

Antrag zur Änderung der Spezifikation einer eingetragenen Bezeichnung

Elektronische Veröffentlichung zwecks allfälliger Erhebung eines Einspruchs

Hinweis:

Mit dieser Veröffentlichung wird die Einspruchsfrist gemäß § 68c Abs. 1 iVm § 68a Abs. 1 des Markenschutzgesetzes 1970, BGBl. Nr. 260, zuletzt geändert durch das Bundesgesetz BGBl. I Nr. 126/2009 in Gang gesetzt.

Einsprüche aus den in Art. 7 Abs. 3 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 genannten Gründen sind demnach innerhalb einer Frist von 4 Monaten ab dem Datum dieser Veröffentlichung beim Österreichischen Patentamt, 1200 Wien, Dresdner Straße 87, zu erheben und innerhalb dieser Frist zu begründen. Die Einsprüche sowie allfällige Beilagen müssen spätestens am letzten Tag der Frist in zweifacher Ausfertigung im Patentamt eingelangt sein. Zusätzlich ist eine elektronische Version des Einspruchs (samt Beilagen) beizubringen (an: Herkunftsangaben@patentamt.at).

Jeder Einspruch unterliegt einer Gebühr von 150 Euro, die unter Angabe des nachstehend genannten Aktenzeichens sowie des Vermerks „Einspruchsgebühr“ auf das Konto des Österreichischen Patentamtes bei der Österreichischen Postsparkasse, Kto.- Nr. 5 160 000, BLZ 60 000, einzuzahlen ist.

Eine Wiedereinsetzung in den vorigen Stand wegen Versäumung der Einspruchsfrist findet nicht statt.

Inhalt:

- Antrag samt Darstellung der beantragten Änderungen
- Geändertes Einziges Dokument
- Geänderte Spezifikation
- Karte

**Antrag zur
Änderung der Spezifikation zur eingetragenen Bezeichnung
„Wachauer Marille – g.U.“**

Antragsdatum: 14.07.2009

Nationales Aktenzeichen:
HA 01/2007

Antragsteller:
„Wachauer Marille“ – Verein zum Schutz der Wachauer Marille
c/o Franz Reisinger,
Mitterndorf 1
A-3620 Spitz

Name des Erzeugnisses:
Wachauer Marille – g.U.

Art des Erzeugnisses:
Obst, Gemüse und Getreide, unverarbeitet und verarbeitet

Die von der Änderung erfassten Teile der Spezifikation:

- Namen des Erzeugnisses
- Beschreibung des Erzeugnisses
- Geographisches Gebiet
- Ursprungsnachweis
- Herstellungsverfahren
- Zusammenhang mit dem geographischen Gebiet
- Etikettierung
- Einzelstaatliche Vorschriften
- Sonstiges (Kontrollstelle)

Berechtigtes Interesse

Nach Reorganisation der antragstellenden Vereinigung wurde die bisher gültige Spezifikation überarbeitet, insbesondere um neuen Erkenntnissen und Anforderungen in Bezug auf das Herstellungsverfahren gerecht zu werden und das zulässige Anbaugebiet, welches ursprünglich zu eng gefasst definiert wurde, richtig und der gängigen Verkehrsauffassung entsprechend abzugrenzen. Die deutlichere Beschreibung der zulässigen Marillensorten dient der Klarstellung und trägt zur Erhaltung der Qualität und Unverwechselbarkeit der Wachauer Marille bei.

Änderungen:

Beschreibung des Erzeugnisses:
Verbesserung und Klarstellung der Beschreibung:

Es handelt sich um Früchte der Formenkreise „Kegelmarrillen“, „Ovalmarrillen“ (oder „Rosenmarrillen“) und „Ananasmarrillen“, welche traditionell im Zeitraum 1900 bis 1960 von den Wachauer Marrillenanbauern und ansässigen Marrillenbaumschulen selektiert und

ausgepflanzt wurden; die vorwiegend angebaute Sorte ist die regionaltypische Sorte „Klosterneuburger“ (Formenkreis Kegelmarielle).

*„Kegelmariellen“: Die Frucht ist mittelgroß, das mittlere Fruchtgewicht bei durchschnittlichem Fruchtbehang liegt bei 45 bis 60 g, das spezifische Gewicht liegt meist über 1,0. Die Form ist kegelförmig oder zugespitzt. Die Fruchtschale ist von honiggelber Grundfarbe, bis zur Hälfte oder darüber hinausgehend gerötet, oft auch bräunlich bis rötlich gepunktet.
Hauptkennzeichen: Kegelförmige, einseitige Form, stark gerötet. Das Fruchtfleisch ist gleichmäßig orange bis rötlichorange, fest und saftig und wird nicht mehlig.*

