

DURCHFÜHRUNGSVERORDNUNG (EU) Nr. 856/2014 DER KOMMISSION**vom 4. August 2014****zur Genehmigung einer geringfügigen Änderung der Spezifikation einer im Register der geschützten Ursprungsbezeichnungen und der geschützten geografischen Angaben eingetragenen Bezeichnung (Lammefjordsgulerod (g. g. A.))**

DIE EUROPÄISCHE KOMMISSION —

gestützt auf den Vertrag über die Arbeitsweise der Europäischen Union,

gestützt auf die Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 21. November 2012 über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel ⁽¹⁾, insbesondere auf Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 2,

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) Gemäß Artikel 53 Absatz 1 Unterabsatz 1 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 hat die Kommission den Antrag Dänemarks auf Genehmigung einer Änderung der Spezifikation der geschützten geografischen Angabe „Lammefjordsgulerod“ geprüft, die mit der Verordnung (EG) Nr. 2400/96 der Kommission ⁽²⁾ in der Fassung der Verordnung (EG) Nr. 564/2002 ⁽³⁾ eingetragen worden ist.
- (2) Zweck des Antrags ist eine Änderung der Spezifikation, mit der die Beschreibung des Erzeugnisses, der Ursprungsnachweis, das Herstellungsverfahren und Sonstiges (die mit der Kontrolle beauftragte Stelle) präzisiert werden.
- (3) Die Kommission hat die Änderung geprüft und hält sie für gerechtfertigt. Da es sich um eine geringfügige Änderung im Sinne von Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 handelt, kann die Kommission sie genehmigen, ohne auf das Verfahren nach den Artikeln 50, 51 und 52 derselben Verordnung zurückzugreifen —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

Artikel 1

Die Spezifikation der geschützten geografischen Angabe „Lammefjordsgulerod“ wird gemäß Anhang I geändert.

Artikel 2

Anhang II enthält die konsolidierte Fassung des Einzigen Dokuments mit den wichtigsten Angaben der Spezifikation.

*Artikel 3*Diese Verordnung tritt am zwanzigsten Tag nach ihrer Veröffentlichung im *Amtsblatt der Europäischen Union* in Kraft.

Diese Verordnung ist in allen ihren Teilen verbindlich und gilt unmittelbar in jedem Mitgliedsstaat.

Brüssel, den 4. August 2014

Für die Kommission
im Namen des Präsidenten
Ferdinando NELLI FEROCI
Mitglied der Kommission

⁽¹⁾ ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

⁽²⁾ ABl. L 327 vom 18.12.1996, S. 11.

⁽³⁾ ABl. L 86 vom 3.4.2002, S. 7.

ANHANG I

Folgende Änderungen der Spezifikation der geschützten geografischen Angabe „Lammefjordsgulerod“ werden genehmigt:

a) Beschreibung des Erzeugnisses

Anstatt: „Die Lammefjord-Möhre hat eine besonders glatte Rinde, ist ausgesprochen knackig und zeigt eine sehr geringe Tendenz zur Graufärbung nach dem Waschen. Die Möhre zeichnet sich durch einen relativ hohen Trockenstoffgehalt sowie einen sehr hohen Karotingehalt aus. Desgleichen liegt der Zuckergehalt relativ hoch.“

muss es heißen: „Die ‚Lammefjordsgulerod‘ hat eine besonders glatte Rinde, ist ausgesprochen knackig und zeigt eine sehr geringe Tendenz zur Graufärbung nach dem Waschen. Die Möhre zeichnet sich durch einen relativ hohen Trockenstoffgehalt sowie einen sehr hohen Karotingehalt aus. Desgleichen liegt der Zuckergehalt relativ hoch.

Die ‚Lammefjordsgulerod‘ muss den Anforderungen der UNECE-Norm (FFV-10) für Möhren der Güteklasse I genügen.“

b) Geografisches Gebiet

Anstatt: „Die Lammefjord-Möhre stammt aus dem eingedeichten Gebiet am Lammefjord, das geografisch durch Ringkanal und Audebo-Deich begrenzt wird. Der Lammefjord befindet sich bei der Landzunge Odsherred auf der Insel Seeland in Dänemark. Der Bereich Svinninge Vejle liegt unter den trockengelegten Teilen des Lammefjords am weitesten landeinwärts. Dieser Bereich wurde vor dem Hauptteil des Lammefjords trockengelegt, da es sich hier ursprünglich um Marschwiesen und Flachwasser handelte. Der Bereich Sidinge Fjord stellt ein ebenfalls eingedeichtes Gebiet am Isefjord dar und liegt etwas nördlich vom Lammefjord. Der Bereich Klintsø bildet das nördlichste Gebiet und war ursprünglich ein Fjord, dessen Ausgang durch natürliche Ablagerungen abgeriegelt worden ist. Auch dieses Gebiet ist von Entwässerungskanälen umgeben.

