

## Teil 7e) Fassung der Produktspezifikation, auf die sich die Entscheidung der Europäischen Kommission gemäß Art. 50 Abs. 2 der Verordnung bezieht

**Schutzkategorie:** g.g.A.  
**Aktenzeichen:** 31 2014 000 001.5

„Beelitzer Spargel“

### Antragstellende Vereinigung/Antragsteller:

Name: Verein Beelitzer Spargel e.V.  
Anschrift: Kietz 36, 14547 Beelitz OT Schlunkendorf  
Telefon: 033204 - 34393  
Fax: 033204 - 42112  
E-Mail: -  
Zusammensetzung:  
 Erzeuger/Verarbeiter       Andere

### Vertreter:

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

### Art des Erzeugnisses:

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

a) Name:  
Beelitzer Spargel

b) Beschreibung:  
Der Name „Beelitzer Spargel“ bezieht sich auf die essbare Sprosse des Spargels (*Asparagus officinalis*). Hierbei handelt es sich um eine mehrjährige Staude. Man unterscheidet die Produktion von Bleich- und Grünspargel. Der Bleichspargel wird, entsprechend der Farbe in die Kategorien Weiß und Violett unterteilt. Der Grünspargel weist durch den Sonneneinfluss eine typische grüne Farbe auf. Es können alle Spargelsorten angebaut werden. Es gibt keine Sorten, welche ausgeschlossen sind. Der Spargel, der im geographisch festgelegten Gebiet angebaut wird (siehe Festlegungen und Karte unter Punkt c), fällt vollständig unter die Bezeichnung „Beelitzer Spargel“.

Sortenabhängig kann an der Stängelbasis, den Schuppen und am Kopf ein violetter Farbumschlag erfolgen. Durch ein regelmäßiges Ernten, welches in der Regel ein bis zweimal am Tag erfolgt, und die zeitnahe Behandlung wird die Frische bis zum Verbraucher erhalten. Bleichspargel wird im Damm gestochen, Grünspargel oberirdisch geschnitten. Der Beelitzer Spargel wird als Stangenware mit einer Länge von 16 bis 24 cm und als kurze Ware bzw. Köpfe angeboten. „Kurze Ware“ und „Köpfe“ erfüllen die Mindestlängeneigenschaften von 16 cm nicht. Bei den Köpfen besteht stets das eine Spargelende aus einer Spargelspitze, bei der kurzen Ware können ggfs. beide Enden keine Spitze aufweisen.

Die Dicke des Beelitzer Spargels wird in „mm“ gemessen. Die Mindestdicke beläuft sich auf 8 mm. I.d.R. belaufen sich die Sortiermaße auf 4 mm Abstände: 8-12 mm, 12-16 mm, 16-20 mm, 20-24 mm, 24-28mm, 28 mm +. Allerdings können Sortierabweichungen durch Kundenforderungen notwendig werden. Beispielsweise kann die Sortiergrenze von 12 auf 14mm und von 16 auf 18 mm angehoben werden. Eine Toleranzmarge gibt es nicht.

Die Stangen werden geschält und ungeschält zum Verkauf angeboten. Dabei erfolgt die Schälung maschinell oder von Hand. Die Mindestanforderungen entsprechend der UNECE-Norm muss für den Beelitzer Spargel erfüllt sein. Dies beinhaltet insbesondere folgende Eigenschaften:

- ganz,
- gesund (ausgeschlossen sind Erzeugnisse mit Fäulnisbefall oder anderen Mängeln, die sie zum Verzehr ungeeignet machen),
- sauber; praktisch frei von sichtbaren Fremdstoffen,
- von frischem Aussehen und frischem Geruch,
- praktisch frei von Schädlingen und praktisch frei von Schäden durch Schädlinge,
- praktisch frei von Druckstellen,
- frei von anomaler äußerer Feuchtigkeit, d. h. angemessen „abgetrocknet“, wenn sie gewaschen oder mit kaltem Wasser gekühlt worden sind,
- frei von fremdem Geruch und/oder Geschmack.

