

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Veröffentlichung eines Änderungsantrags gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(2013/C 293/07)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates ⁽¹⁾ Einspruch gegen den Änderungsantrag einzulegen.

ÄNDERUNGSANTRAG

VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES

zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel ⁽²⁾

ÄNDERUNGSANTRAG GEMÄSS ARTIKEL 9

„LENTEJA PARDINA DE TIERRA DE CAMPOS“

EG-Nr.: ES-PGI-0105-01002-07.06.2012

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

1. Rubrik der Spezifikation, auf die sich die Änderung bezieht

- Name des Erzeugnisses
- Beschreibung
- Geografisches Gebiet
- Ursprungsnachweis
- Herstellungsverfahren
- Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet
- Etikettierung
- Einzelstaatliche Vorschriften
- Sonstiges (zu präzisieren): Kontrollbehörde

2. Art der Änderung

- Änderung des Einzigen Dokuments oder der Zusammenfassung
- Änderung der Spezifikation einer eingetragenen g.U. oder g.g.A., für die weder ein Einziges Dokument noch eine Zusammenfassung veröffentlicht wurde

⁽¹⁾ ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

⁽²⁾ ABl. L 93 vom 31.3.2006, S. 12. Ersetzt durch die Verordnung (EU) Nr. 1151/2012.

- Änderung der Spezifikation, die keine Änderung des veröffentlichten Einzigsten Dokuments erfordert (Artikel 9 Absatz 3 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006)
- Vorübergehende Änderung der Spezifikation aufgrund der Einführung verbindlicher gesundheitspolizeilicher oder pflanzenschutzrechtlicher Maßnahmen durch die Behörden (Artikel 9 Absatz 4 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006).

3. Änderungen

Name des Erzeugnisses: Der Name der g.g.A. wird vereinfacht, indem das Wort „Pardina“ gestrichen wird, so dass der Name „Lenteja de Tierra de Campos“ lautet. Die Linse der Sorte Pardina ist als Einzige unter der Spezifikation der g.g.A. „Lenteja de Tierra de Campos“ geschützt, so dass die Begriffe „Pardina“ und „Tierra de Campos“ denselben Sachverhalt bezeichnen. Angesichts der Tatsache, dass durch eine g.g.A. ein Erzeugnis geschützt wird, das in einer bestimmten Region oder Provinz erzeugt wird, wird es als zutreffender erachtet, den Namen „Tierra de Campos“ der Bezeichnung „Pardina“ vorzuziehen. Durch die Streichung des Sortennamens in der geografischen Angabe wird zudem nach Artikel 3 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 eine Verwechslung mit anderen Linsen der Sorte Pardina vermieden, die außerhalb des geografischen Gebiets der g.g.A. angebaut werden.

Beschreibung: Der Absatz über die chemischen Eigenschaften des Erzeugnisses wird gestrichen.

In der Spezifikation wird der Mindestfettgehalt der Trockenlinsen festgelegt. In der Nachweisstudie selbst wird auf einen Zusammenhang zwischen dem Fettgehalt der Linsen und dem Phosphorgehalt des Bodens hingewiesen. Da der Mindestphosphorgehalt im Absatz „Herstellungsverfahren“ des Erzeugnisses festgelegt ist, ist der Mindestfettgehalt indirekt damit verknüpft. Darüber hinaus ist der Fettgehalt der Linsen wie generell bei Hülsenfrüchten sehr gering und mögliche Unterschiede zwischen den verschiedenen Sorten bringen weder einen zusätzlichen Nutzen noch sind sie ein Qualitätsmerkmal.

Ebenso wird in der Spezifikation der maximale Zuckergehalt der Trockenlinsen festgelegt. In der Nachweisstudie wird belegt, dass der niedrigere Zuckergehalt ein Merkmal der Pardina-Linse, nicht aber des geografischen Gebiets „Tierra de Campos“ ist, da die außerhalb dieses Gebiets angebauten Linsen der Sorte Pardina dieselben Werte aufweisen. Aus diesem Grund ist es nicht sinnvoll, diesen als Merkmal der unter dem Schutz der g.g.A. angebauten Linsen anzugeben.

Es werden die zweckmäßigen Änderungen im Zusammenhang mit der im Absatz „Name des Erzeugnisses“ beschriebenen Änderung vorgenommen.

Geografisches Gebiet: Die Verweise auf die Genehmigung oder Kontrolle durch die Kontrollbehörde werden gestrichen, um nicht zu einer Beschränkung des freien Warenverkehrs beizutragen.

Ursprungsnachweis: Die Verweise auf die Genehmigungen durch die Kontrollbehörde werden gestrichen, um nicht zu einer Beschränkung des freien Warenverkehrs beizutragen.