*„Ovalmariellen“ (oder „Rosenmariellen“): Die Frucht ist mittelgroß bis groß, das mittlere Fruchtgewicht bei durchschnittlichem Fruchtbehang liegt bei 40 bis 65g, das spezifische Gewicht liegt meist unter 1,0. Die Form ist oval oder hochrundlich, mittelrundbackig. Die Fruchtschale orangegelb gefärbt, leicht wollig behaart, sonnseitig stets bis Hälfte der Frucht gerötet, oft rot punktiert.
Hauptkennzeichen: Ovale Form und orangegelbe Grundfarbe mit schön rotem Anflug der Früchte.*

*„Ananasmariellen“: Die Größe der Frucht schwankt zwischen der der Knödelmarielle und der Großen gemeinen Marielle, das mittlere Fruchtgewicht bei durchschnittlichem Fruchtbehang liegt bei 30 bis 70 g, spezifisches Gewicht um 1,0. Die Form ist hochrundlich. Die Fruchtschale ist wollig behaart, mittelgelb, oft schwach gerötet oder rot punktiert.
Hauptkennzeichen: Marillengelbe rundliche Früchte, ohne Röte oder schwach gerötet.*

Die Wachauer Marielle zeichnet sich durch einen hohen Pektin-, Säure- und Zuckergehalt aus.

Begründung:

Die unverwechselbare Qualität der Wachauer Marielle wurde stets als Ergebnis des regionalen Klimas und Bodens sowie der über 100 Jahre alten Anbautradition gesehen. So wurden als herkunftsgeschützte Wachauer Mariellen mit dem unvergleichlichen Geschmack und Aroma nur Früchte jene Sorten beschrieben, „welche traditionell ab ca. 1900 (im Zeitraum 1900 bis 1960) von den Wachauer Mariellenanbauern und ansässigen Mariellenbaumschulen selektioniert und ausgepflanzt wurden“. Mit der teils bereits in der ursprünglichen Spezifikation enthaltenen, teils nunmehr ergänzten Formulierung soll unverwechselbar ausgedrückt werden, dass nur jene Marillensorten als Wachauer Marielle bezeichnet werden dürfen, die in diesem Zeitraum im ausgewiesenen Gebiet kultiviert worden sind und den angeführten Formenkreisen entsprechen. Die seit kürzerem vereinzelt angebaute so genannten „neuen“ Sorten (zB französische oder kalifornische Sorten) sind mit den bewährten regionaltypischen Sorten nicht vergleichbar. Die Präzisierung der Beschreibung dient somit der Erhaltung der Qualitätserwartungen der Konsumenten sowie der Besonderheit und des guten Rufs der Wachauer Marielle.

Geographisches Gebiet:

Die bisherigen diesbezüglichen Angaben sollen präzisiert und durch die Nennung zweier weiterer Gemeinden ergänzt werden:

Region Wachau – Mautern - Krems. Sie befindet sich am südlichen Rand des Waldviertels entlang der Donau bis zum nördlichen Teil des Dunkelsteinerwaldes. Das Anbauggebiet der Wachauer Marielle umfasst die Gemeinden: Aggsbach-Markt, Albrechtsberg, Bergern im Dunkelsteinerwald, Droß, Dürnstein, Emmersdorf, Furth, Gedersdorf, Krems, Maria-Laach,

Mautern, Mühldorf, Paudorf, Rohrendorf bei Krems, Rossatz-Arnsdorf, Schönbühel-Aggsbach, Senftenberg, Spitz, Stratzing, Weinzierl am Wald und Weißenkirchen.

Begründung:

Die Auflistung der Gemeinden (mit Ausnahme von Schönbühel-Aggsbach und Emmersdorf) ist bereits Bestandteil des Materialenteiles zum ursprünglichen Antrag; ihre Übernahme in die Zusammenfassung dient insofern lediglich der Klarstellung. Die beiden nunmehr neu angeführten Gemeindegebiete von Schönbühel-Aggsbach und Emmersdorf zählten bis zur Reorganisation der antragstellenden Vereinigung nicht zu deren Zuständigkeits- und Verwaltungsbereich, sodass bei der ursprünglichen Antragsstellung ihre Nennung unterblieb. Beide Gemeindegebiete liegen jedoch ebenfalls im Gebiet der Wachau und können auf dieselbe Marillenanbautradition sowie dieselben speziellen klimatischen Bedingungen wie die anderen genannten Gemeinden verweisen, wodurch ihre Aufnahme in das zulässige Erzeugungsgebiet gerechtfertigt ist.

Ursprungsnachweis:

Da die Spezifikation bislang keine Hinweise zum Ursprungsnachweis enthielt, wurde es als zweckmäßig erachtet, Angaben zur Rückverfolgbarkeit des Produkts aufzunehmen:

Die Rückverfolgbarkeit des Produkts wird durch folgende Maßnahmen gewährleistet:

- *Aufzeichnungen über die Anbauflächen;*
- *Aufzeichnungen über die ausgepflanzten Sorten;*
- *Aufzeichnungen über die Erntemenge;*
- *Trennung von g.U.-Ware und nicht g.U.-Ware durch separate Stellplätze für das Erntegut (getrennt von anderen Produkten) und Kennzeichnung der Erntegebinde.*

Herstellungsverfahren:

- Im Satz „Die Heranzucht des Pflanzenmaterials erfolgt entweder in *lokalen* Baumschulen oder durch die Marillensbauer selbst“ entfällt der Begriff „*lokal*“.

