

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 279/09)

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

„BRUSSELS GRONDWITLOOF“

Nr. EG: BE/PGI/005/0535/24.03.2006

g.U. () gg.A. (X)

Diese Zusammenfassung enthält zu Informationszwecken die wichtigsten Angaben der Produktspezifikation.

1. Zuständige behörde des mitgliedstaats:

Name: Vlaamse Overheid, Departement Landbouw en Visserij, Afdeling Duurzame Landbouwwontwikkeling
Anschrift: Koning Albert II-laan 35, bus 40, B-1030 Brussel
Tel.: (32-2) 552 78 74
Fax: (32-2) 552 78 71
E-Mail: diederik.desmedt@lv.vlaanderen.be

2. Vereinigung:

Name: Brussels Grondwitloof vzw
Anschrift: Bukestraat 16, B-1910 Kampenhout
Tel.: (32-16) 65 59 44
Fax: (32-16) 65 59 44
E-Mail: —
Zusammensetzung: Erzeuger/Verarbeiter (X) Sonstige ()

3. Art des erzeugnisses:

Klasse 1.6: Obst, Gemüse und Getreide

4. Spezifikation:

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

4.1. Name: „Brussels grondwitloof“

4.2. Beschreibung: „Brussels Grondwitloof“ betrifft die Chicoréesprosse, die durch Treiben aus der Wurzel von *Chicorium intybus* L., var. *foliosum* Hegi (Unterart Chicorée) aus der Familie der *Asteraceae* (früher *Compositae*) gewonnen werden. Der Anbau ist dadurch gekennzeichnet, dass nur samenfeste Züchtensorten (Nicht-Hybriden) verwendet werden und das Treiben in Erde und mit Deckerde erfolgt. Dank der Deckerde wächst der Spross in einem ausgewogenen und gepufferten Milieu, was der Festigkeit und der Blattstruktur zugute kommt. Charakteristisch für „Brussels grondwitloof“ sind die Knackigkeit sowie der feste, schlanke, spitz zulaufende Spross, die feine Blattstruktur und ein frisches natürlich glänzendes Blatt (haarlos). Der Geschmack zeichnet sich durch ein ausgewogenes Verhältnis zwischen bitter und süß aus.

⁽¹⁾ ABl. L 93 vom 31.3.2006, S. 12.

- 4.3. *Geografisches Gebiet:* Die Treiberei von „Brussels grondwitloof“ ist auf das folgende Gebiet begrenzt: die gesamte Provinz Flämisch-Brabant; die Region Brüssel-Hauptstadt mit den Ortschaften Neder-Over-Heembeek und Haren und den Gemeinden Anderlecht, Ganshoren, Jette, Evere, Schaarbeek, Sint-Lambrechts-Woluwe und Sint-Pieters-Woluwe; sowie die Gemeinden Sint-Amands, Puurs, Willebroek, Mechelen, Bonheiden, Putte, Heist-op-den-Berg, Hulshout, Herselt und Laakdal in der Provinz Antwerpen und die Gemeinden Geraardsbergen, Ninove, Denderleeuw, Aalst, Lebbeke, Buggenhout, Erpe-Mere, Haaltert, Herzele, Lede, Oosterzele, Sint-Lievens-Houtem und Wetteren in der Provinz Ostflandern.
- 4.4. *Ursprungsnachweis:* Jeder Erzeuger von „Brussels grondwitloof“ muss sich jährlich bei der antragstellenden Vereinigung Brussels grondwitloof vzw registrieren lassen. Dieses Register wird der zuständigen Kontrollstelle übermittelt. Auf allen Packstücken wird ein Etikett mit dem Namen des Erzeugers oder des Betriebs sowie einer Nummer angebracht. Diese Nummer ist Teil eines Nummerierungssystems, das zusammen mit der Erzeugerregistrierung die Rückverfolgbarkeit des Erzeugnisses gewährleistet. An die Stelle der Nummer kann eine andere Kennzeichnung (z. B. Strichcode) treten, sofern sie die Rückverfolgbarkeit mindestens im selben Maße sicherstellt. Zur Gewährleistung der Qualität, Rückverfolgbarkeit und Kontrolle muss das Sortieren, Verpacken und Etikettieren von „Brussels grondwitloof“ im Anbaubetrieb oder an einem anderen Ort, jedoch unter unmittelbarer Aufsicht des Erzeugers oder seines Beauftragten stattfinden. Das Verpacken und/oder Etikettieren durch den (Zwischen)handel ist ausdrücklich ausgeschlossen.

