

MUUT SÄÄDÖKSET

EUROOPAN KOMISSIO

Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatu järjestelmästä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan a alakohdassa tarkoitettu hakemuksen julkaiseminen

(2013/C 187/12)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa hakemusta Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 ⁽¹⁾ 51 artiklassa tarkoitettulla tavalla.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

Maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta annettu

NEUVOSTON ASETUS (EY) N:o 510/2006 ⁽²⁾

”OBST AUS DEM ALTEN LAND”

EY-N:o: DE-PGI-0005-0877-04.05.2011

SMM (X) SAN ()

1. **Nimi**

”Obst aus dem Alten Land”

2. **Jäsenvaltio tai kolmas maa**

Saksa

3. **Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus**

3.1. **Tuotetyyppi**

Luokka 1.6 Hedelmät, vihannekset ja viljat sellaisenaan tai jalostettuina

3.2. **Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta**

Tuoreet kota- ja kivi hedelmät eli omenat, päärynät, kirsikat ja luumut on tarkoitettu syötäväiksi tuoreina.

Kaikille mainituille lajikkeille on tunnusomaista erityisen ohut kuori sekä tasapainoinen sokeri- ja happopitoisuuden suhde. Kaikki hedelmälajit ovat makeita ja samanaikaisesti aina miedosti happoisia.

Tuotteisiin kuuluvat seuraavat omenalajikkeet:

Braeburn: hieman makea ja raikas. Sen kiinteä ja mehukas malto on hyvin C-vitamiinipitoinen.

Delbarestivale: maistuu makean hedelmäiselle. Tämän kesäomenan väriltään lähes valkoinen malto on rapea ja erittäin mehukas.

⁽¹⁾ EUVL L 343, 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ EUVL L 93, 31.3.2006, s. 12. Korvattu asetuksella (EU) N:o 1151/2012.

Elstar: raikkaan mausteinen. Sen väritään valkoisesta vaaleankeltaiseen vaihteleva malto on maultaan erittäin hedelmäinen.

Gala: puraistaessa kiinteä ja mehukas ja maistuu makean ja hedelmäisen aromikkaalle. Tunnusomaista sille on hieman vahapintainen kuori.

Golden Delicious: maultaan makea ja aromikas. Lajikkeen tunnistaa erehtymättä sen väritään vaaleanvihreästä tai kellertävästä kuoresta pienine "pisamineen".

Gravensteiner: mehukas ja maistuu kevyesti mausteiselle. Malto on vaaleankeltainen ja kuori keltapunajuovainen.

Holsteiner Cox: maultaan mausteinen, makea ja erittäin aromikas. Sen malto vaihtelee väritään valkoisesta keltaiseen, ja se on puraistaessa rapea.

Jonagold: tuoreena poimittuna puraistaessa rapea, myöhemmin rakenteeltaan jauhoinen. Sen keltainen malto on erityisen makea ja mehukas.

Jonagored: pääosin tummanpunaraitainen Jonagoldin sukulainen. Sen keltainen malto on samoin makea ja mehukas.

Tuotteisiin kuuluvat seuraavat päärynälajikkeet:

Alexander Lucas: jälkiruokapäärynä, makea, mehukas, keltainen hedelmä.

Bürgermeister: punertavaposkinen syyspäärynä, mehukas, voimakkaan makea.

Clapps Liebling: mehukkaan mausteinen kesäpäärynä, keltainen punaposkinen hedelmä.

Condo: keskikokoinen syyspäärynä, suussa sulava, mehukas, makea, hyvä hedelmien laatu.

Williams Christ: keskikokoinen jälkiruokapäärynä, säilöntään ja tuoreena syötäväksi, mehukas, makea, kullankeltainen pilkullinen hedelmä.

Tuotteisiin kuuluvat seuraavat kirsikkalajikkeet:

Oktavia: halkeamaton, malto makea, aromikas ja kiinteä.

Regina: makea ja aromaattinen myöhäinen lajike, malto kiinteä.

