

Teil 7: Anträge betreffend den Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen nach der Verordnung (EU) 2024/1143 (vormals VO (EU) Nr. 1151/2012)

Teil 7 gliedert sich in die Abschnitte

7a) Anträge, gegen die Einspruch eingelegt werden kann

- aa) Anträge auf Eintragung einer geografischen Angabe oder einer Ursprungsbezeichnung
- bb) Anträge auf Änderung der Produktspezifikation gemäß Art. 24 der Verordnung
- cc) Anträge auf Löschung einer geschützten geografischen Angabe oder Ursprungsbezeichnung gemäß Art. 25 der Verordnung

7b) Dem Antrag stattgebende Beschlüsse des Deutschen Patent- und Markenamts (DPMA)

In diesem Abschnitt werden alle positiven Entscheidungen des DPMA veröffentlicht, die zu Anträgen gemäß Abschnitt 7a) ergangen sind.

Falls es zu wesentlichen Änderungen der in Abschnitt 7a) veröffentlichten Angaben gekommen ist, werden diese mit der Entscheidung veröffentlicht.

7c) Fassung der Produktspezifikation, auf die sich der stattgebende Beschluss bezieht

In diesem Abschnitt werden die Produktspezifikationen der Anträge gemäß Abschnitt 7a) aa) und bb) veröffentlicht, über die das DPMA rechtskräftig entschieden hat und die über das Bundesministerium der Justiz an die Europäische Kommission weitergeleitet werden.

Soweit die Fassung der Produktspezifikation gegenüber dem unter Abschnitt 7a) veröffentlichten Antrag keine Änderungen enthält, erfolgt lediglich ein Hinweis auf die Fundstelle der Veröffentlichung im Markenblatt.

7d) Genehmigte vorübergehende Änderungen der Produktspezifikation (Standardänderung)

In diesem Abschnitt werden die vom DPMA gemäß Art. 24 Abs. 5 der Verordnung genehmigten vorübergehenden Änderungen der Produktspezifikation veröffentlicht.

7e) Fassung der Produktspezifikation, auf die sich die Entscheidung der Europäischen Kommission gemäß Art. 15 Abs. 4 der Verordnung bezieht

Wenn es im Verfahren vor der Kommission zu wesentlichen Änderungen der Produktspezifikation kommt, wird vor der Veröffentlichung des Einzigen Dokuments durch die Kommission eine aktualisierte Fassung der Produktspezifikation veröffentlicht.

7f) Aktualisierung der Produktspezifikation

In diesem Abschnitt wird die Produktspezifikation in der Fassung veröffentlicht, die nach Abschluss des Eintragungsverfahrens bzw. nach einer durch das DPMA/ die Kommission genehmigten Änderung gilt.

Soweit die Spezifikation gegenüber der unter Abschnitt 7e) veröffentlichten Fassung unverändert ist, erfolgt lediglich ein Hinweis auf die Fundstelle der Veröffentlichung.

- aa) Fassung der Produktspezifikation, die der Eintragung zugrunde liegt
 - bb) Fassung der Produktspezifikation nach Genehmigung einer Änderung durch das DPMA/ die Kommission
-

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

Innerhalb von zwei 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. 49 Abs. 3 der Verordnung).
Ein Einspruch gegen Anträge gemäß Abschnitte aa) und bb) ist nur zulässig, wenn er auf die in Artikel 10 Abs. 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.

bb) Anträge auf Änderung der Produktspezifikation gemäß Art. 53 der Verordnung:

Schutzkategorie: g.g.A.
Aktenzeichen: 307 99 005.2

„Abensberger Spargel / Abensberger Qualitätsspargel“

Antragstellende Vereinigung/Antragsteller:

Name: Erzeugergemeinschaft Abensberger Qualitätsspargel e.V.
Anschrift: Dietrichsdorf 5, 84106 Volkenschwand
Telefon: 08754-9609-0
Fax: 0854-9609-60
E-Mail: petra.hoegl@hoegl.de
Zusammensetzung:
Erzeuger/Verarbeiter Andere

Berechtigtes Interesse:

Die Antragstellerin ist mit der ursprünglichen Antragstellerin identisch. Es handelt sich um eine Vereinigung von Erzeugern des betreffenden Erzeugnisses.

