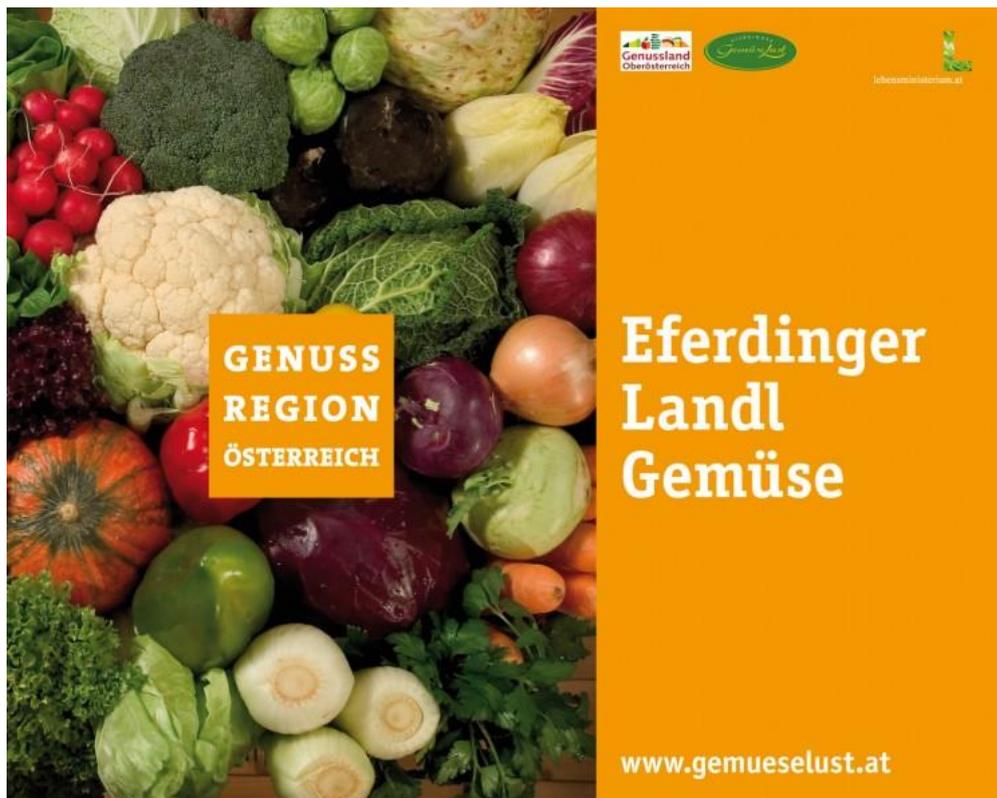


SPEZIFIKATION

Eferdinger Landl Gemüse



MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND, LÄNDERN UND EUROPÄISCHER UNION



Europäischer Landwirtschaftsfonds
für die Entwicklung des ländlichen
Raums. Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete.



Inhaltsverzeichnis

1. Name des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels.....	4
2. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels.....	4
2.1. Erzeugnisart	4
2.2. Beschreibung des Erzeugnisses	4
3. Abgrenzung des geographischen Gebiets.....	9
3.1. Angabe des Erzeugungsgebietes sowie der Herkunft der Grund- und Ausgangsstoffe	9
4. Ursprungsnachweis.....	11
5. Herstellungsverfahren und Aufmachung.....	12
6. Zusammenhang mit dem geographischen Gebiet	16
6.1. Darstellung der klimatischen Bedingungen sowie der Boden- und Vegetationsverhältnisse.....	16
6.2. Darstellung traditioneller, regional beeinflusster Herstellungsmethoden.....	17
6.3. Darstellung des besonderen Rufs des Produkts	17
6.4. Darstellung der Bedeutung des Produkts für die lokale/regionale Ernährung	18
6.5. Darstellung der wirtschaftlichen Bedeutung des Produkts in der Region	18
6.6. Historische Bindung Eferdinger Landl Gemüse an das Herstellungsgebiet – geschichtliche Entwicklung	20
7. Kontrolle der Einhaltung der Spezifikation.....	22
7.1. Eigenkontrolle.....	22
7.2. Externe Kontrolle	22
7.3. Maßnahmen bei Abweichungen.....	23
8. Etikettierung.....	24
9. Weitere Erzeugnisse	24
9.1. Beschreibung und Zutaten der Produkte	25
10. Fotografische Darstellung des Produkts.....	26
11. Literaturangabe.....	26

Zuständige Organisation:

Kuratorium Genuss Region Österreich

Mooslackengasse 17

1190 Wien

Antragsstellende Vereinigung:

Verein: GENUSS REGION Eferdinger Landl Gemüse (gegr. 7. Juni 2010)

Obmann: Friedrich Huemer

Adresse: Wörth 10, 4070 Eferding

Telefon: 0664/4158414 od. 07272/3281; E-Mail: gemuese.huemer@aon.at

Geschäftsführung:

Geschäftsführer: Ing. Stefan Hamedinger

Adresse: Landwirtschaftskammer Eferding, Linzer Str. 4, 4070 Eferding

Telefon: 0664/4158175 od. 050/6902-3530

E-Mail: stefan.hamedinger@lk-ooe.at

Zuständige Kontrollstelle:

Lacon GmbH

Am Teich 2

4150 Rohrbach

Telefon: 43 7289 40977, E-Mail: office@lacon-institut.at

Erarbeitet von:

Anna Tauschitz mit Unterstützung von Julia Anna Jungmair und Stefan Hamedinger

1. Name des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels

Der Name des Erzeugnisses lautet Eferdinger Landl Gemüse.

2. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels

2.1. Erzeugnisart

Beim Produkt Eferdinger Landl Gemüse handelt es sich um für den menschlichen Verzehr bestimmte Erzeugnisse der Klasse 1.6. Obst, Gemüse, Kartoffel, Kräuter, Pilze sowie deren Jungpflanzen, unverarbeitet und verarbeitet, gemäß der Klassifizierung von Erzeugnissen für die Zwecke der Durchführung der Verordnung (EG) Nr. 510/2006.

2.2. Beschreibung des Erzeugnisses

Foto: Eferdinger GemüseLust



Das Eferdinger Becken ist das wichtigste Gemüse-Anbaugebiet im Bundesland Oberösterreich. Diese Region wird von den OberöreicherInnen gerne auch als das „Eferdinger Landl“ bezeichnet. Gemeint ist damit die fruchtbare Landschaft mit deren besonderen klimatischen Bedingungen, wo seit Jahrhunderten Spezialkulturen, wie Obst, Gemüse und Erdäpfel besonders hervorragend gedeihen und das spezielle Wissen darüber über viele Generationen weitergegeben wurde. Neben der Bezeichnung „GENUSS REGION Eferdinger Landl Gemüse“ wird das Gemüse auch als Eigenmarke und als Lizenznehmer der GENUSS REGION Österreich unter der Bezeichnung „Eferdinger Landl Gemüse“ geführt.

