

Teil 7a) Anträge, gegen die Einspruch eingelegt werden kann:

Innerhalb von vier Monaten ab Veröffentlichung eines Antrags kann jede natürliche oder juristische Person mit einem berechtigten Interesse, die im Inland niedergelassen oder ansässig ist, beim Deutschen Patent- und Markenamt **Einspruch** gegen den Antrag einlegen (Art. 5 Abs. 5 der Verordnung).
Ein Einspruch gegen Anträge gemäß Abschnitte aa) und bb) ist nur zulässig, wenn er auf die in Artikel 7 Abs. 3 Unterabs. 1 Buchstaben a-d der Verordnung aufgeführten Kriterien gestützt wird.
Ein Einspruch gegen Anträge gemäß Abschnitt cc) ist nur zulässig, wenn der Betreffende darlegt, dass der eingetragene Name für seine Geschäfte nach wie vor von Belang ist.

aa) Antrag auf Eintragung einer geografischen Angabe oder einer Ursprungsbezeichnung:

Schutzkategorie: g.g.A.
Aktenzeichen: 304 99 905.9

Spargel aus Franken

Antragstellende Vereinigung/Antragsteller:

Name: Spargel-Erzeugerverband Franken e.V.
Anschrift: Baststraße 14, 90427 Nürnberg
Telefon: 0911/381294
Telefax: 0911/382604
E-Mail: -
Zusammensetzung: Erzeuger/Verarbeiter (x) Andere ()

Vertreter:

Name: Spargel-Erzeugerverband Franken e.V. Theo Däxl (Geschäftsführer)
Anschrift: Max-Joseph-Straße 9, 80333 München
Telefon: 089/55873101
Telefax: 089/55873505
E-Mail: -

Art des Erzeugnisses:

Klasse 1.6 Gemüse

Spezifikation:

(alle Angaben gemäß Art. 4 Abs. 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006)

a) Name:

"Spargel aus Franken", "fränkischer Spargel", "Franken-Spargel", "Spargel aus dem Frankenland", "Spargel aus dem fränkischen Anbaugebiet"

b) Beschreibung:

Die Bezeichnung „Spargel aus Franken“ bezieht sich ausschließlich auf im geografischen Gebiet Franken angebaute und geerntete Spargelstangen der Anbausorten aus *Asparagus officinalis* L.

Die Spargelstangen werden in vier Gruppen eingeteilt: Weißer Spargel, violetter Spargel, violett-grüner Spargel und Grünspargel. Weißer Spargel und violetter Spargel werden auch als Bleichspargel bezeichnet.

Um die hohen Qualitätsanforderungen sowie die besonderen Eigenschaften von fränkischem Spargel zu gewährleisten, muss fränkischer Spargel nach Aufbereitung und Verpackung folgende Mindesteigenschaften aufweisen:

Ganz, gesund, frei von Schäden, sauber, von frischem Aussehen und Geruch, praktisch frei von Schädlingen, praktisch frei von Schäden durch Schädlinge, praktisch frei von Quetschungen und Druckstellen, frei von anor-

maler äußerer Form, frei von fremdem Geruch und/oder Geschmack.

Fränkischer Spargel zeichnet sich gegenüber Spargel anderer Herkunft dadurch aus, dass er neben den äußeren Qualitäten (Vermarktungsnorm) auch besondere innere Qualitäten (besonders feinfaserig, besonderer mild-aromatischer Geschmack, geringe Neigung zur Ausbildung von Bitterstoffen) aufweist.

c) Geografisches Gebiet:

Das geografische Gebiet umfasst alle Spargelanbaugebiete in den Regierungsbezirken Unterfranken, Mittelfranken und Oberfranken.

Kartenmaterialien über Deutschland mit Bundesländern, Freistaat Bayern mit Regierungsbezirken, Regierungsbezirke Unter-, Mittel- und Oberfranken mit Landkreisen sowie Freistaat Bayern mit den vier Regionen Franken, Ostbayern, Oberbayern und Schwaben liegen vor.

d) Ursprungsnachweis:

Wegen der klaren Abgrenzung des Anbaugebietes Franken durch die drei Regierungsbezirke Unterfranken, Mittelfranken und Oberfranken kann auch im Einzelfall der Anbau und die Ernte des fränkischen Spargels im geografischen Gebiet sichergestellt werden.

Die Kennzeichnung erfolgt mit der in Antrag unter (6) beantragten geografischen Angabe „Spargel aus Franken“ bzw. den in der Spezifikation unter a) genannten Namensvarianten. Diese Kennzeichnung ist entsprechend der Norm (Spezifikation b) auf allen Vermarktungsstufen verbindlich.