Die besonderen Erzeugungsbedingungen ergeben sich aus den durch die Eindeichung des Lammefjords gewonnenen Anbauflächen, bei denen es sich um den ehemaligen Meeresboden mit seiner schlickartigen Beschaffenheit handelt, wie dies unter dem Punkt ‚Zusammenhang‘ beschrieben wird.

Der Anbau erfolgt nach den Regeln für die Integrierte Produktion von Freilandgemüse, die der Kontrolle durch das Pflanzenbaudirektorat des Landwirtschaftsministeriums unterliegt.“

muss es heißen: „Die Lammefjord-Region umfasst vier eingedeichte Fjordgebiete in der Großgemeinde Odsherred auf der Insel Seeland:

- den eingedeichten Teil des Lammefjords, der geografisch durch den Ringkanal und den Audebo-damm begrenzt wird;
- den Landstrich Svinninge Vejle, der nach Süden, Westen und Norden durch den Ringkanal und nach Osten durch die Eisenbahnstrecke Svinninge-Hørve begrenzt wird;
- den Sidinge Fjord, der durch den Sidingedamm und einen Landwasserkanal begrenzt wird;
- den Landstrich Klintsø, der durch Entwässerungskanäle begrenzt wird.“

c) Ursprungsnachweis

Anstatt: „Die Lammefjord-Möhren müssen in zugelassenen Waschbetrieben am Lammefjord gewaschen und verpackt werden. Eine der Voraussetzungen für die Zulassung als Waschbetrieb liegt somit darin, dass Kontrollbücher über die Anlieferung der Möhren vom Anbauort geführt werden und eine eindeutige materielle Trennung zwischen Lammefjord-Möhren und etwaigen anderen Möhren gewährleistet ist, die auf gewöhnlichen Sandböden außerhalb der genannten Gebiete angebaut werden. Die IP-Kontrolle durch das Pflanzenbaudirektorat umfasst eine gesonderte Kontrolle dieser Gegebenheiten.“

muss es heißen: „Die ‚Lammefjordsgulerod‘ müssen in zugelassenen Waschbetrieben am Lammefjord gewaschen und verpackt werden, weshalb hier die Herkunftsdocumentation unterhalten wird. Eine der Voraussetzungen für die Zulassung als Waschbetrieb liegt somit darin, dass Kontrollbücher über die Anlieferung der Möhren vom Anbauort geführt werden und eine eindeutige materielle Trennung zwischen ‚Lammefjordsgulerod‘ und etwaigen anderen Möhren gewährleistet ist, die auf gewöhnlichen Sandböden außerhalb der genannten Gebiete angebaut werden.“

d) Herstellungsverfahren

Anstatt: „Die Lammefjord-Möhre wird nach den Regeln für die Integrierte Produktion von Freilandgemüse/Dansk Miljogrent angebaut, die zum Ziel hat, sowohl Ertrag als auch Qualität zu sichern. Beim Pflanzenschutz sind z. B. anbautechnische Maßnahmen und biologische Bekämpfungsmittel, soweit dies möglich ist, gegenüber chemischen Pflanzenschutzmitteln vorzuziehen.

Einige der Hauptbereiche, für die im Rahmen dieser Produktionsweise Leitlinien oder Anforderungen festgelegt werden, sind:

