen Erkenntnissen zufolge den Phytinsäuregehalt erhöht. Diese Säure bindet an Ca^{++} und Mg^{++} -Ionen und verhindert dadurch ihre Bindung an Pektin. Mithin wird die Auflösung der Zellwände während des Garens unterstützt;
- die konstant geringe Größe der Samen (Kleinfrüchtigkeit);
- die Ernte der Linsen zum günstigsten Zeitpunkt, ihre Lagerung an einem kühlen Ort mit geringer Luftfeuchtigkeit und ihren unmittelbaren Verkauf zur Aufmachung und zum Verzehr.

Die oben genannten Faktoren tragen zu einer Verkürzung des Gärvorgangs beim Erzeugnis „Faki Eglouvis“ bei.

Der menschliche Faktor hatte dank im Laufe der Zeit gewonnener empirischer Erkenntnisse einen erheblichen Einfluss auf die (reichhaltige) einheimische Population von „Faki Eglouvis“, und zwar in folgender Form:

- Die sorgfältige Auswahl von gesundem Saatgut, das den Vorgaben der Produktspezifikation entspricht, gewährleistet die Reinheit der primitiven einheimischen Population.
- Bei der Linse „Faki Eglouvis“ handelt es sich um die einzige Sorte in Griechenland, die vom Winter bis zum Frühjahr ausgesät wird. Die Besonderheit des Erzeugnisses wird so durch den im Laufe der Jahrhunderte gefestigten menschlichen Faktor geschützt.
- Entsprechend dem Zeitpunkt der Aussaat erfolgt die Ernte zur günstigsten Zeit, d. h. sobald die Samen reif sind. Die Farbe der Hülsen und das „Klappern“ der Samen in den Hülsen sind wichtige Reifekriterien.
- Die Trocknung steht in direktem Zusammenhang mit der geeigneten Erntezeit. Die Reife der Hülsen ist das Hauptkriterium für die Ernte. Der Feuchtigkeitsgehalt ist somit in der Regel gering. Die geernteten Linsen sind während der Ernte einige Stunden lang einer warmen, trockenen Umgebung ausgesetzt. Dies trägt dazu bei, den niedrigen Feuchtigkeitsgehalt noch weiter zu verringern.
- Zweck der Sortierung ist es, Fremdkörper aus den Linsen auszulesen, und zwar entweder nach dem traditionellen Verfahren (Größensortierung und Sieben) oder (in den allermeisten Fällen) mit mechanischen Hilfsmitteln. Bei der zweifachen Siebung, der sorgfältigen Kontrolle und manuellen Eingriffen spielt der menschliche Faktor nach wie vor eine große Rolle.

Aus notariellen Testamenten geht hervor, dass der Linsenanbau bis in das 18. Jahrhundert zurückreicht. Diese Urkunden belegen auch die Existenz von kuppelförmigen Bauwerken aus Stein („voltoi“), die der Lagerung der Linsen dienten.

Die unter anderem von Historikern, Ethnografen und Journalisten zitierten Verweise auf die Linsensorte „Faki Eglouvis“ gehen auf die Zeit zurück, als Griechenland unter venezianischem Einfluss stand.

Seit Beginn des 20. Jahrhunderts wird am 6. August der Brauch des Linsengarens an dem Ort begangen, an dem sich die „voltoi“ genannten Bauwerke befinden.

Der renommierte Gourmet Ilias Mamalakis würdigte die Linse „Faki Eglouvis“ in einer seiner Fernsehsendungen mit folgenden Worten: „Esau verkaufte sein Erstgeburtsrecht für einen Teller Linsen. Für ein Linsengericht aus Eglouvi würde ich jedoch alle Delikatessen der Welt hergeben.“

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

http://www.minagric.gr/images/stories/docs/agrotis/POP-PGE/2020/prod_faki_eglouvis201222.pdf

ISSN 1977-088X (elektronische Ausgabe)
ISSN 1725-2407 (Papierausgabe)