

Veröffentlichung eines Änderungsantrags gemäß Artikel 6 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(2012/C 140/06)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates ⁽¹⁾ Einspruch gegen den Antrag einzulegen. Der Einspruch muss innerhalb von sechs Monaten ab dieser Veröffentlichung bei der Europäischen Kommission eingehen.

ÄNDERUNGSANTRAG

VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES

ÄNDERUNGSANTRAG GEMÄSS ARTIKEL 9

„WACHAUER MARILLE“

EG-Nr.: AT-PDO-0117-1473-29.06.2011

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

1. Rubrik der Produktspezifikation, auf die sich die Änderung bezieht:

- Name des Erzeugnisses
- Beschreibung des Erzeugnisses
- Geografisches Gebiet
- Ursprungsnachweis
- Erzeugungsverfahren
- Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet
- Etikettierung
- Einzelstaatliche Vorschriften
- Sonstiges (Kontrollstelle)

2. Art der Änderung(en):

- 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
- Änderung der Spezifikation, die keine Änderung des veröffentlichten Einzigen 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. Änderung(en):

3.1 Beschreibung des Erzeugnisses:

Verbesserung und Klarstellung der Beschreibung:

Es handelt sich um Früchte der Formenkreise „Kegelmarrillen“, „Ovalmarrillen“ (oder „Rosenmarrillen“) und „Ananasmarrillen“, welche traditionell im Zeitraum 1900 bis 1960 von den Wachauer Marrillenbauern und ansässigen Marrillenbaumschulen selektioniert und ausgepflanzt wurden; die vorwiegend angebaute Sorte ist die regionaltypische Sorte „Klosterneuburger“ (Formenkreis Kegelmarrille).

⁽¹⁾ ABl. L 93 vom 31.3.2006, S. 12.

„Kegelmarrillen“: Die Frucht ist mittelgroß, das mittlere Fruchtgewicht bei durchschnittlichem Fruchtbehang liegt bei 45 bis 60 g, das spezifische Gewicht liegt meist über 1,0. Die Form ist kegelförmig oder zugespitzt. Die Fruchtschale ist von honiggelber Grundfarbe, bis zur Hälfte oder darüber hinausgehend gerötet, oft auch bräunlich bis rötlich gepunktet.

Hauptkennzeichen: Kegelförmige, einseitige Form, stark gerötet. Das Fruchtfleisch ist gleichmäßig orange bis rötlichorange, fest und saftig und wird nicht mehlig.

„Ovalmarrillen“ (oder „Rosenmarrillen“): Die Frucht ist mittelgroß bis groß, das mittlere Fruchtgewicht bei durchschnittlichem Fruchtbehang liegt bei 40 bis 65g, das spezifische Gewicht liegt meist unter 1,0. Die Form ist oval oder hochrundlich, mittelrundbackig. Die Fruchtschale orangegelb gefärbt, leicht wollig behaart, sonnseitig stets bis Hälfte der Frucht gerötet, oft rot punktiert. Hauptkennzeichen: Ovale Form und orangegelbe Grundfarbe mit schön rotem Anflug der Früchte.

„Ananasmarillen“: Die Größe der Frucht schwankt zwischen der der Knödelmarille und der Großen gemeinen Marille, das mittlere Fruchtgewicht bei durchschnittlichem Fruchtbehang liegt bei 30 bis 70 g, spezifisches Gewicht um 1,0. Die Form ist hochrundlich. Die Fruchtschale ist wollig behaart, mittelgelb, oft schwach gerötet oder rot punktiert.

Hauptkennzeichen: Marillengelbe rundliche Früchte, ohne Röte oder schwach gerötet.

Die Wachauer Marille zeichnet sich durch einen hohen Pektin-, Säure- und Zuckergehalt aus.

Begründung:

Die unverwechselbare Qualität der Wachauer Marille wurde stets als Ergebnis des regionalen Klimas und Bodens sowie der über 100 Jahre alten Anbautradition gesehen. So wurden als herkunftsgeschützte Wachauer Marillen mit dem unvergleichlichen Geschmack und Aroma nur Früchte jene Sorten beschrieben, „welche traditionell ab ca. 1900 (im Zeitraum 1900 bis 1960) von den Wachauer Marillenanbauern und ansässigen Marillenbaumschulen selektioniert und ausgepflanzt wurden“. Mit der teils bereits in der ursprünglichen Spezifikation enthaltenen, teils nunmehr ergänzten Formulierung soll unverwechselbar ausgedrückt werden, dass nur jene Marillensorten als Wachauer Marille bezeichnet werden dürfen, die in diesem Zeitraum im ausgewiesenen Gebiet kultiviert worden sind und den angeführten Formenkreisen entsprechen. Die seit kürzerem vereinzelt angebauten so genannten „neuen“ Sorten (z. B. französische oder kalifornische Sorten) sind mit den bewährten regionaltypischen Sorten nicht vergleichbar. Die Präzisierung der Beschreibung dient somit der Erhaltung der Qualitätserwartungen der Konsumenten sowie der Besonderheit und des guten Rufs der Wachauer Marille.