- Anbautechnik
- Düngung
- Bewässerung
- Pflanzenschutz (Warnsystem, Schädlings- und Pilzbekämpfung)
- Ernte, Lagerung und Verpackung
- Betriebsführung und Ausbildung
- Beratung, Dokumentation und Kontrolle.“

muss es heißen: „Beim Anbau der ‚Lammefjordsgulerod‘ muss die Norm GlobalG.A.P. (The Global Partnership for Good Agricultural Practises) für die gute landwirtschaftliche Praxis beachtet werden. Diese Norm umfasst die Dokumentationsanforderungen in Bezug auf das Qualitätsmanagement, das Umweltmanagement, den minimalen Einsatz von Pestiziden, die Rückverfolgbarkeit, die Lebensmittelsicherheit sowie die Bewertung der Risiken im Zusammenhang mit dem Arbeitsumfeld und der Lebensmittelhygiene. Die Verpackungsbetriebe, die die Möhren in der Region des Lammefjords waschen, sortieren und verpacken, müssen ebenfalls die Norm GlobalG.A.P. beachten.“

e) Kontrolleinrichtung

Anstatt: „Name: Plantedirektoratet
Anschrift: Skovbrynet 18, DK-1250 København.“,

muss es heißen: „Name: AgroManagement v/Inge Bodil Jochumsen
Anschrift: Kirketoften 5, 5610 Assens, Tel. 51 24 49 89, Website: www.agromanagement.dk“.

f) Etikettierung

Anstatt: „Zu befolgen sind die vom Pflanzenbaudirektorat erlassenen Etikettierungsbestimmungen:

- 1) Sind die Möhren in einer Verpackung aufgemacht, so sind auf jeder Umverpackung gut lesbar, deutlich sichtbar und unverwischbar folgende Angaben anzubringen:
 - a) Identifizierung des Verpackungsbetriebs und/oder Absenders:
 - Name und Anschrift bzw. eine von der amtlichen Dienststelle erteilte oder anerkannte Marke sowie die Bezeichnung Lammefjordsgulerod (Lammefjord-Möhre)
 - b) Erzeugnisart:
 - Sortenname für die Güteklasse ‚Extra‘ sowie bei von außen nicht sichtbarem Inhalt die Angaben:
 - ‚Bundmöhren‘ oder ‚Möhren‘
 - ‚Frühmöhren‘ oder ‚Spätmöhren‘
 - c) Erzeugnisursprung:
 - Dänemark
 - Lammefjord

- d) Vermarktungsbezogene Angaben:
- Güteklasse
 - Größe, ausgedrückt als
 - Höchst- und Mindestdurchmesser oder -gewicht (sofern eine Größensortierung vorgesehen ist)
 - Anzahl Bunde (bei bundweise aufgemachten Möhren)
- e) Amtliches Kontrollzeichen (fakultativ).

- 2) Werden die Möhren lose verladen (direkte Verladung auf ein offenes oder in ein geschlossenes Transportmittel), so müssen die vorgenannten Angaben in einem den Erzeugnissen mitgegebenen Begleitdokument oder auf einem am Transportmittel sichtbar angebrachten Laufzettel aufgeführt sein.“,

muss es heißen: „Sowohl Fertigpackungen als auch offene Verpackungen sind mit folgenden Angaben zu kennzeichnen:

- a) Name und Anschrift des Verpackungsbetriebs
 - b) Logo ‚Lammefjordens Grøntsagslaug‘
 - c) Güteklasse.“
-

ANHANG II

EINZIGES DOKUMENT — KONSOLIDIERTE FASSUNG

Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates vom 20. März 2006 zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel (*)

„LAMMEFJORDSGULEROD“

EG-Nr.: DK-PGI-0205-01118 — 04.06.2013

g. g. A. (X) **g. U. ()**

1. Name

„Lammefjordsgulerod“

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Dänemark

3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder des Lebensmittels**3.1. Erzeugnisart**

Klasse 1.6. Obst, Gemüse und Getreide, unverarbeitet oder verarbeitet

3.2. Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt

Die „Lammefjordsgulerod“ hat eine besonders glatte Rinde, ist ausgesprochen knackig und zeigt eine sehr geringe Tendenz zur Graufärbung nach dem Waschen. Die Möhre zeichnet sich durch einen relativ hohen Trockenstoffgehalt sowie einen sehr hohen Karotingehalt aus. Desgleichen liegt der Zuckergehalt relativ hoch.

Die „Lammefjordsgulerod“ muss den Anforderungen der UNECE-Norm (FFV-10) für Möhren der Güteklasse I genügen.

Beim Anbau der „Lammefjordsgulerod“ muss die Norm GlobalG.A.P. (The Global Partnership for Good Agricultural Practises) für die gute landwirtschaftliche Praxis beachtet werden.

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

Alle Erzeugungsschritte müssen in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen.

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

Die Möhren dürfen ausschließlich in zugelassenen Waschbetrieben am Lammefjord gewaschen und verpackt werden.

