

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Veröffentlichung eines Eintragungsantrags 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

(2015/C 147/06)

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

EINZIGES DOKUMENT

„CITRON DE MENTON“

EU-Nr.: FR-PGI-0005-01299 — 5.1.2015

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

1. **Name**

„Citron de Menton“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Frankreich

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*

Der Name „Citron de Menton“ bezeichnet die ganze, frische Zitrone der Art *Citrus limon* und der Sorten Adamo, Cerza, Eureka, Santa Teresa sowie der Sorte mit dem lokal verwendeten Namen „Menton“.

Sie wird per Hand geerntet und nach der Ernte weder chemisch behandelt noch mit Wachs gleich welcher Zusammensetzung überzogen.

Sie weist folgende Merkmale auf:

- Farbe der Oberhaut: Am Baum gereifte frühe Früchte sind hell- bis grünlichgelb, im optimalen Reifezustand kräftig leuchtend gelb. Während der winterlichen Nachtfröste weisen sie ebenfalls eine grellgelbe, fast fluoreszierende Färbung auf;
- Schale feinkörnig, stark am Fruchtfleisch anhaftend;
- Minstdurchmesser von 53 mm und Höchstdurchmesser von 90 mm (gemessen am Fruchtäquator);
- ein durch die sehr ausgeprägten aromatischen Essenzen erzeugtes frisches Zitronengras-Aroma;
- Saftgehalt von mindestens 25 % des Gesamtgewichts der Frucht (als Saftfiltrat);
- sehr aromatischer Saft mit säuerlichem Geschmack, ohne bittere Note, mit einem Verhältnis zwischen dem Zuckergehalt, ausgedrückt als Trockenextrakt „E“, und der Säure, ausgedrückt in Zitronensäure „A“, von 1,2 bis 2,2;
- Güteklasse „Extra“ oder I entsprechend den geltenden Vorschriften.

⁽¹⁾ ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

Neue Sorten können hinzukommen, sofern diese die oben beschriebenen Merkmale aufweisen, im französischen Sortenkatalog eingetragen sind, vom nationalen Agrarforschungsinstitut ausgewählt und zehn Jahre im geographischen Gebiet getestet wurden. Das Sortenverzeichnis wird nach jeder Änderung den Erzeugern sowie der Kontrollstelle und den zuständigen Kontrollbehörden übermittelt.

Bei der Vermarktung der „Citron de Menton“ haben mindestens 30 % der Früchte ein bis zwei Blatt/Blätter am Stil. Die Blätter sind hellgrün, groß und lanzettförmig mit einer am Rand leicht gezahnten Blattspreite.

Angebotsformen: nach Größe sortierte Packstücke, lose oder in Verkaufsverpackungen von bis zu 2 kg.

Bei lose verkauften Früchten gilt folgende Größensortierung für die „Citron de Menton“: Der maximale Unterschied zwischen der kleinsten und der größten Frucht darf die Spanne nicht überschreiten, die sich bei der Zusammenfassung von drei aufeinander folgenden Größen der Größenskala ergibt (Größencodes).

In einer Verkaufsverpackung wird die „Citron de Menton“ nur angeboten, wenn die Früchte die Güteklasse „Extra“ haben und einem einzigen Größencode zuordenbar sind.

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

—

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

Die Erzeugung und die Ernte der „Citron de Menton“ erfolgen im geographischen Gebiet.

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

Die „Citron de Menton“ wird verpackt:

- in Lagen von bis zu 8 kg,
- in Lagen von bis zu 15 kg ausschließlich, wenn die Früchte für die Verarbeitung vorgesehen sind,
- in Verkaufsverpackungen von bis zu 2 kg.

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

Die Kennzeichnung enthält den vollständig ausgeschriebenen Namen „Citron de Menton“.

4. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geographischen Gebiets**

Das geographische Gebiet umfasst folgende Gemeinden im Departement Alpes-Maritimes:

Castellar, Gorbio, Roquebrune-Cap-Martin, Sainte-Agnès und Menton.