Vertreter:

Name: -
Anschrift: -
Anschrift: -
Fax: -
E-Mail: -

Art des Erzeugnisses:

Klasse: 1.6 Obst, Gemüse und Getreide, unverarbeitet und verarbeitet / Kombiniertes Nomenklaturcode 0709 20 - Spargel

Fundstelle der bisher geltenden Fassung der Spezifikation:

Markenblatt Heft 32 vom 07.08.2015, Teil 7f-aa/bb, S. 17114/ Amtsblatt EU C 408/9 vom 09.12.2015

Betroffene Rubriken der Spezifikation:

- a) Name:
- b) Beschreibung:
- c) Geografisches Gebiet:
- d) Ursprungsnachweis:
- e) Herstellungs-/Gewinnungsverfahren:
- f) Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:
- g) Kontrolleinrichtung(en):
- h) Etikettierung:
- i) Gemeinschaftliche / einzelstaatliche Rechtsvorschriften:

Beantragte Änderungen:

- b) Beschreibung:

Ursprünglicher Text:

Spargel (*Asparagus officinalis*) gehört zur Familie der Asparagaceae. 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. „Abensberger Spargel“ darf bei Bleichspargel einschließlich der Farbtypen weiß und violett eine Länge von 22 cm und 27 cm bei Grünspargel nicht überschreiten.

Neuer Text (gestrichene Textstellen werden entfernt):

Spargel (*Asparagus officinalis*) gehört zur Familie der Asparagaceae. 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. ~~„Abensberger Spargel“ darf bei Bleichspargel einschließlich der Farbtypen weiß und violett eine Länge von 22 cm und 27 cm bei Grünspargel nicht überschreiten.~~

Begründung:

Die UNECE-Norm für Spargel wurde im Dezember 2023 geändert, die zulässige Länge für Bleichspargel-Stangen von 22 cm auf 24 cm erhöht. Demzufolge möchte die Erzeugergemeinschaft Abensberger Qualitätsspargel e.V. die Spezifikation für den „Abensberger Quali-

tätsspargel“ anpassen. Bisher war hier neben dem Verweis auf die UNECE-Norm explizit nochmals die Maximallänge von 22 genannt (entsprechend der alten UNECE-Norm).

b) Beschreibung:

Ursprünglicher Text:

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.

Neuer Text (Änderungen hervorgehoben):

Bleichspargel, einschließlich Farbtypen weiß und violett wird in Dämmen angebaut, Grünspargel einschließlich Farbtypen violett-grün wachsen aus der Erde heraus.

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

Im Erzeuger-Verbraucher-Direktverkehr (z.B. Hofladen) soll als einziger Punkt aus dem UNECE-Standard-FFV04 (Asparagus) ausschließlich die Maximallänge gelten, so dass auch Spargel ab einer Dicke von 5 mm unter „Abensberger Spargel“ angeboten werden darf. Des Weiteren können Spargelstücke unter der Kategorie „Bruchspargel“ vermarktet werden.

Begründung:

Die UNECE-Norm für Spargel wurde im Dezember 2023 geändert, die zulässige Länge für Bleichspargel-Stangen von 22 cm auf 24 cm erhöht. Demzufolge möchte die Erzeugergemeinschaft Abensberger Qualitätsspargel e.V. die Spezifikation für den „Abensberger Qualitätsspargel“ anpassen. Bisher war hier neben dem Verweis auf die UNECE-Norm explizit nochmals die Maximallänge von 22 genannt (entsprechend der alten UNECE-Norm).

d) Ursprungsnachweis:

Ursprünglicher Text:

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.

Neuer Text:

Erzeuger nehmen am Schutzsystem für geographische Angaben gemäß der jeweils gültigen Verordnung der EU teil. Diese werden in eine Datenbank 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 **zugelassene Kontrollstelle sowie der risikobasierten Vor-Ort-Stichprobenkontrollen bei den Spargelerzeugern.**

Der Verband erhält nach erfolgreichem Abschluss der Kontrollen ein Zertifikat von der Zertifizierungsstelle und bekommt somit die Berechtigung, seinen Spargel als „Abensberger Spargel“ bzw. „Abensberger Qualitätsspargel“ zu verkaufen und das EU-Logo „geschützte geographische Angabe“ zu nutzen.

In der Folgezeit ist von Seiten der Betriebe eine jährlich Meldung abzugeben, ob sie und mit welchen Flächen sie sich weiterhin am System beteiligen.

