SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Veröffentlichung eines Eintragungsantrags gemäß Artikel 6 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(2012/C 375/09)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates ⁽¹⁾ 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**„CEBOLLA FUENTES DE EBRO“****EG-Nr.: ES-PDO-0005-0817-08.07.2010****g.g.A. () g.U. (X)****1. Name:**

„Cebolla Fuentes de Ebro“

2. Mitgliedstaat oder Drittland:

Spanien

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:

„Cebolla Fuentes de Ebro“ bezeichnet die Zwiebel einer Sorte der Pflanzenart *Allium cepa* L., die von den Sorten „Cebolla Dulce de Fuentes“ und „Cebolla Blanca Gruesa de Fuentes“ abstammt: Es handelt sich um eine einheimische Population, die traditionell in Fuentes del Ebro angebaut wird und die im gemeinsamen Sortenkatalog für Gemüsearten eingetragen ist.

Abhängig vom Entwicklungsstand zum Zeitpunkt der Ernte werden im Rahmen dieser geschützten Ursprungsbezeichnung folgende Handelstypen unterschieden:

- I. Die reife Zwiebel, die geerntet wird, wenn sie sich im Stadium 9 der Skala der Entwicklungsstadien von Zwiebeln gemäß Suso et al. (1992) befindet.
- II. Die Frühzwiebel, die noch während der Wachstumsperiode und somit der Zwiebelbildung geerntet wird (Stadium 7 der Skala der Entwicklungsstadien gemäß Suso et al. (1992) (ITEA, Bd. 88(1): 46-62).

Spezifische Merkmale

— Farbe der Schale: gelblich weiß. Bei der Frühzwiebel ist die Farbe grünlich weiß.

(1) ABl. L 93 vom 31.3.2006, S. 12.

- Farbe des Inneren: weiß
- Organoleptische Eigenschaften: milder Geschmack, geringe Schärfe, innere Schichten sehr zart und saftig, hinterlässt nach dem Verzehr keinen Nachgeschmack im Mund.

Die reifen Zwiebeln und die Frühzwiebeln werden wie folgt angeboten:

- als ganze Zwiebel.
- geschält: ohne die äußeren Schichten.

Die „Cebolla Fuentes de Ebro“ ist ein heimisches land- und ernährungswirtschaftliches Erzeugnis aus Aragonien, das von den Verbrauchern aufgrund des angenehmen Geschmacks, vor allem wegen der Saftigkeit und der geringen Schärfe, der im Unterschied zu anderen Zwiebelsorten keinen schlechten Nachgeschmack im Mund hinterlässt, sehr geschätzt wird.

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:

- Anbau und Ernte

3.6 Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw.:

Die richtige Behandlung und Lagerung der Zwiebeln bis zum Verkaufszeitpunkt tragen erheblich zur Qualität des Endproduktes bei. Dies gilt insbesondere für die Sorte „Dulce de Fuentes“, die durch einen hohen Wassergehalt gekennzeichnet ist, der ihr zwar eine besondere Saftigkeit verleiht, aber auch leicht zu einer Qualitätsverschlechterung während der Verarbeitung und des Transports führen kann, wie es im Buch „Variedades autóctonas de cebollas españolas“ (Einheimische spanische Zwiebelsorten) von Miguel Carravedo und Cristina Mallor ISBN 84-8380-0006-5 und im Artikel von Cristina Mallor in der Zeitschrift *Horticultura* Nr. 205 vom März 2008 beschrieben wird.

Die Anbieter im geografischen Gebiet haben aufgrund der jahrhundertealten Anbautradition die nötige Erfahrung damit, wie sich Transport, Bearbeitung, Verpackung und anschließende Lagerung auf die Zwiebeln dieser Sorte auswirken. Im ersten Drittel des 20. Jahrhunderts bauten die Vorgänger der heutigen Anbieter die Zwiebeln an und verkauften sie anschließend, wobei sie selbst das Zwiebellaub zu „Geflechten“ und „Zöpfen“ flochten und diese in Karren zum Zielort transportierten. Ab den 40er Jahren wurden durch die Nutzung von Eisenbahn- und Straßenverbindungen weiter entfernte Märkte erschlossen; dieser Prozess wurde von vielen der Unternehmen, die zur Gruppe der Antragsteller zählten, in Gang gesetzt. Aufgrund der mit der Handhabung der Zwiebel gesammelten Erfahrungen begann ein Teil dieser Unternehmen ab 1980, erste Einrichtungen zur Lagerung, Verarbeitung und Verpackung der Zwiebeln zu errichten.