Beispielsweise Eferdinger Landl Erdäpfel, Eferdinger Landl Karotten; Eferdinger Landl-Zwiebel und Eferdinger Landl Knoblauch etc. Zudem verwendet die Firma efko das Sujet der GENUSS REGION Österreich für die Vermarktung verschiedener Produkte wie zB der Eferdinger Zucker-Karotten. Die Marke „Eferdinger Gemüselust“ wurde 2004 in Eigeninitiative vom Verband der Obst- und Gemüseproduzenten OÖ gegründet und war lange Zeit namensgebend für die Produkte aus dem Eferdinger Landl. In der GENUSS REGION Eferdinger Landl Gemüse werden derzeit über 80 verschiedene Gemüsearten 10 verschiedene Obstarten sowie Erdäpfeln angebaut.

Es handelt sich dabei um Frisch- und Verarbeitungsware von folgenden Gemüse-, Kräuterarten sowie Kartoffeln und Pilzen

Österr. Bezeichnung (A - Z)	Botanischer Name
Artischocke	<i>Cynara scolymus cardunculus</i>
Asia Salate	<i>Brassica juncea</i>
Aubergine	<i>Solanum melongena</i>
Baby leaf	<i>Lactuca sativa</i>
Bärlauch	<i>Allium ursinum</i>
Basilikum	<i>Ocimum basilicum</i>
Batavia (Bologneser)	<i>Lactuca sativa</i>
Blattpetersilie	<i>Petroselinum crispum convar</i>
Bleichsellerie	<i>Apium graveolens</i>
Bohnen	<i>Vicia faba var. Faba</i>
Bohnenkraut; Pfefferkraut	<i>Satureia hortensis</i>
Brokkoli	<i>Brassica oleracea convar</i>
Brunnenkresse	<i>Nasturtium officinale</i>
Bundzwiebel	<i>Allium fistulosum</i>
Buschbohne	<i>Phaseolus vulgaris</i>
Chicorée, Salatichorien	<i>Cichorium intybus</i>
Chili	<i>capsicum frutescens</i>
Chinakohl	<i>Brassica rapa</i>
Dill	<i>Anethum graveolens</i>
Eichblatt grün und rot	<i>Lactuca sativa</i>
Eissalat	<i>Lactuca sativa</i>
Endivie	<i>Cichorium endivia</i>
Erbse	<i>Pisum sativum</i>
Feldsalat, Vogerlsalat	<i>Valerianella locusta</i>
Frisee, krauser Endivien	<i>Cichorium endivia</i>
Gartenkresse	<i>Lepidium sativum</i>
Grünkohl	<i>Brassica oleracea</i>
Gurken (Einlege-, Schäl-, Senf-,)	<i>Cucumis sativus</i>
Gurkenkraut, Borretsch	<i>Borago officinalis</i>
Kapuzinerkresse	<i>Tropaeolum majus</i>
Karfiol, Romanesco (weiß, grün, viol.)	<i>Brassica oleracea</i>
Karotte, Gelbe Rübe, Möhre	<i>Daucus carota</i>
Kartoffeln (Erdäpfel)	<i>Solanum tuberosum</i>
Kerbel	<i>Anthriscus cerefolium</i>
Kiwano, Stachelmelone	<i>Cucumis metuliferus</i>
Knoblauch	<i>Allium sativum</i>
Knollenfenchel (Gemüse-)	<i>Foeniculum vulgare</i>
Knollensellerie	<i>Apium graveolens</i>
Kohl (Wirsing-, Spitz)	<i>Brassica oleracea</i>
Kohlrabi	<i>Brassica oleracea</i>
Kopfsalat	<i>Lactuca sativa</i>
Kraut (Weiß-, Rot-)	<i>Brassica oleracea</i>
Kren, Meerrettich	<i>Armoracia rusticana</i>
Kürbis (Öl-)	<i>Cucurbita pepo convar.</i>
Kürbis (Speise-)	<i>Cucurbita</i>
Liebstockel (Maggikraut)	<i>Levisticum</i>
Lollo (rot und grün)	<i>Lactuca sativa</i>
Löwenzahn	<i>Taraxacum officinale</i>
Majoran	<i>Majorana hortensis</i>
Mangold	<i>Beta vulgaris</i>

Melone (Honig-)	Cucumis melo
Melone (Wasser-)	Citrullus lanatus
Oregano	Origanum vulgare
Pak Choi	Brassica rapa
Paprika	Capsicum annuum
Pastinake	Pastinaca sativa
Petersilien (Wurzel)	Petroselinum crispum
Pfefferminze	Méntha piperíta
Porree, Lauch	Allium porrum
Portulak	Portulaca oleracea
Radicchio	Cichorium intybus
Rettich, Radieschen, Eiszapfen	Raphanus sativus
Rhabarber	Rheum rhabarberum
Romana, Salatherzen	Lactuca sativa
Rosmarin	Rosmarinus officinalis
Rote Rübe	Beta vulgaris
Rotkohl	Brassica oleracea
Rucola	Diplotaxis tenuifolia
Salbei	Salvia officinalis
Schalotte	Allium cepa
Schnittknoblauch	Allium tuberosum
Schnittlauch	Allium schoenoprasum
Schnittsellerie (grün)	Apium graveolens
Schwarzwurzel	Scorzonera hispanica
Spargel (grün und weiß)	Asparagus officinalis
Speiserübe (Mai-, Herbst-)	Brassica campestris rapa esculenta
Speisepilze	Mandi possunt fungos
Speiseerdäpfel	Mensam potatoes
Spinat	Spinacia oleracea
Sprossenkohl	Brassica oleracea
Stangensellerie	Apium graveolens
Süßkartoffel	Lpomoëa batatas
Thymian	Thymus vulgaris
Tomate	Lycopersicon esculentum
Topinambur	Helianthus tuberosus
Zitronenmelisse	Melissa officinalis
Zucchini	Cucurbita pepo
Zuckerhut	Cichorium intybus
Zuckermals	Zea mays
Zwiebel	Allium cepa

Vor allem beim Anbau von Kohlrabi, Kraut, Brokkoli, Kopf- und Eissalat, Feld- und Einlegegurken, sowie Roten Rüben, Bierrettich, Zuckermals sind die oberösterreichischen Gemüsebauern marktführend in Österreich. Die jährliche Ertragsmenge in Oberösterreich beträgt circa 65.000 Tonnen (größtenteils aus dem Eferdinger Landl), wovon ca. 11.000 Tonnen aus dem biologischen Anbau stammen. Bei den Eferdinger Landl-Erdäpfeln werden ca. 10.000 Tonnen geerntet, biologische Erdäpfel im Umfang von 200 Tonnen.

Durch höchste Qualität, natürlichem Geschmack und Frische hebt sich das Eferdinger Landl Gemüse deutlich vom zunehmenden Massenangebot ab und wird vorwiegend durch die Bewirtschaftung im Einklang mit der Natur ermöglicht.

