

EINZIGES DOKUMENT

Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

„SPARGEL AUS FRANKEN“/ „FRÄNKISCHER SPARGEL“/ „FRANKEN-SPARGEL“

EG-Nr.: DE-PGI-0005-0804-17.03.2010

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

1. NAME

"Spargel aus Franken"/ "Fränkischer Spargel"/ "Franken-Spargel"

2. MITGLIEDSTAAT ODER DRITTLAND

Deutschland

3. BESCHREIBUNG DES AGRARERZEUGNISSES ODER DES LEBENSMITTELS

3.1. Erzeugnisart

Klasse 1.6 Obst, Gemüse und Getreide, unverarbeitet und verarbeitet

3.2. Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt

Die Bezeichnung „Spargel aus Franken“ bezieht sich ausschließlich auf im geografischen Gebiet Franken angebaute und geerntete essbare Sprosse der Staude *Asparagus officinalis* L als weißer Spargel mit der Untergliederung violetter Spargel und als Grünspargel mit der Untergliederung violett-grüner Spargel.

Weißer Spargel wird in Erddämmen angebaut. Durch den Schutz vor Sonnenlicht bleiben die Sprosse bleich. Aufgrund von Sortenunterschieden und von Lichtdurchlässigkeit des Bodens kann weißer Spargel auch eine rosa bis violett-purpurne Färbung im Kopfbereich aufweisen. Weißer und violetter Spargel werden auch als Bleichspargel bezeichnet.

Die Sprossen von Grünspargel wachsen aus der Erde heraus. Durch das Sonnenlicht führt Photosynthese zur Bildung von Chlorophyll, was die grüne Färbung der Spargelstangen bewirkt. Aufgrund von Sortenunterschieden kann Grünspargel auch teilweise eine violette Färbung aufweisen.

Um die Qualitätsanforderungen sowie die besonderen Eigenschaften von fränkischem Spargel zu gewährleisten, wird fränkischer Spargel nach den Regeln der guten fachlichen Praxis erzeugt und nach Aufbereitung und Verpackung im Einklang mit den geltenden EU-Vermarktungsnormen verkauft.

Fränkischer Spargel zeichnet sich gegenüber Spargel anderer Herkunft dadurch aus, dass er neben den äußeren Qualitäten (Vermarktungsnormen) auch innere Qualitäten (feinfaserig, mild-aromatischer Geschmack, geringe Neigung zur Ausbildung von Bitterstoffen) aufweist und nur im geografischen Gebiet Franken angebaut und geerntet wird.

Zur Gewährleistung der inneren Qualität richten die Erzeuger die Auswahl der Sorten, welche dieser Spezifikation in besonderer Weise entsprechen, nach den

Sortenversuchen des Freistaates Bayern. Über die Sortenempfehlungen werden die Anbauer jährlich informiert. Darüber hinaus sichert eine kontinuierliche, der jeweiligen Witterung angepasste Ernte und eine produktgerechte Behandlung nach der Ernte die Frische unabhängig vom Absatzweg.

3.3. Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)

—

3.4. Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs)

—

3.5. Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen

Die Erzeugung des Spargels vom Anbau bis zur Ernte muss im geografischen Gebiet Franken erfolgen.

3.6. Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw.

—

3.7. Besondere Vorschriften für die Etikettierung

—

4. KURZBESCHREIBUNG DER ABGRENZUNG DES GEOGRAFISCHEN GEBIETS

Das geografische Gebiet Franken umfasst alle Spargelanbaugebiete in den Regierungsbezirken Unterfranken, Mittelfranken und Oberfranken des Freistaats Bayern in der Bundesrepublik Deutschland.