Leichte Biegungen der Stange sind erlaubt. Der Kopf des Spargels weist eine überwiegend geschlossene Spitze auf.

c) Geografisches Gebiet:  
Das für die geografische Angabe "Beelitzer Spargel" zutreffende Territorium umfasst den Beelitzer Sander des Landkreises Potsdam Mittelmark und Teile des Landkreises Teltow Fläming. Die Größe des Gebietes liegt in der anbaubedingten Notwendigkeit zur Fruchtfolge dieser mehrjährigen Kultur begründet.

Das geografische Gebiet ist wie folgt begrenzt:

Östlich durch die Verbindungsstraßen von Saarmund, nach Tremsdorf (beginnend ab A 10), Schiaß (bis zur Kreuzung mit der L 793), Blankensee, Schönhagen, Ahrensdorf, Märtensmühle, Liebätz, Ruhlsdorf bis zur Kreuzung mit der B101.

Südlich durch die Verbindungsstraßen von Woltersdorf Siedlung, entlang der B101 bis zur Kreuzung mit der Verbindungsstraße Neu Frankenfelde nach Berkenbrück, weiter nach Berkenbrück, Gottsdorf, Kemnitz bis Buchholz und entlang der Bundesstraße B 2 bis zum Abzweig nach Brachwitz und von diesem Abzweig nach Brachwitz, Schlalach und Linthe.

Westlich durch die Verbindungsstraßen von Linthe nach Brück, Damelang, Cammer bis Golzow und, entlang der Bundesstraße B 102, von Golzow bis zur Autobahn A2.

Nördlich durch die Autobahn A2 (von Anschlussstelle Brandenburg bis Dreieck Werder) und die Autobahn A10 (von Dreieck Werder bis zur Autobahnbrücke über die Verbindungsstraße von Saarmund nach Tremsdorf).



d) Ursprungsnachweis:

Der Ursprungsnachweis für den Beelitzer Spargel erfolgt durch Begleitpapiere, insbesondere Lieferscheine und Rechnungen, welche zudem das Ursprungsland und den Inverkehrbringer benennen. Diese Papiere gewährleisten die Rückverfolgbarkeit des Beelitzer Spargels bis zum Erzeuger.

e) Herstellungs-/Gewinnungsverfahren:

Der Beelitzer Spargel wird ohne Ausnahmen in dem abgegrenzten geografischen Gebiet angebaut. Dies betrifft die Produktion und Ernte auf den Feldern, sowie die Schritte der Aufbereitung, wie Sortieren, Bündeln und gegebenenfalls das Schälen. Die somit gewährleisteten kurzen Wege vom Feld zur Aufbereitung und die damit verbundene Begrenzung der Transportstrecke und -dauer fördern die Erhaltung der Frische.

Die Vermeidung unnötig langer Transportwege dient zudem entscheidend der Qualitätserhaltung, da die Kühlkette garantiert und vermeidbarer Bruch der Sprosse ausgeschlossen werden können.

Unter dem anerkannten Begriff „Gute fachliche Praxis“ sind die Einhaltung der gesetzlichen Anforderungen, wie z.B. die Düngerverordnung und das Pflanzenschutzgesetz zusammengefasst.

Die Spargelernte beginnt frühestens im 2. Standjahr. Die Spargelanlagen werden, in Abhängigkeit von Sorten und Feldeinfluss bis zu 9 Jahre geerntet. Die Ernte erfolgt in Feldkisten, welche leicht zu reinigen sind. Dem geernteten Spargel wird nach der Ernte die Temperatur auf bis 2°C entzogen. Dies geschieht zur Absenkung der Stoffwechselaktivität und somit der Qualitätserhaltung. Die Stangen werden gewaschen, auf Länge geschnitten und sortiert. Anschließend wird der Spargel bei ca. 2 °C gelagert.