3.2 Geographisches Gebiet:

Die bisherigen diesbezüglichen Angaben sollen präzisiert und durch die Nennung zweier weiterer Gemeinden ergänzt werden:

Region Wachau-Mautern-Krems. Sie befindet sich am südlichen Rand des Waldviertels entlang der Donau bis zum nördlichen Teil des Dunkelsteinerwaldes. Das Anbaugebiet der Wachauer Marille umfasst die Gemeinden: Aggsbach-Markt, Albrechtsberg, Bergern im Dunkelsteinerwald, Droß, Dürnstein, Emmersdorf, Furth, Gedersdorf, Krems, Maria-Laach, Mautern, Mühlendorf, Paudorf, Rohrendorf bei Krems, Rossatz-Arnsdorf, Schönbühel-Aggsbach, Senftenberg, Spitz, Stratzing, Weinzierl am Wald und Weißenkirchen.

Begründung:

Die Auflistung der Gemeinden (mit Ausnahme von Schönbühel-Aggsbach und Emmersdorf) ist bereits Bestandteil des Materialanteiles zum ursprünglichen Antrag; ihre Übernahme in die Zusammenfassung dient insofern lediglich der Klarstellung. Die beiden nunmehr neu angeführten Gemeindegebiete von Schönbühel-Aggsbach und Emmersdorf zählten bis zur Reorganisation der antragstellenden Vereinigung nicht zu deren Zuständigkeits- und Verwaltungsbereich, sodass bei der ursprünglichen Antragsstellung ihre Nennung unterblieb. Beide Gemeindegebiete liegen jedoch ebenfalls im Gebiet der

Wachau und können auf dieselbe Marillenanbautradition sowie dieselben speziellen klimatischen Bedingungen wie die anderen genannten Gemeinden verweisen, wodurch ihre Aufnahme in das zulässige Erzeugungsgebiet gerechtfertigt ist.

3.3 Ursprungsnachweis:

Da die Spezifikation bislang keine Hinweise zum Ursprungsnachweis enthielt, wurde es als zweckmäßig erachtet, Angaben zur Rückverfolgbarkeit des Produkts aufzunehmen:

Die Rückverfolgbarkeit des Produkts wird durch folgende Maßnahmen gewährleistet:

- Aufzeichnungen über die Anbauflächen;
- Aufzeichnungen über die ausgepflanzten Sorten;
- Aufzeichnungen über die Erntemenge;
- Trennung von g.U.-Ware und nicht g.U.-Ware durch separate Stellplätze für das Erntegut (getrennt von anderen Produkten) und Kennzeichnung der Erntegebände.

3.4 Herstellungsverfahren:

Im Satz „Die Heranzucht des Pflanzenmaterials erfolgt entweder in lokalen Baumschulen oder durch die Marillenanbauer selbst“ entfällt der Begriff „lokal“.

Begründung:

Der Wegfall des Wortes „lokal“ hat keinen Einfluss auf die Sorteneigenschaft. Es sollen damit auch nicht in der Region ansässige Baumschulen zur Zucht des Pflanzenmaterials herangezogen werden können.

Der Satz „Als Pflanzunterlagen kommen speziell an die regionalen Bodenverhältnisse angepasste Marillensämlinge, Myrobalane und verschiedene Pflaumen zum Einsatz.“ wird durch folgende Formulierung ersetzt:

„Als Pflanzunterlagen kommen speziell an die regionalen Bodenverhältnisse angepasste Marillensämlinge, Myrobalane und verschiedene andere geeignete Prunus-Arten zum Einsatz.“

Begründung:

Nachdem speziell im Marillenanbau stets nach besser geeigneten Pflanzunterlagen gesucht wird, soll es zu keiner Einschränkung auf verschiedene Pflaumen kommen, sondern die gesamte Bandbreite der Prunus-Arten zu Versuchszwecken und bei erwiesener Eignung auch zum Praxiseinsatz zur Verfügung stehen.