Das Eferdinger Landl Gemüse wird auf Betrieben in der definierten Region entweder unter Einhaltung der Richtlinien für AMAG.A.P.(GLOBALG.A.P.), Gutes vom Bauernhof, Gutes aus meiner Region, Genussland OÖ oder den Richtlinien für die biologische Produktion erzeugt, verpackt sowie verarbeitet und zeichnet sich durch folgende Merkmale aus:

- Frische- und umweltschonende Produktion durch kurze Transportwege
- Hohe Qualität aufgrund der vorgegebenen und eingehaltenen Qualitätsrichtlinien
- Sortenvielfalt in den einzelnen definierten Obst- und Gemüsearten sowie Kartoffeln
- Der gewünschte Geschmack und das Aroma werden durch die klimatischen Bedingungen der definierten Region begünstigt
- Das Gemüse wird bei der Ernte handverlesen, kontrolliert und zertifiziert
- Es wird sehr viel Wert auf äußere und innere Qualitätsmerkmale gelegt

Die Sorten werden von den Betriebsführern nach folgenden Kriterien für die einzelnen definierten Gemüsearten ausgewählt, wobei deren Erfahrungen mit einfließen:

- Geschmack
- Ertrag
- Haltbarkeit
- Optische, kundenansprechende äußere Merkmale der Sorten (Form und Aussehen)
- Krankheitsresistenz – überwiegend gegen Pilzinfektionen und Bakterienkrankheiten – um den chemischen Pflanzenschutz möglichst gering zu halten

Für die Produktion von Eferdinger Landl Gemüse wird nach Möglichkeit anerkanntes, gentechnikfreies, zertifiziertes Saat- und Pflanzgut aus dem EU Raum verwendet.

Der Mindeststandard für die Produktion erfolgt nach den Vorgaben der AMAGAP, GLOBALGAP oder den Richtlinien der biologischen Produktion unter Berücksichtigung eines minimierten Einsatzes ausschließlich umweltverträglicher Pflanzenschutzmittel, welche nach EU-Richtlinien zugelassen sind.

Folgende Punkte werden bei der Produktion von Eferdinger Landl Gemüse eingehalten:

- Gentechnisch unverändertes Saatgut
- Flächen müssen in einer Ackerschlagkartei des Landwirtes verzeichnet sein
- regelmäßige stichprobenartige Bodenuntersuchungen und Überprüfung der Bodeneinhaltsstoffe und insbesondere des Nitratstickstoffes (jährlich)
- Düngung unterliegt den Anforderungen der vorgeschriebenen Produktionsstandards
- Eferdinger Landl Gemüse entspricht den allgemeinen Vermarktungsnormen

3. Abgrenzung des geographischen Gebiets

3.1. Angabe des Erzeugungsgebietes sowie der Herkunft der Grund- und Ausgangsstoffe



Foto: Regef Eferding

Die circa 26.000 ha große Fläche des Bezirkes Eferding liegt südlich der Donau in Oberösterreich. Am Rande der Böhmisches Masse gelegen, reicht das Eferdinger Becken von Haibach im Norden bis nach Scharten im Süden und von Prambachkirchen im Westen bis nach Alkoven im Osten. Die Region Eferdinger Landl liegt im südlichen Eferdinger Becken auf einer Seehöhe von 256 bis 380 m.

Die landwirtschaftliche Nutzfläche des Bezirkes umfasst rund 15.500 ha, davon werden ca. 12.000 ha als Ackerfläche genutzt.

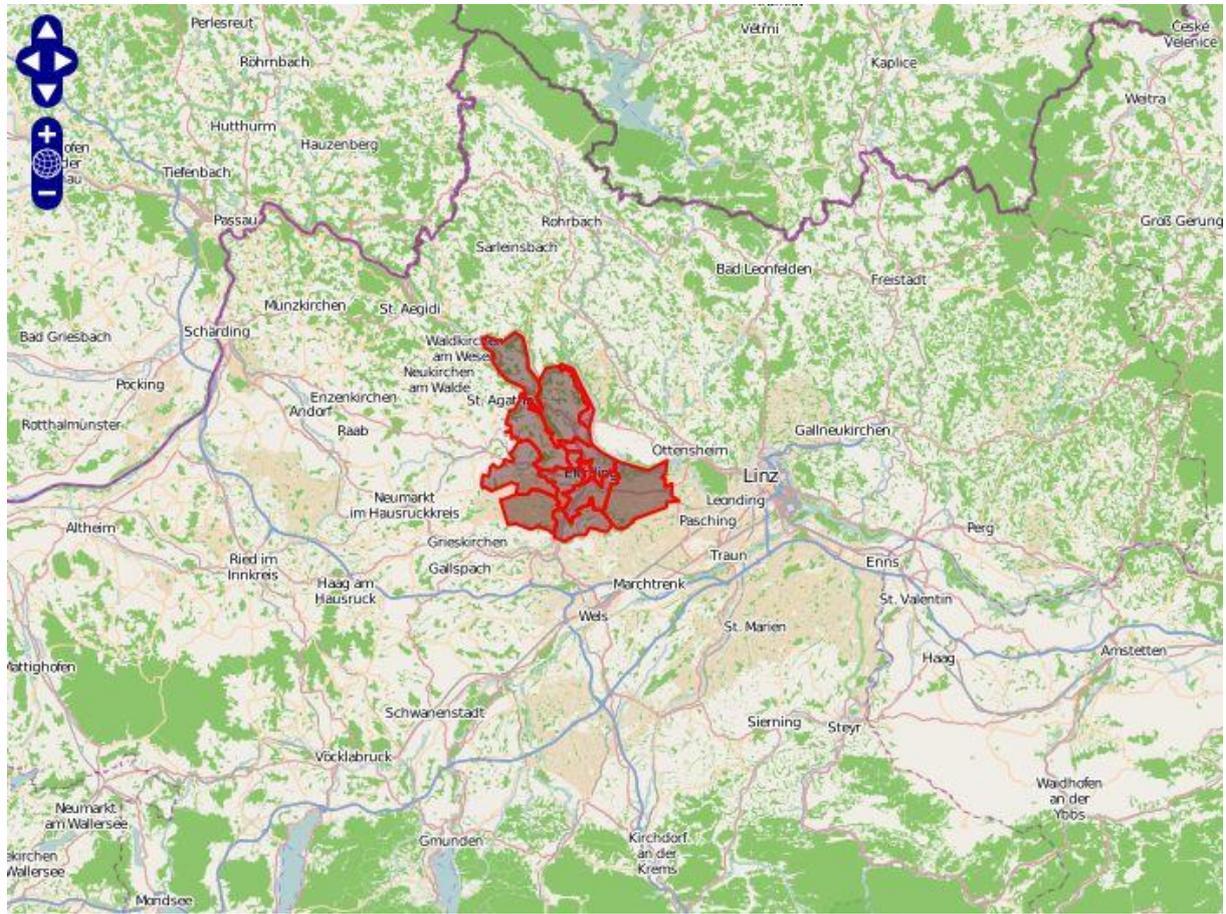
Diese wichtigste Gemüseregion Oberösterreichs umfasst die Gemeinden

Alkoven, Aschach an der Donau, Eferding, Fraham, Haibach ob der Donau, Hartkirchen, Hinzenbach, Prambachkirchen, Puppung, Scharten, St. Marienkirchen an der Polsenz und Stroheim.