5. ZUSAMMENHANG MIT DEM GEOGRAFISCHEN GEBIET

5.1. Besonderheit des geografischen Gebiets

Fränkischer Spargel“ wird in den typischen fränkischen Tonkeupergebieten sowie auf den sandigen Böden des Jura, des Nordbayerischen Hügellands und Keuper, der Fränkischen Platten sowie des Spessarts und der Rhön auf einer Höhenlage von durchschnittlich 200 bis 300 Meter angebaut. Geprägt werden die Anbaubedingungen auch von jährlich durchschnittlich 1.500 Sonnenstunden, einer Durchschnittstemperatur von 10° C und von 600 mm an Jahresniederschlägen. Der Sonnenschein und die Temperaturen begünstigen eine frühzeitige Erwärmung der Böden. Die Niederschläge sind mit 40 bis 60 mm je Monat gleichmäßig verteilt, sodass auch der Aufwuchs gleichmäßig erfolgt. Über die Dammtemperaturmessung des Projektes Spargel-Temperaturservice sind die Wachstumsbedingungen für Franken nachvollziehbar.

Aufgrund dieser geografischen Besonderheiten sind die Regierungsbezirke Unterfranken, Mittelfranken und Oberfranken traditionell für einen hoch entwickelten Spargelanbau bekannt. So ist das „blind Stechen“ ein noch immer praktiziertes althergebrachtes Ernteverfahren für weißen Spargel. Hierbei wird der Spargelspross mit einem langen Stechmesser von der Pflanze abgetrennt, ohne dass der gesamte Spross freigelegt wird.

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) vorhanden und belegen den

Spargelanbau bereits 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.

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.

5.2. Besonderheit des Erzeugnisses

Geschätzt wird vor allem die Feinfaserigkeit, der mild-aromatische Geschmack und die geringe Neigung zur Ausbildung von Bitterstoffen des fränkischen Spargels. Bereits in der Zeitschrift "Die Gartenlaube", Jahrgang 1858 (abgedruckt in "Elyane Werner, Fränkisches Leben – fränkischer Brauch", W. Ludwig Verlag, 1992) werden "die Spargeln" 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 Medien als begehrte Delikatesse herausgestellt wird. Die offizielle Fränkische Spargelkönigin wird seit 1998 jeweils im zweijährigen Turnus gewählt. Der Fränkischen Spargelkönigin und den regionalen fränkischen Spargel-Prinzessinnen kommt große Aufmerksamkeit zu. Von den zahlreichen Spargelfesten in Franken ist der „Spargelmarkt“ in Nürnberg der bekannteste. Über die Eröffnung der Spargelsaison in Franken, bei der nicht selten der bayerische Landwirtschaftsminister symbolisch den ersten Spargelstich ausführt, berichten Jahr für Jahr nicht nur in den Zeitungen der Region, sondern auch die Medien in anderen Teilen Bayerns. Die Spargelernte endet alljährlich traditionell am 24. Juni, dem Johannistag.

5.3. Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und der Qualität oder den Merkmalen des Erzeugnisses (im Falle einer g.U.) bzw. einer bestimmten Qualität, dem Ansehen oder sonstigen Eigenschaften des Erzeugnisses (im Falle einer g.g.A.)

Die besondere Qualität und der besondere Geschmack 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.

Über die Generationen hinweg wurden die Erfahrungen der Spargelanbauer in Franken weitergegeben. Dieser außergewöhnliche Wissensstand über Spargel wird ergänzt durch moderne Forschung (Bayerische Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau und Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft), Anbauversuche in der Region (Albertshofen und Eckental), Erzeugerschulungen (Spargeltage) und Anbauerinformationen (Spargel-Rundbriefe des Spargel-Erzeugerverbandes Franken e.V. sowie Informationen der Ämter für Landwirtschaft in Kitzingen und Fürth). Diese Erfahrungen und dieses Wissen spiegeln sich in der Güte des Spargels aus Franken wieder.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation

(Artikel 5 Absatz 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006)

Markenblatt Heft 12 vom 20.03.2009, Teil 7a-aa S. 4

<http://register.dpma.de/DPMAregister/geo/detail.pdfdownload/1200>