Begründung:

Der Wegfall des Wortes „*lokal*“ hat keinen Einfluss auf die Sorteneigenschaft. Es sollen damit auch nicht in der Region ansässige Baumschulen zur Zucht des Pflanzenmaterials herangezogen werden können.

- Der Satz „Als Pflanzunterlagen kommen speziell an die regionalen Bodenverhältnisse angepasste Marillensämlinge, Myrobalane und verschiedene Pflaumen zum Einsatz.“ wird durch folgende Formulierung ersetzt:

„Als Pflanzunterlagen kommen speziell an die regionalen Bodenverhältnisse angepasste Marillensämlinge, Myrobalane und verschiedene andere geeignete Prunus-Arten zum Einsatz.“

Begründung:

Nachdem speziell im Marillenanbau stets nach besser geeigneten Pflanzunterlagen gesucht wird, soll es zu keiner Einschränkung auf verschiedene Pflaumen kommen, sondern die gesamte Bandbreite der Prunus-Arten zu Versuchszwecken und bei erwiesener Eignung auch zum Praxiseinsatz zur Verfügung stehen.

- Der Satz „Als Erziehungsform ist der Meterstamm mit Rundkronenerziehung, Pyramiden- oder Hohlkrone verbreitet (Pflanzweiten 5 – 7 m x 4 – 6 m, 250 bis 500 Bäume/ha).“ wird durch folgende Formulierung ersetzt:

„Als Erziehungsform ist die Rundkronenerziehung (Pyramiden- oder Hohlkrone) verbreitet, auch Längskronen kommen vor.“

Begründung:

Pyramiden- und Hohlkronen sind Rundkronenerziehungen, daher werden diese Begriffe zur Klarstellung nunmehr dem Begriff Rundkronenerziehung lediglich in Klammer nachgestellt. Um mögliche Rationalisierungsschritte in der Kulturtechnik nutzen zu können, wird nunmehr auch die Längskronenerziehung (zB Schräge Hecke) als zusätzliche Erziehungsform zugelassen, zumal es für die Qualität der Früchte nicht ausschlaggebend ist, ob die Äste in die Form einer Rund- oder Längskrone gebracht werden. Weiters werden der Begriff „der Meterstamm“ und der in Klammer gesetzte Teil „(Pflanzweiten 5 – 7 m x 4 – 6 m, 250 bis 500 Bäume/ha)“ ersatzlos gestrichen. Bei den bisher vorgesehenen relativ weiten Pflanzabständen waren starkwüchsige Pflanzunterlagen erforderlich, um den zur Verfügung stehenden Standraum mit großkronigen Bäumen mit Wuchshöhen von 8 m und mehr auszufüllen. Diese Baumhöhen wurden durch den relativ hohen „Meterstamm“ zusätzlich gefördert. Die kulturtechnischen Maßnahmen wie z.B. der Baumschnitt, insbesondere aber die Ernte der Marillen mit der Notwendigkeit des mehrmaligen Durchpflückens werden durch die großen Baumhöhen jedoch sehr erschwert. Um etwas niedrigere, kleinkronigere Bäume erziehen zu können, sind schwächer wüchsige Unterlagen erforderlich, die ihrerseits lediglich geringere Pflanzabstände erfordern. Die lange Zeit in den Marillenanlagen üblichen Unterkulturen (zB Erdäpfel), für welche hohe Bäume förderlich waren, werden nicht mehr kultiviert. Eine Qualitätsverminderung ist durch die Freigabe der Pflanzabstände nicht zu erwarten.

- Die in Beilage 9 (Materialenteil) angeführten Richtlinien für den kontrollierten naturnahen Obstanbau in Österreich gelten nicht mehr. Der darauf Bezug nehmende Satz „Die Erziehung und Pflege der Bäume folgt den eingeführten Methoden des integrierten Landbaues“ wird daher durch folgende Formulierung ersetzt:

„Die Erziehung und Pflege der Bäume zielt auf die Produktion von qualitativ hochwertigen Marillen unter Berücksichtigung einer nachhaltigen Landbewirtschaftung hin“.