Das Verpacken und Etikettieren im Betrieb oder unter unmittelbarer Aufsicht des Erzeugers oder seines Beauftragten soll dem Nachweis des Ursprungs und der Sicherstellung der Kontrolle dienen. Die Erzeugervereinigung will verhindern, dass Chicorée aus unkontrollierter Herkunft als „Brussels grondwitloof“ verpackt, etikettiert und in Verkehr gebracht wird. Der Absatz von „Brussels grondwitloof“ erfolgt im Wesentlichen über die klassischen Vertriebswege für Obst und Gemüse wie den Groß- und Einzelhandel, Auktionen und andere Absatzgenossenschaften. Schon jetzt gibt es erhebliche Preisunterschiede zwischen „Brussels grondwitloof“ und Chicorée aus Hydrokultur. Das lädt geradezu zum Einsatz unlauterer Mittel und zum Betrug ein. Unter derartigem Betrug leidet das Ansehen von „Brussels grondwitloof“.

Außerdem muss zur Gewährleistung der Qualität die Kette zwischen Ernte und Verpackung kurz sein, da dies letztendlich der Qualität zugute kommt. Viele Handgriffe und Arbeitsgänge gehen zu Lasten der Qualität des Chicorées (in Bodenkultur), eines doch zarten Erzeugnisses, das leicht beschädigt werden kann.

- 4.5. *Herstellungsverfahren:* „Brussels grondwitloof“ ist ein Gemüse, dessen Produktionsprozess zwei Stufen umfasst: den Wurzelanbau und das anschließende Treiben.
- Die Wurzeln wachsen im Sommer im Freiland. Um den Monat Mai wird eigenes oder erworbenes Saatgut von Züchtersorten ausgesät. Eine gute Säemethode und sorgfältige Auslichtung sorgen dafür, dass jede Pflanze den gleichen Wuchsraum erhält und gleichmäßige, mitteldicke Wurzeln gerodet werden. Das ist für das Erzielen einheitlich großer und qualitativ hochwertiger Chicoréesprossen sehr wichtig. Im Herbst, vor den strengen Frösten, werden die Wurzeln gerodet und die Blätter abgeschnitten. Dabei bleiben 2 bis 3 cm des Blattstängels stehen, damit die Endknospe, aus der der Chicoréespross treiben soll, nicht verletzt wird. Beim Wurzelanbau werden so weit als möglich Methoden des integrierten und biologischen Landbaus angewendet.
 - Zum Treiben werden die Wurzeln nebeneinander aufrecht und ein wenig schräg in Gruben oder Treibeete gestellt und mit einer 5 bis 20 cm dicken Schicht krümeliger Erde bedeckt. Dies ist sowohl im Freiland als auch in der Scheune möglich. Ohne Heizung ist der Chicorée in den Gruben im Freiland im zeitigen Frühjahr (März-April) erntebereit. Eine spätere Ernte ist mit Sorten für das sehr späte Treiben und mit Anbautechniken möglich, die dafür sorgen, dass die eingemieteten Wurzeln nicht so bald der Frühlingswärme ausgesetzt sind. Mit Bodenerwärmung (mittels klassischer Chicoréekessel, Zentralheizung, ...) lässt sich die Ernte bis zum gewünschten Termin verschieben. Gleichwohl sind dazu an den Erntetermin angepasste Sorten (früh, mittelfrüh, Winter, mittelspät, spät) auszuwählen. Etwa drei Wochen nach Beginn der Bodenerwärmung wird geerntet. Während des Treibens werden die Gruben mit Abdeckmaterial vor Witterungseinflüssen (u. a. Niederschläge, Wind, Licht und Kälte, ...) geschützt.
 - Nachdem die Sprosse erntebereit sind, wird die gesamte Grube auf einmal abgeerntet, um eine optimale Qualität des Enderzeugnisses zu erzielen. Der Spross wird hierbei von der Wurzel getrennt und anschließend gereinigt.
 - Bei der Ernte werden Wurzeln für die Saatzucht ausgewählt. Die Auswahl der besten Kombinationen von Wurzel und Spross erfolgt auf der Grundlage der in der Produktspezifikation festgelegten Kriterien. Diese Saatzurzeln werden bis zum Auspflanzen im zeitigen Frühjahr gelagert. Nach dem Auspflanzen wachsen aus den Wurzeln Samenstängel, die im August abgeschnitten, gebündelt und zum Nachreifen zu Haufen gesetzt werden. Um geeignetes Saatgut für den nächsten Anbau zu gewinnen, werden die voll ausgereiften Samenräger ausgedroschen, gereinigt und sortiert.

- 4.6. *Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:* Das Zusammenspiel der Faktoren Geschichte, natürliche Bedingungen und Know-how hat zu dem Entstehen des für „Brussels grondwitloof“ typischen Anbaus beigetragen.

„Brussels grondwitloof“ kann auf eine reiche Geschichte und Tradition zurückblicken. Bis zum Anfang des 19. Jahrhunderts bauten Gemüsebauern, sogenannte Boerkozen, innerhalb und außerhalb des heutigen Kleinen Rings von Brüssel — der ehemaligen Stadtmauer — in sumpfigen Gebieten Gemüse an. Die Brüsseler „Boerkozen“ züchteten aus dicken Wurzeln u. a. Kapuzinerbart, und mit der Zeit verlegten sie sich auf die Verbesserung des ersten Sprosses. Der Brüsseler Kapuzinerbart nahm hierdurch automatisch eine Entwicklung in Richtung der heutigen Chicoréesprosse.

