

V

(Bekanntmachungen)

SONSTIGE RECHTSAKTE

KOMMISSION

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

(2009/C 305/09)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, nach Artikel 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 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

„LÜNEBURGER HEIDEKARTOFFELN“

EG-Nr.: DE-PGI-0005-0614-03.07.2007

G.G.A. (X) G.U. ()

1. Name:

„Lüneburger Heidekartoffeln“

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:

In der Lüneburger Heide erzeugte Speiselagerkartoffeln und Speisefrühhkartoffeln der Handelsklasse „Extra“. Lüneburger Heidekartoffeln haben eine helle, glatte Schale mit flachen Augen und gelbes Fleisch. Sie entsprechen den Kocheigenschaften „vorwiegend festkochend“ (vf) oder „festkochend“ (f) und erfüllen die Qualitätseigenschaften der Handelsklasse „Extra“, es sind also gesunde, ganze, feste und praktisch saubere Kartoffeln, bei langen Sorten gilt eine untere Sortiergrenze von 30 mm, bei runden von 35 mm. Der größte Unterschied zwischen der größten und der kleinsten Knolle innerhalb einer Partie oder Packungseinheit darf nicht mehr als 30 mm betragen.

Insgesamt darf der Anteil nicht qualitätsgerechter Kartoffeln, das sind faule Knollen, Knollen mit fremdem Geruch oder Keimen über 2 mm, mit abnormer Feuchtigkeit, Schwarzbeinigkeit, starker Glasigkeit, Frost- oder Hitzeschäden sowie fremden Bestandteilen (wie Erde oder lose Keimen) nicht mehr als 5 % betragen. Der Anteil an braun-, nass- und trockenfaulen Knollen sowie solchen mit Frost-, Hitze-, oder Salzschiiden ist mit maximal 1 % limitiert. Schorf darf generell 25 % der Knollenoberflache nicht uberschreiten und der Anteil Knollen fremder Sorten ist auf maximal 2 % des Gewichtes der jeweiligen Verpackungseinheit festgelegt.

3.3 Rohstoffe (nur f#ur Verarbeitungserzeugnisse):

—

3.4 Futter (nur f#ur Erzeugnisse tierischen Ursprungs):

—

3.5 Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen m#ussen:

F#ur den Anbau sind die Erzeugung nach den jeweils g#ultigen Fassungen der „Richtlinien der guten fachlichen Praxis der landwirtschaftlichen Bodennutzung“ und die „Orientierung an den aktuellen Empfehlungen der Landwirtschaftskammer Niedersachsen zum Pflanzenbau und Pflanzenschutz“ zwingend erforderlich. Die beiden Richtlinien gehen erheblich #uber den gesetzlichen Standard hinaus. Beispielsweise wird die N-D#ungung (Stickstoff-D#ungung) in dem Gebiet auf 160 kg N/Hektar abz#uglich des pflanzenverf#ugbaren Stickstoffs im Boden begrenzt, um den Geschmack der Kartoffeln nicht negativ zu beeinflussen.

3.6 Besondere Vorschriften f#ur Vorg#ange wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw.:

—

3.7 Besondere Vorschriften f#ur die Etikettierung:

—

4. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets:**

Die Landkreise Celle, Gifhorn, Harburg, L#uchow-Dannenberg, L#uneburg (ausgenommen das n#ordlich der Elbe gelegene Amt Neuhaus), Soltau-Fallingb#ostel und Uelzen sowie die Gemeinde Visselh#ovede aus dem Landkreis Rotenburg (W#umme).

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

5.1 *Besonderheit des geografischen Gebiets:*

Die L#uneburger Heide liegt gro#oklimatisch in einer subatlantischen gem#a#igten Zone mit milden Wintern und k#uhlen Sommern bei ganzj#ahrigem Niederschlag. Dieses Klima schafft optimale Bedingungen f#ur den Kartoffelanbau. Im Gebiet herrschen aufgrund der fr#uheren, jahrhundertelangen #Ubernutzung durch traditionelle Bewirtschaftungsformen, die zur Entstehung von Heidelandschaften f#uhren (intensive Waldnutzung #uber die Regenerationskraft des Waldes hinaus, sodann nach Waldr#uckgang weitere #Ubernutzung durch Plaggenhieb, das hei#t Entfernung des Oberbodens mit Hacke oder Spaten zur Verwendung als Stalleinstreu) waldlose, humusarme und sandige B#oden, auch mit Flugsandbildung, vor. Die Stickstoffmineralisierung der B#oden ist gering.

