

## SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

## EUROPÄISCHE KOMMISSION

**Veröffentlichung einer genehmigten Standardänderung einer Produktspezifikation einer geschützten Ursprungsbezeichnung oder geschützten geografischen Angabe im Sektor Agrarerzeugnisse und Lebensmittel gemäß Artikel 6b Absätze 2 und 3 der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 der Kommission**

(2023/C 243/09)

Diese Mitteilung wird gemäß Artikel 6b Absatz 5 der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 der Kommission <sup>(1)</sup> veröffentlicht.

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG DER PRODUKTSPEZIFIKATION EINER GESCHÜTZTEN URSPRUNGSBEZEICHNUNG ODER EINER GESCHÜTZTEN GEOGRAFISCHEN ANGABE EINES MITGLIEDSTAATS

(Verordnung (EU) Nr. 1151/2012)

„Pomme du Limousin“

EU-Nr.: PDO-FR-0442-AM01 - 14.4.2023

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

1. **Name des Erzeugnisses**

„Pomme du Limousin“

2. **Mitgliedstaat, zu dem das geografische Gebiet gehört**

Frankreich

3. **Behörde des Mitgliedstaats, die die Standardänderung mitteilt**

Ministerium für Landwirtschaft und Nahrungsmittelsouveränität

4. **Beschreibung der genehmigten Änderung(en)**

Geografisches Gebiet

Die Gemeinde Vars-sur-Roseix wird in das geografische Gebiet aufgenommen.

Das Datum der Abgrenzung des geografischen Gebiets und das Datum des amtlichen Gemeindegrenzen, der als Grundlage für die Darstellung der Liste der Gemeinden des geografischen Gebiets dient, werden aktualisiert.

Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

EINZIGES DOKUMENT

„Pomme du Limousin“

EU-Nr.: PDO-FR-0442-AM01 - 14.4.2023

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

1. **Name(n) [der g. U. oder der g. g. A.]**

„Pomme du Limousin“

<sup>(1)</sup> ABl. L 179 vom 19.6.2014, S. 17.

## 2. Mitgliedstaat oder Drittland

Frankreich

## 3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels

### 3.1. Art des Erzeugnisses [gemäß Anhang XI]

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

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

Der „Pomme du Limousin“ ist ein frischer Apfel mit folgenden Merkmalen:

- leicht längliche Form; Blütenrest und Kelchgrube sind deutlich zu erkennen,
- Mindestgröße von 65 mm oder Mindestgewicht von 115 g,
- weißes und festes Fruchtfleisch, knackige, saftige und nicht mehlig Textur,
- ausgewogen süß-saures Aroma.

Die Äpfel gehen auf die Sorte „Golden Delicious“ oder eine ihrer als g. U. zugelassenen Mutanten zurück (Standardmerkmale und Merkmale, die denen der Sorte „Golden Delicious“ nahe kommen), mit Ausnahme der Sorte „Cala golden“.

Der „Pomme du Limousin“ weist eine Brechzahl von mindestens 12,5 % Brix, eine Festigkeit von mindestens 5 kg/cm<sup>2</sup> und einen Säuregehalt von mindestens 3,7 g Apfelsäure/Liter auf.

Der Apfel entspricht den Güteklassen „Extra“ und „I“ gemäß den europäischen Rechtsvorschriften bzw. nur aufgrund seiner Berostung der Güteklasse „II“.

Der „Pomme du Limousin“ ist von weiß-grüner bis gelber Färbung; eine Seite kann rosa gefärbt sein.

### 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

Alle Erzeugungsschritte erfolgen in dem abgegrenzten geografischen Gebiet.

### 3.5. Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen

Nach der Ernte sind die Äpfel unbedingt kühl aufzubewahren, damit sie ihre Festigkeit, Textur und Saftigkeit behalten.

Die Lagerbetriebe im geografischen Gebiet verfügen über eine besondere Sachkunde:

- sie beherrschen ihr Lagerkonzept, das sie anhand der an den Früchten bei der Ernte durchgeführten Analysen erstellen, und koordinieren die Obstanlieferungen durch die Erzeuger,
- sie optimieren die Methode und die Zeit zum Füllen der Lagerzellen,
- sie kontrollieren den Sauerstoffgehalt, sobald die Früchte gekühlt sind, sowie die Stabilität der Temperatur und des Sauerstoff- und Kohlendioxidgehalts während des gesamten Wirtschaftsjahres.

Die Äpfel werden in Verpackungen abgepackt, mit denen sich die Merkmale und die Qualität der Früchte erhalten lassen.

Das Verpacken in Gebinden von mehr als 20 kg sowie in Plastik- oder Papiertüten ist damit verboten.