Herstellungsverfahren: Der Mindestphosphorgehalt des Bodens wird von 100 mg/kg auf 10 mg/kg verringert. Es werden keine genauen Angaben zu den in der Verpackungsindustrie eingesetzten Maschinen gemacht. Die Angaben zu den Verpackungsformaten werden zugunsten der Angabe „unter Einhaltung der geltenden Rechtsvorschriften“ gestrichen. Auch die Verweise auf die Genehmigung oder Kontrolle durch die Kontrollbehörde werden gestrichen, um nicht zu einer Beschränkung des freien Warenverkehrs beizutragen.

Phosphor (P_2O_5) ≥ 10 mg/kg. Nach der Spezifikation ist ein Mindesthalt des Bodens der unter der g.g.A. eingetragenen Flächen von 100 mg/kg erforderlich, der auf einer Analyse von 176 Flurstücken in dem Gebiet beruht. In der Spezifikation wird im Absatz „Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet“ ein durchschnittlicher Phosphorgehalt des Bodens von 151,69 mg/kg, der niedrig und relativ variabel ist, angegeben. Dabei dürfte es sich um einen Fehler bei der Abfassung der ursprünglichen Spezifikation handeln, da nach den wichtigsten Bodenuntersuchungen in Spanien (Urbano Terrón, André Gros-Domínguez Vivancos und López Ritas-López Medina) generell ein Phosphorgehalt des Bodens von 22,90 mg/kg und bei lehmigen Tonböden ein Phosphorgehalt zwischen 41,22 mg/kg und 80,15 mg/kg (die Böden im Gebiet Tierra de Campos sind lehmig) als sehr hoch gilt. Im günstigsten Fall, d. h. bei lehmigen Tonböden, liegt ein sehr hoher Phosphorgehalt unter 100 mg/kg, was den Angaben in der Spezifikation entspricht. Nach den Daten dieser drei Autoren kann bestätigt werden, dass es sich bei dem Phosphorgehalt von 151,69 mg/kg (P_2O_5) um einen sehr hohen Wert handelt.

Anhand der Bodenuntersuchungen von 950 mit Lenteja Pardina de Tierra de Campos eingesäten Flurstücken im Gebiet der g.g.A., die über vier Wirtschaftsjahre durchgeführt wurden, konnte bestätigt werden, dass die von Parzellen mit einem Phosphorgehalt von ≥ 10 mg/kg stammenden Linsen sehr zufriedenstellende organoleptische Eigenschaften des Enderzeugnisses entsprechend den Angaben in der Spezifikation aufwiesen.

Angesichts der vorstehenden Ausführungen kann die Schlussfolgerung gezogen werden, dass bei der Übertragung der Ergebnisse und des Phosphorwerts der Studie ein Fehler unterlaufen ist, da dieser 15,16 mg/kg mit einer typischen Abweichung von $\pm 8,2$ hätte betragen müssen. Diese Zahlenangaben gehen vermutlich auf eine Formulierung in der Nachweisstudie zurück, nach der der durchschnittliche Phosphorgehalt niedrig und relativ variabel, aber in den angrenzenden Gebieten höher ist. Aus den dargelegten Gründen wird ein erforderlicher Mindestphosphorgehalt (P_2O_5) des Bodens von 10 mg/kg als korrekt betrachtet.

Verpackungsindustrie: Die Spezifikation enthält genaue Angaben zu allen für die Reinigung und Verpackung der Linsen eingesetzten Maschinen. Diese Maschinen können sich aufgrund technischer Fortschritte ändern, was Überarbeitungen der Spezifikation nach sich zieht. Deshalb werden die Verweise auf die von der Verpackungsindustrie eingesetzten Kategorien von Maschinen gemäß den Bestimmungen in Artikel 9 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 gestrichen.

Verpackungsformate: In der geltenden Spezifikation ist festgelegt, dass die erzeugten Linsen in Verpackungen zwischen 1 kg und 10 kg verpackt werden, allerdings besteht beim Gastgewerbe und bei Kantinen derzeit ein Bedarf von Verpackungen von 15 kg. Da in Spanien eine Qualitätsnorm für Hülsenfrüchte und für geschälte, abgefüllte und für den Binnenmarkt bestimmte Hülsenfrüchte gilt, nach der Verpackungsformate von bis zu 25 kg zulässig sind, wurde es für angemessener befunden, stets die geltenden Rechtsvorschriften einzuhalten statt konkrete Standardformate anzugeben. Zudem ist das Verpackungsformat kein Aspekt, der die Qualität des Erzeugnisses beeinflusst oder bedingt, so dass es für angemessener angesehen wird, keine Verpackungsgrößen anzugeben.

