

**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 70/08)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 Einspruch gegen den Antrag einzulegen<sup>(1)</sup>.

EINZIGES DOKUMENT

„DE MEERLANDER“

EU-Nr.: NL-PGI-0005-01175 — 6.11.2013

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

**1. Name**

„De Meerlander“

**2. Mitgliedstaat oder Drittland**

Niederlande

**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**

Bei dem Erzeugnis handelt es sich um für den menschlichen Verzehr bestimmte Knollen von *Solanum Tuberosum* L. der Kartoffelsorte „Meerlander“. Die Sorte entstand durch Kreuzung der Sorten Bevelander und Record und wurde 1947 in Verkehr gebracht. „De Meerlander“ wurde im Haarlemmermeer gezüchtet, worauf der Name verweist.

**Physikalische Eigenschaften**

„De Meerlander“ ist eine frühreifende Sorte.

Die Knollen von „De Meerlander“ sind mittelgroß und haben eine regelmäßige runde bis ovale, etwas abgeflachte Form; die Knollen sind alle ungefähr gleich groß. Die Knollen besitzen eine etwas raue, hellgelbe Schale, geringe Augentiefe und hellgelbes Fleisch.

„De Meerlander“ ist eine Kartoffel vom Kochtyp C-D: eine mehlig, lockere Kartoffel mit sehr geringer Verfärbungsneigung nach dem Kochen.

Dem Verbraucher wird das Erzeugnis in der Größe von 40-55 mm bereitgestellt.

**Chemische Eigenschaften**

Der hohe Trockenstoffgehalt der Kartoffel beträgt rund 20 %, wodurch die Kartoffel krümelig wird und einen Stärkegehalt von 7 (auf einer Skala von 1 bis 10) aufweist.

Das UWG (Unterwassergewicht) beträgt durchschnittlich 380 Gramm.

**Organoleptische Eigenschaften**

„De Meerlander“ schmeckt mild-samtig, etwas trocken, aber doch vollmundig. „De Meerlander“ besitzt einen leicht salzigen Duft.

**Weitere Eigenschaften von „De Meerlander“**

„De Meerlander“ ist eine nachhaltige Kartoffelsorte und resistent gegen Kartoffelkrebs Fysio 1 (D1) und A-Virus. Die Kartoffelsorte wird kaum von Knollenfäule befallen und ist wenig anfällig für innere Knollenschäden.

Das Kraut ist fest, großblättrig und sehr gut deckend.

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

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

„De Meerlander“ wird aus zugelassenem Ausgangsmaterial auf für diesen Anbau geeigneten, gut entwässerten Flächen im Haarlemmermeer erzeugt.

Die Kartoffeln werden in den Monaten April oder Mai gesetzt.

Reihen- und Pflanzabstand betragen  $75 \times (28-32)$  cm, sodass das erntefähige Erzeugnis überwiegend eine Größe von 40-55 mm erreicht. Die Düngung wird entsprechend angepasst, wobei vorzugsweise organische Düngemittel Verwendung finden, die erforderlichenfalls durch Kunstdünger ergänzt werden. Das Erntedatum variiert, in der Hauptsache wird jedoch im September geerntet.

Die Kartoffeln werden bei der Ernte nach Größe und Qualität sortiert.

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

—

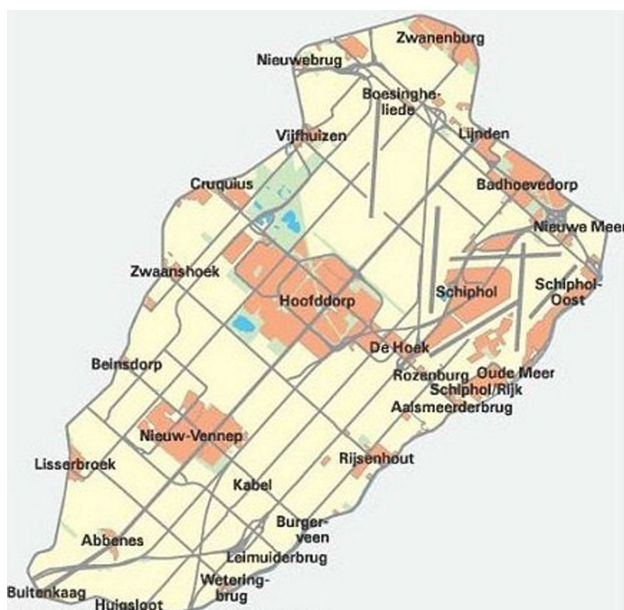
3.6. Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen

Auf alle Verpackungen müssen das BGA-Logo und die Bezeichnung „De Meerlander“ sowie das nachstehende Wappen aufgedruckt werden.