Nach einem in Abhängigkeit von der Färbung der Äpfel festgelegten Datum, das zwischen dem 1. Juni und dem 1. August des Jahres nach der Ernte liegt, dürfen die Äpfel nicht mehr mit der g. U. „Pomme du Limousin“ in Verkehr gebracht werden.

Die Äpfel müssen im geografischen Gebiet der Ursprungsbezeichnung „Pomme du Limousin“ abgepackt werden. Dabei wird Folgendes berücksichtigt:

- die Sachkunde der Abpackstellen im Bereich der Handhabung der gelagerten Früchte (Überwachung der Lagerzellen, Kontrollen an den Früchten während der Lagerzeit),
- die Anfälligkeit der Früchte und ihre Stoß- und Druckempfindlichkeit,
- die speziellen Abpackanlagen, die es ermöglichen, Einwirkungen zu begrenzen und die Qualität der Früchte zu bewahren,
- die notwendige Rückverfolgbarkeit der Früchte. Dadurch, dass die Früchte nicht lose versandt werden und einzeln etikettiert sind, kann der Verbraucher das Erzeugnis zweifelsfrei erkennen und wird ein Mischen mit Früchten anderer Herkunft verhindert.

### 3.6. Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen

Jeder Apfel wird mit einem Aufkleber mit folgenden Angaben versehen:

- dem EU-Zeichen für g. U.;
- dem Namen der Ursprungsbezeichnung „Pomme du Limousin“ in einer Schriftgröße, die mindestens halb so groß ist wie die der größten Buchstaben auf dem Aufkleber mit Ausnahme der Buchstaben des EU-Zeichens für g. U.

Diese Verpflichtung zur Einzeletikettierung der Äpfel gilt jedoch nicht für abgepackte Früchte.

Über die gemäß der Verordnung vorgeschriebenen Hinweise hinaus enthält das Etikett der Verpackungseinheiten auf der Seite, auf der die in der Vermarktungsnorm vorgesehenen Angaben zusammengefasst sind, den Namen der Ursprungsbezeichnung „Pomme du Limousin“ in einer Schriftgröße, die mindestens halb so groß ist wie die der größten Buchstaben auf dem Etikett.

Nicht nur auf den Etiketten, sondern auch auf allen Begleitdokumenten und Rechnungen stehen die Ursprungsbezeichnung „Pomme du Limousin“ und die Angabe „appellation d'origine protégée“ (geschützte Ursprungsbezeichnung) oder „AOP“ (g. U.).

## 4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Gemeinden des Departements Corrèze:

Allasac, Arnac-Pompadour, Beyssac, Beyssenac, Chabignac, Chameyrat, Concèze, Condat-sur-Ganaveix, Donzenac, Espartignac, Estivaux, Juillac, Lagraulière, Lascaux, Lubersac, Montgibaud, Objat, Orgnac-sur-Vézère, Perpezac-le-Noir, Sadroc, Saint-Aulaire, Saint-Bonnet-l'Enfantier, Sainte-Féréole, Saint-Germain-les-Vergnes, Saint-Julien-le-Vendômois, Saint-Martin-Sepert, Saint-Pardoux-Corbier, Saint-Pardoux-l'Ortigier, Saint-Solve, Saint-Sornin-Lavolps, Saint-Ybard, Salon-la-Tour, Ségur-le-Château, Seilhac, Troche, Uzerche, Vars-sur-Roseix, Vigeois, Vignols, Voutezac.

Gemeinden des Departements Creuse:

Bénévent-l'Abbaye, Chauchet (Le), Grand-Bourg (Le), Marsac, Montboucher, Nouzerolles, Sardent, Saint-Agnant-de-Versillat, Sainte-Feyre, Saint-Germain-Beaupré, Saint-Julien-le-Châtel, Saint-Pierre-Chérignat.

Gemeinden des Departements Dordogne:

Angoisse, Anliac, Clermont-d'Excideuil, Dussac, Excideuil, Firbeix, Génis, Jumilhac-le-Grand, Lanouaille, Payzac, Saint-Cyr-les-Champagnes, Saint-Médard-d'Excideuil, Saint-Mesmin, Saint-Paul-la-Roche, Saint-Pierre-de-Frugie, Saint-Priest-les-Fougères, Salagnac, Sarlande, Sarrazac, Savignac-Lédrier.

Gemeinden des Departements Haut-Vienne:

Boisseuil, Bussière-Galant, Chalard (Le), Champnétery, Château-Chervix, Cognac-la-Forêt, Coussac-Bonneval, Geneytouse (La), Glandon, Glanges, Janailhac, Ladjac-le-Long, Linards, Meyze (La), Nieul, Oradour-sur-Vayres, Pensol, Roche-l'Abeille (La), Rozières-Saint-Georges, Sainte-Anne-Saint-Priest, Saint-Hilaire-la-Treille, Saint-Jean-Ligoure, Saint-Laurent-les-Églises, Saint-Léonard-de-Noblat, Saint-Mathieu, Saint-Méard, Saint-Paul, Saint-Yrieix-la-Perche, Vicq-sur-Breuilh.