Aus diesem Grund muss das Erzeugnis in dem in der g.U. festgelegten Gebiet verpackt werden, da, wie bereits erwähnt, die Zwiebel leicht Schaden nimmt und der Transport die Qualität beeinträchtigen kann. Gleichzeitig kann dadurch während des gesamten Prozesses der Ursprung und die Rückverfolgbarkeit des Erzeugnisses bis zum Endprodukt sichergestellt und die sukzessive Verarbeitung, die zu einem Qualitätsverlust der Zwiebeln mit g.U. führen kann, auf ein Minimum reduziert werden.

Der Verpacker sollte Verfahren anwenden, die es gestatten, die Zwiebeln mit g.U. getrennt von anderen Zwiebeln zu verpacken.

3.7 Besondere Vorschriften für die Etikettierung:

Jede Verpackung muss den Bestimmungen für die Kennzeichnung der Verpackungen gemäß den geltenden Rechtsvorschriften entsprechen und folgende Angaben tragen:

- das Logo der g.U. einschließlich der Bezeichnung „Cebolla Fuentes de Ebro“,
- den Namen oder die Firmenbezeichnung des Verpackers/Versenders,

- die jeweilige Partienummer,
- gegebenenfalls die Angabe „Frühzwiebel“ oder „geschält“,
- ein nummeriertes Kontrolletikett.

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

Das geografische Gebiet der geschützten Ursprungsbezeichnung „Cebolla Fuentes de Ebro“ umfasst die folgenden in der Provinz Zaragoza gelegenen Gemeindebezirke: Fuentes de Ebro, Mediana de Aragón, Osera de Ebro, Pina de Ebro, Quinto und Villafranca de Ebro.

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

5.1 *Besonderheit des geografischen Gebiets:*

Das Anbaugebiet der „Cebolla Fuentes de Ebro“ befindet sich im Zentrum des Ebrotals und weist ein vom Kontinentalklima beeinflusstes Mittelmeerklima auf. Hierbei handelt es sich um das sogenannte „Tertiärbecken des Ebro“, dessen Böden ausgeprägte Auenbodeneigenschaften und einen hohen Kreide- und Kalkgehalt aufweisen.

Kontinentalklima, Wind und Trockenheit sind für dieses Gebiet kennzeichnend. Die Trockenheit spiegelt sich in Jahresniederschlägen von durchschnittlich rund 350 mm mit Maximalwerten zur Tag- und Nachtgleiche und Minimalwerten zum Zeitpunkt der Sommersonnenwende wider; zusammen mit den höheren Temperaturen ergibt sich daraus ein längerer Zeitraum des Wasserstresses (von Juni bis Oktober).

Aufgrund des Kontinentalklimas gibt es große Temperaturunterschiede mit hohen Temperaturen im Sommer und niedrigen Temperaturen im Winter bei einer Jahresisotherme von 13-15 °C. Die niedrigsten Temperaturen können zu bestimmten Zeiten weniger als 5 °C erreichen, wobei die niedrigsten Temperaturen im Dezember und Januar gemessen werden. Die durchschnittliche Höchsttemperatur im Sommer beträgt über 30 °C und die wärmsten Monate, in denen sich absolute Höchsttemperaturen von fast 40 °C messen lassen, sind Juni, Juli und August.

Hinsichtlich der Winde ist besonders der Nordostwind im Anbaugebiet zu erwähnen; hierbei handelt es sich um einen sehr kalten und trockenen Wind, der im Ebrotal aufgrund des Druckunterschiedes zwischen der Kantabrischen See und dem Mittelmeer dann entsteht, wenn sich über dem Mittelmeer ein Sturmtief und über der Kantabrischen See ein Hochdruckgebiet bilden.

Zusammenfassend lässt sich sagen, dass dieses Gebiet durch einen fruchtbaren Boden mit einem hohen Kreide- und Kalkgehalt und hohen pH-Werten sowie durch ein steppenartiges und windiges Mikroklima mit geringem Niederschlag gekennzeichnet ist.

5.2 *Besonderheit des Erzeugnisses:*

Die „Cebolla Fuentes de Ebro“ zählt aufgrund ihrer speziellen Eigenschaften zu den bedeutendsten Gemüsesorten des Gebiets. Der Zwiebelstängel ist dick, die Farbe der Schale ist gelblich weiß und die inneren Schichten sind weiß und von schwammartiger Konsistenz. Was diese Zwiebel aber vor allem kennzeichnet, ist ihre geringe Schärfe; über die Zwiebel wird allgemein gesagt, dass sie „nicht scharf“ sei „und einen leicht süßlichen Geschmack“ habe.

