

## 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**

(2016/C 250/04)

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

EINZIGES DOKUMENT

„ANGURIA REGGIANA“

EU-Nr.: IT-PGI-0005-01385 — 14.10.2015

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

**1. Name(n)**

„Anguria Reggiana“

**2. Mitgliedstaat oder Drittland**

Italien

**3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels****3.1. Art des Erzeugnisses**

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 Name „Anguria Reggiana“ bezeichnet Früchte der botanischen Art *Citrullus lanatus* in frischem Zustand.

Erzeugt werden folgende Sorten der „Anguria Reggiana“:

- Runder Typ mit den Merkmalen der Sorte Asahi Miyako: runde Frucht; grüngraue Schale mit dunkelgrünen Streifen; knackiges, festes Fruchtfleisch, das in vollreifem Zustand eine kräftig rote Farbe hat; Gewicht zwischen 5 kg und 12 kg.
- Ovaler Typ mit den Merkmalen der Sorte Crimson: rundovale Frucht; leuchtend mittelgrüne Schale mit dunkelgrünen Streifen; knackiges, festes Fruchtfleisch, das in vollreifem Zustand eine rote Farbe hat; Gewicht von 7 kg bis 16 kg.
- Länglicher Typ mit den Merkmalen der Sorte Sentinel: längliche Frucht; leuchtend mittelgrüne Schale mit dunkelgrünen Streifen; knackiges, festes Fruchtfleisch, das in vollreifem Zustand eine kräftig rote Farbe hat; Gewicht von 7 kg bis 20 kg.

Das kennzeichnende Merkmal der „Anguria Reggiana“ ist der besonders süße Geschmack des Fruchtfleisches, der mit dem höheren Zuckergehalt von 11 °Brix der Sorte Asahi Miyako und 12 °Brix der Sorten Crimson und Sentinel zusammenhängt.

Zum Zeitpunkt des Inverkehrbringens müssen die Früchte folgende Merkmale aufweisen:

- keine Beschädigung (eine kleine Verletzung der Schale, bedingt durch ein eventuelles automatisches Messen des Brechungsindex, ist zulässig);
- sauber (ohne sichtbare Fremdkörper);
- unversehrt und frei von Schädlingen;
- ohne fruchtfremde Gerüche;
- wohlgeformt in Bezug auf die Merkmale der Sorte;

(<sup>1</sup>) ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

- ohne äußere Risse und Druckstellen;
- der Stiel muss eine Länge von 2 cm bis 5 cm haben;
- Entwicklung und Zustand müssen den Transport der Früchte und die damit verbundenen Vorgänge ermöglichen; die Farbe der Schale kann an der Stelle, die während des Wachstums Bodenkontakt hatte, heller 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 (Aussaat, Anbau, Ernte bzw. „Loslösung“) müssen in dem abgegrenzten Gebiet erfolgen.

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

Die Früchte müssen ordentlich in geeignete Kisten oder Boxen und Mini-Boxen aus lagerfähigem Material gelegt werden.

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

Auf jeder Anguria-Melone müssen das Kennzeichnungslogo der g.g.A. Anguria Reggiana und das g.g.A.-Symbol der Union angebracht werden.

Das Logo der „Anguria Reggiana g.g.A.“ sieht wie folgt aus:



Das auf jeder Anguria-Melone anzubringende Etikett hat eine ovale Form und muss den Namen des Erzeugerbetriebs enthalten.

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

Das Erzeugungsgebiet umfasst die vollständige Fläche der Gemeinden Bagnolo in Piano, Cadelbosco di Sopra, Campagnola, Castelnovo Sotto, Correggio, Fabbriico, Novellara, Poviglio, Rio Saliceto, S. Martino in Rio sowie einen Teil der Fläche der Gemeinden Boretto, Brescello, Campegine, Gattatico, Gualtieri, Guastalla, Reggio Emilia, Reggiolo, Rolo, Rubiera.

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Der ursächliche Zusammenhang zwischen der „Anguria Reggiana“ und dem Erzeugungsgebiet, der maßgebend für die spezifische Qualität ist, beruht auf den Merkmalen des abgegrenzten geografischen Gebiets und dem Können der lokalen Erzeuger.

Das abgegrenzte Gebiet ist durch im Laufe der Jahrhunderte erschlossene Flächen mit tendenziell lehmigen Böden gekennzeichnet, die schwer zu bearbeiten, aber fruchtbar und reich an natürlichen Bodenbestandteilen, wie z. B. Kalium, sind. Die im gesamten Gebiet homogenen Bodenbedingungen tragen maßgeblich zum Wachstum, zur Form und zu den chemischen und organoleptischen Merkmalen der Früchte bei.

Das kennzeichnende Merkmal der „Anguria Reggiana“ ist der besonders süße Geschmack des Fruchtfleisches, der mit dem höheren Zuckergehalt zusammenhängt.

Dieses Merkmal hängt mit dem Können der Erzeuger und der angewendeten ausgefeilten Anbautechnik zusammen, die sich insbesondere bei der Ernte oder „Loslösung“ zeigt. Diese erfolgt bei jeder Pflanze in mindestens drei Durchgängen, um so sicherzustellen, dass jede „Anguria Reggiana“ beim Verzehr vollständig reif ist und den höchsten Zuckergehalt vor der Überreife hat sowie ein knackiges und festes Fruchtfleisch besitzt. Der Reifegrad wird durch die sichtbaren Merkmale von Schale, Stiel und Ranke angezeigt und insbesondere durch den charakteristischen Ton, der entsteht, wenn man mit der Hand an die Anguria-Melone klopft. Dies alles sind externe Merkmale, die der sachkundige Melonenerzeuger auf dem Feld unmittelbar beurteilen kann.

