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: **307 99 005.2**

Abensberger Spargel/Abensberger Qualitätsspargel

Antragstellende Vereinigung/Antragsteller:
Name: Erzeugergemeinschaft Abensberger Qualitätsspargel e.V.
Anschrift: Richtstättstr. 5, 93326 Abensberg
Telefon: 09443/1281
Telefax: 09443/1282
E-Mail: info@neumeyer-martin.de
Zusammensetzung: Erzeuger/Verarbeiter (x) Andere ( )

Vertreter:
Name: -
Anschrift: -
Telefon: -
Telefax: -
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:
Abensberger Spargel / Abensberger Qualitätsspargel

b) Beschreibung:
Spargel (Asparagus officinalis) gehört zur Familie der Liliengewächse. Die essbaren Stangen sind die Sprosse einer mehrjährigen Staude, die in ungeschältem oder geschältem Zustand zum Verkauf angeboten werden. „Abensberger Spargel“ wird nach den Regeln der guten fachlichen Praxis erzeugt.
Mit Ausnahme des Erzeuger-Verbraucher-Direktverkehrs wird Abensberger Spargel gemäß dem UNECE-Standard FFV04 (Asparagus) aufbereitet. Hiervon abweichend soll dieser Standard aber auch für weißen und violetten Spargel bis zu einem Mindest-Durchmesser von 5 mm gelten. Des Weiteren können Spargelstücke unter der Kategorie „Bruchspargel“ vermarktet werden.
Quelle 1: Markenanmeldung „Abensberger Qualitäts-Spargel“

c) Geografisches Gebiet:
Das geografische Gebiet umfasst insbesondere den so genannten Sandgürtel zwischen Siegenburg, Neustadt an der Donau, Abensberg und Langquaid und liegt ausschließlich im Landkreis Kehlheim.

d) Ursprungsnachweis:
Alle Betriebe, die an dem Schutzsystem nach der Verordnung (EG) 510/06 teilnehmen wollen und die Mitglied des Abensberger Spargelverbandes e.V. sind, werden in eine Datenbank aufgenommen, welche vom Abensberger Spargelverband e.V. geführt wird. In dieser Datenbank werden die folgenden Daten aufgenommen: Vor- und Nachname des Betriebsinhabers, Betriebsnummer, Flurnummer, Größe der Spargelfläche.
Die Datenbank des Abensberger Spargelverbandes e. V., die die Erzeuger von „Abensberger Spargel“ bzw. „Abensberger Qualitäts-Spargel“ auflistet, ist die Grundlage der Durchführung einer vollständigen Registerkontrolle durch eine beliehene Kontrollstelle.
Mit dem Eintrag in diese Datenbank erhält ein Erzeuger für ein Jahr die Berechtigung, seinen Spargel als „Abensberger Spargel“ bzw. „Abensberger Qualitätsspargel“ zu verkaufen und das EU-Logo „geschützte geographische Angabe“ zu nutzen. Hierfür erhält er eine der Urkunden, wie sie im Anhang abgebildet sind (siehe Quelle 8). In der Folgezeit ist von Seiten der Betriebe eine jährliche Meldung abzugeben, ob sie und ggf. mit welchen Flächen sie sich weiterhin am System beteiligen. Bei positiver Meldung wird für das entsprechende Jahr eine neue Urkunde ausgegeben.

e) Herstellungsverfahren:
„Abensberger Spargel“ bzw. „Abensberger Qualitäts-Spargel“ darf ausschließlich auf den unter c) abgegrenzten definierten Flächen produziert werden. Seine besonderen Eigenschaften verdankt er nicht nur den speziellen Böden in dieser Region, sondern auch dem Fachwissen der seit Generationen Spargel kultivierenden Landwirte. Sie erzeugen im Einklang mit der Umwelt ein für seine Qualität weithin bekanntes Produkt.
Der Anbau beginnt mit der sachgerechten Bodenvorbereitung vor der Pflanzung. Alle Maßnahmen sind so zu gestalten, dass die Bodenfruchtbarkeit erhalten bzw. gefördert wird. Das Setzen der Jungpflanzen erfolgt in den Monaten März und April. Zur Förderung der Qualität und des Wachstums sind angemessene Kulturmaßnahmen (z.B. angepasste Düngung, schonende Bodenbearbeitung) durchzuführen. Die Spargelsaison, in der "Abensberger Spargel" bzw. „Abensberger Qualitäts-Spargel“ geerntet wird, beginnt witterungsbedingt ab Mitte März und endet in der Regel am 24. Juni (Johannitag).