Darüber hinaus besteht eine mehrstufige Sicherung der Identität:

Der Spargel-Erzeugerverband Franken e.V. führt auf Grundlage des Mitgliederverzeichnisses ein Register. Aus diesen Betriebsdaten kann der Herkunftsnachweis entnommen werden. Für die Aufnahme in dieses Register ist die Mitgliedschaft im Spargel-Erzeugerverband Franken e.V. nicht zwingend.

e) Herstellungsverfahren:

Neuanlage

Die Auswahl des geeigneten Bodens und die sachgerechte Bodenbearbeitung sind Grundlagen für den qualitätsorientierten Spargelanbau in Franken.

Der Spargel stellt besonders hohe Ansprüche an die Durchwurzelbarkeit des Bodens. Deshalb kommen nur steinarmlige, tiefgründige, lehmige und humose Sandböden in sonniger Lage in Betracht.

Pflanzung und Sortenwahl

Frisch gerodetes bzw. gesundes Pflanzmaterial mit einem Pflanzengewicht > 50g und einheitlicher Qualität und ein sorgfältiges Pflanzverfahren sind wichtige Voraussetzungen.

Dabei werden v.a. gegen Krankheitserreger unempfindliche Sorten ausgewählt. Vermieden werden Sorten, die unter Stressbedingungen (Bodenfeuchte, Jahreszeit, Temperatur) mit verstärkter Ausbildung von Bitterstoffen (insbesondere von bitter schmeckenden Saponinen) reagieren.

Die Unterschiede der Sorten im Hinblick auf die Lignifizierung (Verholzung) werden beim Anbau beachtet.

Die Eintragung „Spargel aus Franken“ bezieht sich ausschließlich auf im geografischen Gebiet Franken angebaute und geerntete Spargelstangen der Anbausorten aus *Asparagus officinalis* L.

Bleichspargel

Die Spargelstangen aus *Asparagus officinalis* L werden nach ihrer Färbung in vier Gruppen eingeteilt: Weißer Spargel, violetter Spargel, violett-grüner Spargel und Grünspargel. Weißer Spargel und violetter Spargel werden auch als Bleichspargel bezeichnet.

Grünspargel

Grünspargel und violett-grüner Spargel unterscheiden sich im wesentlichen durch die Anbaumethode. Bei Grünspargel wird auf das Auf- oder Abdämmen verzichtet. Der Spargelspross wächst unter natürlicher Lichteinwirkung und bildet eine entsprechende Farbe (hellgrün bis violett) aus.

Pflanztermin

Fränkischer Spargel sollte so früh wie möglich gepflanzt werden. Als günstiger Zeitpunkt zur Pflanzung sind die Monate März/April zu nennen. Jährliche Schwankungen ergeben sich durch die Witterung und den damit verbundenen Bodenzustand.

Düngung Neuanlage (Vorbereitungsjahr)

Zur Ermittlung des Nährstoffbedarfes des Spargels sind die Nährstoffgehalte des Bodens von großer Wichtigkeit. Es sollte daher ca. 2 Jahre vor der Pflanzung eine Bodenuntersuchung im Durchwurzelungsraum durchgeführt werden. Eine Ergänzungsdüngung auf die Versorgungsklasse C wird empfohlen. Folgeuntersuchungen sollen alle zwei Jahre erfolgen.

Düngung in den Stand- und Ertragsjahren

Stickstoff beeinflusst den Ertrag, die Qualität und die Gesundheit der Pflanze. Die erste Stickstoffdüngung wird immer erst nach dem Stechende ausgebracht. Die Düngemenge sollte auf zwei Gaben verteilt werden. Die 2. Gabe empfiehlt sich bis spätestens Mitte Juli auszubringen.

P-, K-, Mg-Düngung wird nach Pflanzenentzug durchgeführt.

Pflegemaßnahmen

Wichtige Pflegemaßnahmen im Jahresablauf sind eine flache, lockere Bodenbearbeitung, das Auf- und Abdämmen sowie Maßnahmen zur Unkrautbekämpfung. Trotz intensiver Pflege sollte stets ein Befahren der Spargelfelder im nassen Zustand aufgrund möglicher Bodenverdichtungen vermieden werden.

Pflanzenschutz

Unkraut in Spargelanlagen kann zu hohen Ertragsverlusten und hohem Krankheitsdruck führen. Verunkraut-

tete Spargeldämme führen zudem zu einem erheblichen Rückgang der Stechleistung und der Spargelqualität. Für den Spargelanbau in Franken bieten sich sowohl mechanische, chemische und thermische Verfahren für den Pflanzenschutz an.