4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Das geografische Gebiet, in dem „De Meerlander“ angebaut werden darf, ist auf die im Haarlemmermeerpolder (der von der Ringvaart umgeben ist) gelegenen Anbauflächen begrenzt. Das geografische Gebiet beschränkt sich somit auf das innerhalb der Ringvaart gelegene Gebiet wie nachstehend angegeben.



## 5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

„De Meerlander“ wurde 1936 im Haarlemmermeer entwickelt: der Name ist von dem Namen dieses Gebiets abgeleitet. Die Sorte wurde 1947 erstmals im niederländischen Sortenkatalog beschrieben. Seither ist das Anbauggebiet insbesondere das Haarlemmermeer gewesen.

Vor etwa 150 Jahren wurde mit der Trockenlegung des damals rund 18 000 ha großen Haarlemmermeers begonnen. In dem unter dem Moor liegenden, durch die Trockenlegung freigelegten „alten Marschenklei“ befindet sich ein Boden, der sich erheblich von den Böden in anderen trockengelegten Gebieten unterscheidet.

Aufgrund der Beschaffenheit des in dem abgegrenzten Gebiet vorkommenden Tonbodens ist dieser Boden fruchtbarer als andere (Sand-)Böden. Der Tonboden ist imstande, (positive) Ionen von im Grundwasser gelösten Mineralien an Tonteilchen zu binden. Dadurch werden die Mineralien nicht mehr durch das Grundwasser ausgeschwemmt, sondern bleiben mit den Tonpartikeln verbunden und können so durch die Kartoffelpflanze aufgenommen werden.

Bedingt durch die geografische Lage nahe der Küste (im Schnitt 15-20 km von der Nordsee entfernt) im Haarlemmermeerpolder, wo das Grundwasser durch das salzige Qualmwasser einen höheren durchschnittlichen Gehalt von Seesalz hat als andernorts, ist der Boden leicht salzig, was sich auf das Aroma und den leicht salzigen Duft der Kartoffel auswirkt.

Die meteorologischen Eigenschaften des Gebiets mit regelmäßigen Niederschlägen und anlandigen Winden bilden günstige Wachstumsbedingungen für „De Meerlander“, wodurch die Knollen besser geformt werden und deutlich weniger Knollenschäden auftreten als anderswo.

Durch die kompakte Struktur des Tonbodens kann „De Meerlander“ keine Verwachsungen oder andere unregelmäßige Formen bilden. Der Boden „schleift“ diese ab. Aufgrund des Tonbodens ist die Schale von „De Meerlander“ etwas weniger rau und etwas gelblicher als von Kartoffeln aus Sandboden.

Der alte, kalkarme Marschenkleiboden des Haarlemmermeers mit einer Abschlammbarkeit von 23 % und einem ziemlich hohen pH-Wert von 7,2 führt dazu, dass „De Meerlander“ im Durchschnitt mehlig ist und ein etwas höheres UWG aufweist als beim Anbau auf Sand- und Dalböden andernorts in den Niederlanden.

Der Kartoffelanbau ist seit langem mit dem Gebiet von Haarlemmermeer verbunden. Dies ist vor allem den vorstehend genannten besonderen Bodeneigenschaften, den besonderen qualitativen und organoleptischen Eigenschaften von „De Meerlander“ und den Anbautechniken der Erzeuger zu verdanken. Der Kartoffelanbau ist auf diesem Polder somit auch stets von großer wirtschaftlicher Bedeutung gewesen.

Seit Ende der 1950er-Jahre wurde Pflanzgut der Sorte „De Meerlander“ von immer mehr Organisationen verkauft, was schließlich zum Absatz von jährlich fast 400 t Pflanzkartoffeln für den Anbau von „De Meerlander“ im Haarlemmermeer geführt hat. Diese wurden von den damals bekannten Kartoffelhändlern in der Region verkauft. Seither wird die Sorte stets in einem bestimmten Umfang angebaut und ist als regionales Erzeugnis noch immer von Belang.

Der Bürgermeister von Haarlemmermeer hat daher der Kooperative „De Meerlander Aardappel“ gestattet, das Gemeindewappen zu verwenden, um den Ursprung von „De Meerlander“ zu unterstreichen und das Erzeugnis deutlich als Original-Haarlemmermeer-Erzeugnis zu kennzeichnen.

### Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation

(Artikel 6 Absatz 1 Unterabsatz 2 der vorliegenden Verordnung)

[http://www.eu-streekproducten.nl/sites/default/files/BGA\\_PD\\_Meerlander\\_def.pdf](http://www.eu-streekproducten.nl/sites/default/files/BGA_PD_Meerlander_def.pdf)

---