Zusammenhang: Die quantitativen Angaben zum durchschnittlichen Phosphorgehalt der Böden werden entsprechend den Darlegungen im vorstehenden Absatz gestrichen.

Etikettierung: Die Formulierung dieses Absatzes wird geändert, um ihn an die Gemeinschaftsvorschriften in der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 und der Verordnung (EG) Nr. 1898/2006 anzupassen.

Es werden die zweckmäßigen Änderungen im Zusammenhang mit der im Absatz „Name des Erzeugnisses“ beschriebenen Änderung vorgenommen.

Die Verweise auf die Genehmigung oder Kontrolle durch die Kontrollbehörde werden gestrichen, um nicht zu einer Beschränkung des freien Warenverkehrs beizutragen.

Im Absatz „Etikettierung“ der Spezifikation werden alle Verweise auf die Etikettierung von Erzeugnissen, in denen als Zutat das unter der geografisch geschützten Angabe eingetragene Erzeugnis verwendet wird, gestrichen, da diesbezüglich Leitlinien der Kommission (ABl. C 341 vom 16.12.2010, S. 3) vorliegen und die Kommission empfiehlt, dass die Bestimmungen für die Verwendung eines als g.U. oder g.g.A. eingetragenen Namens bei der Kennzeichnung anderer Lebensmittel grundsätzlich nicht in die Spezifikationen aufzunehmen sind.

Einzelstaatliche Vorschriften: Dieser Absatz wird aktualisiert und das Gesetz über den Weinanbau und Wein sowie das Dekret, in dem die Bearbeitung von Anträgen auf eine Eintragung im Gemeinschaftsregister geregelt wird, werden in diesen aufgenommen.

Kontrollbehörde: Das Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León ist die zuständige Behörde für amtliche Kontrollen in Kastilien und León, die mit der Überprüfung der Einhaltung der Spezifikationen beauftragt ist.

Die für die geschützte geografische Angabe „Lenteja Pardina de Tierra de Campos“ zuständige Kontrollbehörde ist die Vereinigung, die die geplanten Änderungen beantragt.

EINZIGES DOKUMENT

VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES

zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel⁽³⁾

„LENTEJA DE TIERRA DE CAMPOS“

EG-Nr.: ES-PGI-0105-01002-07.06.2012

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

1. Name

„Lenteja de Tierra de Campos“

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Spanien

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

Bei dem durch die geografische Angabe geschützten Erzeugnis handelt es sich um aus der Hülse ausgelösten Samen der zum Verzehr bestimmten Art *Lens culinaris* ssp. *Culinaris*, var. *microsperma*, Gattung *Europaea*. Der Name des Handelstyps lautet *pardina*.

Physische und morphologische Eigenschaften

Die Schale der Linsen ist kastanienfarben oder braun mit schwarzer Punktmusterung und weist gelegentlich eine ebenfalls schwarze Marmorierung auf, die sich auf die gesamte Schale erstrecken kann. Die Farbe der Keimblätter ist gelb. Bis zu 2 % Linsen, die nicht den vorstehenden Merkmalen entsprechen, sind zulässig, sofern sie das allgemeine Aussehen nicht beeinträchtigen. Die Mindestgröße an der engsten Stelle beträgt 3,5 mm, wobei bis zu 4 % der Linsen kleiner sein dürfen.

Organoleptische Eigenschaften

Die Oberfläche weist eine glatte Schale auf, Schale und Albumen (Nährgewebe) sind normalerweise eher weich. Das Albumen weist eine leicht butterartige Konsistenz auf, es ist nur leicht gekörnt und mehlig mit einer geringen Adstringenz.

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

Die Linsen werden ausschließlich in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erzeugt.

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

Das Inverkehrbringen der Linsen als lose Ware mit der geschützten geografischen Angabe ist ausgeschlossen.

3.7 Besondere Vorschriften für die Etikettierung

Die Verpackungen, in denen die Linsen an den Verbraucher verkauft werden, sind mit einem nummerierten Etikett versehen, auf dem obligatorisch das Gemeinschaftszeichen für eine geschützte geografische Angabe und die Bezeichnung „Lenteja de Tierra de Campos“ angegeben sein müssen.

Diese werden in den eingetragenen Abfüllbetrieben so angebracht, dass eine nochmalige Verwendung ausgeschlossen ist.

Das Logo der geschützten geografischen Angabe ist Folgendes:

⁽³⁾ Vgl. Fußnote 2.