Viola: voimakkaan mausteiset hedelmät, joiden mehupitoisuus on suuri.

Tuotteisiin kuuluville luumuille on tunnusomaista ainutlaatuinen maku, johon antaa leimansa myös erityinen sokeri- ja happopitoisuuden suhde. Kyseessä ovat seuraavat lajikkeet:

Fellenberger: keskikova, mehupitoisuus keskisuuri, kivet irtoavat mallosta hyvin, miellyttävän makean hapokas ja voimakkaan aromikas.

Ortenauer: melko makea, mutta leimaa-antavan hapokas.

Schönberger Zwetsche: erittäin suuri, mehukas, makea luumu, jonka kivi irtoaa helposti.

Zimmers Frühzwetsche: suuri, makea, erityisen aromikas hedelmä.

3.3. Raaka-aineet (ainoastaan jalostetut tuotteet)

—

3.4. Rehu (ainoastaan eläinperäiset tuotteet)

—

3.5. Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella

Hedelmien viljely tapahtuu yksilöidyllä maantieteellisellä alueella.

3.6. Viipalointia, raastamista, pakkaamista jne. koskevat erityiset säännöt

—

3.7. Merkintöjä koskevat erityissäännöt

—

4. **Maantieteellisen alueen tarkka raja**

Hedelmänviljelyalue "Altes Land" sijaitsee pääosin Niedersachsenissa ja Hampurissa. Pohjoisessa se rajoittuu Elbe-jokeen, jota se myötäilee lännestä Cuxhavenin läheltä Wehldorfista itään Geesthachtiin. Muilta osin alue rajautuu seuraavassa lueteltujen kuntien alueisiin ilmoitettuihin rajoituksiin:

Jorkin kunta

Lühen seutukunta

Horneburgin seutukuntaan kuuluvat Nottensdorfin ja Bliedersdorfin kunnat sekä rataosuuden Cuxhaven–Hampuri pohjoispuolella sijaitsevat alueet

Apensenin seutukuntaan kuuluva Apensenin kunta

Staden kuntaan kuuluvat Schölisch, Götzdorf Bützfleth ja Abbenfleeth, Stader Moor -katua pitkin Himmelfortenin seutukuntaan

Himmelfortenin seutukunta

Drochtersenin kunta

Nordkehdingenin seutukunta

Hemmoorin seutukunnasta B 73 -tien pohjoispuolella sijaitsevat Hechthausenin ja Ostenin kuntien alueet

Dobrockin seutukunnasta valtatie 73 itäpuolella ja Bahnhofstraße-kadun (yhdistää Oberndorf an der Osten ja valtatie 73 Wassermühlen kohdalla) pohjoispuolella sijaitsevat alueet

sekä siihen kuuluva Cadenbergen kunta

Bülkaun kunnasta kadun Zollbaum/Landmark-Mühlenweg pohjoispuolella sijaitsevat alueet

Sietlandin seutukunnasta siihen kuuluva Ihlienworthin kunta

Hadelnin seutukunnasta siihen kuuluvat Neuenkirchenin ja Otterndorfin kunnat

Cuxhavenin kunnasta Osterende-kadun pohjoispuoliset ja Am Kanal -kadun itäpuoliset alueet

Buxtehuden kaupungista rataosuuden Hampuri–Cuxhaven pohjoispuoliset alueet

Neu Wulmsdorfin kunnasta rataosuuden Hampuri–Cuxhaven pohjoispuoliset alueet

Hampurin kaupungista Elbe-joen eteläpuoliset ja rataosuuden Hampuri–Lüneburg pohjoispuoliset alueet

Winsen/Luhen kaupunki

Winsenin kunnasta rataosuuden Hampuri–Lüneburg pohjoispuoliset alueet

Elbmarschin seutukunnasta Dragen kunta

Pieni osa hedelmänviljelyalueesta "Altes Land" sijaitsee Elbe-joen pohjoispuolella Schleswig-Holsteinissa, ja siihen kuuluvat seuraavat kunnat:

Haseldorf, Haselau, Hetlingen ja Seestermühe.