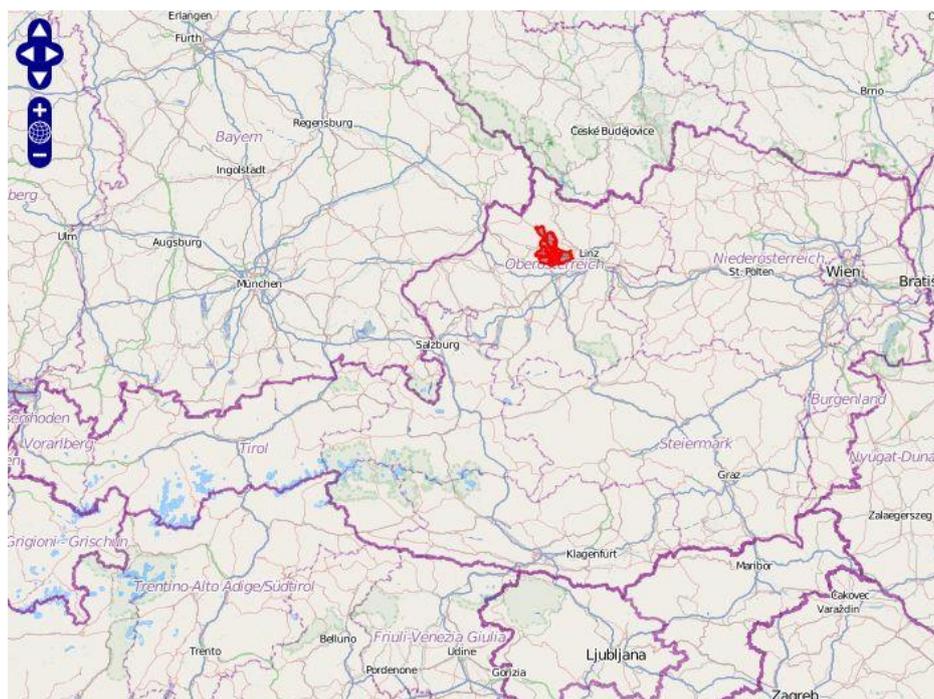
Der Eferdinger Landl Gemüse Betrieb muss seinen Sitz in einer der oben angeführten Gemeinden haben. Genuss Regions Produkte können auch auf den betriebszugehörigen Eigen- oder Pachtflächen eines eventuell angrenzenden Bezirkes produziert werden.

Der landwirtschaftliche und gärtnerische Gemüseanbau wird in Oberösterreich von etwa 160 Betrieben auf einer Gesamtanbaufläche von circa 1.600 ha durchgeführt. Beim Speiseerdäpfel werden in Oberösterreich ca. 1.000 ha kultiviert, 400 ha davon im Eferdinger Landl.

Grafische Darstellung des abgegrenzten Gebietes:



Darstellung der Gemeinden auf der Österreichkarte:



4. Ursprungsnachweis

Jeder Betrieb, der seine Produkte unter dem Namen „Eferdinger Landl Gemüse“ vermarktet muss in der Lage sein, deren Herkunft nachzuweisen. Aus diesem Grund erfolgt die Kultivierung von Eferdinger Landl Gemüse ausschließlich auf Flächen, die in einer Ackerschlagkartei eines Landwirts verzeichnet sind. Dadurch kann die Rückverfolgbarkeit bis auf das Feld sichergestellt werden.

Um die Nachvollziehbarkeit der Herkunft des Produktes aus dem namensgebenden Gebiet gewährleisten zu können, wird von der Region folgendes Verfahren angewandt:

Ackerschlagkartei mit den Angaben: Feldstückname mit Positionsangabe (Orthofoto), Feldstückgröße, Kultur und Erntemenge.

Der Lizenznehmer hat ein geeignetes Mengenflusssystem zu installieren, welches im Zuge der Kontrolle den produzierten und abgesetzten Mengenfluss nachvollziehbar und schlüssig darstellt. (Plausibilitätsprüfung).

Für Direktvermarkter gilt, dass vorzugsweise die Hauptprodukte (mindestens zehn) zertifiziert werden müssen.

Die vollständige und korrekte Dokumentation der Produktion und der Eigenkontrolle liegt im Verantwortungsbereich jedes einzelnen Betriebes. Alle Gemüse, Obst und Erdäpfel produzierenden Betriebe die Eferdinger Landl Gemüse nach den geforderten Richtlinien herstellen, müssen den Anforderungen entsprechen sowie die geltenden rechtlichen Bestimmungen einhalten.

5. Herstellungsverfahren und Aufmachung

Alle Schritte des Herstellungsverfahrens sind auf dem traditionellen Wissen der Produzenten und Verarbeiter aufgebaut. Der optimale Erntezeitpunkt und die rasche Verarbeitung die durch kurze Transportwege (zentrale Lage der Verarbeiter und Vermarkter) ermöglicht wird, garantieren frisches und voll aromatisches Gemüse. Durch den natürlichen Geschmack und die Frische hebt sich das Eferdinger Landl Gemüse deutlich von den angebotenen Massenprodukten ab.

Saat- und Pflanzgut

Beim zugekauften Saatgut handelt es sich um Standardsaatgut, worunter ausschließlich gentechnikfreies Standardsaatgut und nach Möglichkeit zertifiziertes Saatgut verstanden wird. Das Pflanzgut kann bei bestimmten Sorten von den Betrieben auch selber herangezogen werden. Für die Betriebe, welche nach biologischen Richtlinien produzieren, gelten eigene Richtlinien hinsichtlich des Saatgutes.

Boden und Düngung

Die Kultivierung von Eferdinger Landl Gemüse erfolgt ausschließlich auf Flächen, die in einer Ackerschlagkartei eines Landwirts verzeichnet sind. In ihr erfolgt auch die Dokumentation der Düngegaben. Die Düngung erfolgt nach Bedarf der einzelnen Kulturen und variiert je nach Wirtschaftsweise. Die bedarfsgerechte Düngung wird durch regelmäßige Bodenuntersuchungen ermittelt und unterliegt den Anforderungen der definierten Standards. Im Gemüseanbau werden hohe Anforderungen an den Boden gestellt. Die optimale Versorgung mit Nährstoffen als Grundlage für eine optimale Gemüsequalität gilt hierbei als Voraussetzung.

Energiebedarf

Beim Anbau im Freiland und im Folientunnel handelt es sich um meist um Kaltkulturen welche ohne zusätzlichen Energieeinsatz geführt werden.

Anbau und Fruchtfolge

Der Anbau erfolgt bei optimaler Befahrbarkeit der Böden sowie bei optimaler Bodentemperatur. Dabei gelten je nach Gemüseart unterschiedliche Voraussetzungen. Eine Fruchtfolge ist notwendig und gemäß den definierten Standards einzuhalten.

Bewässerung

Durch die Möglichkeit der Bewässerung kann ein gleichmäßiges Pflanzenwachstum und damit eine hohe Qualität der Ernteprodukte gewährleistet werden. Dadurch werden auch Inhaltsstoffe bestmöglich aufgebaut. Die Bewässerung der Gemüsefelder erfolgt ausschließlich aus behördlich bewilligten Wasserentnahmestellen, überwiegend durch die im Jahr 2006 gegründeten „Wassergenossenschaft Eferdinger Becken“. Viele Gemüsekulturen, wie Einlegegurken, Zucchini, Erdbeeren und zunehmend auch Erdäpfel werden mit Tropfbewässerung beregnet und somit äußerst wassersparend und umweltschonend produziert.

Pflegemaßnahmen

Die Pflegearbeiten an den Kulturen erfolgen sowohl händisch als auch maschinell. Diese Arbeiten werden sowohl von familieneigenen Arbeitskräften wie auch von Saisonarbeitskräften und Erntehelfern durchgeführt.