Der Satz „Als Erziehungsform ist der Meterstamm mit Rundkronenerziehung, Pyramiden- oder Hohlkronen verbreitet (Pflanzweiten 5-7 m × 4-6 m, 250 bis 500 Bäume/ha).“ wird durch folgende Formulierung ersetzt:

„Als Erziehungsform ist die Rundkronenerziehung (Pyramiden- oder Hohlkronen) verbreitet, auch Längskronen kommen vor.“

Begründung:

Pyramiden- und Hohlkronen sind Rundkronenerziehungen, daher werden diese Begriffe zur Klarstellung nunmehr dem Begriff Rundkronenerziehung lediglich in Klammer nachgestellt. Um mögliche Rationalisierungsschritte in der Kulturtechnik nutzen zu können, wird nunmehr auch die Längskronenerziehung (z. B. Schräge Hecke) als zusätzliche Erziehungsform zugelassen, zumal es für die Qualität der Früchte nicht ausschlaggebend ist, ob die Äste in die Form einer Rund- oder Längskrone gebracht

werden. Weiters werden der Begriff „der Meterstamm“ und der in Klammer gesetzte Teil „(Pflanzweiten 5-7 m × 4-6 m, 250 bis 500 Bäume/ha)“ ersatzlos gestrichen. Bei den bisher vorgesehenen relativ weiten Pflanzabständen waren starkwüchsige Pflanzunterlagen erforderlich, um den zur Verfügung stehenden Standraum mit großkronigen Bäumen mit Wuchshöhen von 8 m und mehr auszufüllen. Diese Baumhöhen wurden durch den relativ hohen „Meterstamm“ zusätzlich gefördert. Die kulturtechnischen Maßnahmen wie z. B. der Baumschnitt, insbesondere aber die Ernte der Marillen mit der Notwendigkeit des mehrmaligen Durchpflückens werden durch die großen Baumhöhen jedoch sehr erschwert. Um etwas niedrigere, kleinkronigere Bäume erziehen zu können, sind schwächer wüchsige Unterlagen erforderlich, die ihrerseits lediglich geringere Pflanzabstände erfordern. Die lange Zeit in den Marillenanlagen üblichen Unterkulturen (z. B. Erdäpfel), für welche hohe Bäume förderlich waren, werden nicht mehr kultiviert. Eine Qualitätsverminderung ist durch die Freigabe der Pflanzabstände nicht zu erwarten.

Die in Beilage 9 (Materialienteil) angeführten Richtlinien für den kontrollierten naturnahen Obstanbau in Österreich gelten nicht mehr. Der darauf Bezug nehmende Satz „Die Erziehung und Pflege der Bäume folgt den eingeführten Methoden des integrierten Landbaues“ wird daher durch folgende Formulierung ersetzt:

„Die Erziehung und Pflege der Bäume zielt auf die Produktion von qualitativ hochwertigen Marillen unter Berücksichtigung einer nachhaltigen Landbewirtschaftung hin“.

Zum Zeitpunkt der Antragstellung gab es im ÖPUL-Förderprogramm ein Flächenprämiensystem mit dem Namen „Integrierte Produktion von Obst“, zu welchem jährlich angepasste Richtlinien erstellt wurden. Heute ist einerseits das Ende dieses Förderprogrammes und der damit verbundenen Richtlinienerstellung absehbar, andererseits waren Bestimmungen der ÖPUL-Richtlinien der Kultur der Wachauer Marillensäulen nicht förderlich. Als Beispiel sei hier die Förderungsvoraussetzung „begrünter Boden“ erwähnt: Eine Massenvermehrung der „Wühlmaus“ hat zu enormen Baumausfällen, zusätzlich zur „Apoplexie“ geführt. Ein Blick zurück ins letzte Jahrhundert des Marillenanbaus zeigt, dass damals der Boden traditionell offen gehalten wurde, da in einem offenen Boden Wühlmäuse nicht vorkommen. In den letzten ca. 2 Jahrzehnten hat sich mechanisierungsbedingt die Möglichkeit eines begrünter Bodens während der Erntezeit eröffnet, sodass selbst bei verregener Ernte ein befestigter Boden vorliegt. Nach der Ernte wird der Boden dann allerdings wieder bearbeitet, eine wichtige Maßnahme die bei oft extrem trockenem August sehr vorteilhaft für die Nährstoffversorgung des Marillensäulens ist. Diese Vorgehensweise der Bodenbearbeitung ist im bisherigen integrierten Programm nicht möglich.

