VERORDNUNG (EWG) NR.2081/92
ANTRAG AUF EINTRAGUNG : Art.5 ( ) Art.17 ( )

g.U.(X) g.g.A.( )
Nationales Aktenzeichen: 1233-Gr/95

1. **Zuständige Behörde des Mitgliedstaats :** BM f. Wirtschaftliche Angelegenheiten
   Bezeichnung : Referat f. den gewerblichen Rechtsschutz
   Telefon : +43/1/53424/260 **Fax :** +43/1/53424/535

2. **Antragstellende Vereinigung:**
   a) **Bezeichnung :** Arbeitsausschuß zur Förderung des Marillenanbaues in den Gebieten Wachau-Krems-Mautern
   b) **Anschrift :** 3512 Mautern, Austraße 4
   Dipl.Ing. Franz H. REHRL
   02732/82924 Fax: 02732/82924-17
   c) **Zusammensetzung:** Erzeuger/Verarbeiter (X) Andere( )

3. **Name des Erzeugnisses :** Wachauer Qualitätsmarille, "g.U."

4. **Art des Erzeugnisses:** (lt. Liste).....

5. **Beschreibung des Erzeugnisses :** (Zusammenfassung der Angaben gemäß Artikel 4 (2)
   a) **Name:** lt.3
   b) **Beschreibung:** s. Beilage
   c) **Geographisches Gebiet :** s.B.
   d) **Entstehungsgeschichte :** s.B.
   e) **Gewinnungsverfahren :** s.B.
   f) **Zusammenhang mit geographischem Gebiet :** s.B.
   g) **Kontrolleinrichtung : Name :**
   Anschrift :
   h) **Etikettierung :** s.B.
   i) **einzelstaatliche Rechtsvorschriften (ggfs.) :**

VON DER KOMMISSION AUSZUFÜLLEN
Aktenzeichen EG : G/A/01473/95.07.03
Eingang des vollständigen Antrags bei der EG : .../.../....

5. b)
Sortengruppen: Kegelmarillen - Ovalmarillen (Rosenmarillen) - Ananasmarillen

Frucht: Ist mittelgroß, 45 bis 60 g schwer, hat ein spezifisches Gewicht von meist über 1,0. Die Form ist kegelförmig oder zugespitzt, einseitig niedriger, die Frucht tief, die Lippen breitoffen, die Stielbucht meist rund, selten dreifaltig. Die Fruchtschale feinwollig, in der Grundfarbe honiggelb, bis zur Hälfte oder darüber gerötet, oft auch bräunlich und rötlich punktiert.

Stein: Mittelgroß, ziemlich bauchig, S = um 2,7. Der Rücken gut verwachsen, doch meist oben gespalten. Der Same ist bitter.

Fruchtfleisch: Gleichmäßig orange bis rötlichorange, fest und saftig, wird nicht mehlig. Der Geschmack ist gut, aromatisch und süß. Der Zuckergehalt beträgt 9,4 %, der Fruchtsäuregehalt 13 %o.

5. c)
Die Region Wachau-Krems-Mautern befindet sich am Südlichen Rand des Waldviertels - Donau bis zum Nördlichen Teil des Dunkelsteinerwaldes, sie gehört zum politischen Bezirk Krems und setzt sich aus den 3 Gebiets(Kammer)bezirken Krems, Mautern und Spitz zusammen.

Beilage 1 - Landkarte der Region

5. d)
Als Urheimat der Marille gilt China. Die Chinesen kannten die Marille schon 3000 - 2000 v. Chr.. Sie bildeten ein reiches Sortiment aus. Diese Sorten gelangten über Chinesisch-Turkestan nach Westen, nach Mittel- und Vorderasien, Armenien, Syrien, Griechenland, Italien und die übrigen Länder des Mittelmeeres und Europas. Der Ausbreitungsweg in Westeuropa dürfte über Italien, Spanien, Frankreich gegangen sein, während die Donauländer nach neueren Forschungen die Marille über den Pontus und den Donauweg erhielten.

Damit wäre die alte, bisher geltende Meinung, daß wir unsere Obst- und Weinkulturen von den Römern erhalten haben, hinfällig. Genauso hinfällig müssen wir die Annahme halten, daß die Marille ziemlich spät in den Donauraum gekommen ist.

Wenn man nun einen zeitlichen Vergleich zwischen den römischen Angaben und dem Linzer Fund herstellt, so ergibt sich die Feststellung, daß die erst nach der Mitte des 1. Jh. nach Italien eingeführte Marille bereits zu gleicher Zeit, wenn nicht früher, auch an der mittleren Donau auftaucht.

Daß schon zu römischer Zeit im Donauraum der Wachau nachweislich Obstbau betrieben wurde, dafür zeugt uns auch Eugippius in seiner Gedenkschrift über den hl. Severin, die allgemein unter dem Namen "Vita S. Severini" bekannt ist.

Der bisher älteste Nachweis für den Ausdruck Marille im Donaugebiet findet sich in einer Briefsammlung des Starhembergischen Archives in Eferding bei Linz. In einem Brief vom 23.7.1509 taucht der Name "Maryln" auf. Meister Ortulf vom Baierland (zwischen 1390 - 1439) nennt in seinem Arzneibuch die Frucht "Amarellen".