Ernte und Lagerung

Die Ernte von Eferdinger Landl Gemüse erfolgt ebenso durch familieneigene Arbeitskräfte sowie durch saisonale Fremdarbeitskräfte. Die Haupterntezeit der meisten Gemüsekulturen liegt sortenabhängig zwischen Anfang Mai und Ende Oktober. Bei der Ernte stehen vor allem der optimale Erntezeitpunkt in Abhängigkeit vom Reifezustand und der schonende Umgang mit den Produkten im Vordergrund. Dazu stehen meist regionale, betriebseigene, schnell erreichbare Kühlräume und Lagermöglichkeiten zur Verfügung. Die auf das Gemüse abgestimmten Temperaturen in den Lagerhallen oder Kühlräumen bieten optimale Lagerbedingungen und ermöglichen eine ganzjährige Vermarktung bestimmter Gemüsearten. Weiters wird darauf geachtet, dass bei der Ernte nur vollreifes, krankheitsfreies und hygienisch einwandfreies Gemüse eingelagert wird.

Pflanzenschutzmaßnahmen/ Qualitätskontrollen

Die Produktion (Fruchtfolge, Düngung und Pflanzenschutz) erfolgt nach den Vorgaben der AMAGAP / GLOBALGAP oder BIO Produktions-Richtlinien. Die Einhaltung der Richtlinien wird durch eine unabhängige akkreditierte Kontrollstelle sichergestellt. Grundsätzlich werden Pflanzenschutzmaßnahmen nur bei Erreichen von definierten Schadschwellen eingesetzt. Dabei werden nur jene Pflanzenschutzmittel verwendet, die nach den Richtlinien der definierten Standards erlaubt sind. Die Anwendungen von

Pflanzenschutzmitteln unterliegen einer schriftlichen Dokumentation in der Ackerschlagkartei. Zertifizierte Abpacker, Verarbeiter und Händler wenden den Internationalen Food Standard (IFS) oder einen vergleichbaren Standard wie ISO, BRC und dergleichen an und sind nach diesem zertifiziert.

Qualitätskontrolle und Rückverfolgbarkeit

Im Lebensmitteleinzelhandel wird das Eferdinger Landl Gemüse meist unter der Qualitätsklasse I angeboten. Zudem ist der Erzeuger des jeweiligen Eferdinger Landl Gemüse am Etikett angeführt. Um die Qualität und die Rückstandsfreiheit des Gemüses zu gewährleisten werden regelmäßig Boden- und Blattproben auf den Feldern entnommen und auf genau definierte Umweltparameter untersucht. Dabei wird besonders auf die Einhaltung der erlaubten Grenzwerte bei der Pflanzenschutzmittelausbringung geachtet. Um die Rückverfolgbarkeit des Gemüses gewährleisten zu können, führen die Landwirte verpflichtende Aufzeichnungen über die verwendeten Anbaufelder, die Gemüsearten, sowie über die Erntemengen. Die regionalen Verpackungsbetriebe führen zudem Aufzeichnungen über den Lieferanten, die Gemüseart, die Liefermenge und das Lieferdatum. Diese regelmäßigen Aufzeichnungen gehen einher mit jährlichen Betriebskontrollen die die Düngung, den Pflanzenschutz, die Bewässerung, Hygiene, Fremdarbeitskräftebeschäftigung und den Warenfluss am Markt betreffen.

Verpackung, Weiterverarbeitung und Vermarktung



Die Verpackung der Produkte erfolgt am Betrieb oder zentral in einer Packstation. Die Verpackungsmöglichkeiten reichen von handgelegter Ware in Mehrwegkisten über Folienbeutel, Netze, Papiersäcke und lose. Die Verarbeitung erfolgt unter Einhaltung der aktuellen Hygiene- und Abwasservorschriften.

Je nach Sorte ist das Gemüse aus dem Eferdinger Landl ganzjährig verfügbar. Die Vermarktung von Gemüse erfolgt hauptsächlich über den Lebensmitteleinzelhandel sowie den Lebensmittelgroßhandel, die Gastronomie und Großküchen. Aber auch direkt ab-Hof und über Wochen- und Bauernmärkte wird das Eferdinger Gemüse von den Bauern selbst unter der Marke „Eferdinger Landl Gemüse“ vermarktet. Eferdinger Landl Gemüse wird mit circa 55% hauptsächlich als Frischgemüse über den Großhandel an Handelsketten verkauft. Circa 35% werden von oberösterreichischen Verarbeitungsbetrieben wie efko, machland, und Elfin zu Sauergemüse weiterverarbeitet und

die restlichen 10% können der Direktvermarktung mit dem Verkauf über Wochenmärkte, Hofläden oder etwa Abo-Kiste zugeschrieben werden. Bei den Erdäpfel; erfolgt die Vermarktung zu 50 Prozent, bei Zwiebel und Knoblauch zu 90% über die Erzeugergemeinschaft Eferdinger Landl-Erdäpfel. Der Rest wird über die Gastronomie und den Ab-Hofverkauf vermarktet.

6 Zusammenhang mit dem geographischen Gebiet

6.1. Darstellung der klimatischen Bedingungen sowie der Boden- und Vegetationsverhältnisse

Charakteristisch für das südliche Eferdinger Becken sind Niederterrassen mit sandigen und lehmigen Schotter. Die schweren Böden werden zum einem als Ackerland und zum anderen als Grünland genutzt. Die Region Eferdinger Landl gehört zu den trockensten und wärmsten Gebieten in Oberösterreich. Die durchschnittliche Jahresmitteltemperatur beträgt 8,5°C, wobei die mittlere Tagestemperatur an 226 Tagen 5°C überschreitet und an 165 Tagen die



durchschnittlichen Tageswerte über 10°C liegen. Durchschnittlich gibt es 30 Eistage, 65 Frostwechseltage und 196 frostfreie Tage. Die jährliche Niederschlagsmenge in der Region beträgt 800 mm. Der Boden des Eferdinger Beckens war einst ein Meeresboden. Gegen Ende des Tertiäres zog sich das Meer zurück und die Donau senkte ihr Flussbett in die Meeresablagerungen ein. Durch diesen Vorgang lagerten sich große Mengen an Schotter ab, woraus sich über die Jahrtausende der tiefgründige und fruchtbare Boden des Eferdinger Beckens entwickelte. Zu dem seltenen Bodentyp kommt das besonders milde und trockene Klima, das die Produktion vor allem im Frühjahr und im Herbst begünstigt. Der pannonische Klimaeinfluss bringt viele Sonnenstunden und lässt das Gemüse optimal reifen.

Das Zusammenspiel von ausreichend Sonne, leichten sowie durchlässiger, humusreicher Böden und meist auch ausreichend Regen erlauben die Produktion von qualitativ hochwertigem Gemüse in der Region Eferdinger Landl.

6.2. Darstellung traditioneller, regional beeinflusster Herstellungsmethoden

In der definierten Region gibt es keine besonderen Erzeugungsschritte, welche nur auf diese Region beschränkt sind. Die beschriebenen Herstellungsschritte sind im Gemüsebau die übliche Praxis.