Die allgemeinen gesetzlichen Bestimmungen in der landwirtschaftlichen Produktion in Österreich („Gute Landwirtschaftliche Praxis“) erlaubt zudem nur eine Lebensmittelproduktion mit höchster Sicherheit für den Konsumenten und die Umwelt. Mit der Anwendung dieser Bestimmungen kann daher ohne Qualitätsverlust das Auslangen gefunden werden

Der Satz „Jedenfalls wird ab Anfang Juli eine Gründecke belassen, damit während der Ernte ein befestigter Boden vorliegt“ wird ersatzlos gestrichen, da damit keine Einflussnahme auf die Eigenschaften der Produkte gegeben ist.

Der Absatz „Schädlinge und Krankheiten sind kein regelmäßiges Problem und erfordern daher nur sporadische Maßnahmen. In den meisten Anlagen werden überhaupt keine Pflanzenschutzmaßnahmen durchgeführt. Frostspanner können mit Leimringen ab Ende Oktober abgefangen werden. Borkenkäfer werden mit Alkoholfallen gefangen. Bei der Marille gibt es keinen Schädling, der die Früchte befällt. Chemische Unkrautbekämpfung ist nicht üblich und nicht erforderlich“ wird gestrichen.

Begründung:

Das Auftreten neuer Schädlinge und Krankheiten bedingt regelmäßige Bekämpfungsmaßnahmen. Neuere Erfahrungen hinsichtlich der Unkrautbekämpfung haben gezeigt, dass eine solche, sei es auf chemischem oder auf mechanischem Weg, für die Kulturen im Hinblick auf Nährstoff- und Wasserzufuhr vorteilhafter ist.

Der Satz „70 % der Ernte wird im Bereich Industrie-Obstgenossenschaft — Handel vermarktet, ca. 30 % gelangen in den Ab-Hof- und Straßenverkauf“ wird durch folgende Formulierung ersetzt:

„Die Hauptvermarktungsschiene ist der Ab- Hof- und Straßenverkauf. Daneben erfolgt die Vermarktung und der Handel über Be- und Verarbeitung“.

Begründung:

Die Vermarktungsströme haben sich weiterentwickelt, sodass nun der Großteil der Ernte in den Ab-Hof- und Straßenverkauf gelangt, und nicht wie ursprünglich 70 % der Ernte im Bereich Industrie-Obstgenossenschaft und Handel vermarktet werden.

3.5 *Etikettierung:*

Der Satz „Die Steigen werden mit einem einheitlichen Etikett versehen in den Handel gebracht“ wird gestrichen.

Begründung:

Verpackungen, Werbeartikel, etc., kurz der „optische Marktauftritt“, unterliegt ständigen Anpassungen um für die Konsumenten interessant zu bleiben und ein entsprechendes Image transportieren zu können. Um den Anforderungen des Marktes flexibler gerecht werden zu können, wird vom Erfordernis eines einheitlichen Etiketts Abstand genommen.

3.6 *Kontrollstelle:*

Die Kontrollstelle übt die Kontrolle auf der Grundlage des Standard Kontrollprogramms für geschützte Herkunftsprodukte und dem Kontrollplan für die geschützte Ursprungsbezeichnung Wachauer Marille, der in Konkretisierung des Standard Kontrollprogramms für die Kontrolle der geschützten Ursprungsbezeichnung Wachauer Marille von der Kontrollstelle erstellt wird.

SGS Austria Controll-Co. GmbH
Diefenbachgasse 35
1150 Wien
ÖSTERREICH

Tel. +43 151225670
Fax +43 151225679
E-Mail: sgs.austria@sgs.com

Begründung:

Änderung der gesetzlichen Bestimmungen, die u. a. hinsichtlich der Kontrolle geschützter Herkunftsbezeichnungen einen Systemwechsel weg von öffentlichen Kontrollen durch den Landeshauptmann hin zu Kontrollen durch zugelassene private Kontrollstellen vorschreiben.

EINZIGES DOKUMENT

VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES

„WACHAUER MARILLE“

EG-Nr.: AT-PDO-0117-1473-29.06.2011

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

1. **Name:**

„Wachauer Marille“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland:**

Österreich

3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder des Lebensmittels:

3.1 Erzeugnisart:

Klasse 1.6 Obst, Gemüse und Getreide, unverarbeitet und verarbeitet

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

Es handelt sich um Früchte der Formenkreise „Kegelmarrillen“, „Ovalmarrillen“ (oder „Rosenmarrillen“) und „Ananasmarrillen“, welche traditionell im Zeitraum von 1900 bis 1960 von den Wachauer Marrillenanbauern und ansässigen Marrillenbaumschulen selektioniert und ausgepflanzt wurden.

