

SONSTIGE RECHTSAKTE

KOMMISSION

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

(2007/C 233/10)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, nach Artikel 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates ⁽¹⁾ Einspruch einzulegen. Der Einspruch muss innerhalb von sechs Monaten nach dieser Veröffentlichung bei der Europäischen Kommission eingehen.

ZUSAMMENFASSUNG

VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES**„AJO MORADO DE LAS PEDROÑERAS“****Nr. EG. ES/PGI/005/0228/12.03.2002****g.U. () g.g.A. (X)**

Diese Zusammenfassung informiert über die Hauptbestandteile der Produktspezifikation.

1. *Zuständige Behörde des Mitgliedstaats:*

Name: Subdirección General de Calidad Agroalimentaria y Agricultura Ecológica. Dirección General de Industria Agroalimentaria y Alimentación. Subsecretaría de Agricultura, Pesca y Alimentación del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación

Anschrift: Paseo Infanta Isabel, 1
E-28071 Madrid

Tel.: (34) 913 47 53 94

Fax: (34) 913 47 54 10

E-Mail: sgcaproagro@mapya.es

2. *Vereinigung:*

Name: COOPAMAN S.C.L.

Anschrift: C/ General Borrero, s/n.
E-16660 Las Pedroñeras (Cuenca)

Tel.: (34) 967 16 05 36

Fax: (34) 967 16 07 04

E-Mail: —

Zusammensetzung: Erzeuger/Verarbeiter (X) andere ()

3. *Art des Erzeugnisses:*

Klasse 1.6: Obst, Gemüse und Getreide, unverarbeitet und verarbeitet

(¹) ABl. L 93 vom 31.3.2006, S. 12.

4. Spezifikation:

(Zusammenfassung der Anforderungen nach Art. 4 Abs. 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006)

4.1. Name: „Ajo Morado de Las Pedroñeras“

- 4.2. Beschreibung: Die geschützte geografische Angabe „Ajo Morado de Las Pedroñeras“ bezeichnet Zwiebeln der Art *Allium sativum* L. des heimischen Ökotyps „Morado de Las Pedroñeras“ (der Sorte „Morado de Cuenca“) zur Lieferung in trockenem Zustand an den Verbraucher, lose aufgemacht, der Klassen Extra oder I mit einem Mindestdurchmesser — gemessen an der gehäuteten Knoblauchzwiebel — von 45 mm für die Klasse Extra und von 41 mm für die Klasse I, die maximal ein Jahr zuvor geerntet wurden.

Physikalische Eigenschaften: Die Knoblauchzwiebel des „Ajo Morado de Las Pedroñeras“ ist kugelförmig oder rund und von mittlerer Größe, von einer weißen oder nur wenig eingefärbten geriffelten Außenhaut umgeben. Die Haut, die die einzelnen Zehen umgibt, ist von charakteristischer violetter oder rosa Farbe und ebenfalls geriffelt. Die Zehen sind klein bis mittelgroß, wie ein Croissant geformt und innen gelblich-weiß. Außenliegende Zehen kommen nicht vor.

Chemische Eigenschaften: Der „Ajo Morado de Las Pedroñeras“ weist einen hohen Gehalt an hochgradig flüchtigen organischen Schwefelverbindungen mit niedrigem Molekulargewicht und hoher Reaktivität, ferner einen hohen Gehalt an Schwefel, Jod und Siliziumdioxid von pharmakologisch interessanter Wirkung auf und hat insbesondere einen hohen Gehalt an Allicin, dem hauptsächlich für Geruch und Geschmack des Knoblauchs verantwortlichen Inhaltsstoff.

Organoleptische Eigenschaften: Der „Ajo Morado de Las Pedroñeras“ weist einen starken Geruch auf und ist von pikantem, anregendem Geschmack. Diese Eigenschaften sind beim Aufschneiden der Zehen deutlicher wahrnehmbar, wenn die im vorstehenden Absatz beschriebenen flüchtigen Bestandteile frei werden.

- 4.3. Geografisches Gebiet: Das Erzeugungsgebiet umfasst 225 Ortschaften der Gebiete *La Mancha, Mancha, Mancha Alta, Mancha Baja, Manchuela* und *Centro* in den Provinzen Albacete, Ciudad Real, Cuenca und Toledo der Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha (Autonome Gemeinschaft Kastilien-La Mancha).

Derzeit sind alle Unternehmen, die den „Ajo Morado de Las Pedroñeras“ vermarkten, innerhalb des bezeichneten Erzeugungsgebiets ansässig. Unabhängig hiervon kann die Bearbeitung, Verpackung und Vermarktung des „Ajo Morado de Las Pedroñeras“ von interessierten Unternehmen — unabhängig von ihrem Standort — betrieben werden, sofern diese Unternehmen alle in der Spezifikation festgelegten Voraussetzungen erfüllen und die spezifischen Vorschriften der Aufsichtsbehörde einhalten.