Der Kartoffelanbau hat in der L#uneburger Heide eine lange Tradition. Die L#uneburger Heide ist seit der zweiten H#alfte des 19. Jahrhunderts eines der bekanntesten und gr#o#ten Kartoffel-Anbauggebiete in Deutschland. Da es sich bei der L#uneburger Heide um ein traditionelles Kartoffelanbaugebiet handelt, liegt bei den Landwirten ein #uber Generationen erworbenes Erfahrungswissen im Kartoffelanbau vor.

Dass es sich hierbei auch heute noch um eine Region mit einer speziellen Kartoffelkultur handelt, zeigen z.B. die Tradition j#ahrlicher Kartoffelfeste in vielen Heideorten, die Wahl einer Heide-Kartoffelk#onigin und auch die Existenz des ersten deutschen Kartoffelhotels im Osten der Heide.

Kartoffeln aus der Lüneburger Heide werden von Selbstvermarktern und vom Handel in erheblichem Umfang mit kennzeichnung der geografischen Herkunft vertrieben; dies geschieht auch außerhalb der Region in ganz Deutschland.

In der örtlichen Gastronomie werden die Erzeugnisse als besonders schmackhafte regionale Spezialität angeboten. Dies geschieht in zahlreichen Zubereitungsarten, u.a. in Form spezieller Heidekartoffelmenüs.

5.2 Besonderheit des Erzeugnisses:

Lüneburger Heidekartoffeln haben in der Region und darüber hinaus eine beachtliche Bekanntheit und einen guten Ruf erlangt.

Traditionell werden in der Lüneburger Heide Sorten mit vorwiegend kochfesten und kochfesten Eigenschaften angebaut. Somit sind ausschließlich diese Sortentypen zu verwenden. Die Kartoffeln sind gebietstypisch hellchalig und gelbfleischig.

Sie gelangen makellos und sauber in die Vermarktung, was beträchtliche Qualitätsmerkmale sind.

Ihr Geschmack ist nicht durch ein hohes Boden-Stickstoffmineralisierungspotenzial beeinflusst.

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 durch das optimale Klima und die optimalen Bodenbedingungen im abgegrenzten geografischen Gebiet begünstigte lange Tradition des Kartoffelanbaus und die damit verbundene besondere Kartoffelkultur in der Lüneburger Heide haben dazu geführt, dass die Kartoffeln aus diesem Gebiet beim Verbraucher ein besonderes Ansehen als regionale Spezialität genießen.

Die humusarmen, sandigen Böden im Gebiet machen es möglich, die hellchaligen Kartoffeln, die typisch für das Gebiet sind, zu erzeugen. Aufgrund der Bodenstruktur sind sie leicht zu roden und gelangen darum makellos und sauber in die Vermarktung, was beträchtliche Qualitätsmerkmale sind. Aufgrund des geringen Stickstoffmineralisierungspotenzials der Böden findet keine Geschmackbeeinflussung durch überhöhte Stickstofffreisetzung statt. Dem Erzeuger ist es vielmehr möglich, durch gezielte, aber verhaltene Stickstoffdüngung eine geschmacklich gute Kartoffel zu erzeugen.

Die hohe Qualität der Produkte und die lange Tradition des Anbaus haben ein hervorragendes Ansehen für die Lüneburger Heidekartoffeln geschaffen.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation:

(Artikel 5 Absatz 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006)

Fundstelle der vollständigen Spezifikation:

Markenblatt Heft 2 vom 13.1.2006, Teil 7, S. 981

(http://publikationen.dpma.de/DPMApublikationen/dld_gd_file.do?id=15)