Begründung:

Es handelt sich um sprachliche bzw. redaktionelle Anpassungen auf Anregungen des Bayerischen Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft, Forsten und Tourismus.

e) Herstellungsverfahren:

Ursprünglicher Text:

Bei dem im Anbauggebiet „Abensberg“ produzierten Spargel handelt es sich überwiegend um die Kultivierungsform des Bleichspargels. Die Erzeugung von Bleichspargel erfolgt unterirdisch in großen Erddämmen. Aufgrund des fehlenden Sonnenlichts ergünen die in den Dämmen nach oben wachsenden Sprosse nicht und es entstehen weiße, ggf. weiß-rötliche Sprossen mit weißen bis violetten Köpfen, die in der Regel auf 22 cm abgelängt werden.

Neuer Text (gestrichene Textstellen werden entfernt):

Bei dem im Anbauggebiet „Abensberg“ produzierten Spargel handelt es sich überwiegend um die Kultivierungsform des Bleichspargels. Die Erzeugung von Bleichspargel erfolgt unterirdisch in großen Erddämmen. Aufgrund des fehlenden Sonnenlichts ergünen die in den Dämmen nach oben wachsenden Sprosse nicht und es entstehen weiße, ggf. weiß-rötliche Sprossen mit weißen bis violetten Köpfen, ~~die in der Regel auf 22 cm abgelängt werden.~~

Begründung:

Die UNECE-Norm für Spargel wurde im Dezember 2023 geändert, die zulässige Länge für Bleichspargel-Stangen von 22 cm auf 24 cm erhöht. Demzufolge möchte die Erzeugergemeinschaft Abensberger Qualitätsspargel e.V. die Spezifikation für den „Abensberger Qualitätsspargel“ anpassen. Bisher war hier neben dem Ver-

weis auf die UNECE-Norm explizit nochmals die Maximallänge von 22 genannt (entsprechend der alten UNECE-Norm).

Herstellungsverfahren:

e)

Ursprünglicher Text:

Danach werden die Stangen fachgerecht auf Länge geschnitten und sortiert. Hierzu wird der Spargelspross am unteren Ende quer zur Sprossachse und ohne Verfransung geschnitten. Damit wird die Anschnittfläche minimiert und somit der Wasserverlust sowie die Möglichkeit des Eintritts von Bakterien minimiert. Ist der Spargel hohl oder am unteren Sprossende holzig, wird die Länge mit dem fachgerechten Schnitt auf weniger als 22 cm bzw. 27 cm bei Grünspargel reduziert, um eine hochwertige Qualität sicherzustellen.

Neuer Text (gestrichene Textstellen werden entfernt):

Danach werden die Stangen fachgerecht auf Länge geschnitten und sortiert. Hierzu wird der Spargelspross am unteren Ende quer zur Sprossachse und ohne Verfransung geschnitten. Damit wird die Anschnittfläche minimiert und somit der Wasserverlust sowie die Möglichkeit des Eintritts von Bakterien minimiert. Ist der Spargel hohl oder am unteren Sprossende holzig, wird die Länge mit dem fachgerechten Schnitt ~~auf weniger als 22 cm bzw. 27 cm bei Grünspargel~~ reduziert, um eine hochwertige Qualität sicherzustellen.

Begründung:

Die UNECE-Norm für Spargel wurde im Dezember 2023 geändert, die zulässige Länge für Bleichspargel-Stangen von 22 cm auf 24 cm erhöht. Demzufolge möchte die Erzeugergemeinschaft Abensberger Qualitätsspar gel e.V. die Spezifikation für den „Abensberger Qualitätsspar gel“ anpassen. Bisher war hier neben dem Verweis auf die UNECE-Norm explizit nochmals die Maximallänge von 22 genannt (entsprechend der alten UNECE-Norm).

f) Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:

(1) Besonderheiten des geografischen Gebiets

Ursprünglicher Text:

Um die bodenbedingten besonderen Eigenschaften des „Abensberger Spargel“ hinsichtlich Geschmack und Frische sicherzustellen, wird „Abensberger Spargel“ nach den dargestellten Kriterien angebaut und aufbereitet. Auf 210 ha Anbaufläche produzieren dort ca. 70 Betriebe diese Spezialität. Der Raum Abensberg ist eines der wichtigsten Spargelanbaugebiete in Bayern. Darüber hinaus entwickelten und verbesserten die anässigen Landwirte permanent ihre Anbautechniken.

