

Veröffentlichung eines Eintragungsantrags nach Artikel 6 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(2012/C 283/10)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, nach Artikel 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates ⁽¹⁾ Einspruch gegen den Antrag einzulegen. Der Einspruch muss innerhalb von sechs Monaten ab dieser Veröffentlichung bei der Europäischen Kommission eingehen.

EINZIGES DOKUMENT

VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES

„BAMBERGER HÖRNLA“/„BAMBERGER HÖRNLE“/„BAMBERGER HÖRNCHEN“

EG-Nr.: DE-PGI-0005-0802-17.03.2010

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

1. Name:

„Bamberger Hörnla“/„Bamberger Hörnle“/„Bamberger Hörnchen“

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 Kartoffel, botanisch *Solanum tuberosum* subspecies *tuberosum* L., gehört wie Tomaten, Paprika und Auberginen zur Familie der Nachtschattengewächse (*Solanaceae*).

Die Kartoffelsorte „Bamberger Hörnla“ zählt zu den „alten Landsorten“. Sie entstammt nicht der Kartoffelzüchtung. Der Schutz für das Bamberger Hörnla umfasst Speisekartoffeln.

Die Pflanze ist kleinwüchsig mit dünnem, zartem Kraut und blüht weiß. Die Pflanze braucht einen nährstoffreichen, möglichst leichten Boden, weil sie auf stauende Nässe äußerst empfindlich reagiert. Geerntet werden die Knollen im September/Oktobre.

Die Knollen dieser Kartoffel sind klein und fingerförmig und leicht hörnchenförmig gekrümmt, in wenigen Exemplaren auch mit einer leichten, zweiten Gegenkrümmung oder mit bizarr verwundenen Formen. Das Länge-Breite-Verhältnis, welche die längliche Form des Bamberger Hörnla's beschreibt, beträgt in der Regel 2 bis 3,5.

Die Schale ist glatt, seidenmatt glänzend, hellockerfarben mit einem leicht rötlichen Schimmer, der von den Augen der Kartoffel ausgeht und dort auch am intensivsten ist. Der rötliche Schimmer ist kurz nach der Ernte am deutlichsten ausgeprägt und lässt mit längerer Lagerdauer kontinuierlich nach.

Das Bamberger Hörnla hat einen kräftigen nussigen Geschmack. Der Kochtyp ist gemäß der Richtlinie des Bundessortenamtes für die Koch- und Speiseprüfung mit Speisekartoffeln festkochend, die Fleischfarbe gelb, die Mehligkeit liegt in der Regel unter dem Wert 4 (spricht nicht mehlig) und die Konsistenz (Speckigkeit) liegt in der Regel über dem Wert 6 (spricht speckig, feste Konsistenz). Der Stärkegehalt erreicht bezogen auf die Frischmasse im Durchschnitt Werte von über 13 %.

3.3 Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse):

—

⁽¹⁾ ABl. L 93 vom 31.3.2006, S. 12.

3.4 *Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs):*

—

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

Der Anbau des Bamberger Hörnla's muss in den drei fränkischen Regierungsbezirken Ober-, Mittel- und Unterfranken erfolgen. Auch die Pflanzkartoffeln müssen aus diesem Gebiet stammen.

Das Bamberger Hörnchen ist gemäß der Verordnung über die Zulassung von Erhaltungssorten und das Inverkehrbringen von Saat- und Pflanzgut von Erhaltungssorten (Erhaltungssortenverordnung) vom 21. Juli 2009 (BGBl. I S. 2107) vom deutschen Bundessortenamt als Erhaltungssorte zugelassen.

Gemäß § 4 Absatz 2 Satz 1 Nummer 4 der genannten nationalen Verordnung darf Saatgut (in diesem Fall Pflanzkartoffeln) von Erhaltungssorten nur in den Verkehr gebracht werden, wenn es in einer der Ursprungsregionen, auf die sich die Sortenzulassung bezieht, erzeugt worden ist. Daher müssen die Pflanzkartoffeln aus den drei fränkischen Regierungsbezirken Ober-, Mittel- und Unterfranken stammen.

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 umfasst die drei fränkischen Regierungsbezirke Ober-, Mittel- und Unterfranken.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:

5.1 *Besonderheit des geografischen Gebiets:*

In Franken spielt seit Jahrhunderten der Gartenbau und das Gemüse eine bedeutendere Rolle in der Lebensmittelproduktion als anderswo (speziell der Bamberger Gartenbau war vom 14. bis in die Mitte des 19. Jahrhunderts eine tragende Säule des städtischen Wirtschaftslebens, eine Sonderentwicklung, die es in keiner anderen Stadt gegeben hat). Entsprechend groß ist die Wertschätzung der Gemüse in der traditionellen fränkischen Regionalküche bis heute.

Der Kartoffelanbau hat in Franken eine besonders lange Tradition. So wurde die Kartoffel in Franken im Jahr 1694 erstmals in Deutschland feldmäßig angebaut. Dem Bamberger Hörnla hat die fränkische Regionalküche dabei schon früh den Vorzugsplatz für den feinen Kartoffelsalat zugewiesen.

Seit über einem Jahrhundert ist der Name des Bamberger Hörnla's im Bewusstsein der Franken präsent. Mündliche Überlieferungen und Hinweise aus der Literatur belegen den Anbau in Franken im späten 19. Jahrhundert und deuten auf eine Herkunft aus Frankreich hin. Darüber hinaus gibt es Indizien dafür, dass die Ahnen des Bamberger Hörnla's schon im 18. Jahrhundert den Weg aus den Ziergärten der Bamberger Fürstbischöfe in die Hausgärten und Felder der Bamberger Gärtnermeister gefunden haben.