3.7. Besondere Vorschriften für die Etikettierung

- a) Name und Anschrift des Verpackungsbetriebs
- b) Logo „Lammefjordens Grøntsagslaug“
- c) Güteklasse

(*) ABl. L 93 vom 31.3.2006, S. 12. Ersetzt durch die Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 21. November 2012 über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel (ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1).

4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Die Lammefjord-Region umfasst vier eingedeichte Fjordgebiete in der Großgemeinde Odsherred auf der Insel Seeland:

- den eingedeichten Teil des Lammefjords, der geografisch durch den Ringkanal und den Audebodamm begrenzt wird;
- den Landstrich Svinninge Vejle, der nach Süden, Westen und Norden durch den Ringkanal und nach Osten durch die Eisenbahnstrecke Svinninge-Hørve begrenzt wird;
- den Sidinge Fjord, der durch den Sidingedamm und einen Landwasserkanal begrenzt wird;
- den Landstrich Klintsø, der durch Entwässerungskanäle begrenzt wird.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

5.1. Besonderheit des geografischen Gebiets

Bei den Anbauböden am Lammefjord handelt es sich um durch Eindämmung gewonnenen Meeresboden (Fjordboden) mit schlickartiger Beschaffenheit. Als erstes Gebiet in der Lammefjord-Region wurde der Sidinge Fjord trockengelegt (Beginn der Trockenlegung: 1841). Darauf folgte die Trockenlegung des Landstrichs Svinninge Vejle, und im Jahr 1873 begann man mit der Eindeichung des größten Abschnitts, des Lammefjords. Zuletzt wurde der Landstrich Klintsø trockengelegt.

Der Untergrund besteht aus Lehm und Mergel oder Lehm und mit Schlick vermischem Sand. Auf diesem Untergrund liegt eine durch pflanzliche und tierische Stoffe gebildete Schlickschicht von mehreren Metern Dicke. Große Teile des Lammefjords sind nahezu steinfrei, und durch die zahlreichen alten Muschel- und Austernschalen weist der Boden einen natürlich hohen Kalkgehalt auf.

Das Klima am Lammefjord ist für den Anbau von Möhren optimal: milde Winter und kühle Sommer sowie ein gleichmäßig über das ganze Jahr verteilter Niederschlag.

5.2. Besonderheit des Erzeugnisses

Möhren aus der Lammefjord-Region haben eine besonders glatte Oberfläche und behalten ihre Farbe nach dem Waschen und während der Lagerung bei. Die Farbe bleibt erhalten, weil die Sandkörner in den Sandböden abgeschliffen sind und somit weicher und runder als bei gewöhnlichen Sandböden, sodass die Möhren bei der Ernte keine Risse davontragen. Möhren aus der Lammefjord-Region können daher in Kühlräumen aufbewahrt und das ganze Jahr über gehandhabt werden, ohne dass eine Verfärbung der Oberfläche einsetzt.

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 besondere Qualität der „Lammefjordsgulerod“ ergibt sich aus den Anbaubedingungen im ehemaligen Fjordboden. Ihre glatte Oberfläche verdanken die Möhren der schonenden Behandlung, die die besonderen Bodenverhältnisse ermöglichen.

Die Bezeichnung „Lammefjordsgulerod“ ist in Dänemark allgemein bekannt.

Die „Lammefjordsgulerod“ ist einer der Gründe dafür, dass der Lammefjord in der breiten Öffentlichkeit in Dänemark mit Gemüse von hoher Qualität und insbesondere Möhren verknüpft wird. Im Nachschlagewerk *Den store danske Encyklopædi* wird der Lammefjord wie folgt beschrieben: „Der trockengelegte Fjordboden weist eine reichhaltige Pflanzenproduktion auf: Getreide, Saatgut und Gemüse. Der Lammefjord ist für seine Möhren und Kartoffeln bekannt und war dies vor 1980 auch für Blumenzwiebeln und Spargel.“

Der Lammefjord wird oft ausdrücklich genannt, wenn in dänischen und ausländischen Medien über die Erfolge dänischer Restaurants in den letzten Jahren mit Menüs auf der Grundlage von skandinavischen Rohwaren berichtet wird.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation

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

<http://www.foedevarestyrelsen.dk/SiteCollectionDocuments/Foedevarekvalitet/BGB-Lammefjordsgulerodder%20konsolideret.pdf>