Neuer Text (gestrichene Textstellen werden entfernt):

Um die bodenbedingten besonderen Eigenschaften des „Abensberger Spargel“ hinsichtlich Geschmack und Frische sicherzustellen, wird „Abensberger Spargel“ nach den dargestellten Kriterien angebaut und aufbereitet. ~~Auf 210 ha Anbaufläche produzieren dort ca. 70 Betriebe diese Spezialität.~~ Der Raum Abensberg ist ei-

nes der wichtigsten Spargelanbaugebiete in Bayern. Darüber hinaus entwickelten und verbesserten die anässigen Landwirte permanent ihre Anbautechniken.

Begründung:

Die genannten Zahlen entsprechen nicht mehr dem aktuellen Stand. Während die Zahl der Anbaubetriebe rückläufig ist, hat sich die Anbaufläche weiter erhöht. Eine Benennung fester Größen erscheint vor diesem Hintergrund als nicht sinnvoll.

f) Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:

(2) Besonderheiten des Erzeugnisses

Ursprünglicher Text:

Er listet diese Sorten auf der Homepage <http://www.qualitaetsspar gel.de/> des Verbandes auf und aktualisiert die Angaben jährlich.

Neuer Text (gestrichene Textstellen werden entfernt):

~~Er listet diese Sorten auf der Homepage <http://www.qualitaetsspar gel.de/> des Verbandes auf und aktualisiert die Angaben jährlich.~~

Begründung:

Es handelt sich um eine redaktionelle Anpassung.

f) Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:

(3) Ursächlicher Zusammenhang

Ursprünglicher Text:

Der Betriebszweig Spargel auf einer Fläche von heute ca. 210 ha ist inzwischen zu einem der bedeutendsten Wirtschaftsfaktoren in der Region Abensberg geworden.

Neuer Text (gestrichene Textstellen werden entfernt):

Der Betriebszweig Spargel ~~auf einer Fläche von heute ca. 210 ha~~ ist inzwischen zu einem der bedeutendsten Wirtschaftsfaktoren in der Region Abensberg geworden.

Begründung:

Die genannten Zahlen entsprechen nicht mehr dem aktuellen Stand. Während die Zahl der Anbaubetriebe rückläufig ist, hat sich die Anbaufläche weiter erhöht. Eine Benennung fester Größen erscheint vor diesem Hintergrund als nicht sinnvoll.

Vollständige Produktspezifikation:

(Alle Angaben gemäß Art. 7 Abs. 1 der Verordnung)

a) Name:

Abensberger Spargel /Abensberger Qualitätsspar gel

b) Beschreibung:

Spargel (*Asparagus officinalis*) gehört zur Familie der Asparagaceae. 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.

Bleichspargel, einschließlich Farbtypen weiß und violett wird in Dämmen angebaut, Grünspar gel einschließlich Farbtypen violett-grün wachsen aus der Erde heraus.

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

Im Erzeuger-Verbraucher-Direktverkehr (z.B. Hofladen) soll als einziger Punkt aus dem UNECE-Standard-FFV04 (Asparagus) ausschließlich die Maximallänge gelten, so dass auch Spargel ab einer Dicke von 5 mm unter „Abensberger Spargel“ angeboten werden darf. Des Weiteren können Spargelstücke unter der Kategorie „Bruchspargel“ vermarktet werden.

Der Geschmack des „Abensberger Spargels“ ist gekennzeichnet durch sein typisch kräftiges, würziges Aroma des Spargels. Ein- bis zweimaliges Stechen pro Tag sowie eine entsprechend sorgfältige und produktgerechte Behandlung nach der Ernte des Spargels garantieren dem Verbraucher die Frische des „Abensberger Spargels“, unabhängig von der Wahl des Absatzweges.

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 Kelheim.

d) Ursprungsnachweis:

Erzeuger nehmen am Schutzsystem für geografische Angaben gemäß der jeweils gültigen Verordnung der EU teil. Diese werden in eine Datenbank aufgenommen: Vor- und Nachname des Betriebsinhaber, 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 zugelassene Kontrollstelle sowie der risikobasierten Vor-Ort-Stichprobenkontrollen bei den Spargelerzeugern.