5. **Zusammenhang mit dem geographischen Gebiet**

Besonderheit des geographischen Gebiets

Das geographische Gebiet der „Citron de Menton“ weist die folgenden Merkmale auf:

Natürliche Einflüsse

Das geographische Gebiet der „Citron de Menton“ ist das nördlichste Zitronenanbaugebiet der Welt und liegt zwischen dem Meer (7 km Luftlinienentfernung zum Mittelmeer) und den Bergen (mehrere über 1 000 Meter hohe Berggipfel). Von diesen Gipfeln aus erstrecken sich Hügelketten von Nordosten nach Südwesten, die an der Grenzbrücke Pont Saint-Louis und bei Cap-Martin jäh am Meer enden.

Das geographische Gebiet der „Citron de Menton“ befindet sich unter dem Einfluss eines Mikroklimas, das gekennzeichnet ist durch:

- geringfügige Temperaturunterschiede zwischen einem — abgesehen von einer kurzen Phase von Ende Januar bis Anfang Februar — milden Winter mit einer Durchschnittstemperatur von 10 °C, einem mit durchschnittlich 16 °C angenehmen, aber zu gewittrigen Niederschlägen von durchschnittlich 70 Millimeter pro Monat neigendem Frühling und Herbst und einem warmen, aber nicht übermäßig heißen Sommer (23 bis 27 °C im Durchschnitt);
- eine langanhaltende Sonneneinstrahlung (2 800 Sonnenstunden pro Jahr), die dafür sorgt, dass es auch im Winter mild bleibt;
- Nebel, der vor zu starker Sonneneinstrahlung im Hochsommer schützt;

- mäßige Winde in Form von See- und Landwind, der durch das schützende umgebende Bergrelief abgemildert wird;
- eine sommerliche Luftfeuchtigkeit von annähernd 75 %, die damit beinahe so hoch ist wie in tropischen Regionen.

Die Böden des geografischen Gebiets der „Citron de Menton“ zeichnen sich durch ein „Sandstein von Menton“ genanntes sandsteinhaltiges Muttergestein aus, weisen aufgrund ihrer tonig-sandigen bis sandig-tonigen Beschaffenheit eine gute Durchlässigkeit auf und haben einen mäßig hohen pH-Wert von ca. 8.

Das geografische Gebiet der „Citron de Menton“ verfügt über ein dichtes Netz von Wasserläufen und zahlreiche Gebirgsbäche zeugen davon, dass genügend Grundwasser vorhanden ist.

Menschliche Faktoren

Erste Hinweise auf Zitrusfrüchte reichen bis in das Jahr 1341 zurück. Doch erst im 17. und 18. Jahrhundert blühte der Zitronenanbau in Menton wirklich auf, als der Anbau und der Handel mit Zitronen erstmals gesetzlich geregelt wurden. Die Hochzeit des Anbaus und des Handels mit der „Citron de Menton“ dauerte von Mitte des 18. bis Mitte des 19. Jahrhunderts, also etwa 100 Jahre. Der Zitronenanbau stellte damals die erste Wirtschaftstätigkeit in Menton dar. Im Jahr 1956 führten nicht nur die Abwanderung der Landbevölkerung und viele andere Umstände den Niedergang des Anbaus herbei, auch die durch den Ascomyceten *Phoma tracheiphila* Petri ausgelöste Dürre-Krankheit „Mal Secco“ richtete verheerende Schäden an den Zitronenbäumen an. Die Wiederbelebung des lokalen Zitronenanbaus erfolgte 1992 mit der Gewährung von Finanzhilfen an die Zitronenbauern und der Erhaltung der Landwirtschaftsflächen. Zwischen 2004 und 2012 wurden 3 000 Bäume gepflanzt, wodurch die Zahl der Zitronenbäume bis 2012 auf 5 000 stieg.

Ursprünglich bauten die Zitronenbauern von Menton überwiegend eine heimische Sorte mit dem Namen „Menton“ an. Nach den verheerenden Schäden infolge der Dürre-Krankheit im Jahr 1956 sattelten die Zitronenbauern auf den Anbau anderer Zitronensorten um, die an die bodenklimatischen Bedingungen vor Ort angepasst sind.