Zur Qualitätserhaltung muss der gestochene Spargel nach der Ernte einer "Schockkühlung" unterzogen werden. Die Stangen werden fachgerecht auf Länge geschnitten und sortiert. Die anschließende Lagerung hat bei 1 bis 2°C mit hoher Luftfeuchtigkeit stattzufinden, nicht jedoch im Wasser. Die Kühlkette darf beim Erzeuger nicht unterbrochen werden.
Aufbereitungs-, Kühl- sowie ggf. Verkaufsräume müssen den hygienischen Anforderungen entsprechen.

f) Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:

(1) Besonderheiten des geografischen Gebiets:
Aus einer Darstellung des wirtschaftlichen Gebarens des Bettelordens der beschuhten Karmeliter von Maximilian Georg Kroiss geht hervor, dass wahrscheinlich bereits im Jahr 1730 Spargel in der Region Abensberg angebaut wurde (siehe Quelle 9). Zugleich wird in selbiger Quelle auch erwähnt, dass der Historiker Angrüner irrt, wenn er den ersten Spargel für Abensberg um das Jahr 1900 sieht. Zugleich wird von Kroiss betont, dass Abensberg auch heute noch für die Spezialität Spargel sehr bekannt ist.
Die Gegend um Abensberg, der so genannte Sandgürtel zwischen Siegenburg, Neustadt an der Donau, Abensberg und Langquaid ist wegen der optimalen Boden- und Klimabedingungen hervorragend zum Spargelanbau geeignet. So weist die Anbauregion mit einer durchschnittlichen Jahrestemperatur von 9,8 Grad Celsius und einer durchschnittlichen jährlichen Niederschlagsmenge von vom 703 mm gute klimatische Grundbedingungen für den Spargelanbau auf. Die Böden sind lt. Geodaten-Atlas des Bodeninformationssystems Bayern überwiegend sandig.
Auf 312 ha Anbaufläche produzieren dort 67 Betriebe die Spezialität (Stand 2007). Der Raum Abensberg ist eines der wichtigsten Spargelanbaugebiete in Bayern (siehe Quelle 10). Darüber hinaus entwickelten und verbesserten die ansässigen Landwirte permanent ihre Anbautechniken.

(2) Besonderheiten des Erzeugnisses:
Abensberger Spargel genießt beim Verbraucher ein sehr hohes Ansehen und gilt unter Kennern als besondere Delikatesse. Abensberger Spargel ist eine traditionelle bayerische Spezialität und wurde auch aufgenommen in die Internet-Datenbank traditioneller Spezialitäten, welche vom Bayerischen Staatsministerium für Landwirtschaft und Forsten geführt wird (www.food-from-bavaria.de)(siehe Quelle 11). Neben der Bezeichnung Abensberger Spargel wird in der Vermarktung dieses Produktes seit zehn Jahren die eingetragene Kollektivmarke „Abensberger Qualitäts-Spargel“ verwendet. Die für diese Kollektivmarke bestehende Satzung (siehe Abschnitt Erzeugung) legt eine hohe Produktqualität fest.
Die hohe Produktqualität wird vom Verbraucher auch mit einer hohen Zahlungsbereitschaft honoriert. So lag das Preisniveau für Abensberger Spargel sogar über dem des bekannten Schrobenhausener Spargels (siehe Quellen 15 und 16).
Die hohe Bekanntheit des Abensberger Spargels spiegelt sich auch darin wieder, dass es ein Abensberger Spargel-Kochbuch gibt (siehe Quelle 12). Darüber hinaus bewirbt alljährlich die Abensberger Spargelkönigin das edle Gemüse aus dieser Region (siehe Quelle 13). Im Jahr 2007 wurde das 75jährige Jubiläum des feldmäßigen Spargelanbaus in Abensberg gefeiert (siehe Quelle 14).

(3) Ursächlicher Zusammenhang:
Die in der Region herrschenden Bodenbedingungen und das Know-How der dort ansässigen Landwirte sind hauptverantwortlich für die hohe Qualität des Abensberger Spargels und das sehr hohe Ansehen, welches dieses Produkt beim Verbraucher genießt.

g) Kontrolleinrichtung(en):
Name: Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft, Institut für Ernährung und Markt
Anschrift: Menzinger Straße 54, 80638 München
Telefon: 089-17800-0
Telefax: 089-17800-313
E-Mail: -

h) Etikettierung:
Nach Eintragung: „Abensberger Spargel g.g.A.“, „Abensberger Qualitätsspargel g.g.A.“. Spargel, welcher als „Abensberger Qualitätsspargel“ gekennzeichnet ist, muss darüber hinaus im Verkauf mit dem nachfolgenden Logo gekennzeichnet sein.

i) Gemeinschaftliche / einzelstaatliche Rechtsvorschriften:
-