Der Verband erhält nach erfolgreichem Abschluss der Kontrollen ein Zertifikat von der Zertifizierungsstelle und bekommt somit die Berechtigung, seinen Spargel als „Abensberger Spargel“ bzw. „Abensberger Qualitäts-Spargel“ zu verkaufen und das EU-Logo „geschützte geografische Angabe“ zu nutzen.

In der Folgezeit ist von Seiten der Betriebe eine jährliche Meldung abzugeben, ob sie und mit welchen Flächen sie sich weiterhin am System beteiligen.

e) Herstellungs-/Gewinnungsverfahren:

„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).

Die Erzeugung des „Abensberger Spargels“ vom Anbau bis zur Ernte muss in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen.

Bei dem im Anbaugebiet „Abensberg“ produzierten Spargel handelt es sich überwiegend um die Kultivierungsform des Bleichspargels.

Die Erzeugung von Bleichspargel erfolgt unterirdisch in großen Erddämmen. Aufgrund des fehlenden Sonnenlichts ergrünen die in den Dämmen nach oben wachsenden Sprossen nicht und es entstehen weiße, ggf. weiß-rötliche Sprossen mit weißen bis violetten Köpfen.

Direkt vom Feld kommender Spargel muss zunächst grob mit Wasser gereinigt und anschließend mit Frischwasser (Leitungswasser) gesäubert werden.

Zur Qualitätserhaltung muss der gestochene Spargel nach der Ernte und nach der Säuberung einer „Schockkühlung“ unterzogen werden. Unter „Schockkühlung“ versteht man das Abkühlen des Erntegutes möglichst direkt nach der Spargelernte mit Eiswasser auf eine Temperatur von 1 bis 2 °C. Damit werden die Frische und die Zartheit des Erzeugnisses sowie die elfenbeinartige Färbung erhalten. Das Entstehen von Bakterien und Pilzen, die die Qualität beeinträchtigen, wird durch diese Maßnahme auf ein Mindestmaß reduziert.

Danach werden die Stangen fachgerecht auf Länge geschnitten und sortiert. Hierzu wird der Spargelspross am unteren Ende quer zur Sprossachse und ohne Verfransung geschnitten. Damit wird die Anschnittfläche minimiert und somit der Wasserverlust sowie die Möglichkeit des Eintritts von Bakterien minimiert. Ist der Spargel hohl oder am unteren Sprossende holzig, wird die Länge mit dem fachgerechten Schnitt reduziert, um eine hochwertige Qualität sicherzustellen.

Die anschließende Lagerung hat bei 1 bis 2 °C mit hoher Luftfeuchtigkeit (99 %) stattzufinden, nicht jedoch im Wasser. Die Kühlkette darf beim Erzeuger nicht unterbrochen werden. Aufbereitungs-, Kühl- sowie ggf. Verkaufsräume müssen den hygienischen Anforderungen entsprechen.

Die genannten Vorgehensweisen, welche die gesetzlichen Mindestbestimmungen erheblich übersteigen, tragen zu einer hohen Hygiene- wie auch Produktqualität bei.

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. 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 °C und einer durchschnittlichen jährlichen Niederschlagsmenge von 703 mm gute klimatische Grundbedingungen für den Spargelanbau auf. Die Böden sind lt. Geodaten-Atlas des Bodeninformationssystems Bayern überwiegend sandig. Gleichzeitig sind die Böden in der Regel mineralstoffreicher bzw. etwas schluffreicher als in anderen bekannten Spargelanbaugebieten Deutschlands. Hieraus resultiert der besonders kräftig, würzige Geschmack des „Abensberger Spargels“.

Der Anbau von „Abensberger Spargel“ beschränkt sich im Besonderen auf folgende Bodenarten:

- Sand (S)
- Anlehmiger Sand (SI)

- Lehmiger Sand (IS)
- Stark lehmiger Sand (SL)

Um die bodenbedingten besonderen Eigenschaften des „Abensberger Spargel“ hinsichtlich Geschmack und Frische sicherzustellen, wird „Abensberger Spargel“ nach den dargestellten Kriterien angebaut und aufbereitet. Der Raum Abensberg ist eines der wichtigsten Spargelanbaugebiete in Bayern. Darüber hinaus entwickelten und verbesserten die ansässigen Landwirte permanent ihre Anbautechniken.