Die Böden des Eferdinger Beckens, die nachhaltige Wirtschaftsweise und die kurzen Transportwege sichern gesunde und frische Lebensmittel für die Region. Die Erzeugung von Eferdinger Landl Gemüse beruht auf dem traditionellen Wissen, der fachspezifischen Ausbildung und den persönlichen Erfahrungen der Gemüsebauern. Im Vergleich zu den europäischen Hauptgemüseanbauländern wie Holland oder Italien handelt es sich im Eferdinger Becken um kleinstrukturierte Landwirtschaftsbetriebe mit durchschnittlich 10 ha. Mit mehr als 98 % überwiegt der Freilandanbau bei weitem. Die Verwendung von Wärmefliesen und flexiblen Flachfolien als Frostschutz erlaubt zudem eine frühere Ernte. Der sorgsame und standortangepasste Umgang mit den Böden hat die Pflanzengesundheit, ein verbessertes Wachstum, mehr Leistungskraft sowie mehr Widerstandsfähigkeit gegen Krankheiten zum Ziel.

Dadurch, dass das Gemüse bis zum optimalen Erntezeitpunkt auf den Pflanzen bleiben kann, wird ein hervorragender, vollreifer Geschmack garantiert.

6.3. Darstellung des besonderen Rufs des Produkts



Viele Konsumenten halten persönlichen Kontakt zu den Gemüsebaubetrieben in der Region. Dadurch genießt das Eferdinger Landl Gemüse bei seinen Kunden großes Vertrauen. Die Konsumenten wissen, dass der Anbau von Eferdinger Landl Gemüse nur mit dem umfassenden Wissen um die Kulturführung und den naturnahen Produktionsbedingungen mit ausreichender Nährstoffversorgung gelingen kann. Die Region Eferdinger Landl Gemüse ist den Konsumenten als Gemüseanbauregion mit Schwerpunkt auf regionalem und saisonalem Gemüse bekannt. Weiters wissen die Konsumenten die Angebotsvielfalt der Gemüsearten für die

regionale Vermarktung und saisonale Verarbeitung zu schätzen. Das ganzjährige Angebot von Gemüse erlaubt dem Konsumenten zudem eine lückenlose Versorgung mit Gemüse aus der Region Eferdinger Landl. Gleichzeitig werden Arbeitsplätze in mehrfacher Weise gesichert: im eigenen Familienbetrieb, im nachgelagerten landwirtschaftlichen Bereich, bei den vielen Saisonarbeitskräften, in den Verarbeitungsbetrieben und im Tourismus.

6.4. Darstellung der Bedeutung des Produkts für die lokale/regionale Ernährung

Das Eferdinger Landl Gemüse wird Großteils unverarbeitet angeboten und ist als Frischgemüse ausschließlich saisonabhängig verfügbar. Lagergemüse ist über einen längeren Zeitraum, einiges auch ganzjährig verfügbar. Gemüse spielt bei einer gesunden und ausgewogenen Ernährung sowohl im Rohzustand als auch in der Verarbeitung eine wichtige Rolle, wobei sich der gesundheitliche Wert vor allem auf die Prävention chronischer Erkrankungen bezieht. Der Gemüsekonsum pro Kopf steigt kontinuierlich an. In den letzten 10 Jahren ist der Konsum von Gemüse um 6,6% gestiegen. Der jährliche pro Kopf Verbrauch in Österreich liegt bei 108,3 kg Gemüse, bei Erdäpfel bei ca.52 kg.

Gemüse wird aufgrund seiner hohen Nährstoffdichte und Nährstoffgehaltes, insbesondere Vitamine, Mengen- und Spurenelementen, sekundäre Pflanzenstoffe und Ballaststoffe ein großer Wert zugeschrieben. Den höchsten Gehalt an lebensnotwendigen Nährstoffen hat erntefrisches und reifes Gemüse. Die GENUSS REGION Eferdinger Landl Gemüse legt bei der Direktvermarktung, der Vermarktung über den Lebensmitteleinzelhandel und in der Gastronomie einen großen Wert auf die Saisonalität der Produkte.

6.5. Darstellung der wirtschaftlichen Bedeutung des Produkts in der Region

Nutzen für die Gastronomie und den Tourismus

Der Verband der Gemüsebauern OÖ, die Landwirtschaftskammer OÖ und deren Partner aus Verarbeitung, Handel und Vermarktung bemühen sich ständig den Konsumenten die Vorteile des saisonalen Einkaufs und Konsums aufzuzeigen. Die Vorteile von Frische und Qualität werden verstärkt durch vielseitige Öffentlichkeitsarbeit und verschiedene Werbemaßnahmen wie beispielsweise dem Kochbuch „GemüseLust – Neu entdeckte Leidenschaft“, einer eigenen Direktvermarktungsbroschüre, sowie mit der Homepage www.gemueselust.at und

dem Facebook- Auftritt www.facebook.com/gemueselust verstärkt. Am jährlichen Aktionstag für OÖ Gemüse, den „GemüseLust – Touren“ dreht sich alles um das Thema Gemüse. An diesem Tag stehen ausgewählte Gemüse-Höfe und Wirte für den Verkauf, für Informationen und für Verkostungen zur Verfügung.

Zu den touristischen Sehenswürdigkeiten gehört das Starhemberger Schloss mit zwei angeschlossenen Museen. Die Museen geben Einblick in die Geschichte des alten österreichischen Adelsgeschlechtes und den Werdegang Eferdings als die drittälteste Stadt Österreichs. Weiters sind der Donauradweg von Passau über Wien und der Donausteig touristisch empfohlene Touren durch die Genuss Region Eferdinger Landl Gemüse. Auch die Burgen- und Schlösserrunde führt Großteils auf asphaltierten, wenig befahrenen Nebenstraßen mit einem 6 km langen Anstieg zwischen Seebach und Stroheim. Zusätzlich werden auf der Grobschanze in Hinzenbach internationale Schispringen abgehalten und im TV europaweit übertragen. Gastronomen in der Genuss Region setzen auf die Zubereitung von heimischem Gemüse und kochen das ganze Jahr mit Frischgemüse aus Eferding.

Nutzen für die Landwirtschaft

Durch den Gemüseanbau im Eferdinger Becken wird sichergestellt, dass die kleinbäuerlichen Strukturen der Familienbetriebe erhalten bleiben. Für die Gemüsebetriebe ist die Gemüseproduktion die wichtigste Einkommensquelle. Die meisten Landwirte liefern ihre Produkte an den größten regionalen Abnehmer landwirtschaftlicher Erzeugnisse, die Firma efko in Hinzenbach, gegründet im Jahr 1941 (www.efko.at). Die generationsübergreifenden Erfahrungen im Gemüsebau, naturschonende Anbaumethoden und die Frische durch kurze Transportwege gewährleisten die Qualität des Eferdinger Landl Gemüse. Auch die Direktvermarktung hat im Eferdinger Becken lange Tradition und wird gut angenommen.

Nutzen für den Konsumenten und die Umwelt

Der Konsument hat die Gewissheit 100% heimisches Gemüse mit optimalen Pflanzbedingungen und ohne lange Transportwege beim Produzenten zu kaufen. Das gewährleistet auch eine ressourcenschonende Produktion. Mit regelmäßigem Fruchtwechsel, fortlaufenden Bodenanalysen und einem sorgsamem Umgang mit der Natur schonen die Landwirte zudem die Umwelt und garantieren Gemüse, Obst und Kartoffeln erstklassiger Qualität. Die Gemüseanbaufläche ist mit durchschnittlich 10 ha pro Betrieb eher gering.