## 5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Die pädogenetische Evolution des metamorphen oder granitischen Muttergesteins hat im Anbaugebiet einen kristallinen Untergrund hervorgebracht, der Jungschutt- und Kolluvialböden oder Überreste alter Alluvialböden umfasst.

Die Böden sind gleichzeitig leicht und tief und können gut Wasser speichern.

Im Anbaugebiet herrscht ein feuchtes Meeresklima mit ziemlich ausgiebigen, aber nicht übermäßigen Niederschlägen (jährliche mittlere Niederschlagsmenge unter 1 300 mm) und nicht zu Extremen neigenden Temperaturen (Durchschnittstemperatur über 9 °C).

Ein weiterer Faktor ist die Höhe: Die Obstbaumanlagen liegen auf Hochebenen auf gut durchlüfteten Kuppen in einer Höhe von allgemein zwischen 350 und 450 Metern.

Das Limousin ist ein ausgeprägtes Obstanbaugebiet. Der Anbau der Sorte „Golden Delicious“ geht bis auf die 1950er-Jahre zurück und wird unaufhörlich ausgeweitet. Der Apfelanbau ergänzt die landwirtschaftliche Tätigkeit der Viehzucht und beruht auf traditionellen Anbautechniken wie dem angemessenen Bewässern und dem Pflücken von Hand.

Zudem existiert ein lokales Know-how im Bereich der Lagerung. Nach der Ernte werden die Äpfel unter kontrollierter Atmosphäre in eigens dafür bestimmten Lagerzellen gelagert, die jedes Jahr anhand bestimmter technischer und Instandhaltungsparameter festgelegt werden (Dichtheit, Größe, Anzahl der Betriebsstunden usw.). Eine regelmäßige Kontrolle ermöglicht die einwandfreie Lagerung der Partien bis zu ihrer Auslagerung.

Der „Pomme du Limousin“ zeichnet sich durch einen hervorragenden Geschmack und sein Äußeres aus; die leicht längliche Form, die Farbe, die Festigkeit des Fruchtfleisches, die Saftigkeit, das ausgewogene süß-saure Aroma und die sehr gute Lagerfähigkeit ermöglichen, dass er bis zum 1. August auf dem Markt angeboten werden kann.

Die natürlichen Gegebenheiten und die traditionellen Baumpflegetechniken eignen sich gut für den Anbau von Apfelbäumen der Sorte „Golden Delicious“ und haben dazu geführt, dass die ursprünglichen Eigenschaften des „Pomme du Limousin“ erhalten geblieben sind.

Mit zunehmender Höhe ist zwar die Sonneneinstrahlung stärker als in der Ebene, aber die höchsten Temperaturen sind gemäßigt. Der Wechsel zwischen kalten Nächten und warmen und sonnigen Tagen fördert die Entwicklung eines ausgewogenen Zucker/Säure-Verhältnisses und die rosige Pigmentierung der Schale durch die typischen Anthocyane des „Pomme du Limousin“.

Der Apfel nimmt in größeren Höhen mit starken Temperaturschwankungen eine länglichere Form an und ist durch stärkere Festigkeit und größere Saftigkeit gekennzeichnet.

Der Apfelanbau beruht im Limousin auf besonderen Anbautechniken. Die angemessene Bewässerung ermöglicht die Bewahrung und optimale Entfaltung der Eigenschaften der Frucht und erhöht die Qualität der Blüteninduktion im folgenden Jahr. Dadurch, dass von Hand geerntet wird, bleiben alle Eigenschaften der Frucht erhalten.

Zudem besitzen die Lagerbetriebe eine besondere, an die Langzeitlagertauglichkeit des „Pomme du Limousin“ angepasste Sachkunde. Direkt nach der Ernte wird die Kerntemperatur der Früchte möglichst schnell gesenkt. Die Lagerzellen werden schnellstmöglich gefüllt und anschließend mit einer kontrollierten Atmosphäre versehen, damit die Qualität der Früchte erhalten bleibt.

Der „Pomme du Limousin“ steht für einen dynamischen Sektor mit etwa 1 500 festangestellten Beschäftigten und 2 500 Saisonarbeitern (Zahlen von 2016).

### Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

[https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-0d72390b-f4c0-4dc8-a8f6-83661bd57edc](https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-0d72390b-f4c0-4dc8-a8f6-83661bd57edc)

---