Zum Zeitpunkt der Antragstellung gab es im ÖPUL-Förderprogramm ein Flächenprämiensystem mit dem Namen „Integrierte Produktion von Obst“, zu welchem jährlich angepasste Richtlinien erstellt wurden. Heute ist einerseits das Ende dieses Förderprogrammes und der damit verbundenen Richtlinienerstellung absehbar, andererseits waren Bestimmungen der ÖPUL-Richtlinien der Kultur der Wachauer Marillensäulen nicht förderlich. Als Beispiel sei hier die Förderungsvoraussetzung „begrünter Boden“ erwähnt: Eine Massenvermehrung der „Wühlmaus“ hat zu enormen Baumausfällen, zusätzlich zur „Apoplexie“ geführt. Ein Blick zurück ins letzte Jahrhundert des Marillenanbaus zeigt, dass damals der Boden traditionell offen gehalten wurde, da in einem offenen Boden Wühlmäuse nicht vorkommen. In den letzten ca. 2 Jahrzehnten hat sich mechanisierungsbedingt die Möglichkeit eines begrünter Bodens während der Erntezeit eröffnet, sodass selbst bei verregneter Ernte ein befestigter Boden vorliegt. Nach der Ernte wird der Boden dann allerdings wieder bearbeitet, eine wichtige Maßnahme die bei oft extrem trockenem August sehr vorteilhaft für die Nährstoffversorgung des Marillensäulens ist. Diese Vorgehensweise der Bodenbearbeitung ist im bisherigen integrierten Programm nicht möglich.

Die allgemeinen gesetzlichen Bestimmungen in der landwirtschaftlichen Produktion in Österreich („Gute Landwirtschaftliche Praxis“) erlaubt zudem nur eine Lebensmittelproduktion mit höchster Sicherheit für den Konsumenten und die Umwelt. Mit der

Anwendung dieser Bestimmungen kann daher ohne Qualitätsverlust das Auslangen gefunden werden

- Der Satz „Jedenfalls wird ab Anfang Juli eine Gründecke belassen, damit während der Ernte ein befestigter Boden vorliegt“ wird ersatzlos gestrichen, da damit keine Einflussnahme auf die Eigenschaften der Produkte gegeben ist.
- Der Absatz „Schädlinge und Krankheiten sind kein regelmäßiges Problem und erfordern daher nur sporadische Maßnahmen. In den meisten Anlagen werden überhaupt keine Pflanzenschutzmaßnahmen durchgeführt. Frostspanner können mit Leimringen ab Ende Oktober abgefangen werden. Borkenkäfer werden mit Alkoholfallen gefangen. Bei der Marille gibt es keinen Schädling, der die Früchte befällt. Chemische Unkrautbekämpfung ist nicht üblich und nicht erforderlich“ wird gestrichen.

Begründung:

Das Auftreten neuer Schädlinge und Krankheiten bedingt regelmäßige Bekämpfungsmaßnahmen. Neuere Erfahrungen hinsichtlich der Unkrautbekämpfung haben gezeigt, dass eine solche, sei es auf chemischem oder auf mechanischem Weg, für die Kulturen im Hinblick auf Nährstoff- und Wasserzufuhr vorteilhafter ist.

- Der Satz „70% der Ernte wird im Bereich Industrie-Obstgenossenschaft – Handel vermarktet, ca. 30 % gelangen in den Ab-Hof- und Straßenverkauf“ wird durch folgende Formulierung ersetzt:

„Die Hauptvermarktungsschiene ist der Ab- Hof- und Straßenverkauf. Daneben erfolgt die Vermarktung und der Handel über Be- und Verarbeitung“.

Begründung:

Die Vermarktungsströme haben sich weiterentwickelt, sodass nun der Großteil der Ernte in den Ab-Hof- und Straßenverkauf gelangt, und nicht wie ursprünglich 70% der Ernte im Bereich Industrie-Obstgenossenschaft und Handel vermarktet werden.

Etikettierung:

Der Satz „Die Steigen werden mit einem einheitlichen Etikett versehen in den Handel gebracht“ wird gestrichen und durch folgende Formulierung ersetzt:

„Die Marillen werden entsprechend den gesetzlichen Vorschriften und Markterfordernissen verpackt und gekennzeichnet.“

Begründung:

Verpackungen, Werbeartikel, etc., kurz der „optische Marktauftritt“, unterliegt ständigen Anpassungen um für die Konsumenten interessant zu bleiben und ein entsprechendes Image transportieren zu können. Um den Anforderungen des Marktes flexibler gerecht werden zu können, wird vom Erfordernis eines einheitlichen Etiketts Abstand genommen.

Kontrollstelle:

Die Kontrollstelle übt die Kontrolle auf der Grundlage des Standard Kontrollprogramms für geschützte Herkunftsprodukte und dem Kontrollplan für die geschützte Ursprungsbezeichnung Wachauer Marille, der in Konkretisierung des Standard Kontrollprogramms für die Kontrolle der geschützten Ursprungsbezeichnung Wachauer Marille von der Kontrollstelle erstellt wird.

SGS Austria Controll-Co.GmbH
A-1150 Wien, Diefenbachgasse 35,
Tel.: + 43-1-512 25 67-0
Fax.: + 43-1-512 25 67-9
e-mail: sgs.austria@sgs.com

Begründung:

Änderung der gesetzlichen Bestimmungen, die ua. hinsichtlich der Kontrolle geschützter Herkunftsbezeichnungen einen Systemwechsel weg von öffentlichen Kontrollen durch den Landeshauptmann hin zu Kontrollen durch zugelassene private Kontrollstellen vorschreiben.

