

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

(2017/C 96/08)

Die vorliegende Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012⁽¹⁾ Einspruch gegen den Änderungsantrag einzulegen.

ANTRAG AUF GENEHMIGUNG EINER NICHT GERINGFÜGIGEN ÄNDERUNG DER PRODUKTSPEZIFIKATION EINER GESCHÜTZTEN URSPRUNGSBEZEICHNUNG ODER EINER GESCHÜTZTEN GEOGRAFISCHEN ANGABE

Antrag auf Genehmigung einer Änderung gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 1 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012**„LIMONE INTERDONATO MESSINA“****EU-Nr.: PGI-IT-02139 — 3.5.2016****g.U. () g.g.A. (X)****1. Antragstellende Vereinigung und berechtigtes Interesse**

Società Cooperativa Agricola Limone Interdonato di Sicilia
Via Umberto I, 369
98026 Nizza di Sicilia (ME)
ITALIA

Tel. +39 0942422119

Società Cooperativa Agricola Limone Interdonato Messina Jonica
Via Sant'Antonio, 15
98025 Itala (ME)
ITALIA

Tel. +39 3473632533

Die antragstellende Vereinigungen ist gemäß Artikel 13 Absatz 1 der Verordnung des italienischen Ministeriums für Landwirtschaft, Ernährung und Forstwirtschaft Nr. 12511 vom 14.10.2013 berechtigt, einen Änderungsantrag zu stellen.

2. Mitgliedstaat oder Drittstaat

Italien

3. Rubrik der Produktspezifikation, auf die sich die Änderung bezieht

- Name des Erzeugnisses
- Beschreibung des Erzeugnisses
- Geografisches Gebiet
- Ursprungsnachweis
- Erzeugungsverfahren
- Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet
- Kennzeichnung
- Sonstiges [gesetzliche Änderungen — Kontrollstelle]

⁽¹⁾ ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

4. Art der Änderung(en)

- Gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 als nicht geringfügig geltende Änderung der Produktspezifikation einer eingetragenen g. U. oder g. g. A.
- Gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 als nicht geringfügig geltende Änderung der Produktspezifikation einer eingetragenen g. U. oder g. g. A., für die kein Einziges Dokument (oder etwas Vergleichbares) veröffentlicht wurde.

5. Änderung(en)

Beschreibung des Erzeugnisses

Die folgende Angabe zum Säuregehalt des Safts in Artikel 2 der Produktspezifikation und in Nummer 3.2 des Einziges Dokuments:

„Gesamtsäuregehalt unter 50 g/l“

wird wie folgt geändert:

„Gesamtsäuregehalt unter 82 g/l“

Der zum Zeitpunkt des Antrags auf Eintragung der Angabe angegebene Wert bezieht sich auf die Werte des Safts aus physiologisch vollreifen Früchten.

Auf Grundlage einer kürzlich durchgeführten Studie, die im Rahmen des Programms für die Entwicklung des ländlichen Raums — Region Sizilien 2007-2013, Maßnahme 124 „Zusammenarbeit bei der Entwicklung neuer Produkte, Verfahren und Technologien in der Land- und Ernährungswirtschaft sowie in der Forstwirtschaft, CL.B.I. — CI.TRUS B.USINESS INTELLIGENCE“ finanziert und an einer repräsentativen Stichprobe des Erzeugnisses durchgeführt wurde, das in den beiden letzten Erntejahren (2013/2014 und 2014/2015) unter die Kontrollregelung für geschützte geografische Angaben fiel, konnte festgestellt werden, dass die Werte des Säuregehalts des Safts der „Limone Interdonato Messina“ mit dem Fortschreiten der physiologischen Reife der Frucht auf natürliche Weise abnehmen und nur bei voller Reife der Frucht ab März, d. h. gegen Ende der Erntezeit vom 1. September bis zum 15. April, bei den in der Produktspezifikation angegebenen Werten (unter 50 g/l) liegen.

Im Rahmen der Kontrolle in der Planungsphase wurde festgestellt, dass die für die Erntesaison von September bis Ende Februar angegebenen Werte des Zitronensäuregehalts tatsächlich bei etwa 80 g/l liegen und die Früchte somit nicht im Einklang mit dem Kontrollplan der g.g.A. „Limone Interdonato Messina“ vermarktet werden können. Daher wird beantragt, den in der Produktspezifikation der g.g.A. „Limone Interdonato Messina“ angegebenen Wert für den Säuregehalt anzuheben, da in diesem Parameter nicht berücksichtigt ist, dass sich dieser Wert im Laufe der physiologischen Entwicklung der Frucht ändert.

Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

In Nummer 5 des im *Amtsblatt der Europäischen Union*, Reihe C 74/70 vom 28.3.2009, S. 70, veröffentlichten Einziges Dokuments, nach dem der milde Geschmack des Fruchtfleischs in Verbindung mit dem niedrigen Gehalt an Zitronensäure steht, ist eine Änderung erforderlich. Es wird insbesondere angeführt, dass sich der milde Geschmack der Frucht „Limone Interdonato Messina“ als Eigenschaft des Erzeugnisses nicht verändert, da die in der geltenden Produktspezifikation angeführte „Milde“ der Frucht mit dem Brix-Grad in % (Glukose und Fruktose sowie Zucker gelöst in einer Flüssigkeit) des Safts in Zusammenhang steht und dieser bei der „Limone Interdonato Messina“ im Durchschnitt höher ist als bei anderen sizilianischen Zitruscultivaren (6,2%). Der Text der Produktspezifikation wird nicht geändert.

Die folgenden Absätze der Nummer 5 werden jedoch wie folgt geändert:

„Die wesentlichen Merkmale von ‚Limone Interdonato Messina‘ bestehen in der frühen Reife und damit dem Inverkehrbringen auf dem Markt zu einer Zeit, in der in anderen Zitrusanbaugebieten des Mittelmeerraums noch keine gelben Zitronen erzeugt werden, dem milden Geschmack des Fruchtfleischs, aufgrund des niedrigen Gehalts an Zitronensäure (unter 50 g/l), der außergewöhnlichen Widerstandskraft gegen die Dürrekrankheit (mal secco) sowie dem dünnen, glatten und mit weiten Öldrüsen versehenen Epikarp.“

wird wie folgt geändert:

„Die wesentlichen Merkmale von ‚Limone Interdonato Messina‘ bestehen in der frühen Reife und damit dem Inverkehrbringen auf dem Markt zu einer Zeit, in der in anderen Zitrusanbaugebieten des Mittelmeerraums noch keine gelben Zitronen erzeugt werden, dem milden Geschmack des Fruchtfleischs, der außergewöhnlichen Widerstandskraft gegen die Dürrekrankheit (mal secco) sowie dem dünnen, glatten und mit weiten Öldrüsen versehenen Epikarp.“

„Ihre grundlegenden Merkmale frühe Reife, mildes Fruchtfleisch durch geringen Gehalt an Zitronensäure und dünnes Epikarp sind das Ergebnis des Zusammenwirkens der bodenklimatischen Bedingungen, der Pflanze selbst und der für das Gebiet der g.g.A. typischen Anbauverfahren“.

wird wie folgt geändert:

„Ihre grundlegenden Merkmale frühe Reife, mildes Fruchtfleisch und dünnes Epikarp sind das Ergebnis des Zusammenwirkens der bodenklimatischen Bedingungen, der Pflanze selbst und der für das Gebiet der g.g.A. typischen Anbauverfahren“.

Kennzeichnung

Das Logo der „Limone Interdonato Messina“ wurde korrigiert und das Symbol der Europäischen Union wurde aus der Abbildung entfernt. Das Symbol der Europäischen Union ist Eigentum der Kommission und darf kein Element eines Erzeugnislogos bilden.

Sonstiges

Der Verweis auf Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 wurde aktualisiert.

Die Angaben zu der für die Überprüfung der Produktspezifikation zuständigen Kontrollstelle wurden in die Produktspezifikation aufgenommen.

EINZIGES DOKUMENT

„LIMONE INTERDONATO MESSINA“

EU-Nr.: PGI-IT-02139 — 3.5.2016

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

1. Bezeichnung

„Limone Interdonato Messina“

2. Mitgliedstaat oder Drittstaat

Italien

3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels

3.1. Art des Erzeugnisses

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

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

Die geschützte geografische Bezeichnung „Limone Interdonato Messina“ gilt ausschließlich für den Cultivar „Interdonato“, einen natürlichen Hybrid eines Zedrat- und eines Zitronenklons. Beim Inverkehrbringen muss das Erzeugnis folgende Merkmale aufweisen:

- Frucht: Gewicht: mittel bis hoch, zwischen 80 und 350 g;
- Form: Eiförmig, mit ausgeprägter Spitze und flacher Stielnarbe;
- Epikarp: dünn, relativ glatt, mit großen Öldrüsen;
- Farbe: zu Beginn der Handelsreife dunkelgrün, in gelb übergehend, zum Zeitpunkt der physiologischen Reife gelb mit Ausnahme der dunkelgrünen Enden;
- Fruchtfleisch: von gelber Farbe, mittlerer, zerfließender Konsistenz, wenige oder gar keine Kerne;
- Saft: zitronengelb, Ausbeute mindestens 25 %. Gesamtsäuregehalt unter 82 g/l, Dichte mindestens 6,2 Brix-Grade.
- Handelsklasse: Extra und I.

Die „Limone Interdonato Messina“ g.g.A. wird vom 1. September bis 15. April geerntet.

3.3. Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)

—

3.4. Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen

Die Erzeugungsschritte müssen im Erzeugungsgebiet gemäß Nummer 4 erfolgen. Die Ernte erfolgt im Zeitraum gemäß Nummer 3.2 manuell unter Verwendung von Scheren, um ein Ablösen des Kelchteils zu vermeiden.

3.5. Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Aufschneiden, Reiben, Verpackung usw. des Erzeugnisses mit der eingetragenen Bezeichnung

Die Früchte von „Limone Interdonato Messina“ g.g.A., die nicht unmittelbar nach der Ernte in den Verkehr gebracht werden, dürfen bei niedrigen Temperaturen gelagert werden. Hierfür werden Kühlkammern mit hoher relativer Luftfeuchtigkeit (75-95 %) eingesetzt, damit die Früchte prall bleiben, gleichzeitig wird für eine gute Belüftung gesorgt (die Luft in den Kammern wird innerhalb von 24 Stunden fünfmal ausgetauscht), um das Kohlendioxid und das Ethylen, das sich bei der Atmung der Früchte bildet, zu entfernen. Die Aufbewahrungstemperatur beträgt zwischen 6 und 11 °C. Die Früchte müssen spätestens 30 Tage nach der Ernte verpackt werden.

Die „Limone Interdonato Messina“ g.g.A. wird in Behältern und/oder Kisten aus Holz, Plastik und/oder Karton, in Netzen bis 5 kg und in Kisten aus geschäumtem Material in den Verkehr gebracht. Die Verpackungen, Netze und Kisten müssen so versiegelt sein, dass der Inhalt nicht ohne Beschädigung des Siegels entnommen werden kann. „Limone Interdonato Messina“ kann bei Etikettierung der einzelnen Frucht auch in loser Schüttung angeboten werden.

3.6. Besondere Vorschriften für die Etikettierung des Erzeugnisses mit der eingetragenen Bezeichnung

Das Etikett auf der Verpackung muss Folgendes aufweisen: den Namen g.g.A. „Limone Interdonato Messina“ und das Logo, in größerer Schrift als die anderen Angaben auf dem Etikett; Name, Firmenbezeichnung, Anschrift des Erzeugungs- und/oder Verpackungsbetriebs sowie die Angabe der Handelsklasse (Extra oder I).



Das Logo besteht aus zwei konzentrischen Kreisen; im Inneren des ersten Kreises findet sich auf grünem Hintergrund, der Farbe der unreifen Zitrone, unter dem Schriftzug LIMONE INTERDONATO beidseitig jeweils eine Abbildung einer reifen Frucht. Im Inneren des zweiten Kreises sind auf meerblauem Grund Oberst Interdonato, der Züchter der gleichnamigen Sorte, und der Umriss von Sizilien mit dem Schriftzug MESSINA, der die Bezeichnung g.g.A. ergänzt, wiedergegeben.

4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Das Erzeugungsgebiet der g.g.A. „Limone Interdonato Messina“ umfasst sämtliche nachstehenden Gemeinden der Provinz Messina: Messina, Scaletta Zanclea, Itala, Ali, Ali Terme, Nizza di Sicilia, Roccalumera, Fiumedinisi, Pagliara, Mandanici, Furci Siculo, S.Teresa di Riva, Letojanni, S. Alessio Siculo, Forza D'Agrò, Taormina und Casalvecchio Siculo sowie Giardini Naxos und Savoca.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Das geografische Erzeugungsgebiet von „Limone Interdonato Messina“ g.g.A. besteht aus einem breiten Küstenstreifen zum Ionischen Meer in der Provinz Messina, der sich nach Osten hin gleichmäßig zum Ionischen Meer ausbreitet und alle angrenzenden Gemeinden zwischen Messina und Taormina einbezieht.