- 4.4. Ursprungsnachweis: Nachfolgend werden die Aspekte genannt, die für den Ursprung des durch die g.g.A. geschützten rosa Knoblauchs bürgen:

Für die Vermehrung werden ausschließlich gesunde Zehen von rosa Knoblauchzwiebeln des Ökotyps „Morado de Las Pedroñeras“ verwendet.

Der Anbau erfolgt im genannten Erzeugungsgebiet auf Flurstücken, die in Registern eingetragen sind, die von der Bescheinigungsstelle überwacht werden.

Bearbeitung und Verpackung erfolgen in zugelassenen Betrieben, die der Aufsicht der Bescheinigungsstelle unterstehen. In den Annahmestellen der Bearbeitungsbetriebe werden die eingelieferten Partien einzeln auf das Vorhandensein aller geforderten Eigenschaften kontrolliert. Die geschützten Knoblauchzwiebeln werden jederzeit getrennt von anderen Ökotypen bearbeitet.

Unter der g.g.A. werden nur Knoblauchzwiebeln verpackt und vermarktet, die alle für den gesamten Prozess vorgeschriebenen Kontrollen durchlaufen haben. Das Erzeugnis wird in Verpackungen mit der geschützten geografischen Angabe aufgemacht, die eine nochmalige Verwendung ausschließen.

4.5. Herstellungsverfahren:

Landwirtschaftliche Verfahren

Von Natur aus ist der Knoblauch eine zweijährige krautige Pflanze, die durch die Vermehrung durch Zwiebeln zu einer — im wirtschaftlichen Sinne — einjährigen Pflanze geworden ist.

Nach der Vorbereitung des Bodens und Ziehen der Pflanzreihen werden zwischen Anfang Dezember und Mitte Januar die Pflanzzeilen gesteckt. Zuvor werden die zur Vermehrung bestimmten Pflanzzeilen von gesunden und gehäuteten Zwiebeln ausgewählt. „Ajo Morado de Las Pedroñeras“ wird großenteils im Bewässerungsanbau kultiviert, nur auf wenigen Anbauflächen wird nicht bewässert.

Der „Ajo Morado de Las Pedroñeras“ wird ab Ende Juni bis Mitte Juli geerntet. Nur in Ausnahmefällen verlängert sich die Erntezeit bis Anfang August. Der durchschnittliche Ernteertrag beträgt 9-10 t/ha, kann aber — abhängig von externen und internen Erzeugungsfaktoren und der Pflege der Pflanzung während der Wachstumsperiode auch bis zu 13 t/ha erreichen.

Die Ernte im Anbaugebiet des „Ajo Morado de Las Pedroñeras“ erfolgt in zwei Schritten: Im ersten Schritt wird mit dem mit geeignetem Ackergerät bestückten Traktor die Furche so umgegraben, dass der Boden leicht und locker ist. Dabei bleiben die Knoblauchzwiebeln am Grund der Furche, die Blätter kommen auf dem Furchenrücken zu liegen. Anschließend werden die Zwiebeln von Hand aufgelesen und in den so genannten „surcos gavilleros“ oder „Garbenfurchen“ so zusammengelegt, dass die Blätter die Zwiebeln bedecken, so dass sie nicht in der Sonne liegen. Diese Arbeit beginnt am frühen Morgen und wird um die Mittagszeit eingestellt.

Anschließend werden die Pflanzen gebündelt. Dabei werden die Bündel so gelegt, dass die Zwiebeln einmal auf die eine und beim nächsten Bündel auf die andere Seite zu liegen kommen, so dass „Garben“ entstehen. Diese Garben werden mit einem besonderen Knoten gebunden, so dass sie kompakt aneinander liegen, wodurch die Handhabung erleichtert wird. Danach werden die Garben zu dem Ort transportiert, an dem die Trocknung erfolgt. Es gibt zwar Maschinen, mit denen die Knoblauchpflanzen ausgerissen, Wurzeln und Blätter abgeschnitten und die Zwiebeln anschließend in Kisten oder Säcke gefüllt werden können, doch werden derartige Maschinen im Anbaugebiet nur vereinzelt eingesetzt, da bei der maschinellen Ernte entstehende Verletzungen den Marktwert der Knoblauchzwiebeln verringern.

Verfahren nach der Ernte — Trocknung und Aufbereitung

Um zu viel Feuchtigkeit im Laub und in den Zwiebeln zu verhindern, werden die Bündel oder Garben zur Trocknung in der Sonne oder an der Luft gestapelt. Anschließend werden Wurzeln und Blätter abgeschnitten und die Zwiebeln bis zur Einlieferung in die Bearbeitungsbetriebe weiter getrocknet.

Bearbeitung, Verpackung und Lagerung

An den Annahmestellen der Bearbeitungsbetriebe wird jede eingelieferte Partie Knoblauchzwiebeln einer Eingangskontrolle unterzogen, bei der geprüft wird, ob die Zwiebeln den gewünschten Trocknungsgrad und alle in den Vermarktungsvorschriften verlangten Eigenschaften aufweisen.