EINZIGES DOKUMENT

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

„WACHAUER MARILLE“

EG-Nr.: AT/PDO/017-1473

g.g.A. g.U.

1. NAME [DER G.G.A. ODER DER G.U.]

Wachauer Marille

2. MITGLIEDSTAAT ODER DRITTLAND

Österreich

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

Es handelt sich um Früchte der Formenkreise „Kegelmarrillen“, „Ovalmarrillen“ (oder „Rosenmarrillen“) und „Ananasmarrillen“, welche traditionell im Zeitraum von 1900 bis 1960 von den Wachauer Marrillenanbauern und ansässigen Marrillenbaumschulen selektioniert und ausgepflanzt wurden.

Die vorwiegend angebaute Sorte ist die regionaltypische Sorte „Klosterneuburger“ (Formenkreis Kegelmarrille).

„Kegelmarrillen“: Die Frucht ist mittelgroß, das mittlere Fruchtgewicht bei durchschnittlichem Fruchtbehang liegt bei 45 bis 60 g, das spezifische Gewicht liegt meist über 1,0. Die Form ist kegelförmig oder zugespitzt. Die Fruchtschale ist von honiggelber Grundfarbe, bis zur Hälfte oder darüber hinausgehend gerötet, oft auch bräunlich bis rötlich gepunktet.

Hauptkennzeichen: Kegelförmige, einseitige Form, stark gerötet. Das Fruchtfleisch ist gleichmäßig orange bis rötlichorange, fest und saftig und wird nicht mehlig.

„Ovalmarrillen“ (oder „Rosenmarrillen“): Die Frucht ist mittelgroß bis groß, das mittlere Fruchtgewicht bei durchschnittlichem Fruchtbehang liegt bei 40 bis 65g, das spezifische Gewicht liegt meist unter 1,0. Die Form ist oval oder hochrundlich, mittelrundbackig. Die Fruchtschale orangegelb gefärbt, leicht wollig behaart, sonnseitig stets bis Hälfte der Frucht gerötet, oft rot punktiert.

Hauptkennzeichen: Ovale Form und orangegelbe Grundfarbe mit schön rotem Anflug der Früchte.

„Ananasmarrillen“: Die Größe der Frucht schwankt zwischen der der Knödelmarrille und der Großen gemeinen Marrille, das mittlere Fruchtgewicht bei durchschnittlichem Fruchtbehang liegt bei 30 bis 70 g, spezifisches

Gewicht um 1,0. Die Form ist hochrundlich. Die Fruchtschale ist wollig behaart, mittelgelb, oft schwach gerötet oder rot punktiert. Hauptkennzeichen: Marillengelbe rundliche Früchte, ohne Röte oder schwach gerötet.

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

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

3.7. Besondere Vorschriften für die Etikettierung

Die Marillen werden entsprechend den gesetzlichen Vorschriften und Markterfordernissen verpackt und gekennzeichnet.

4. KURZBESCHREIBUNG DER ABGRENZUNG DES GEOGRAFISCHEN GEBIETS

Region Wachau – Mautern - Krems. Sie befindet sich am südlichen Rand des Waldviertels entlang der Donau bis zum nördlichen Teil des Dunkelsteinerwaldes. Das Anbaugebiet der Wachauer Marille umfasst die Gemeinden: Aggsbach-Markt, Albrechtsberg, Bergern im Dunkelsteinerwald, Droß, Dürnstein, Emmersdorf, Furth, Gedersdorf, Krems, Maria-Laach, Mautern, Mühldorf, Paudorf, Rohrendorf bei Krems, Rossatz-Arnsdorf, Schönbühel-Aggsbach, Senftenberg, Spitz, Stratzing, Weinzierl am Wald und Weißenkirchen.

5. ZUSAMMENHANG MIT DEM GEOGRAFISCHEN GEBIET

5.1. Besonderheit des geografischen Gebiets

Zusammentreffen mehrerer Klimate (Pannonisches und Waldviertler Klima, unmittelbare Nähe der Donau) mit speziell zur Reifezeit der Marillen großen Unterschieden zwischen den Tag- und Nachttemperaturen. Der Name „Marille“ ist in der Region bereits um das Jahr 1509 nachgewiesen. Um 1890 erfolgte in großem Stil die Einführung der Marille als Ertragsobst in der Wachau (neben Wein und Lein) mit spezifischer Sortenselektion und Auswahl der geeignetsten Veredelungsunterlagen. Seither ist der Marillenanbau ein traditionell wichtiger Erwerbszweig dieser Region. Im Frühling wird das Landschaftsbild vollkommen von den blühenden Marillenbäumen geprägt, weshalb dem Marillenanbau in der Wachau auch eine enorme touristische Bedeutung zukommt.

5.2. Besonderheit des Erzeugnisses

Geschmack und Aroma der Früchte, hoher Zucker-, Säure- und Pektingehalt.