Die Aufbereitung und Verpackung finden, wie die Produktion und Ernte ebenfalls in dem abgegrenzten geografischen Gebiet statt. So kann die Frische des Endproduktes gewährleistet werden, da lange Transportzeiten ausgeschlossen sind. Die Vermeidung

unnötig langer Transportwege dient zudem entscheidend der Qualitätserhaltung, da die Kühlkette garantiert und vermeidbarer Bruch der Sprosse ausgeschlossen werden können.

f) Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:

(1) Geschmack und Qualität des Beelitzer Spargels sind in den klimatischen und standort-typischen Bodenbedingungen begründet. Das Beelitzer Anbaugebiet weist einen kontinentalen Klimaeinfluss auf. Dieser ist geprägt von geringen Niederschlägen, intensivster Sonneneinstrahlung und größeren Temperaturschwankungen. Dabei können die Temperaturen in kurzer Zeit von Nachtfrost bis deutlich über 25 °C schwanken. Typisch für das Gebiet im Frühjahr sind stabile, kontinentale Hochdruckgebiete über Polen. Die durchschnittliche Jahrestemperatur beträgt 8,5 °C und im Mittel regnet es 530 mm. Die Böden sind leicht, sandig und tiefgründig, mit einer hohen Luftdurchlässigkeit. Im Einzelnen sind folgende Bodenarten typisch: Sand (S) und anlehmiger Sand (SI).

Die günstigen Anbaubedingungen und das durch den Sandboden und das kontinental beeinflusste Klima verursachte schnelle Wachstum führen zu einem zarten Produkt, welches sich durch einen ausgewogenen Geschmack, frei von übermäßigen Bitterstoffen und ungewünschten Geschmackscomponenten, auszeichnet. Je langsamer ein Spargel wächst, umso mehr Zeit bleibt zum Bilden von unerwünschten Bitterstoffen und Einlagern von Stoffen, welche die Holzigkeit fördern. Durch das standortbedingte schnellere Wachstum werden diese Eigenschaften deutlich minimiert. Weiterhin wird eine übermäßige Produktion von physiologischer Berostung deutlich behindert. Diese Tatsachen, die zarte Stange, die geringe Bitterkeit und die geringe Holzigkeit bilden die Grundlage der Beliebtheit beim Verbraucher.

Die Ursache des schnellen Wachstums liegt zum einen in den sich sehr schnell erwärmenden, leichten Sandböden des Beelitzer Sanders und zum anderen in den, vom kontinentaleren Klima Osteuropas beeinflussten sehr sonnigen Frühjahren begründet. Dieser Zeitraum ist entscheidend für ein schnelles Wachstum in der Ernte. Die kälteren Wintertemperaturen, welche den Jahrestemperaturdurchschnitt begrenzen, haben zudem einen positiven Einfluss auf die Dormanz (Winterruhe) des Spargels und fördern einen kräftigen Austrieb. Der Geschmack des Beelitzer Spargels ist gekennzeichnet durch sein spargeltypisch kräftiges Aroma. Dank der leichten, sandigen Böden und der täglichen Ernte zeichnet sich „Beelitzer Spargel“ durch besonders zarte Stangen aus. Die schnell erwärmbaren Böden, im Zusammenwirken mit der starken Sonne, fördern ein zügiges Wachstum und begünstigen dadurch diese Zartheit. Durch das schnelle Wachstum wird zudem die Geradheit der Stange gefördert.

Der Anbau des Beelitzer Spargels auf den Flächen des Beelitzer Sanders gibt dem Spargel die unvergleichliche, eigenständige, wohlschmeckende Geschmacksnote.

Zudem fördern die fachgerechte Produktion auf hohem technologischem Niveau und die räumliche Nähe von Produktion und Aufbereitung die Qualitätserzeugung und -erhaltung. Die lange Tradition des Anbaus in dieser Region brachte ein enormes Fachwissen hervor, welches entsprechend weitergegeben wurde und wird und sich in dem hohen Niveau der Produktion widerspiegelt.