Die Zitronenbauern bauen die „Citron de Menton“ auf speziell angelegten und von den Einheimischen „Restanque“ genannten Terrassenbeeten an, auf denen die Sonneneinstrahlung optimal genutzt werden kann.

Die „Citron de Menton“ wird auf bewässerungsfähigen Parzellen bis zu einer maximalen Höhe von 390 m und in einer Luftlinienentfernung von höchstens 7 km zum Meer angebaut.

Die Erzeuger nehmen zwischen Februar und September eines jeden Jahres mindestens einen Schnitt vor, bei dem sie regelmäßig die Wildtriebe (Langtriebe, die keine oder wenige Früchte tragen und den fruchttragenden Zweigen die Nahrung entziehen) entfernen.

Die Ernte erfolgt das ganze Jahr über in Abhängigkeit vom Reifungsfortschritt der Früchte, da diese nicht alle zur selben Zeit am Baum reif sind. Geerntet wird per Hand in mehreren Durchgängen, um die bereits reifen Früchte auszuwählen. Die Früchte bleiben bis zur Erreichung der für ihre Vermarktung gewünschten Farbe am Baum. Der Erntevorgang erfolgt mit großer Vorsicht: Die Früchte werden einzeln gepflückt und in Kisten oder Kartons bis maximal 20 kg gelegt; die Verwendung von Säcken ist wegen der Erwärmungsgefahr untersagt.

Es ist in Menton üblich, die Früchte mit mehreren Blättern zu pflücken, wobei es sich zugleich um ein Erkennungszeichen und eine Frischegarantie handelt. Um Beschädigungen der Oberhaut der Frucht vorzubeugen, wird der Stiel der ohne Blätter gepflückten Frucht bündig am Kelch abgeschnitten.

5.1. Besonderheit des Erzeugnisses

Die „Citron de Menton“ weist folgende Merkmale auf:

- Die Färbung wird auf natürlichem Wege am Baum erreicht und ist bei den frühen Früchten hell- bis grünlich-gelb, im optimalen Reifezustand kräftig leuchtend hellgelb und grellgelb (fast fluoreszierend) in der Zeit der winterlichen Nachtfröste.
- Die Schale ist feinkörnig und haftet stark am Fruchtfleisch an.
- Sie hat ein sehr ausgeprägtes frisches Zitronengras-Aroma, das sich besonders beim Berühren und Rollen entfaltet.
- Der Saft hat ein intensives Aroma und einen säuerlichen Geschmack ohne bittere Note.

5.2. *Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und einer bestimmten Qualität, dem Ansehen oder sonstigen Eigenschaften des Erzeugnisses*

Der ursächliche Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet des Beckens von Menton und der „Citron de Menton“ beruht auf ihrer besonderen Qualität und ihrem Ansehen.

Die einzigartige Lage des geografischen Gebiets der „Citron de Menton“ zwischen dem Meer und den Bergen sorgt für ein besonderes Klima in Menton, das wiederum die Besonderheiten der „Citron de Menton“ erklärt:

- Die Gebirgsbarriere im Norden schützt die Zitronenbäume vor Schäden durch West-, Nord- und Nordostwinde in der Fruchtbildungsphase.
- Vom Seewind und der durch ihn bewirkten guten Durchlüftung hingegen profitieren die Zitronenbäume.
- Die Berghänge im Gebiet von Menton mit dem sandsteinhaltigen Muttergestein bieten seit vielen Jahrhunderten gute Voraussetzungen für den Anbau von Zitrusfrüchten auf Terrassen, die bis zu einer Höhe von 390 m angelegt wurden (in höheren Lagen ist das Klima ungeeignet), die Erzeugung begünstigen (durchlässige Böden), die Frostgefahr vermindern und die Reifung der Früchte gewährleisten (Wärmeabgabe).
- Die einzigartige Luftfeuchte im Becken von Menton, die fast so hoch ist wie in Gebieten mit tropischem Klima, ist dem Zitronenanbau sehr förderlich.
- Das durch Meereseinfluss milde Klima (die Parzellen befinden sich in weniger als 7 km Luftlinienentfernung vom Meer) und der in der heißen Jahreszeit herrschende Nebel, der eine zu starke Sonneneinstrahlung verhindert, sorgen für eine begrenzte Einlagerung von Zucker und begünstigen den säuerlichen, bitterfreien Geschmack der „Citron de Menton“.
- Die besonders kräftige Farbe der „Citron de Menton“ ist insbesondere auf die geringen Schwankungen zwischen den Tages- und Nachttemperaturen zurückzuführen.
- Die relativ kalten Temperaturen im Gebiet von Menton zwischen Mitte Januar und Mitte Februar führen zu einer schön gefärbten Frucht mit leicht säuerlichem Geschmack, die sich gut für das Ausreifen eignet.
- Die mäßige Feuchtigkeit mit kurzen Regenfällen im Frühling und im Herbst bewirkt in Kombination mit dem Fehlen von Ackerbau, der geringen Größe der Obstplantagen und den Anbaumethoden (vor allem in Bezug auf den Schnitt), dass das Gebiet über eine einzigartige lokale Artenvielfalt verfügt, die zur Eindämmung der Entwicklung von Parasiten beiträgt, wodurch eine sehr gute hygienische Beschaffenheit der Erzeugnisse erreicht wird und nur im Ausnahmefall auf Pflanzenschutzmittel zurückgegriffen werden muss.
- Die hygienische Beschaffenheit dieser Zitrone und ihre besondere Eignung für das Ausreifen erklären auch, warum nach der Ernte auf Behandlungen (mit Fungiziden) und das Überziehen mit Wachs verzichtet werden kann.

Mit dem Schnitt wird für eine saftige Frucht guter Größe gesorgt. Auch die Bewässerungsmöglichkeiten und die Erntegebräuche (per Hand, in mehreren Durchgängen, mit großer Vorsicht) führen dazu, dass die Früchte sowohl von ihrem Aussehen her (unversehrte Schale, fast keine Schadstellen) als auch geschmacklich (am Baum erreichter guter Reifezustand, durch den der Mindestsaftgehalt und das Verhältnis zwischen dem Zuckergehalt des Fruchtsafts (E) und der Säure des Saftes (A) bestimmt werden, Früchte werden nicht entgrünt) von ausgezeichneter Qualität sind.

Die besonderen Qualitätsmerkmale der „Citron de Menton“ haben ihr zu nationalem und weltweitem Ansehen verholfen. Auch wurde ihr ein ganzes Buch gewidmet: „Le Citron de Menton“, erschienen im Dezember 2005 im Verlag ROM.

Die „Citron de Menton“ wird sowohl wegen ihrer Qualität und des Aromas ihrer geriebenen Schale als auch wegen ihres Safts von renommierten französischen Spitzenköchen wie Alain Ducasse („Louis XV“ in Monaco), Paul Bocuse („Les frères Troigros“) oder auch Joël Robuchon, der sie mit den Worten „einzigartiges Aroma, zart säuerlicher Geschmack, sehr aromatische Schale“ beschrieb, sehr geschätzt.

Aufgrund ihrer besonderen Qualitätsmerkmale ist die „Citron de Menton“ auch bei der Herstellung zahlreicher Verarbeitungserzeugnisse wie Feingebäck, Zitronenlikör, Konfitüre, aromatisiertes Olivenöl usw. sehr beliebt.

Seit 1934 zieht das jährliche Zitronenfest in Menton Tausende Besucher aus Frankreich und dem Ausland an (200 000 Gäste im Jahr 2011). Es ist das drittbeliebteste Fest im Département Alpes-Maritimes. Mit Zitronen und Orangen dekorierte Wagen ziehen durch Menton und florale Kompositionen mit Zitrusfrüchten schmücken die Gärten des Städtchens.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

[Artikel 6 Absatz 1 Unterabsatz 2 dieser Verordnung (EU) ⁽²⁾]

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-735ca22e-cd8a-4112-9dfc-61ffde2e063c/telechargement

⁽²⁾ Siehe Fußnote 1.