Durch gemeinsame Aktivitäten mit dem Regionalentwicklungsverband Eferding bzw. in der Umsetzung von Leader Projekten wird das Wissen um das Eferdinger Landl Gemüse breit

(österreichweit) hinausgetragen und durch Veröffentlichungen auf der Homepage www.gemueselust.at allgemein zur Verfügung gestellt. Hier kann man vor allem auch eine teilweise schon verwirklichte, und in nächsten Schritten auszubauende Wissensdatenbank rund um Eferdinger Landl Gemüse (Studie der Fachhochschule Wels) als wichtigen Fortschritt nennen.

Nutzen für die Region

Die Gemüsebauern schaffen durch den Anbau von Qualitätsgemüse Arbeitsplätze, auch weit über den landwirtschaftlichen Bereich hinaus und sichern damit die Lebensgrundlage vieler Menschen in der Region. Gleichzeitig erhalten sie mit ihrer umfassenden und nachhaltigen Landschaftspflege die alte Kulturlandschaft der Region und fördern in weiterer Folge auch den Tourismus. Die sektorübergreifende Bedeutung von Eferdinger Landl Gemüse findet sich bereits in einigen gemeinsamen Bewerbungen sowie Veranstaltungen mit dem regionalen Tourismusverband, der regionalen Wirtschaft (insbesondere efko), dem, Regionalentwicklungsverband, der heimischen Gastronomie und dergleichen mehr.

6.6. Historische Bindung Eferdinger Landl Gemüse an das Herstellungsgebiet – geschichtliche Entwicklung

In den Aufzeichnungen von Klöstern und Herrschaften aus dem 13. Jahrhundert finden sich bereits erste Hinweise über den traditionellen Gemüseanbau in der Region Eferdinger Landl. Die Aufzeichnungen zeigen die Mengen an Gemüse, die die Bauern an den Grundherren abzuliefern hatten. So war in Aufzeichnungen aus dem 17. Jahrhundert vom Anbau von „Umurken“ (Gurken) sowie „Caruil“ (Karfiol) die Rede und im Jahr 1774 wird der erste Anbau von Kartoffeln erwähnt. Kraut und Kartoffeln waren lange Zeit die vorherrschenden Gemüsesorten und auch Rote Rüben, Kohlrabi, Endivien, Vogerlsalat, Kürbisse und Fisolen waren bereits bekannt. Zudem war der Bezirk Eferding schon bald als Handels- und Handwerkszentrum bekannt. Die Nähe sowie die allgemein verkehrsgünstige Lage des Eferdinger Beckens zu den Städten Linz und Wels bildeten die Grundlage für die rasche Entwicklung des Gemüseanbaus und den Gemüsehandel. Bis ins 20. Jahrhundert wurden große Lieferungen an Gemüse mit Flößen auf verschiedenen Seitenarmen der Donau bis nach Linz, die Hauptstadt des Bundeslandes Oberösterreich transportiert. Marktfahrer brachten ihr Gemüse mit speziellen Schiffen, sogenannte Plätten, flussabwärts nach Linz. Nach dem Markt gingen die Marktfahrer zu Fuß zurück, wobei die Plätten an Schiffe gebunden und von

Pferden wieder stromaufwärts gezogen wurden. Durch die Gründung der Eferdinger Gartenbaugesellschaft von regionalen Gemüsebauern im Jahr 1941 kam es zu einer großflächigen Erweiterung der regionalen Gemüseanbauflächen.

Nach dem 2. Weltkrieg kam es zu einer abermaligen Erweiterung des Gemüseangebots um Chinakohl, Endivien, Sellerie, Spinat und Karotten. Im Jahr 1949 erweiterte die Eferdinger Gartenbaugesellschaft ihre Kompetenzen um die Konservierung von Frischgemüse, die im Jahr 1976 in die Gründung der „efko Frischfrucht und Delikatessen GesmbH“ mündete. Im Jahr 2002 schlossen sich 31 Landwirte zur Erzeugergemeinschaft „Eferdinger Landl Erdäpfel“ zusammen. 2004 haben sich ausgewählte Gemüsebauern,- Händler- und Wirte zusammengeschlossen und den Verein „Eferdinger GemüseLust“ gegründet. Im selben Jahr erfolgte die Registrierung der Bezeichnung „Eferdinger GemüseLust – Das Vergnügen der Vielfalt“ als Wortbildmarke. Zudem wurde Eferding als LEADER Aktionsgruppe (LAG) im europäischen Programm für die Entwicklung des ländlichen Raumes anerkannt. Mit zwölf Mitglieder Gemeinden ist die LAG Gemüse-Lust-Region Eferding als gemeinnütziger Verein unter dem Namen „Regionalentwicklungsverband Eferding (REGEF)“ organisiert.

Heute ist das Eferdinger Landl durch die günstigen Boden-, Wasser- und Klimabedingungen als das Zentrum des oberösterreichischen Gemüseanbaues bekannt. Insgesamt versorgen rund 160 bäuerliche Familienbetriebe ihre Umgebung mit besonders schmackhaftem Eferdinger Landl Gemüse.

7. Kontrolle der Einhaltung der Spezifikation

Für die GENUSS REGION Eferdinger Landl Gemüse kommt ein zweistufiges Kontrollsystem zur Anwendung:

- Eigenkontrolle
- Externe Kontrolle

7.1. Eigenkontrolle

Die Verantwortung liegt beim zertifizierten Betrieb. Die vollständige und lückenlose Dokumentation der Produktion und der Eigenkontrolle liegen in der Verantwortung des Betriebsleiters. Ein funktionierendes, übersichtliches und leicht kontrollierendes internes Kontrollprotokoll vereinfacht die externe Kontrolle, indem die notwendigen Informationen und Daten bereits aufbereitet zur Verfügung gestellt werden.

7.2. Externe Kontrolle

Die „externe Kontrolle“ der Einhaltung der Spezifikation erfolgt durch eine akkreditierte Kontrollstelle. Dadurch soll sowohl die Herkunftssicherung als auch die definierten Qualitätskriterien und der Warenmengenfluss überprüft werden.

Folgende Punkte sind von einer externen Kontrollstelle zu kontrollieren:

- Produktion des Gemüses aus bzw. in der definierten, abgegrenzten GENUSS REGION Eferdinger Landl Gemüse
- Warenflusskontrolle (Input vs. Output)
- Etikettierung und Kennzeichnung der Produkte

Verantwortliche Kontrollstelle

LACON GmbH, Rohrbach / OÖ

Die Einhaltung der Bestimmungen bezüglich der Herkunft der eingesetzten Rohstoffe und den vom Spezifikationsbetreiber darüber hinaus definierten Qualitätsparametern und entsprechenden Plausibilitätskontrollen in Form von Warenflussberechnungen, erfolgt durch die Zertifizierungsstelle LACON GmbH, Rohrbach / OÖ

Die für den Nachweis der Einhaltung der Produktionsbestimmungen erforderlichen Unterlagen und Aufzeichnungen sind von den teilnehmenden Betrieben umfassend und aktuell zu führen und werden im Rahmen der externen Kontrolle eingefordert und überprüft. Das Kontrollverfahren sieht zumindest eine umfassende Betriebskontrolle von 25 % der Mitgliedsbetriebe pro Jahr vor (lt. Vorgabe Genuss Region Österreich).