Die vorwiegend angebaute Sorte ist die regionaltypische Sorte „Klosterneuburger“ (Formenkreis Kegelmarrille).

„Kegelmarrillen“: Die Frucht ist mittelgroß, das mittlere Fruchtgewicht bei durchschnittlichem Fruchtbehang liegt bei 45 bis 60 g, das spezifische Gewicht liegt meist über 1,0. Die Form ist kegelförmig oder zugespitzt. Die Fruchtschale ist von honiggelber Grundfarbe, bis zur Hälfte oder darüber hinausgehend gerötet, oft auch bräunlich bis rötlich gepunktet.

Hauptkennzeichen: Kegelförmige, einseitige Form, stark gerötet. Das Fruchtfleisch ist gleichmäßig orange bis rötlichorange, fest und saftig und wird nicht mehlig.

„Ovalmarrillen“ (oder „Rosenmarrillen“): Die Frucht ist mittelgroß bis groß, das mittlere Fruchtgewicht bei durchschnittlichem Fruchtbehang liegt bei 40 bis 65 g, das spezifische Gewicht liegt meist unter 1,0. Die Form ist oval oder hochrundlich, mittlerrundbackig. Die Fruchtschale orangegelb gefärbt, leicht wollig behaart, sonnseitig stets bis Hälfte der Frucht gerötet, oft rot punktiert. Hauptkennzeichen: Ovale Form und orangegelbe Grundfarbe mit schön rotem Anflug der Früchte.

„Ananasmarrillen“: Die Größe der Frucht schwankt zwischen der der Knödelmarrille und der Großen gemeinen Marrille, das mittlere Fruchtgewicht bei durchschnittlichem Fruchtbehang liegt bei 30 bis 70 g, spezifisches Gewicht um 1,0. Die Form ist hochrundlich. Die Fruchtschale ist wollig behaart, mittelgelb, oft schwach gerötet oder rot punktiert.

Hauptkennzeichen: Marillengelbe rundliche Früchte, ohne Röte oder schwach gerötet.

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:

—

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

—

3.7 Besondere Vorschriften für die Etikettierung:

—

4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets:

Region Wachau-Mautern-Krems. Sie befindet sich am südlichen Rand des Waldviertels entlang der Donau bis zum nördlichen Teil des Dunkelsteinerwaldes. Das Anbauggebiet der Wachauer Marrille

umfasst die Gemeinden: Aggsbach-Markt, Albrechtsberg, Bergern im Dunkelsteinerwald, Droß, Dürnstein, Emmersdorf, Furth, Gedersdorf, Krems, Maria-Laach, Mautern, Mühlhof, Paudorf, Rohrendorf bei Krems, Rossatz-Arnsdorf, Schönbühel-Aggsbach, Senftenberg, Spitz, Stratzing, Weinzierl am Wald und Weißenkirchen.

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:**

5.1 *Besonderheit des geografischen Gebiets:*

Zusammentreffen mehrerer Klimate (Pannonisches und Waldviertler Klima, unmittelbare Nähe der Donau) mit speziell zur Reifezeit der Marillen großen Unterschieden zwischen den Tag- und Nachttemperaturen. Der Name „Marille“ ist in der Region bereits um das Jahr 1509 nachgewiesen. Um 1890 erfolgte in großem Stil die Einführung der Marille als Ertragsobst in der Wachau (neben Wein und Lein) mit spezifischer Sortenselektion und Auswahl der geeignetsten Veredelungsunterlagen. Seither ist der Marillenanbau ein traditionell wichtiger Erwerbszweig dieser Region. Im Frühling wird das Landschaftsbild vollkommen von den blühenden Marillenbäumen geprägt, weshalb dem Marillenanbau in der Wachau auch eine enorme touristische Bedeutung zukommt.

5.2 *Besonderheit des Erzeugnisses:*

Geschmack und Aroma der Früchte, hoher Zucker-, Säure- und Pektingehalt.

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 unverwechselbare Qualität der Wachauer Marille ist ein Ergebnis des regionalen Klimas und Bodens sowie der über 100 Jahre alten Anbautradition. Das besondere Klima wirkt sich unmittelbar auf die Ausbildung der Geschmacks-, Aroma- und Inhaltsstoffe der Früchte aus.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation:

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

<http://www.patentamt.at/Markenschutz/Schutzrechte/Herkunftsangabe/>