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

Die unverwechselbare Qualität der Wachauer Marille ist ein Ergebnis des regionalen Klimas und Bodens sowie der über 100 Jahre alten Anbautradition. Das besondere

Klima wirkt sich unmittelbar auf die Ausbildung der Geschmacks-, Aroma- und Inhaltsstoffe der Früchte aus.

HINWEIS AUF DIE VERÖFFENTLICHUNG DER SPEZIFIKATION
(Artikel 5 Absatz 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006)

[siehe: <http://www.patentamt.at/Markenschutz/Schutzrechte/Herkunftsangabe/>]

SPEZIFIKATION

VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES

„WACHAUER MARILLE“

EG-Nr.: AT/PDO/017-1473

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

1. Zuständige Behörde des Mitgliedstaats:

Name: Österreichisches Patentamt
Anschritt: A-1200 Wien, Dresdner Straße 87
Telefon: ++43-1-53424-0
Fax: ++43-1-53424-535
(E-Mail) Herkunftsangaben@patentamt.at

2. Vereinigung:

Name: „Wachauer Marille“ – Verein zum Schutz der Wachauer Marille
Anschritt: c/o Franz Reisinger, Mitterndorf 1, A-3620 Spitz
Telefon: ++43 – 2713 2855
Fax: ++43 – 2713 285510
E-Mail: info@obsthof-reisinger.at
Zusammensetzung: Erzeuger/Verarbeiter (X) Andere ()

3. Art des Erzeugnisses:

Klasse 1.6 Obst, Gemüse und Getreide, unverarbeitet und verarbeitet

4. Spezifikation (Zusammenfassung der Anforderungen nach Artikel 4 Absatz 2)

4.1. **Name:** Wachauer Marille

4.2. Beschreibung

Es handelt sich um Früchte der Formenkreise „Kegelmarrillen“, „Ovalmarrillen“ (oder „Rosenmarrillen“) und „Ananasmarrillen“, welche traditionell im Zeitraum von 1900 bis 1960 von den Wachauer Marrillenanbauern und ansässigen Marrillenbaumschulen selektioniert und ausgepflanzt wurden. Sowohl was den Zucker- als auch den Säuregehalt anbelangt, zeichnet sich die Wachauer Marille durch die jeweils höchsten Werte aus, deren harmonisches Zusammenspiel die besonders guten aromatischen und geschmacklichen Eigenschaften dieser Früchte bewirken.

Die vorwiegend angebaute Sorte ist die regionaltypische Sorte „Klosterneuburger“ (Formenkreis Kegelmarrille).

„Kegelmarrillen“: Die Frucht ist mittelgroß, das mittlere Fruchtgewicht bei durchschnittlichem Fruchtbehang liegt bei 45 bis 60 g, das spezifische Gewicht liegt meist über 1,0. Die Form ist kegelförmig oder zugespitzt. Die Fruchtschale ist von honiggelber Grundfarbe, bis zur Hälfte oder darüber hinausgehend gerötet, oft auch bräunlich bis rötlich gepunktet.
Hauptkennzeichen: Kegelförmige, einseitige Form, stark gerötet. Das Fruchtfleisch ist gleichmäßig orange bis rötlichorange, fest und saftig und wird nicht mehlig.

„Ovalmarrillen“ (oder „Rosenmarrillen“): Die Frucht ist mittelgroß bis groß, das mittlere Fruchtgewicht bei durchschnittlichem Fruchtbehang liegt bei 40 bis 65 g, das spezifische Gewicht liegt meist unter 1,0. Die Form ist oval oder hochrundlich, mittlerrundbackig. Die Fruchtschale orangegelb gefärbt, leicht wollig behaart, sonnseitig stets bis Hälfte der Frucht gerötet, oft rot punktiert.
Hauptkennzeichen: Ovale Form und orangegelbe Grundfarbe mit schön rotem Anflug der Früchte.

„Ananasmarrillen“: Die Größe der Frucht schwankt zwischen der der Knödelmarrille und der Großen gemeinen Marrille, das mittlere Fruchtgewicht bei durchschnittlichem Fruchtbehang liegt bei 30 bis 70 g, spezifisches Gewicht um 1,0. Die Form ist hochrundlich. Die Fruchtschale ist wollig behaart, mittelgelb, oft schwach gerötet oder rot punktiert.

Hauptkennzeichen: Marillengelbe rundliche Früchte, ohne Röte oder schwach gerötet.

Die Wachauer Marille zeichnet sich durch einen hohen Pektin-, Säure- und Zuckergehalt aus.

4.3. **Geografisches Gebiet**

Region Wachau – Mautern - Krems. Sie befindet sich am südlichen Rand des Waldviertels entlang der Donau bis zum nördlichen Teil des Dunkelsteinerwaldes. Das Anbaugebiet der Wachauer Marille umfasst die Gemeinden: Aggsbach-Markt, Albrechtsberg, Bergern im Dunkelsteinerwald, Droß, Dürnstein, Emmersdorf, Furth, Gedersdorf, Krems, Maria-Laach, Mautern, Mühlendorf, Paudorf, Rohrendorf bei Krems, Rossatz-Arnsdorf, Schönbühel-Aggsbach, Senftenberg, Spitz, Stratzing, Weinzierl am Wald und Weißenkirchen.