Der Kultivar ist in seinen unterschiedlichen Ausprägungen in Höhen zwischen 0 und etwa 400 m. ü. M. zu finden, besonders häufig in der Nähe der fruchtbaren Kiesbetten der zahlreichen Bäche und Becken des Einzugsgebiets.

Die Beschaffenheit des Geländes ist stark geprägt von der Peloritani-Bergkette, die vom Ionischen Meer steil aufsteigt und deren Gipfel sich in Küstennähe befinden, was zu einer starken Unebenheit und Hanglage auch bei relativ geringer Höhe führt. Im Gelände ist ein Neigungswinkel von mehr als 40 % vorherrschend; Ebenen finden sich nur in der Nähe von Bächen und der Küste.

Geologisch gesehen ist der Nordosten Siziliens durch einen Hauptkern aus schieferartigem, phyllithaltigen Granitfels, der durch jüngere Böden bedeckt ist, mit Kalabrien verbunden. Der Hauptkern stammt wahrscheinlich aus dem Kambrium und besteht aus einem Streifen porphyrlhaltigen Granit und Schiefer.

Die Meeressedimente des Nachkambrium umfassen eine dichte Abfolge von Kalkstein, Dolomit, Schiefer und Ton, die darauffolgenden Sedimente aus dem Pliozän bestehen aus einem Gemisch von Basalt, Mergel, Ton sowie einzelnen Steinen aus Sandstein und Sand.

Aus tektonischer Sicht führt diese geologische Struktur insbesondere zum Aufbrechen der Felsen und damit zusammenhängend zum Entstehen von Quellen und stabilen Böden sowie dicken Schwemmlagerungen, durch die sich in den Grundwasserschichten Sickerwasser ansammeln kann.

Diese beiden Aspekte wirken sich günstig auf die Grundwasservorkommen für die Bewässerung aus.

Insgesamt ist die Bodenbeschaffenheit uneinheitlich, vorherrschend sind Schwemmlandböden einerseits und landwirtschaftlich sehr fruchtbare Braunböden andererseits.

Aus hydrologischer Sicht finden sich im gesamten Gebiet zahlreiche Wasserläufe, die aber nur in Ausnahmefällen nach starken Niederschlägen zu größeren Bächen anschwellen; zu erwähnen ist außerdem das Vorhandensein von unterirdischem schwefel-, salz-, brom- und iodhaltigem Wasser, das auch als Thermalwasser genutzt wird. Die Wasserressourcen bestehen also hauptsächlich aus Niederschlägen, Quellen und Grundwasser, das aus den zahlreichen Brunnen gepumpt wird. Was das Klima betrifft, so herrscht in dem Gebiet ein typisches Mittelmeerklima, gekennzeichnet durch milde Winter und Sommer mit langen, heißen Trockenperioden. Der Wind kommt hauptsächlich aus Westen und Nordosten, im Winter treten auch häufig Mistral- und Südwestwinde auf, die besonders stürmisch sein können. Einen großen Einfluss hat auch der Scirocco, ein heißer und feuchter Süd-Südostwind, der auch über längere Zeit anhalten kann.

Aus den obigen Angaben wird deutlich, dass Bodenbeschaffenheit, Gelände, Klima und Umwelt des Erzeugungsbereichs von „Limone Interdonato Messina“ völlig einzigartig und an keinem anderen Ort zu finden sind. Es gibt Belege dafür, dass Interdonato-Zitronenbäume auch an anderen Berghängen der Insel und in Kalabrien vorkommen, diese aber nie dieselben Besonderheiten und geschätzten Merkmale der Sorte aufgewiesen haben, die die Sorte in dem eingegrenzten Gebiet kennzeichnet. Die wesentlichen Merkmale von „Limone Interdonato Messina“ bestehen in der frühen Reife und damit dem Inverkehrbringen auf dem Markt zu einer Zeit, in der in anderen Zitrusanbaugebieten des Mittelmeerraums noch keine gelben Zitronen erzeugt werden, dem milden Geschmack des Fruchtfleischs, der außergewöhnlichen Widerstandskraft gegen die Dürrekrankheit (*mal secco*) sowie dem dünnen, glatten und mit weiten Öldrüsen versehenen Epikarp.