5. Yhteys maantieteelliseen alueeseen

5.1. Maantieteellisen alueen erityisyys

SMM-rekisteröintihakemus perustuu hedelmien maineeseen. Hedelmänviljelyllä on tällä alueella pitkät perinteet, joihin liittyvät hedelmien ohut kuori, kuoren voimakas väri ja tasapainoinen sokeri- ja happopitoisuuden suhde, ja tästä syystä "Obst aus dem Alten Land" -hedelmät ovat erittäin arvostettuja kuluttajien keskuudessa ja niillä on hyvä maine laajalti myös alueen ulkopuolella.

Pohjanmeren läheisyys luo leimansa Altes Land -alueen ilmastoon. Äärimmäisiä lämpötilavaihteluja ei ole eikä auringon polte ole kesällä kovin kuuma. Yöt ovat kylmiä ja päivät aurinkoisia. Ilma on Pohjanmerestä johtuen suolapitoista.

Alueella on raskas, marskimaan kaltainen maaperä.

5.2. Tuotteen erityisyys

Omenoiden kuori on ohut, ja niiden sokeri- ja happopitoisuuden suhde on erityisen tasapainoinen. Niillä on siis hedelmän makeuden ohella happoisa maku, jota muilta viljelyalueilta tulevilla saman lajikkeen hedelmillä ei ole. Omenoiden väri on voimakas.

Päärynöiden kuori on ohut, ja niiden sokeri- ja happopitoisuuden suhde on erityisen tasapainoinen. Niillä on siis hedelmän makeuden ohella happoisa maku, jota muilta viljelyalueilta tulevilla saman lajikkeen hedelmillä ei ole.

Kirsikoiden kuori on ohut, ja niiden sokeri- ja happopitoisuuden suhde on erityisen tasapainoinen. Niillä on siis hedelmän makeuden ohella happoisa maku, jota muilta viljelyalueilta tulevilla saman lajikkeen hedelmillä ei ole.

Luumujen kuori on ohut, ja niiden sokeri- ja happopitoisuuden suhde on erityisen tasapainoinen. Niillä on siis hedelmän makeuden ohella happoisa maku, jota muilta viljelyalueilta tulevilla saman lajikkeen hedelmillä ei ole.

5.3. Syy-seuraussuhde, joka yhdistää maantieteellisen alueen seuraaviin: tuotteen laatu tai ominaisuudet (kun kyseessä SAN) tai tuotteen erityislaatu, maine tai muut ominaisuudet (kun kyseessä SMM)

Edellä yksityiskohtaisesti kuvatulle maantieteelliselle alueelle ovat tyypillisiä seuraavassa esitetyt ilmastoon ja maaperään liittyvät seikat.

Kirsikoissa ei ole tällä alueella kirsikkakärpäsen toukkia, sillä niitä ei esiinny raskaassa maaperässä olevilla viljelmillä.

Tämän alueen kota- ja kivihedelmille – omenoille, päärynöille, kirsikoille ja luumuille – on yhteistä se, että ne eivät altistu kesällä auringon voimakkaalle kuumalle säteilylle eikä niiden näin ollen tarvitse kehittää suojakseen paksua kuorta, vaan ne tulevat toimeen ohuella kuorella.

Kylmien öiden ja aurinkoisten päivien vuorottelu saa aikaan erityisen voimakkaan värin ja näille hedelmille ominaisen, erityisen tasapainoisen sokeri- ja happopitoisuuden suhteen.