Dieses Gebiet wird von mehreren Klimazonen beeinflusst (Pannonisches und Waldviertler Klima, unmittelbare Nähe zur Donau), die speziell zur Reifezeit der Marillen große Unterschiede zwischen den Tag- und Nachttemperaturen bewirken. Die durchschnittliche Jahrestemperatur beträgt 8,8° C, die durchschnittliche Jahresniederschlagsmenge 470 mm.

4.4. **Ursprungsnachweis**

Die Rückverfolgbarkeit des Produkts wird durch folgende Maßnahmen gewährleistet:

- Aufzeichnungen über die Anbauflächen;
- Aufzeichnungen über die ausgepflanzten Sorten;
- Aufzeichnungen über die Erntemenge;
- Trennung von g.U.-Ware und nicht g.U.-Ware durch separate Stellplätze für das Erntegut (getrennt von anderen Produkten) und Kennzeichnung der Erntegebände.

4.5. **Herstellungsverfahren**

Die Erziehung und Pflege der Bäume zielt auf die Produktion von qualitativ hochwertigen Marillen unter Berücksichtigung einer nachhaltigen Landwirtschaft hin.

Die Heranzucht des Pflanzenmaterials erfolgt entweder in Baumschulen oder durch die Marillenbauern selbst. Teilweise wird Reisermaterial von den Marillenbauern an die Baumschulen abgegeben, diese führen jedoch auch selbst Selektionsarbeiten durch und vermehren bodenständige Sorten. Pflanzung als einjähriger Okulant oder als zweijähriger Baum.

Als Pflanzunterlagen kommen speziell an die regionalen Bodenverhältnisse angepasste Marillensämlinge, Myrobalane und verschiedene andere geeignete Prunus-Arten zum Einsatz. Als Erziehungsform ist die Rundkronenerziehung (Pyramiden- oder Hohlkrone) verbreitet, auch Längskronen kommen vor. Die Pflanzung erfolgt entweder im Herbst oder im Frühjahr.

Die Marille reagiert stark auf Bodenmüdigkeit; Wurzelschimmel kann ein Problem sein. Für Nachpflanzungen Marille auf Marille müssen entweder die Unterlagen gewechselt oder eine Erholungsphase für den Boden mit Gründüngung von etwa bis zu 5 Jahren eingelegt werden. Der Pflanzschnitt erfolgt im Frühjahr beim Knospenschwellen. Leichter Auslichtungsschnitt und Fruchtholzschnitt sind günstig. Dürre Zweige und Äste werden jedoch den ganzen Sommer über oder nach der Ernte herausgeschnitten. Nachdem Wundheilung und Rindenabsterbeerscheinungen auf Grund ungünstiger Winterwitterungen ein Problem darstellen, ist eine sorgfältige Wundpflege erforderlich.

Grasmulch wird zunehmend zur Bodenpflege eingesetzt. Bei den Kernnährstoffen wird ein Gehalt von 15-20 mg Phosphor, 25-30 mg Kali und 15 mg Magnesium auf 100 Gramm Boden angestrebt. Die Stickstoffversorgung erfolgt hauptsächlich durch Blattdüngung nach der Blüte und nach der Ernte. Nach der Ernte wird teilweise auch ein Borblattdünger eingesetzt.

Die Ernte ist aus zwei Gründen sehr arbeitsaufwändig: Einerseits erfolgt sie großteils per Hand und mit Leitern, andererseits erfordert die folgeartige Reifung der Früchte ein oftmaliges Durchernten (bis zu 5 mal) je nach Jahr, wobei immer nur die baumreifen bis vollreifen Früchte je nach Vermarktungsform gepflückt werden (vollreife Früchte → Direktverkauf / hartreife Früchte → Handel). Der hohe Ernteaufwand bewirkt eine Begrenzung der Anbaufläche je Betrieb und erfordert einen höheren Produzentenpreis.

Bedingt durch Winter- und Frühjahrsfröste kommt es zu sehr unregelmäßigen Ernten. Der langjährige Durchschnittsertrag liegt bei ca. 5000-7000 kg/ha. Ca 30% der Ernte (je nach Witterung) entfallen auf Saftmarillen-Maische (=überreife Ware), die besonders gut auch für die Verarbeitung zu Marmelade und Bränden geeignet ist. Die Hauptvermarktungsschiene ist der Ab- Hof- und Straßenverkauf. Daneben erfolgen die Vermarktung und der Handel über Be- und Verarbeitung. Die relativ niedrigen Ernteerträge/Baum dürften mit ein Grund für die besonders ausgeprägten Geschmackseigenschaften sein.