Für das Gebiet von Arnsdorf (Wachau) finden wir die ältese 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".

Die Donau als Handelsweg war auch für den Obsttransport von großer Wichtigkeit. Solche Obstplätten erreichten in einem Tag aus der Wachau die Hauptstadt Wien. Diese Zillen, mit Obst beladen, fuhren vereinzelt noch bis kurz vor dem Zweiten Weltkrieg.

In den Kapitularien Karl`s des Großen, die alle damals in Kultur befindlichen Obstarten anführen, finden wir die Marille nicht eigens erwähnt, da man sie vom 3. Jh. bis zum 16. Jh. zu den Pfirsichen zählte. Aus dem Französchien "abricot" dringt der Name "Aprikose" nach West- und Norddeutschland ein, wo er bis heute gebräuchlich ist. In Süddeutschland der Schweiz und Österreich setzte sich der Name "Marille" durch, der wahrscheinlich auf das ital. "armellino" und ähnliche Bezeichnungen geht. Diese entstanden wieder aus lat. "armeniaca", aus Armenien stammend. Aus den Bezeichnungen "Amarellen", "Morellen" wurde unser Wort "Marille".

5. e)
Günstige Marillenstandorte sind im gesamtem Gebiet vorzufinden, da das örtliche Klima für die Geschmack-, Aroma- und Inhaltsstoffausbildung besonders zuträglich ist. Im speziellen bedeutet dies, daß zwischen Tag- und Nachttemperatur, vorallem zur Reife hin, große Unterschiede bestehen. Das wird bewirkt durch das Zusammentreffen mehrerer Klimate (Panonisch - Waldviertler Einfluß - sowie die unmittelbare Nähe der Donau). Außerdem fällt das Anbaugebiet der Region Wachau in den sogenannten "Aromagürtel".

Zur Abgrenzung besonders zur Produktion von Qualitätsmarillen geeignete Standorte, wurden außerdem von den Bezirksbauernkammern Krems, Mautern und Spitz in Zusammenarbeit mit Prof. Dr. Pieber (Universität für Bodenkultur) und Dr. Horst Nowak (Umweltbundesamt) eine Standortkartierung der gesamten Region durchgeführt.

durchschnittl. Jahrestemperatur: 8,8 ° C
durchschnittl. Jahresniederschlag: 470 mm

1233-GR/95

Bei der Weiterverarbeitung der Frischware Marille zu Marmeladen, Säften, ... werden ausschließlich Qualitätsmarillen aus der Region verwendet. Die Herstellung der oben genannten Produkte erfolgt nach alten, überlieferten Rezepturen.

Der hohe Pektingehalt der Wachauer Qualitätsmarille hat einen besonders guten Einfluß auf die Verarbeitungseigenschaften bei der Bereitung von Marmeladen.

5. f)
Die besondere unverwechselbare Qualität der Marille aus dem Gebiet hat folgende Ursachen:

a) Die verwendeten Sorten und Unterlagen: Die Produktionsfläche von zur Zeit ca. 350 ha wurde teilweise bereits in den Krisenjahren des Weinbaues, ab etwa 1925 ausgepflanzt. Der erwerbsmäßige Marillenanbau wurde ab etwa 1900 betrieben. Besondere Bedeutung wurde dabei von den Marillenbauern und im Gebiet ansässigen Marillenbaumschulen auf die Selektion und die Vermehrung der besten Klone der "Klosterneuburger Marille" gelegt, die heute zu fast 100 % den Bestand bildet. Die Selektionen sind neben den klimatischen Bedingungen und den verwendeten Veredelungsunterlagen der Grund für die besonderen Geschmackseigenschaften, die sowohl beim Frischgenuß, als auch bei der Verarbeitung. Bei den zur Zeit getätigten Auspflanzungen wird ebenfalls auf die altbewährten Selektionen zurückgegriffen. Als Unterlage wurden und werden nach wie vor der Marillensämling und teilweise verschiedene Prunusarten verwendet.

b) Erziehungsform der Bäume: Es dominiert weiterhin die Rundkrone mit einer Stammhöhe von ca. 1,20 m und ausreichenden Standweiten, die eine gute Belichtung von allen Seiten gewährleistet, was sowohl auf den Geschmack und Aussehen günstig auswirkt und auch die Krankheitsanfälligkeit vermindert.

c) Zucker und Säuregehalt der Wachauer Qualitätsmarille (siehe Beilage 2): Hier zeichnet sich die Wachauer Qualitätsmarille bei beiden Parametern durch die höchsten Werte aus. Gerade das Zusammenspiel von hohen Zucker- und Säurewerten bedingt, zusätzlich die besonders guten aromatischen wie geschmacklichen Eigenschaften.

5. h)
Etikette - Logo (siehe Beilage 3)

Literaturnachweis:
1.) Löschnig-Passecker: Die Marille und Ihre Kultur, Agrarverlag
2.) Amtsblatt der Bezirkshauptmannschaft Krems, 1964 - 3. Jahrgang - Folge 9