Die beantragte Eintragung von „Limone Interdonato Messina“ g.g.A. hängt mit der Wertschätzung zusammen, die dieses Erzeugnis in seinem Anbaugebiet seit jeher genießt. Schon 1875 hat Oberst Interdonato, ein Held aus dem Umfeld von Garibaldi, diesen speziellen Cultivar ausgewählt, dessen Früchte sich durch ihre frühe Reife, ihre Größe, die längliche, zylindrische Form, den hohen Saftgehalt und die sehr glatte Schale auszeichneten. Seit dieser Zeit wird sie von den Einwohnern des Gebiets geschätzt und anerkannt; sie gaben ihr auch andere Namen wie: „limone speciale“ (besondere Zitrone) oder „fino“ (fein), die auch heute noch im Zusammenhang mit dem Namen „Limone Interdonato“ verwendet werden.

Ihre grundlegenden Merkmale frühe Reife, mildes Fruchtfleisch und dünnes Epikarp sind das Ergebnis des Zusammenwirkens der bodenklimatischen Bedingungen, der Pflanze selbst und der für das Gebiet der g.g.A. typischen Anbauverfahren. Als Anbauverfahren, die für die Besonderheit des Cultivar Interdonato im Gebiet der g.g.A. von großer Bedeutung sind, ist die Düngung mit einem hohen Anteil an organischen Substanzen sowie die Verwendung von Düngemitteln mit langsamer Stickstoffabgabe zu nennen. Da wissenschaftlich erwiesen ist, dass die Stickstoffzufuhr einen starken Einfluss auf die Rauheit des Epikarp hat, fördern die Verwendung organischer Düngemittel und die langsame Abgabe deren allmähliche Aufnahme durch die Pflanze und die Ausweitung der Öldrüsen der Frucht. Weitere besondere Verfahren sind eine Bewässerung, die während der gesamten Wachstums- und Reifephase der Früchte auf die gleichbleibende und ausreichende Wasserversorgung abzielt und die zum erheblichen Teil während der Sommerzeit erfolgt. Daher ist das Vorhandensein von „Limone Interdonato Messina“ im Gebiet der Ionischen Meeresküste der Provinz Messina das Ergebnis einer natürlichen Entwicklung, die auf eine für das Anbaugebiet spezifische Verknüpfung natürlicher und menschlicher Faktoren zurückzuführen ist, die sich in dieser Form anderweitig nicht nachbilden lassen. Als Beleg hierfür sind die Misserfolge aller Versuche zur Ausweitung des Anbaus auf die angrenzenden Gebiete von Catania oder auf die Westseite der tyrrhenischen Meeresküste von Messina zu nennen, wohingegen Beschaffenheit und Ertrag von „Limone Interdonato“ in ihrem ursprünglichen Gebiet ausreichend stabil sind und die Frucht dort ihre besonderen Merkmale aufweist. Außerdem ist die frühe Reife mit Sicherheit auch auf den Zedratklon zurückzuführen, der Bestandteil des Cultivar „Interdonato“ ist. Zusammenfassend lässt sich mit Sicherheit sagen, dass bereits im 19. Jahrhundert „Limone Interdonato“ der Ionischen Küste der Provinz Messina ihr besonderes Aussehen verliehen hat, wie der Beiname „Land der immergrünen Gärten“ bezeugt, und Wirtschaft, Bräuche, gesellschaftliche Struktur, Geschichte, Kultur, Riten und Traditionen geprägt hat.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

(Artikel 6 Absatz 1 Unterabsatz 2 dieser Verordnung)

Die Verwaltungsbehörde hat mit der Veröffentlichung des Antrags auf Änderung der Produktspezifikation der g.g.A. „Limone Interdonato Messina“ in der Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana Nr. 63 vom 16.3.2016 das nationale Einspruchsverfahren eingeleitet. Die konsolidierte Fassung der Produktspezifikation kann unter folgendem Link abgerufen werden:

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

oder:

direkt über die Website des italienischen Ministeriums für Landwirtschaft, Ernährung und Forstwirtschaft (www.politicheagricole.it), dort zunächst rechts oben auf „Prodotti DOP e IGP“ (g.U./g.g.A.-Erzeugnisse) klicken, dann am linken Rand auf „Prodotti DOP IGP e STG“ (g.U./g.g.A./g.t.S.-Produkte) und schließlich auf „Disciplinari di produzione all'esame dell'UE“ (Produktspezifikationen zur Prüfung durch die EU).