Folieneinsatz

Zur Erntesteuerung (Verfrühung bzw. Verspätung) kann Folienabdeckung eingesetzt werden.

Für die Erzeugung von Qualitätsspargel sind Temperaturhöhe und Temperaturunterschiede im Spargeldamm wichtige Faktoren, welche beim Handling der verschiedenen Folien zu berücksichtigen sind. Beeinflusst werden der Anteil hohler Stangen, die Aufblüher, die Berostung und die Zartheit des Spargels. Bei niedrigen Dammtemperaturen gibt es vermehrt dünne und berostete Stangen, bei überhöhten vermehrt Aufblüher. Ein Temperaturunterschied von mehr als 4° C im Damm (Differenz zwischen oberem und unterem Dammbereich in 40 cm Tiefe) fördert z.B. den Anteil hohler Stangen. Das Temperaturoptimum für die Spargelproduktion liegt in 20 cm Dammtiefe bei 18 – 22° C. Wichtig ist, dass beim Handling von Bedeckungssystemen, d.h. bei Abnahme von Doppelbedeckungen wie Vlies, Lochfolie, beim Kleintunnel von Thermoextrabreit oder dem Drehen der Schwarzweißfolien von schwarz auf weiß und umgekehrt die vorherrschenden Dammtemperaturen beachtet werden. Als Entscheidungshilfe bietet die Gemüsebauberatung in Bayern einen Dammtemperatureservice mit Spargelmessdämmen an, der per Internet aktuell abgerufen werden kann.

Ernte

Der Beginn der Ernte ist in Franken in erster Linie klimatisch bedingt. Ab einer Bodentemperatur von 10° C bis 12° C beginnt der Austrieb der ersten Knospen (in der Regel März bis April). Das traditionelle Ende der Spargelernte in Franken ist der 24. Juni (Johannistag). Dabei ist auch die Ertragsleistung der Anlage zu berücksichtigen. Grundsätzlich ist es günstig, das Stechende in eine wüchsige Periode zu legen, da niedrige Temperaturen zu einem schwachen Austrieb führen.

Als unterstützende Maßnahme zur Bestimmung des optimalen Termins empfiehlt es sich zwei Wochen vor beabsichtigtem Ernteende eine Reservekohlenhydratbestimmung durchzuführen. Bei dieser Methode wird der Zuckergehalt in der Wurzel mit Hilfe eines Refraktometers bestimmt und mit speziellen Richtwerten verglichen. Ein Überstechen der Anlage und damit ein Qualitätsabfall des Spargels kann vermieden werden.

Vermarktungsnormen

Ausführlich erläutert werden die Qualitätsanforderungen in der Verordnung EG Nr. 2377/1999 der Kommission vom 9. November 1999 zur Festsetzung der Vermarktungsnorm für Spargel (Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaft L 287 vom 10. November 1999 liegt vor). Mit einer ausführlichen Erläuterung der Qualitätsnorm für Spargel (liegt vor) sowie einem Poster zur bildlichen Ergänzung der Qualitätsanforderungen (liegt vor) erhalten die Spargelerzeuger in Franken Hilfestellungen, um die wesentlichen Eigenschaften fränkischen Spargels zu sichern.

Um die hohen Qualitätsanforderungen sowie die besonderen Eigenschaften von fränkischem Spargel zu gewährleisten, muss fränkischer Spargel nach Aufbereitung und Verpackung folgende Mindesteigenschaften aufweisen:

Ganz, gesund, frei von Schäden, sauber, von frischem Aussehen und Geruch, praktisch frei von Schädlingen, praktisch frei von Schäden durch Schädlinge, praktisch

frei von Quetschungen und Druckstellen, frei von anormaler äußerer Form, frei von fremdem Geruch und/oder Geschmack.

Qualitätserhaltung

Die Frische des Spargels aus Franken und der Erhalt wertvoller Inhaltsstoffe werden erreicht durch kurze Lagerdauer nach sachgerechter Aufbereitung und Kühlung.

f) Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:

(1) Besonderheiten des geografischen Gebiets:

„Fränkischer Spargel“ wird in den typischen fränkischen Tonkeupergebieten sowie auf den sandigen Böden des Jura (Gebiet 6), des Nordbayerischen Hügellands und Keuper (Gebiet 7), der Fränkischen Platten (Gebiet 8) sowie des Spessarts und der Rhön (Gebiet 9) angebaut. In diesem Gebiet herrscht ein besonderes Klima. Aufgrund dieser geografischen Besonderheiten sind die Regierungsbezirke Unterfranken, Mittelfranken und Oberfranken traditionell für einen hoch entwickelten Spargelanbau bekannt. Nachweise für den traditionellen Anbau sind bereits in den Ausgaben von Florinus von 1702 bis 1722 (Bayer. Staatsbibliothek München) erwähnt.