Durch die längliche, hörnchenförmige Form (Länge-Breite-Verhältnis von 2 bis 3,5) und die starke Variation in Bezug auf die Größe der Kartoffel kommen normale Kartoffelroder standardmäßig für die Ernte nicht in Frage. Diese erfolgt daher per Hand oder mit speziell angepassten Rodemaschinen. Letztere arbeiten aber nicht so effizient, wie normale Kartoffelroder, da sie durch eine ihre spezielle Einstellung (geringe Abstände zwischen den Stäben der Förderbänder) mehr Erdkluten "miternten", welche aufwändig wiederum per Hand herausgelesen müssen.

Das fränkische Anbaugbiet zeichnet sich insgesamt im Vergleich zu anderen Anbaugebieten durch ein trockeneres und im Sommer wärmeres (kontinentales) Klima aus. So liegen die durchschnittlichen Jahresniederschläge bei ca. 630 mm, die Jahresdurchschnittstemperatur bei 8,6 bis 8,8 Grad Celsius und die mittlere jährliche Sonnenscheindauer bei 1 550 bis 1 700 Stunden.

5.2 Besonderheit des Erzeugnisses:

Charakteristisch für das Bamberger ist seine unverwechselbare Form. Bamberger Hörnla sind klein, fingerförmig und leicht hörnchenförmig gekrümmt, worauf sich auch ihr Name zurückführen lässt.

Es ist hervorzuheben, dass das Bamberger Hörnla aufgrund des hohen Stärkegehalts von im Durchschnitt über 13 % eigentlich nur vorwiegend festkochend sein dürfte, das tatsächliche Kochverhalten aber festkochend ist. Somit besteht beim Bamberger Hörnla die Besonderheit, dass es eine Kartoffel ist, die zeitgleich die Eigenschaften festkochend (speckige Konsistenz) und einen kräftigen, nussigen Geschmack aufweist.

Der nussige Geschmack in Verbindung mit der speckigen (festen) Konsistenz macht diese Kartoffel einzigartig auch unter den in Form, Größe und Geschmack vergleichbaren anderen „Fingerkartoffeln“.

Aufgrund der speckig-festen Konsistenz wurde und wird sie traditionell zur Herstellung von Kartoffelsalat verwendet. In diesem Zusammenhang geht auch aus zahlreichen Presseberichten hervor, dass das Bamberger Hörnla beim Verbraucher ein hohes Ansehen genießt.

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.):

Das fränkische Anbaugebiet zeichnet sich im Vergleich zu anderen Anbaugebieten durch ein trockeneres und im Sommer wärmeres Klima aus (Kontinentalklima). Hieraus resultiert ein höherer Stärkegehalt des Bamberger Hörnla's im geografischen Gebiet, als er bei einem Anbau in anderen Regionen zu erwarten wäre. Durch den hohen Stärkegehalt von durchschnittlich über 13 % bezogen auf die Frischmasse erhält das Bamberger Hörnla seinen typischen, kräftigen nussigen Geschmack, der für Kartoffeln des Kochtyps festkochend einzigartig ist.

Aufgrund des besonderen Geschmacks, welcher auf die besonderen klimatischen Bedingungen im geografischen Gebiet zurückzuführen ist, genießt das Bamberger Hörnla beim Verbraucher und insbesondere bei Feinschmeckern ein hohes Ansehen. Im Jahr 2008 wurde das Bamberger Hörnla von einer Fach-Jury in Deutschland zur Kartoffel des Jahres gewählt. Durch den jahrhundertelangen Anbau des Bamberger Hörnla's in Franken ist diese Kartoffel zudem ein wichtiger und unverzichtbarer Bestandteil der fränkischen Regionalküche geworden. Dieses spiegelt sich auch darin wieder, dass das Bamberger Hörnla in die Datenbank traditioneller bayersicher Spezialitäten aufgenommen wurde (<http://www.spezialitaetenland-bayern.de>), welches inhaltlich vom Bayerischen Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten betreut wird.

Da sich insbesondere die Ernte des Bamberger Hörnla's einer Mechanisierung weitgehend entzieht, fällt es ökonomisch betrachtet im Vergleich zu den meisten anderen Sorten ab. Darüber hinaus weist das Bamberger Hörnla oftmals Verwachsungen auf, die beim Sortieren bzw. Abpacken zu Bruchstellen führen, was eine Vermarktung über den Groß- und Lebensmitteleinzelhandel erschwert. In Zusammenhang mit den Verwachsungen treten häufig auch vermehrt Bamberger Hörnla mit grünen Stellen auf, die aussortiert werden müssen. Die genannten Faktoren haben dazu geführt, dass die Produktion des Bamberger Hörnla's auf die die fränkischen Anbaugebiete beschränkt ist, in denen zum einem das Know-how vorhanden ist, diese Nachteile zu minimieren und in denen das Bamberger Hörnla zum anderen aufgrund seiner Einbettung in die traditionelle fränkische Küche eine hohe Beliebtheit und Wertschätzung beim Verbraucher genießt.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation:

Markenblatt Heft 9 vom 5. März 2010, Teil 7c, S. 3573

<https://register.dpma.de/DPMAregister/geo/detail.pdfdownload/12301>