7.3. Maßnahmen bei Abweichungen

Für Abweichungen, die im Zuge der Kontrolle durch die Zertifizierungsstelle erfasst werden, müssen gemäß den Sanktionsbestimmungen des Kuratoriums der GENUSS REGION ÖSTERREICH folgende Sanktionen vergeben werden:

Sanktionsstufen

Stufe	Beschreibung
S1	Abmahnung oder Nachreichung von Unterlagen
S2	Kostenpflichtige Nachkontrolle
S3	Ausschluss der betreffenden Warenpartie von der Vermarktung unter der Bezeichnung GENUSS REGION ÖSTERREICH durch die Kontrollstelle. Diesbezügliche Meldung (durch die Kontrollstelle) an den regionalen Verein, an das Kuratorium GenussRegion Österreich sowie an GenussRegionen Marketing zur Sperrung in der Datenbank. Gegebenenfalls Verpflichtung zur schriftlichen Information von betroffenen Käufern durch die Kontrollstelle in Absprache mit dem Genuss Regions-Verein. Kostenpflichtige Nachkontrolle.
S4	Auflösung der Zertifizierung durch die Kontrollstelle und Meldung an den regionalen Verein, an das Kuratorium GenussRegion Österreich sowie an GenussRegionen Marketing zur Auflösung der Nutzungsvereinbarung. Ausschluss von Warenpartien von der Vermarktung unter der Bezeichnung GENUSS REGION ÖSTERREICH durch die Kontrollstelle. Verpflichtung zur schriftlichen Information von betroffenen Kunden durch den Produzenten. Untersagung der Zulieferung über eine vom Kuratorium GenussRegion Österreich festgelegten Frist.
Allgemein gilt: Eine Erhöhung der Sanktionsstufen bei Wiederholung von Mängeln oder Verstößen ist möglich.	

8. Etikettierung

Da die Bekanntheit der Dachmarke GENUSS REGION ÖSTERREICH nicht nur den Produzenten hilft und die Dachmarke stärkt, sondern vor allem für die Konsumenten eine Entscheidungshilfe auf der Suche nach regionalen, qualitativ hochwertigen Lebensmitteln darstellt, ist es ein wesentlicher Schritt, die Marke und das Logo verstärkt auf die Produkte aus den Genuss Regionen zu bringen.

Dementsprechend sollte im Produkt-Design von GENUSS REGION ÖSTERREICH Produkten, das GENUSS REGION ÖSTERREICH-Logo aufscheinen um so die Kulinarik und Wertigkeit der Marke und vor allem deren regionale Herkunft, ihre Einzigartigkeit und Qualität widerspiegeln.

Da die Regionalität das wichtigste Unterscheidungsmerkmal der Marke GENUSS REGION ÖSTERREICH ist, sollte diese in jedem Fall auf den GENUSS REGION ÖSTERREICH-Produkten klar erkennbar sein. Auch bei schwierigen Anwendungen (sehr kleine Formate, minimierte Druckbereiche oder Integration in bestehende Designs) soll unbedingt die Regions-Bezeichnung zusammen mit dem GENUSS REGION ÖSTERREICH- Logo verwendet werden.

Weiters ist zu beachten, dass die gesetzlich vorgeschriebenen Bestimmungen der Lebensmittelkennzeichnungsverordnung eingehalten werden. Nur jene Betriebe, deren Produkte (Frisch- und Verarbeitungsprodukte) positiv zertifiziert werden, dürfen diese unter der Marke GENUSS REGION Eferdinger Landl Gemüse ausloben. Zusätzlich muss ein Verweis auf die zuständige Kontrollstelle erfolgen (bspw. herkunftsgesichert durch Kontrollstelle Lacon GmbH). Etiketten dürfen erst nach Freigabe durch den Verein verwendet werden, um eine missbräuchliche Verwendung bzw. nichtkonforme Deklaration zu verhindern. Beim Verein müssen daher auch sämtliche Etiketten aktuell gewartet werden.

9. Weitere Erzeugnisse

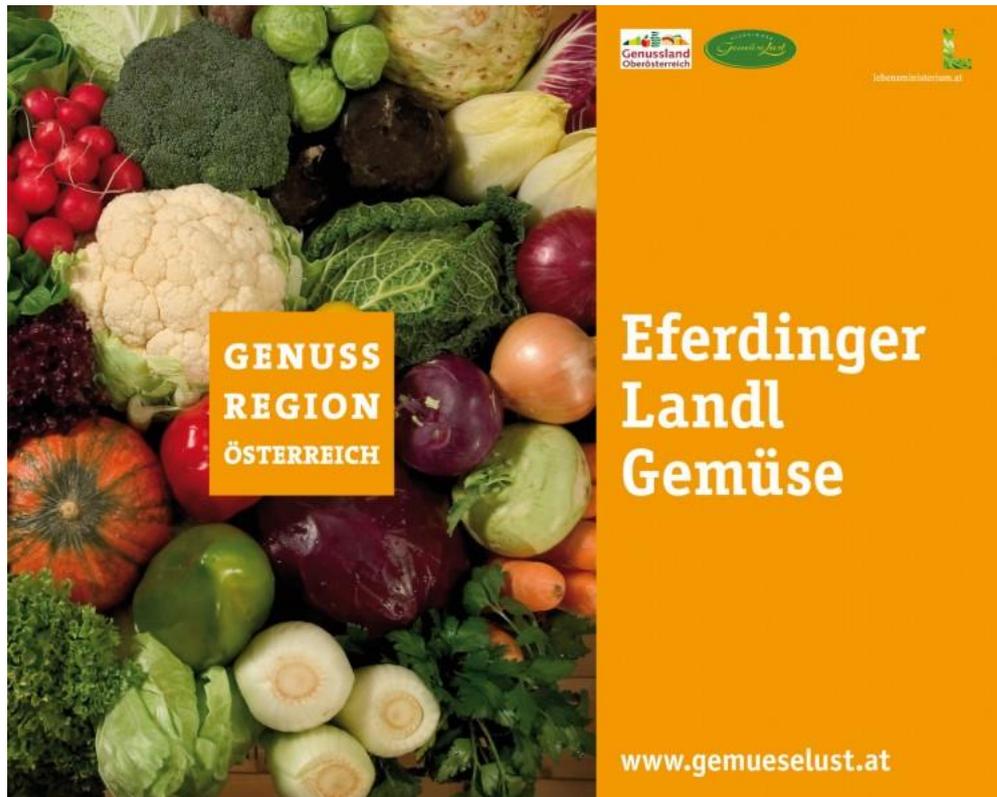
Unter der Marke GENUSS REGION Eferdinger Landl Gemüse werden derzeit aktuell folgende Verarbeitungserzeugnisse aus den definierten Gemüsearten erzeugt:

Derzeit keine!

9.1. Beschreibung und Zutaten der Produkte

<u>Produkt</u>	<u>Beschreibung</u>	<u>Mindestanteil Eferdinger Landl Gemüse (In Prozent)</u>

10. Fotografische Darstellung des Produkts



11. Literaturangabe

SOMMER, E., HÖBAUS, E. (2008) *Eferdinger Landl Gemüse*. published by GENUSS REGION Österreich at: <http://www.genussregion.at/genussregionen/oberoesterreich/eferdinger-landl-gemuese/produkt.html> (15.07.2013)