Weitere historische Quellen für den Ursprung des Spargelanbaus in Franken sind aus den Jahren 1799 bis 1858 für den Bereich Bamberg (Oberfranken), sowie um 1860 im Landkreis Kitzingen (Unterfranken). In der Geschichte des Marktes Eggolsheim (Oberfranken) aus dem Jahr 1876 wird vom Spargelanbau in der Region im Jahr 1670 berichtet. Die historischen Nachweise liegen vor.

Die Gebiete sind in der Karte „Landwirtschaftliche Erzeugungsgebiete in Bayern“ des Bayerischen Staatsministeriums des Innern und des Bayerischen Staatsministeriums für Landesentwicklung und Umweltfragen genau definiert (Karte sowie Sonderdruck aus „Bayerisches Landwirtschaftliches Jahrbuch“, 61. Jahrgang, Heft 3-4/1984 liegen vor).

Über die Jahrhunderte hat sich bis heute der Spargelanbau in Franken zu einem wichtigen Wirtschaftsfaktor mit kulinarischer und kultureller Bedeutung entwickelt. Im Jahr 2000 wurden in Franken auf 670 Hektar Spargel angebaut (Oberfranken 77,18 Hektar, Mittelfranken 264,62 Hektar, Unterfranken 327,61 Hektar), das sind immerhin 41 % der gesamten Spargelanbauflächen in Bayern.

(2) Besonderheiten des Erzeugnisses:

Geschätzt wird vor allem der unvergleichliche Geschmack des „fränkischen Spargels“, welcher durch die einmalige, nur in dieser Region vorkommende Kombination aus den Bodenverhältnissen, dem Klima und den besonderen Kenntnissen der fränkischen Spargelanbauer bedingt ist. Bereits im Jahr 1858 (siehe 10 b, Historische Nachweise) wird Spargel aus der Region mit „als classisch gefeiert“ bezeichnet.

Spargel aus Franken hat regional und überregional eine beachtliche Bekanntheit und einen guten Ruf erlangt. Dies zeigt sich unter anderem auch daran, dass Spargel aus Franken in den verschiedenen Medien sowie in der Tourismuswerbung als begehrte Delikatesse herausgestellt wird und der offiziellen Fränkischen Spargelkönigin, den regionalen Spargel-Prinzessinnen und den zahlreichen Spargelfesten große Aufmerksamkeit zukommt.

(3) Ursächlicher Zusammenhang:

Die besondere Qualität und das Ansehen von Spargel aus Franken ist durch die einmalige, nur in dieser Region vorkommende Kombination aus Bodenverhältnissen, Klima und den historisch gewachsenen Produktionskenntnissen der fränkischen Spargelanbauer bedingt.

Die über Generationen hinweg weiter gegebenen Erfahrungen der Spargelanbauer in Unter-, Ober- und Mittelfranken führen ergänzt durch moderne Forschung, Anbauversuche in der Region, Erzeugerschulungen und Anbauerinformationen zu einem außergewöhnlichen Wissensstand über Spargel. Diese Erfahrungen und dieses Wissen spiegeln sich in der besonderen Güte des Spargels aus Franken wieder.

g) Kontrolleinrichtung(en):

Name: Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft Institut für Ernährungswirtschaft und Markt
Anschrift: Menzinger Straße 54, 80638 München
Telefon: 089/17800-0
Telefax: 089/17800-313
E-Mail: -

h) Etikettierung:

„Spargel aus Franken“, mit Namensvarianten wie „fränkischer Spargel“, „Franken-Spargel“, „Spargel aus dem Frankenland“, „Spargel aus dem fränkischen Anbauggebiet“

i) Gemeinschaftliche / einzelstaatliche Rechtsvorschriften: Einzelstaatliche Rechtsvorschriften für die Erzeugung von „Spargel aus Franken“ ergeben sich u.a. aus:

- Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB),
- Sortenschutzgesetz,
- Pflanzenschutzgesetz,
- Düngemittelverordnung,
- Gesetz gegen unlauteren Wettbewerb (UWG),
- Eichgesetz,
- Preisangabenverordnung.