(2) Beelitzer Spargel hat eine lange Tradition. Begründet wird diese von dem Glasermeister und Ackerbürger Karl Friedrich Wilhelm Hermann, der 1861 den ersten Spargel in Beelitz feldmäßig anbaut. Der erste Beelitzer Spargel wird in größeren Mengen ab 1870 auf dem Markt der Stadt verkauft. In der Beelitzer Zeitung erscheint am 4. April 1908 ein Aufruf zur Gründung einer Spargelabsatzgenossenschaft, die der Preisdrückerei der Berliner Großhändler und Konservenfabriken durch eigene Vermarktung und Absatz des Spargels entgegenwirken soll. Am 24. Oktober 1910 erfolgt die Gründung einer eigenständigen Spargel-, Obst- und Gartenbauvereinigung in Beelitz. 1910 bewirtschaften ca. 600 Spargelanbauer in der Beelitzer Region ca. 1000 Morgen (250 ha) Spargelanbaufläche. Täglich um 18 Uhr wird der Spargel mit Lkws der Berliner Zentralmarkthalle vom Versandplatz in Beelitz abgeholt und an seinen Bestimmungsort gebracht.

Die lange Tradition und Bedeutung des Beelitzer Spargelanbaus belegen beispielsweise Veröffentlichungen in der Beelitzer Zeitung aus den Jahren 1910 und 1912. Unter anderem wurde bereits damals eine gemeinsame Teilnahme an einer Berliner Gemüseausstellung besprochen. Die Region Beelitz ist ab 1927 mit 450 ha größte Spargelanbaufläche im damaligen Kreis Zauch-Belzig. Dies entsprach 10 % der Anbaufläche in Deutschland.

Ab 1990 konnte sehr schnell wieder an das traditionell hohe Ansehen des Beelitzer Spargels angeknüpft werden, was in der besonderen Produktqualität begründet ist, welche von den günstigen Anbaubedingungen positiv beeinflusst wird. Seit dem Jahre 1990 hat die Anbaufläche stetig zugenommen und bildet jetzt mit über 1.500 ha die größte zusammenhängende Anbauregion im Land Brandenburg. Inzwischen ist Spargel die bedeutendste Gemüsekultur des Landes Brandenburg. Durch die jährlich dort durchgeführte Saisoneröffnung bildet das Anbaugesamt ein Aushängeschild des Brandenburger Gemüsebaus und hat sich als Vorreiter in Anbau, Marketing und Vermarktung etabliert. Die Stadt Beelitz trägt zudem seit vielen Jahren den Namen ihres berühmten Produktes und bezeichnet sich als „Spargelstadt Beelitz“.

Die vielen touristischen Attraktionen fördern das hohe Ansehen des Beelitzer Spargel in der Kundschaft. So ziehen die hofeigenen Restaurants sowie die Beelitzer Spargelstraße viele Touristen in die Region. Das Beelitzer Spargelmuseum wird sehr stark angenommen. Auch die Gaststätten der Region stellen den Spargel in der Saison in den Mittelpunkt der Karte. Das jährlich stattfindende Spargelfest bildet einen Höhepunkt im Kalender der Stadt Beelitz. Auf diesem wird der frische Beelitzer Spargel beworben und bildet im Verkauf auf Grund der sehr hohen Kundenakzeptanz eine enorme Magnetwirkung aus. Seit 1997 wird jährlich die Beelitzer Spargelkönigin gekrönt und repräsentiert das Edelgemüse aus dem Beelitzer Anbaugesamt auf den vielen Veranstaltungen, welche jährlich mit der Saisoneröffnung beginnen und mit vielen Hoffesten die Saison begleiten.

g) Kontrolleinrichtung(en):

Name: Landesamt für Ländliche Entwicklung, Landwirtschaft und Flurneuordnung  
Anschrift: Müllroser Chaussee 54, 15236 Frankfurt / Oder  
Telefon: 0335 606762402

Fax: -  
E-Mail: -

h) Etikettierung:

Die Etikettierung erfolgt mit dem Begriff „Beelitzer Spargel“. Im Verkauf kann Beelitzer Spargel ergänzend mit folgender Grafik gekennzeichnet werden:



i) Gemeinschaftliche / einzelstaatliche Rechtsvorschriften:

-