(2) Besonderheiten des Erzeugnisses:

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

„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 und Tourismus geführt wird (<http://www.genusserbe.bayern.de>).

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 legt eine hohe Produktqualität fest.

Diese hohe Produktqualität wird vom Verbraucher auch mit einer hohen Zahlungsbereitschaft honoriert. So liegt das Preisniveau für „Abensberger Spargel“ sogar über dem des bekannten Schrobenshausener Spargels.

Die hohe Bekanntheit des Abensberger Spargels spiegelt sich auch darin wieder, dass es ein Abensberger Spargel-Kochbuch gibt. Darüber hinaus bewirbt alljährlich die Abensberger Spargelkönigin das edle Gemüse aus dieser Region. Im Jahr 2007 wurde das 75-jährige Jubiläum des feldmäßigen Spargelanbaus in Abensberg gefeiert.

Die Erzeugergemeinschaft Abensberger Qualitätsspargel e.V. empfiehlt diejenigen Sorten, die den agronomischen (Feldversuche) und geschmacklichen Anforderungen, basierend auf einer sensorischen Testung in Hinsicht auf die Spezifikation, in besonderer Weise nachkommen.

(3) Ursächlicher Zusammenhang:

Seine besonderen Eigenschaften verdankt der „Abensberger Spargel“ nicht nur dem Klima und den speziellen Böden in dieser Region, sondern auch der langen Tradition des Spargelanbaus im Anbaugebiet sowie dem Fachwissen der seit Generationen Spargel kultivierenden Landwirte. Dank der leichten, sandigen aber im Vergleich zu anderen Anbaugebieten gleichwohl mineralstoffreichen und etwas schluffreicheren Böden sowie der täglichen Ernte zeichnet sich „Abensberger Spargel“ durch besonders zarte Stangen aus, die ein im Vergleich zu anderen Anbaugebieten würzig, kräftigen Geschmack haben.

Ansehen:

Durch die strengen Vorgaben der Erzeugergemeinschaft „Abensberger Qualitäts-Spargel“ (<http://www.qualitaetsspargel.de/index.php/erzeuger/qualitaetsordnung>) hinsichtlich Anbau und Aufbereitung des Spargels, die teils weit über den gesetzlichen Standards liegen, wurde über Jahrzehnte hinweg ausschließlich

qualitativ hochwertiger „Abensberger Spargel“ am Markt angeboten. Hieraus resultieren eine hohe Reputation und Ansehen dieses Erzeugnisses beim Verbraucher. Dieses Ansehen wird auch durch offizielle Preisdaten belegt. So kann „Abensberger Spargel“ am Markt im Vergleich höhere Preise erzielen als andere Spargelherkünfte.

Die im geografischen Gebiet ansässigen Erzeuger geben ihr Wissen und ihre Erfahrung im Spargelbau seit über 70 Jahren von Generation zu Generation weiter. Dieses Wissen und diese Erfahrung sorgen für beste Qualitäten, die Grundlagen für eine erfolgreiche Vermarktung sind.

Die Spargelsaison ist in der Region „fünfte Jahreszeit“ und lockt viele Tagesausflügler und Touristen aus nah und fern an. Sowohl private Küchen als auch die Gastronomie stellen in dieser Zeit Spargel kulinarisch in den Mittelpunkt. Einheimische und Besucher, die anlässlich der Spargelzeit nach Abensberg strömen, werden mit immer kreativeren Rezepten überrascht. Wochen- und Spargelmärkte erzielen in dieser Zeit einen Großteil ihres Umsatzes mit Spargelprodukten.

Seit 1996 wird jedes Jahr eine Abensberger Spargelkönigin gekrönt. Sie nimmt zahlreiche Termine mit Funk, Presse und Fernsehen wahr und trägt den guten Namen des „Abensberger Spargels“ weit über die Region hinaus.

g) Kontrolleinrichtung(en):

Name: Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft, Institut für Ernährung und Markt
Anschrift: Menzinger Straße 54, 80638 München
Telefon: 08161-8640-1333
Fax: 08161-8640-5555
E-Mail: IQE@lfl.bayern.de

h) Etikettierung:

-

i) Gemeinschaftliche / einzelstaatliche Rechtsvorschriften:

-