

Bezeichnung:	Wachauer Marille g.U.	
Nationales Aktenzeichen:	HA 1 /2007 (urspr. Zl. 1233-GR/95)	
EG-Aktenzeichen:	AT/PDO/017-1473	
Antragstellende Vereinigung:	„Wachauer Marille“ – Verein zum Schutz der Wachauer Marille c/o Franz Reisinger A-3620 Spitz, Mitterndorf 1 Tel.: 0043-27132855 Fax: 0043-27132574 info@obsthof-reisinger.at	
Vertreter/Kontaktperson:	Franz Reisinger	
<input checked="" type="checkbox"/>	Gemeinschaftsschutz besteht bereits aufgrund Eintragung gemäß VO (EWG) Nr. 2081/92: VO (EG) Nr. 1107/96, L 148/1/96 v. 21.6.1996 Geändert durch: VO (EU) Nr. 265/2013, C 140/18/2012, L 82/34/2013 v. 22.3.2013	

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

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 50 Absatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012)

[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
Anschrift: 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
Anschrift: 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, mittellrundbackig. 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, Mühldorf, 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 Marillenkulturbauern selbst. Teilweise wird Reisermaterial von den Marillenkulturbauern 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 Gründung 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 Arnsdorf (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 Marillensäulen 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 Control-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:**

—