Schaarbeek gilt als Wiege der Chicoréeproduktion. Bei der Entwicklung spielten der Botanische Garten und sein Chefgartenbauer Bresiers eine bedeutende Rolle. Um 1870 war der Chicoréeanbau auf Schaarbeek und das benachbarte Evere begrenzt. In den darauf folgenden Jahrzehnten dehnte sich das Anbaugelände auf die angrenzenden Gemeinden aus, während der Anbau in Schaarbeek und Sint-Lambrechts-Woluwe allmählich zurückging. Der junge Chicoréeanbau erfuhr einen starken Aufschwung, und die Treiberei breitete sich weiter auf das in Punkt 4.2 abgegrenzte geografische Gebiet aus.

Die Chicoréerzeuger schlossen sich in „Chicoréeverbänden“ zusammen, um den Absatz und Export zielgerichtet organisieren zu können. Ziel dieser Verbände war der Verkauf von Chicorée auf weiter entfernten Märkten im In- und Ausland. Bereits 1862 wurde Chicorée nach Paris ausgeführt, und ab 1872 kam der regelmäßige Export in Gang. In den folgenden Jahrzehnten stieg Chicorée zum wichtigsten Erzeugnis der belgischen Gemüseausfuhren auf.

Im Oktober 1973 wurde in den Niederlanden erstmals Chicorée aus der Wassertreiberei in Verkehr gebracht. Dies markierte den Beginn des schnellen Aufstiegs der Hydrokultur auf Kosten des in Erde getriebenen Chicorées. 1973 erzeugten in der ehemaligen Provinz Brabant noch etwa 2 400 Betriebe Chicorée in Bodenkultur, und die jährliche Produktion betrug damals etwa 100 000 bis 120 000 Tonnen. Heute hingegen produzieren in der Provinz Flämisch-Brabant noch etwa 330 Betriebe Chicorée in Erde, und die gesamte belgische Produktion dieses Chicorées beträgt noch etwa 12 000 Tonnen.

Was die Bodenbeschaffenheit anbelangt, so herrschen in dem geografischen Gebiet sandig-lehmige Böden sowie leichte Lehmböden vor. Bei der Treiberei von Chicorée eignen sich diese ideal als Deckerde. Sandige Böden führen beim Trocknen rasch zu staubiger Deckerde, die die Chicoréesprosse verunreinigt, während die vorhandenen Quarzkörner Risse in der Außenhaut entstehen lassen, so dass Rotfärbung und Qualitätsverlust auftreten. Schwere Böden lassen sich für eine gute Deckschicht kaum ausreichend fein zerkrümeln und speichern überschüssige Feuchtigkeit zu stark, wodurch schnell deformierte Sprosse und Fäule entstehen.

Die Saatzeit, der Wurzelanbau und die Treiberei von „Brussels grondwitloof“ erfordern ein fundiertes Know-how der Erzeuger, wie in Punkt 4.5 beschrieben. Die Struktur und das Profil des Bodens für die Treiberei müssen sehr hohen Anforderungen genügen. Deshalb muss der Erzeuger auch auf Böden mit einer geeigneten Textur dennoch die notwendigen anbautechnischen Maßnahmen treffen (z. B. Melioration und Düngung, tiefe Bodenbearbeitung, Steuerung der Höhe des Grundwasserspiegels, ...) und damit ein optimales Umfeld für die Treiberei schaffen.

In dem geografischen Gebiet war der Chicoréeanbau nicht nur für die wirtschaftliche, sondern auch für die soziale Entwicklung ein prägender Faktor. Der Anbau von „Brussels grondwitloof“ erfasste viele Facetten des gesellschaftlichen Lebens wie örtliche Chicoréeebälle mit Wahlen zur „Miss Chicorée“, Prozessionen und Umzüge sowie „Chicoréeriesen“, die sich darin einreihen.

- 4.7. *Kontrollstelle:*

Name: Federale Overheidsdienst Economie, K.M.O., Middenstand en Energie — Algemene Directie Controle en Bemiddeling — Tweede Afdeling Gespecialiseerde Diensten, Sectie A — Controles Uitgaven ELGF en Marktordening

Anschrift: WTC III, Simon Bolivarlaan 30, B-1000 Brussel

Tel.: (32-2) 277 71 49

Fax: (32-2) 277 54 53

E-Mail: dirk.demaeseneer@mineco.fgov.be

- 4.8. *Etikettierung:* Das zum Verzehr bestimmte Erzeugnis muss mit Kontrolletiketten mit der Bezeichnung „Brussels grondwitloof“, dem Namen des Erzeugers, der Angabe im Zusammenhang mit der Rückverfolgbarkeit des Erzeugnisses und dem g.g.A.-Logo der EG versehen werden.
-