Aus ernährungsphysiologischer Sicht ist es besonders empfehlenswert, dieses Gemüse roh zu genießen, wozu sich die „Cebolla Fuentes de Ebro“ sehr gut eignet, da bei ihr die Nachteile anderer Zwiebelsorten, wie beispielsweise die Schärfe und der manchmal über mehrere Stunden anhaltende Nachgeschmack nach dem Verzehr, derentwegen viele Verbraucher Zwiebeln nicht roh verzehren, nicht auftreten.

Der Ruf dieser Zwiebel als Alternative zur scharfen Zwiebel hat sich in ganz Spanien verbreitet; gleichzeitig wurde auch ihre angenehme Konsistenz und ihr erfrischender Geschmack entdeckt. Laut einer Umfrage des Zentrums für Agrar- und Nahrungsmitteltechnik der Regierung Aragoniens, die in der Fachzeitschrift *Surcos de Aragón* Nr. 66 (2000) veröffentlicht wurde, sind die drei von den Verbrauchern am meisten geschätzten Eigenschaften der „Cebolla Fuentes de Ebro“ ihre geringe Schärfe, ihre Schmackhaftigkeit bei der Verwendung als Zutat in Salaten und die Herkunft aus Aragonien.

Diese Eigenschaften unterscheiden sie von den anderen Zwiebelsorten und führen dazu, dass sie vor allem roh verzehrt wird.

5.3 *Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und der Qualität oder den Merkmalen des Erzeugnisses (im Falle einer g.U.) bzw. einer bestimmten Qualität, dem Ansehen oder sonstigen Eigenschaften des Erzeugnisses (im Falle einer g.g.A.):*

Die Bodeneigenschaften, das trockene und windige Klima, die jahrhundertealten Bewässerungsmöglichkeiten im Anbaugebiet sowie die Anbaumethoden und das für den Anbau der „Cebolla Fuentes de Ebro“ verwendete Pflanzenmaterial sind ausschlaggebend für das Hauptmerkmal dieser Zwiebelsorte, nämlich ihre geringe Schärfe.

Genetisches Material dieser Zwiebel wurde unter anderen Boden- und Klimaverhältnissen als im geografischen Gebiets angepflanzt, wobei festgestellt wurde, dass die Zwiebeln nicht so groß werden und ihre Konsistenz sich verändert und dass insbesondere die für die Zwiebeln typische geringe Schärfe stärker wird (*Informaciones Técnicas* Nr. 110 und Nr. 127, herausgegeben von der Generaldirektion für Agrartechnik der Regierung von Aragonien im Jahr 2002 bzw. 2003).

Die wichtigsten Aspekte, um den Zusammenhang zwischen dem Gebiet und dem Erzeugnis, insbesondere bezüglich der Schärfe, zu erklären, sind einerseits das extrem trockene Klima, das trotz der Möglichkeit, mit Wasser aus dem Ebro zu bewässern, zu bestimmten Zeiten des Anbauzyklus einen gewissen Wasserstress hervorruft, und andererseits die spezielle Bodenbeschaffenheit im geografischen Gebiet, d. h. eine Mischung von Böden, die auf vom Ebro angeschwemmten quartären Materialien entstanden sind, und von kreide- und kalkhaltigen, für das mittlere Ebrobecken typischen Böden. Diese Materialmischung und -entwicklung durch die Sedimentationsdynamik an den Hängen und in der Talsohle brachten eine für den Gemüseanbau geeignete Bodenmischung hervor, auf der dieses Gemüse angebaut wird. Diese Mischung umfasst Lehmböden, Sandlehmböden und Schlufflehmböden nach der USDA-Klassifikation mit einem hohen Kreide- und Kalkgehalt, einem leicht alkalischen pH-Wert und geringem, aber in der gesamten Bodentiefe vorkommendem organischem Material. Daraus ergibt sich eine spezifische Bodenfruchtbarkeit, die durch das reichhaltige Vorhandensein gewisser Makro- und Mikronährstoffe gekennzeichnet ist, deren Verfügbarkeit für die Pflanze von den hohen pH-Werten gesteuert wird. All dies bewirkt das Alleinstellungsmerkmal des Erzeugnisses, nämlich die geringe Schärfe.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation:

http://www.aragon.es/estaticos/GobiernoAragon/Departamentos/AgriculturaGanaderiaMedioAmbiente/AgriculturaGanaderia/Areas/08_Calidad_Agroalimentaria/02_Alimentos_calidad_diferenciada/-CebollaFuentesdeEbro.pdf