Vor der Ernte wird somit jede Anguria-Melone individuell beurteilt, abgeklopft und ausgewählt und sie wird nur gelöst, wenn der Erzeuger nach der Sicht- und Klopfprüfung der Meinung ist, dass sie die gewünschten Merkmale hinsichtlich Reife, Solidität und Haltbarkeit besitzt. Die Entnahme aus dem Feld erfolgt im Allgemeinen am frühen Morgen, wenn die Anguria-Melonen noch von der nächtlichen Kühle profitieren und eine geeignete Lagertemperatur haben.

Die Loslösung erfolgt mithilfe einer „Hippe“ (*roncola*), einem außergewöhnlichen Schneidwerkzeug mit teilweise gebogener Klinge. Dieses besondere Werkzeug wurde im Laufe der Jahre perfektioniert, um zu verhindern, dass die Verzweigungen der Pflanze abgeschnitten werden, die bis zur Loslösung aller Früchte in einem optimalen physiologischen Zustand bleiben sollen. Diese Vorgänge setzen ein von Generation zu Generation überliefertes, althergebrachtes und gefestigtes Wissen der „Loslöser“ (*spicicatori*) aus der Provinz Reggio Emilia voraus, die in der Lage sind, reife Früchte auszuwählen und zu ernten und dabei spätere Ernten zu erhalten.

Können und Wissen der lokalen Erzeuger entstammen einer historischen Tradition, die das Erzeugnis offenkundig an das Gebiet bindet.

#### *Historische und kulturelle Hinweise*

Die historischen Zeugnisse enthalten zahlreiche Details über den Anbau der Anguria-Melone in Reggio Emilia als beständig gefestigte und überlieferte Tradition.

Die ersten Hinweise auf die hochwertige Qualität gehen auf das 16. Jahrhundert zurück: Schriftwechsel zwischen den Höfen der Renaissance in der Po-Ebene rühmen die Güte des in diesen Regionen angebauten Erzeugnisses. Die Frucht blieb lange Zeit ein Erzeugnis, das der Elite vorbehalten war, bis ins 18. Jahrhundert, als das Risorgimento die Grenzen zwischen den damaligen Kleinstaaten der Nation öffnete und auch eine Ausdehnung der Vermarktungsgrenzen ermöglichte. Im Laufe der Zeit hat die hochwertige Qualität der lokalen Erzeugung das Erzeugnis auf den Märkten von Mailand, Genua und den angrenzenden Regionen bekannt gemacht, bis es dann im vergangenen Jahrhundert auch jenseits der Alpen Anerkennung fand.

Die „Anguria Reggiana“ wird auch in den historischen Gastronomieführern mit dem Flachlandgebiet in der Provinz Reggio Emilia verknüpft; das Gebiet wird in dem gastronomischen Führer des Touring Club Italiano des Jahres 1931 wegen seiner „Anguria-Melonen (Wassermelonen) und Zuckermelonen“ erwähnt. Das bezeichnete Gebiet umschließt Zentren mit sehr großer historischer Bekanntheit, in denen traditionell Anguria-Melonen angebaut wurden, wie z. B. Gualtieri, Novellara, Santa Vittoria, Poviglio und Cadelbosco di Sopra, Rio Saliceto und Ca' de' Frati. Die Beliebtheit des Anbaus und des Verzehrs der Anguria-Melone in dem Gebiet wird auch durch Hütten belegt, die aus dem beginnenden 20. Jahrhundert stammen, aus Naturmaterialien wie Holz und Zweigen gebaut wurden und in denen Stücke von Anguria-Melonen verkauft und verzehrt wurden.

In jüngerer Zeit hat sich das Können der Erzeuger in dem Gebiet immer mehr auf eine Spezialisierung im Anguria-Melonenanbau ausgerichtet, wobei Bevölkerung und Erzeuger eingebunden wurden, die sich mit dem Ziel zusammengeschlossen haben, die Erzeugung und Vermarktung der „Anguria Reggiana“ zu fördern, zu verteidigen, aufzuwerten und zu schützen.

Seit 1975 wurden Feste, Feiern, Veranstaltungen und lokale Wettbewerbe eingeführt, um das Erzeugnis zu fördern und die größte Anguria-Melone sowie diejenige mit dem höchsten Zuckergehalt zu prämiieren.

#### **Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation**

(Artikel 6 Absatz 1 Unterabsatz 2 der vorliegenden Verordnung)

Der konsolidierte Text der Produktspezifikation kann auf folgender Internet-Seite eingesehen werden:  
<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

oder

durch direkten Zugriff auf die Website des italienischen Ministeriums für Landwirtschaft, Ernährung und Forsten ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)); dort zunächst auf „Prodotti DOP e IGP“ (g.U.- und g.g.A.-Erzeugnisse) (oben rechts auf dem Bildschirm) klicken und dann auf „Prodotti DOP, IGP e STG“ (g.U.-, g.g.A.- und g.t.S.-Erzeugnisse) (seitlich, auf der linken Seite des Bildschirms) und schließlich auf „Disciplinari di produzione all'esame dell'UE“ (Produktspezifikationen zur Prüfung durch die EU) klicken.

---