4.6. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:**

Die unverwechselbare Qualität der Wachauer Qualitätsmarille ist ein Ergebnis des regionalen Klimas und Bodens sowie der über 100 Jahre alten Anbautradition (Sortenselektion und Sortenzusammensetzung sowie der verwendeten Veredelungsunterlagen). Das Zusammentreffen mehrerer Klimate (Pannonisches und Waldviertler Klima, unmittelbare Nähe zur Donau), mit speziell zur Reifezeit der Marillen großen Unterschieden zwischen den Tag- und Nachttemperaturen, wirkt sich unmittelbar auf die Ausbildung der Geschmacks-, Aroma- und Inhaltsstoffe der Früchte aus.

Historischer Zusammenhang:

Als Urheimat der Marille gilt China. Die Chinesen kannten die Marille schon 3000-2000 v.Chr. Sie bildeten ein reiches Sortiment aus, das über Chinesisch-Turkestan nach Westen, Mittel- und Vorderasien, Armenien, Syrien, Griechenland, Italien und die übrigen Länder des Mittelmeeres und Europas gelangten. Der Name „Marille“ ist wahrscheinlich auf das ital. „armellino“ und ähnliche Bezeichnungen zurückzuführen. Diese entstanden wiederum aus dem lat. „armeniaca“, d.h. aus Armenien stammend. Aus den Bezeichnungen „Amarellen“ (Meister Ortulf vom Baierland, 1390 – 1439, nennt in seinem Arzneibuch die Frucht „Amarellen“) und „Morellen“ wurde das Wort „Marille“. Der bisher älteste Nachweis für den Ausdruck Marille im Donaugebiet findet sich in einer Briefsammlung des Starhembergischen Archivs in Eferding bei Linz. In einem Brief vom 23.7.1509 taucht der Name „Maryln“ auf. Für das Gebiet von Arnisdorf (Wachau) findet sich die älteste namentliche Nennung dieser Frucht im Archiv des Hochstiftes St. Peter in Salzburg. Am 15.4.1679 berichtet der „Löß-Commissary“ (Lesmeister) des Stiftes über die Bäume, die damals in Oberarnsdorf in den Weingärten des Petersstiftes standen und führt dabei an „Nuß, Pfersich, Mariln, Mandeln“. Im Jahr 1890 erfolgte in großem Stil die Einführung der Marille als Ertragsobst in der Wachau (neben Wein und Lein). Seither ist der Marillenanbau ein traditionell wichtiger Erwerbszweig dieser Region. Die Donau als Handelsweg war für den Obsttransport von großer Wichtigkeit. Solche Obstplätten erreichten in einem Tag aus der Wachau kommend die Hauptstadt Wien. Diese Zillen, mit Obst beladen, fuhren vereinzelt noch bis kurz vor dem Zweiten Weltkrieg.

Bekanntheit und Ruf:

Neben der großen wirtschaftlichen Bedeutung hat der Marillenanbau auch eine enorme touristische Bedeutung, da im Frühling das Landschaftsbild der Wachau vollkommen von den blühenden Marillenbäumen geprägt wird. So ist es nicht verwunderlich, dass die Print- und elektronischen Medien schon seit Jahrzehnten dem Marillenanbau in der Wachau großes Interesse entgegenbringen. Es gibt in allen Medien Meldungen über die Marillenblüte, über Ernterwartungen, die Fruchtqualität sowie Erntebeginn und –ende. Auch über die Geschichte und Herkunft der Wachauer Marille gibt es immer wieder Berichte. Zur Erntezeit wird auf die verschiedenen Verwertungsmöglichkeiten der Früchte hingewiesen und Marillenrezepte veröffentlicht. Gibt es Frühjahrsfröste oder sind solche angesagt, fragen besorgte Journalisten an, ob die Marillenblüte die Temperaturen noch aushält oder die Ernte bereits in Gefahr ist.

Eine besondere Veranstaltung in diesem Zusammenhang ist der Wachauer Marillenkirtag in Spitz/Donau (Ende Juli), der alljährlich von Tausenden Marillenfans besucht wird.

4.7. **Kontrollstelle:**

Die Kontrollstelle übt die Kontrolle auf der Grundlage des Standard Kontrollprogramms für geschützte Herkunftsprodukte und dem Kontrollplan für die geschützte Ursprungsbezeichnung Wachauer Marille, der in Konkretisierung des Standard Kontrollprogramms für die Kontrolle der geschützten Ursprungsbezeichnung Wachauer Marille von der Kontrollstelle erstellt wird.

Name: SGS Austria Controll-Co.GesmbH

Anschrift: 1150 Wien, Diefenbachgasse 35
Telefon: ++43 1 512 25 67 0
Fax: ++43 1 512 25 67 9
E-Mail: sgs.austria@sgs.com

4. 8. **Etikettierung:**

Die Marillen werden entsprechend den gesetzlichen Vorschriften und Markterfordernissen verpackt und gekennzeichnet.