4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Das geografische Gebiet des Anbaus (mit einer Fläche von 9 175 km²) erstreckt sich auf einen Teil der vier Provinzen im Nordwesten von Kastilien und Leon (León, Palencia, Valladolid und Zamora):

Das abgegrenzte geografische Gebiet setzt sich auf folgenden Bezirken zusammen:

- Provinz León: Bezirke Esla-Campos und Sahagún;
- Provinz Palencia: Bezirke Campos, Cerrato und Saldaña-Valdavia,
- Provinz Valladolid: Bezirke Centro, Sur und Tierra de Campos;
- Provinz Zamora: Bezirke Benavente y Los Valles, Campos-Pan und Duero Bajo.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

5.1 Besonderheit des geografischen Gebiets

Klima: Das Klima ist trocken bis halbtrocken, die jährliche Niederschlagsmenge beträgt im Mittel 464 mm, die Durchschnittstemperatur liegt zwischen – 9 °C (durchschnittliche Tiefsttemperatur) und 18,6 °C (durchschnittliche Höchsttemperatur). Der kälteste Monat ist der Januar, der heißeste Monat der Juli.

Frostgefahr besteht während fast acht Monaten; Mai und November sind die Monate mit den meisten Niederschlägen.

Diese Eigenschaften sorgen dafür, dass der Boden während des Zeitraums, in dem die Saat in der Regel ausgebracht wird (November), einen Feuchtegehalt aufweist, der für das Auflaufen derselben sowie (im Mai des darauf folgenden Jahres) für die Ausbildung der Körner ausreichend ist. Ferner sorgen diese Eigenschaften dafür, dass die Frucht in den Monaten Juni und Juli rasch und wirksam abreift; in diesen beiden Monaten sind die Temperaturen und die Sonneneinwirkung am günstigsten, da sie mit der Sommersonnenwende zusammenfallen, was einer problemlosen Lagerung ohne Befall mit Pilzen und Bakterien förderlich ist. Die niedrigen Temperaturen während des Winters sorgen ferner dafür, dass Schadorganismen auf natürliche Weise bekämpft werden.

Böden: Die wichtigsten Eigenschaften der Böden im Anbaugebiet sind der hohe Anteil an Tonmineralien, der kennzeichnend für Tierra de Campos ist, der neutrale bzw. alkalische pH-Wert, der geringe Anteil an organischem Material, der normale Gehalt an Kalium und der Gehalt an Phosphor, der niedrig, jedoch höher als in den angrenzenden Gebieten ist. Um ein Erzeugnis zu produzieren, das den erforderlichen organoleptischen Eigenschaften optimal genügt, werden in Bezug auf die Böden Mindestgehalte an organischem Material (geringere Mehligkeit des Erzeugnisses), an Kalium (höhere butterartige Konsistenz und geringere Adstringenz) und an Phosphor (geringere Hartschaligkeit und geringere Adstringenz) festgelegt.

Physische Geografie: Die Topografie ist flach, denn die mittlere Höhe liegt lediglich 750 Meter über dem Meeresspiegel, und das Gelände weist das typische Relief einer Kulturlandschaft ohne große Hindernisse für den Ackerbau auf; gleichwohl sind die Flächen der Erosion ausgesetzt. In Richtung Norden steigt das Gelände leicht an und überschreitet schließlich eine Höhe von 1 000 Metern, während es im Südwesten, im Gebiet des Flusses Valderaduey, auf eine Höhe von 650 Metern abfällt.

5.2 Besonderheit des Erzeugnisses

Das Pflanzenmaterial stammt von den lokalen Ökotypen, die sich über Jahre hinweg an die agrarklimatischen Bedingungen des Gebiets angepasst haben, sowie von Handelssorten, die erworben oder auf der Grundlage der genannten Ökotypen gezüchtet worden sind.

Das verwendete Pflanzenmaterial ist robust, resistent gegen die meisten Schadorganismen, widerstandsfähig gegen Krankheiten sowie gut an die Trockenheit angepasst. Es erbringt einen mittleren Ertrag.

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 Höhe gilt als wichtiger Faktor für die Merkmale des Erzeugnisses, da die im Vergleich zu den angrenzenden Gebieten niedrigere durchschnittliche Höhe des Gebiets (750 m) für eine glattere Schale, eine stärker ausgeprägte butterartige Konsistenz und eine geringere Adstringenz der Linsen sorgt.

Der für die Böden in Bezug auf organisches Material festgelegte Mindestgehalt steht in Zusammenhang mit einer geringeren Mehligkeit des Erzeugnisses, der Gehalt an Kalium ist für eine höhere butterartige Konsistenz und geringere Adstringenz maßgebend und der Gehalt an Phosphor sorgt für eine geringere Hartschaligkeit, geringere Adstringenz und einen höheren Fettgehalt.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation

(Artikel 5 Absatz 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 ⁽⁴⁾)

http://www.itacyl.es/opencms_wf/opencms/informacion_al_ciudadano/calidad_alimentaria/4_condiciones_DOP/index.html

⁽⁴⁾ Vgl. Fußnote 2.