Die angenommenen Partien werden in den Eingangsbunker gefüllt. Das Erzeugnis wird sortiert und abgebürstet, um anhaftende Erdreste, Staub und die äußerste Haut zu lösen. Bei der Nachbehandlung werden verbleibende eingerissene oder lose Hautreste von Hand entfernt, um eine optisch attraktive Aufmachung zu erzielen.

Im Anschluss an die Bearbeitung werden die Knoblauchzwiebeln in die verschiedenen Verpackungen abgefüllt, in denen sie vermarktet werden. Sie dürfen bei Raumtemperatur höchstens bis zum 30. September des Erntejahres gelagert werden.

Ab diesem Zeitpunkt müssen die Knoblauchzwiebeln vorschriftsmäßig in Räumen mit kontrollierter Temperatur (– 2 bis – 4 °C) und Luftfeuchte gelagert werden. Die Behälter oder Kisten werden dabei so angeordnet, dass Gänge und Freiräume bleiben, die eine angemessene Luftzirkulation ermöglichen. Mindestens 10 % des Rauminhalts der Lagerräume müssen zu diesem Zweck frei bleiben.

Die Behälter oder Kisten sind mit einer eindeutigen Kennzeichnung versehen, an der sich das Eingangsdatum zweifelsfrei ablesen lässt. Nach Ablauf von einem Jahr ab dem Erntedatum dürfen eingelagerte Knoblauchzwiebeln nicht mehr unter der g.g.A. „Ajo Morado de Las Pedroñeras“ vermarktet werden.

- 4.6. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet: Der Knoblauch genießt sowohl auf lokaler und regionaler als auch auf nationaler und internationaler Ebene einen hervorragenden Ruf, der durch eine Vielzahl von Faktoren begründet ist, die mit Geschichte, Kultur, Traditionen, Bräuchen, Festen, Gastronomie usw. in unmittelbarem Zusammenhang stehen.

Eine der ersten geschichtlichen Erwähnungen der Wirkung des Knoblauchs findet sich in Band XII des „*Diccionario Geográfico-Estadístico-Histórico de España y sus posesiones de Ultramar*“ (siehe vollständiges Zitat in Anhang V, „Referencias Histórico-culturales“). Dort erwähnt der Jurist, Politiker und Schriftsteller Pascual Madoz Ibáñez (geb. 1805 in Pamplona, gest. 1879 in Genua) unter Hinweis auf die landwirtschaftliche Erzeugung und den Handel in Las Pedroñeras den Knoblauch mit dem Hinweis, dass zu jener Zeit in dem Gebiet Knoblauch angebaut und mit Knoblauch gehandelt wurde, was darauf schließen lässt, dass in der Mitte des 19. Jahrhunderts die Bevölkerung in dem Gebiet bereits für den Anbau von und die Spezialisierung auf Knoblauch bekannt war.

Die Verbreitung dieses Wirtschaftszweigs spiegelt sich in Sitten und Gebräuchen wider, die sich bis heute erhalten haben, wie der „Concurso de Enristrado“, ein Wettbewerb im Binden von Knoblauchzöpfen, Folklore und Festen, Liedern und Erzählungen usw.

Knoblauch findet auch in der typischen Hausmannskost der Region vielfach als unverzichtbares Würzmittel bei der Zubereitung der gängigen Gerichte wie Atascaburras, Caldereta, Moje de Pimientos, Periz en Escabeche, Revueltos, Migas, Gachas usw. Verwendung.

Beim rosafarbenen Knoblauch des Ökotyps „Morado de Las Pedroñeras“ handelt es sich um eine optimal an die Böden und die Besonderheiten der Region La Mancha angepasste Züchtung, der gegen die ungünstigen agroklimatischen Bedingungen des Anbaugebiets besonders beständig ist.

4.7. Kontrollstelle:

Name: Servicios de Inspección y Certificación, S.L. (SIC)

Anschrift: C/ Ciudad nº 13 — 1º
E-45002 Toledo

Tel.: (34) 925 28 51 39

Fax: (34) 925 28 51 39

E-Mail: sic-toledo@sicagro.org

Bei den SIC handelt es sich um eine von der zuständigen Behörde zugelassene Organisation, die der Norm UNE-EN 45011 entspricht.

4.8. Etikettierung: Das Etikett enthält die in den geltenden Vermarktungsvorschriften festgelegten Angaben.

Alle für die Aufmachung des geschützten Erzeugnisses verwendeten Verpackungen tragen obligatorisch deutlich sichtbar das Emblem der g.g.A. und sind mit einem Garantiesiegel sowie mit nummerierten Kontrolletiketten versehen, die von der Aufsichtsbehörde ausgegeben werden und die so angebracht sind, dass eine nochmalige Verwendung ausgeschlossen ist.

Vorgeschriebenes Emblem:

