

## ANDET

## EUROPA-KOMMISSIONEN

**Offentliggørelse af en ansøgning i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer**

(2013/C 187/12)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 51 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 <sup>(1)</sup>.

## ENHEDSDOKUMENT

## RÅDETS FORORDNING (EF) Nr. 510/2006

om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer <sup>(2)</sup>

»OBST AUS DEM ALTEN LAND«

EF-Nr.: DE-PGI-0005-0877-04.05.2011

BGB ( X ) BOB ( )

1. **Betegnelse**

»Obst aus dem Alten Land«

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Tyskland

3. **Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevareren**

3.1. *Produkttype*

Kategori 1.6 Frugt, grøntsager og korn, også forarbejdet

3.2. *Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1*

Friske kerne- og stenfrugter, dvs. æbler, pærer, kirsebær, blommer og sveskeblommer, er bestemt til indtagelse i frisk tilstand.

Alle nævnte sorter er kendetegnet ved en særlig tynd skræl og en fin balance mellem sukker og syre. Ved god frugtsødme er alle frugtsorter altid let syrlige.

Til produkterne hører følgende æblesorter:

Braeburn: er let sødlig og forfriskende. Det faste og saftige frugtkød er meget rigt på vitamin C.

Delbarestivale: har en sød og frugtig smag. Det hvidlige frugtkød i dette tidlige æble er sprødt og meget saftigt.

<sup>(1)</sup> EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1.

<sup>(2)</sup> EUT L 93 af 31.3.2006, s. 12. Erstattet af forordning (EU) nr. 1151/2012.

Elstar: er forfriskende aromatisk. Frugtkødet, der er hvidt til lysegult, har en meget frugtig smag.

Gala: det faste og saftige frugtkød har en sødlig, frugtig og aromatisk smag. Skrællen er typisk let voksagtig.

Golden Delicious: har en sød og aromatisk smag. Den lysegrønne-gullige skræl med de fine »fregner« gør den uforvekslelig.

Gravensteiner: har en saftig og let aromatisk smag. Frugtkødet er lysegult, og skrællen er gylden/ildrød.

Holsteiner Cox: har en krydret, sød og meget aromatisk smag. Frugtkødet er hvidt til gult og sprødt.

Jonagold: er lige efter høsten sprødt, men bliver senere blødt. Det gule frugtkød er meget sødt og saftigt.

Jonagored: minder om Jonagold, men har overvejende mørkerøde striber. Det gule frugtkød er også sødt og saftigt.

Til produkterne hører følgende pæresorter:

Alexander Lucas: spisepære, sød, saftig, gul frugt.

Bürgermeister: efterårspære med rødlige plamager, saftig, kraftig sødme.

Clapps Liebling: saftig og aromatisk tidlig pære, gul frugt med rød plamage.

Condo: mellemstor efterårspære, smeltende, saftig, sød, god frugtkvalitet.

Williams Christ: mellemstor spisepære, til syltning og til spisebrug, saftig, sød, gyldengul, prikket frugt.

Til produkterne hører følgende kirsebærsorter:

Oktavia: har ikke tendens til at sprække, frugtkødet er sødt, aromatisk og fast.

Regina: sent modnende kirsebær, sødt og aromatisk, fast frugtkød.

Viola: frugt med vidunderlig smag og højt saftindhold.

De blommer og sveskeblommer, der hører til produkterne, er kendetegnet ved en enestående smag med en fin balance mellem sukker og syre. Der er tale om følgende sorter:

Fellenberger: middelgod fasthed, mellemhøjt saftindhold, stenene løsner sig nemt fra frugtkødet, kraftig aromatisk smag med en fin balance mellem sukker og syre.

Ortenauer: temmelig sødt, men med markant syre.

Schönberger Zwetsche: meget stor, saftig og sød sveskeblomme med sten, der nemt løsner sig fra frugtkødet.

Zimmers Frühzwetsche: stor og sød sveskeblomme med særligt aromatisk frugt.

### 3.3. Råvarer (kun for forarbejdede produkter)

—

### 3.4. Foder (kun for produkter af animalsk oprindelse)

—

### 3.5. Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område

Frugtdyrkningen finder sted i det afgrænsede geografiske område.

3.6. *Særlige regler vedrørende udskæring, rivning eller emballering osv.*

—

3.7. *Specifikke mærkningsregler*

—

4. **Præcis afgrænsning af det geografiske område**

Den største del af frugtdyrkningsområdet »Altes Land« ligger i Niedersachsen og Hamburg og afgrænses i den nordlige del af Elben mellem Wehldorf ved Cuxhaven i den vestlige del og Geesthacht i den østlige del. De øvrige afgrænsninger defineres af områderne i nedenstående liste over kommuner med de angivne indskrænkninger:

Jork kommune

Lühe samlingskommune

i samlingskommunen Horneburg medlemskommunerne Nottensdorf og Bliedersdorf samt kommuneområderne nord for jernbanelinjen Cuxhaven-Hamburg

i samlingskommunen Apensen medlemskommunen Apensen

i Stade kommune områderne Schölisch, Götzdorf Bützfleth og Abbenfleeth langs vejen Stader Moor indtil samlingskommunen Himmelpforten

samlingskommunen Himmelpforten

Drochtersen kommune

samlingskommunen Nordkehdingen

i samlingskommunen Hemmoor områderne nord for B73 i medlemskommunerne Hechthausen og Osten

i samlingskommunen Dobrock arealerne øst for hovedvej 73 og nord for Bahnhofstraße (forbinder Oberndorf med Oste og hovedvej 73 i Höhe Wassermühle)

medlemskommunen Cadenberge

i Bülkau kommune arealerne nord for vejen Zollbaum/Landmark-Mühlenweg

i samlingskommunen Sietland medlemskommunen Ihlienworth

i samlingskommunen Hadeln medlemskommunerne Neuenkirchen og Otterndorf

i Cuxhaven kommune arealerne nord for vejen Osterende og øst for vejen Am Kanal

i byen Buxtehude arealerne nord for jernbanelinjen Hamburg-Cuxhaven

i Neu Wulmsdorf kommune arealerne nord for jernbanelinjen Hamburg-Cuxhaven

i Hamburg arealerne syd for Elben og nord for jernbanelinjen Hamburg-Lüneburg

byen Winsen/Luhe

i Winsen kommune arealerne nord for jernbanelinjen Hamburg-Lüneburg

i samlingskommunen Elbmarsch kommunen Drage.

En mindre del af frugtdyrkningsområdet »Altes Land« ligger nord for Elben i Schleswig-Holstein og omfatter:

kommunerne Haseldorf, Haselau, Hetlingen og Seestermühe.

## 5. Tilknytning til det geografiske område

### 5.1. *Det geografiske områdes egenart*

Ansøgningen om registrering som BGB er baseret på frugternes omdømme. Som følge af den lange tradition for frugtdyrkning i denne region og udviklingen af en tynd skræl, en kraftig skrælfarve og en fin balance mellem sukker og syre har frugt fra »Altes Land« et godt omdømme hos forbrugerne, som rækker langt ud over regionens grænser.

Klimaet i »Altes Land« er præget af, at området ligger tæt på Nordsøen. Der er ingen ekstreme temperatursvingninger, og om sommeren er solen ikke så stærk. Klimaet er præget af en vekselvirkning mellem kolde nætter og solrige dage. På grund af Nordsøen er luften saltholdig.

Jordbunden i »Altes Land« er tung og marskagtig.

### 5.2. *Produktets egenart*

Æblerne har en tynd skræl og en særligt fin balance mellem sukker og syre. Det betyder, at de både har sødme og en karakteristisk syrlig smag, som de samme frugtsorter fra andre dyrkningsområder ikke har. Æblerne har en kraftig farve.

Pærerne har en tynd skræl og en særligt fin balance mellem sukker og syre. Det betyder, at de både har sødme og en karakteristisk syrlig smag, som de samme frugtsorter fra andre dyrkningsområder ikke har.

Kirsebærrene har en tynd skræl og en særligt fin balance mellem sukker og syre. Det betyder, at de både har sødme og en karakteristisk syrlig smag, som de samme frugtsorter fra andre dyrkningsområder ikke har.

Blommerne og sveskeblommerne har en tynd skræl og en særligt fin balance mellem sukker og syre. Det betyder, at de både har sødme og en karakteristisk syrlig smag, som de samme frugtsorter fra andre dyrkningsområder ikke har.

### 5.3. *Årsagssammenhængen mellem det geografiske område og produktets kvalitet eller egenskaber (for BOB) eller produktets særlige egenskaber, omdømme eller andre kendetegn (for BGB)*

Det geografiske område, der i det foregående er beskrevet detaljeret, er kendetegnet ved følgende klimatiske og jordbundsspecifikke forhold.

Kirsebærrene er naturligvis fri for larver fra kirsebærfluen, som ikke angriber plantager med tung jordbund.

Fælles for kerne- og stenfrugt fra dette område — æbler, pærer, kirsebær, blommer og sveskeblommer — er, at de om sommeren ikke udsættes for varme, stærke solstråler, og at de følgelig ikke behøver udvikle en tyk skræl som beskyttelse. De kan derimod klare sig med en tynd skræl.

Vekselvirkningen mellem kolde nætter og solrige dage resulterer i en særligt kraftig farve og en særligt fin balance mellem sukker og syre, som er karakteristisk for disse frugter.

Frugtdyrkningen finder sted på små landarealer med en bredde på ca. 16 m, der afgrænses af grøfter. På tværs af disse grøfter løber der hovedgrøfter, som leder vandet fra Elben hen til landarealerne. På den måde anvendes vandet, der altid er til rådighed, af frugtavlere til vanding af frugttræerne og til besprøjtning til frostbeskyttelsesformål. På baggrund af disse særlige geografiske forhold er der i løbet af flere århundreder opstået en faglig viden om, hvordan man dyrker kerne- og stenfrugt optimalt. I 1990'erne kulminerede denne udvikling med fastsættelsen af integreret produktion.

I et særligt uddannelses-, forsøgs- og rådgivningscenter (Esteburg — Obstbauzentrum Jork) uddannes kommende frugtavlere som gartnere med speciale i frugtdyrkning. Sorter, der passer til de lokale forhold, testes, og frugtavlere får detaljeret rådgivning om dyrkning og pleje af de enkelte frugtsorter for at optimere frugtkvaliteten.

»Obstbauversuchsring (OVR)«, en sammenslutning af alle producenter i området, som blev dannet for 75 år siden, var med til at oprette dette center.

Det er netop disse specifikke kvalitetskendetegn, der skaber det gode omdømme, som frugt fra »Altes Land« har hos forbrugerne.

Som følge af den lange tradition for frugtdyrkning i denne region har frugt fra »Altes Land« et godt omdømme hos forbrugerne, som rækker langt ud over regionen. Med hensyn til frugtdyrkningsområdet omfatter begrebet »Altes Land« flodmarsken og højlandet langs Elbens nedre løb. Det kan dokumenteres, at der i mere end 600 år er blevet dyrket frugt i dette område. Dette fremgår af et dokument af 25. maj 1359 fra »Urkundenbuch des Klosters Scharnebeck«, nr. 376 for navnet Heyno Bümgharde, oversat Heino Baumgarten (jf. Carl Röper, Urkunden — Regesten — Nachrichten Über das Alte Land und Horneburg, bind 2, Jork 1986 zur Urkunde 1398). I det 14. århundrede opstod navnene udelukkende på baggrund af ejendom og erhverv, og Heino Baumgarten må således have været ejer af en træhave, som man i dag ville kalde for en frugthave. Salgsmeddelelsen fra 1374 dokumenterer ordret eksistensen af frugtgårde i »Altes Land« (jf. Carl Röper, Urkunden — Regesten — Nachrichten Über das Alte Land und Horneburg, bind 3, Jork 1990 zur Urkunde 1672), ifølge hvilken Johann Cok i 1374 solgte sin gård og frugtård i Bassenfleth til Peter van Berghe. Begge dokumenter giver et billede af, hvordan frugtdyrkning opstod i »Altes Land«, og hvordan dyrkningen har udviklet sig. Der er i den forbindelse tale om det største koncentrerede frugtdyrkningsområde i Nordeuropa.

I Bertelsmann Lexikon (Gütersloh, Berlin, München, Wien 1970 A, bestillingsnr. 8911/087) står der følgende under opslagsordet »Altes Land«: frugtbar, dichtbevölkerte Flussmarsch an der Unterelbe zwischen Hamburg und Stade; Landwirtschaft, Obst- und Gemüseanbau; Hauptort: Jork (frugtbart, tætbeholdet flodmarsk ved Elbens nedre løb mellem Hamburg og Stade; landbrug, dyrkning af frugt og grøntsager; hovedby: Jork). Det kan dokumenteres, at der i mere end 600 år er blevet dyrket frugt i dette område, og der er som nævnt tale om det største koncentrerede frugtdyrkningsområde i Nordeuropa.

#### **Henviſning til offentliggørelsen af varespecifikationen**

(Artikel 5, stk. 7, i forordning (EF) nr. 510/2006 <sup>(3)</sup>)

Markenblatt Heft 14 af 9.4.2010, del 7a-aa/c, s. 5753

<http://register.dpma.de/DPMAregister/geo/detail.pdfdownload/13301>

---

<sup>(3)</sup> Se fodnote 2.