Viljely tapahtuu pienillä palstoilla, joiden leveys on noin 16 metriä ja jotka on erotettu toisistaan ojilla. Niiden poikki kulkevat pääojat johtavat veden Elbe-jokeen. Vettä on näin aina saatavilla, ja hedelmänviljelijät käyttävät sitä kasteluun ja sadettamiseen puiden suojaamiseksi hallalta. Tämän maantieteellisen erityisyyden pohjalta on vuosisatojen kuluessa muodostunut asiantuntemusta siitä, mikä on kota- ja kivihedelmien paras tuotantotapa. Tämä kehitys huipentui 1990-luvulla integroidun tuotannon määrittelyyn.

Tulevia hedelmänviljelijöitä koulutetaan omassa koulutus-, tutkimus- ja neuvontakeskuksessaan (Esteburg – Obstbauzentrum Jork) puutarhureiksi hedelmänviljelyn opintolinjalla. Lajikkeita testataan paikallisten olojen suhteen ja hedelmänviljelijöitä neuvotaan perusteellisesti eri hedelmälaajikkeiden viljelystä ja hoidosta hedelmien laadun optimoimiseksi.

Yksi keskuksen perustajista oli Obstbauversuchsring (OVR), joka on jo 75 vuotta toiminnassa ollut kaikkien alueen tuottajien yhteenliittymä.

Juuri nämä erityiset laatuominaisuudet saavat aikaan sen, että "Obst aus dem Alten Land" -hedelmät ovat erittäin arvostettuja kuluttajien keskuudessa.

Tämän alueen hedelmänviljelyn pitkien perinteiden ansiosta "Obst aus dem Alten Land" -hedelmät ovat erittäin arvostettuja kuluttajien keskuudessa ja niillä on hyvä maine laajalti myös alueen ulkopuolella. Hedelmänviljelyalueena käsite "Altes Land" tarkoittaa jokimarskimaata ja hiekkaista Pohjanmeren rannikon maata (geest) Elbe-joen alajuoksun tienoilla. Tällä alueella on todistettavasti viljelty hedelmiä yli 600 vuoden ajan. Tämä käy ilmi 25. toukokuuta 1359 päiväystä, henkilöä nimeltä Heyno Bümgharde (nykysaksaksi: Heino Baumgarten) koskevasta asiakirjasta nro 376, joka sisältyy Sharnebeckin luostarin asiakirjakokoelmaan (vrt. Carl Röper, Urkunden – Regesten – Nachrichten Über das Alte Land und Horneburg, Band 2, Jork 1986 zur Urkunde 1398). Nimet syntyivät 1300-luvulla yksinomaan omistuksen ja ammatin mukaan, joten Heino Baumgartenin (suomeksi "Puutarha") on täytynyt omistaa puutarha – nykyisin sanottaisiin hedelmätarha. Sananmukaisesti hedelmätarhojen olemassaolon "Altes Land" -alueella todistaa vuodelta 1374 oleva myynti-ilmoitus (vrt. Carl Röper, Urkunden – Regesten – Nachrichten Über das Alte Land und Horneburg, Band 3, Jork 1990 zur Urkunde 1672), jonka mukaan Johann Cok myy vuonna 1374 Peter vom Berghelle Bassenflethissä sijaitsevan tilansa ja hedelmätarhansa. Mainitut asiakirjat antavat yhdessä kuvan hedelmänviljelyn pitkästä kehityksestä ja synnystä "Altes Land" -alueella. Kyseessä on Pohjois-Euroopan suurin yhtenäinen hedelmänviljelyalue.

Bertelsmann Lexikon -tietosanakirjassa (Gütersloh, Berlin, München, Wien 1970 A, Bestell-Nr. 8911/087) kerrotaan asiasanan "Altes Land" kohdalla seuraavaa: "hedelmällinen tiuhaanasutettu marskima Elbe-joen alajuoksulla Hampurin ja Staden välillä; maanviljelys, hedelmän- ja vihannesviljely; pääpaikka: Jork". Tällä alueella on todistettavasti viljelty hedelmiä yli 600 vuoden ajan, ja kuten edellä jo mainittiin, kyseessä on Pohjois-Euroopan suurin yhtenäinen hedelmänviljelyalue.

Eritelmän julkaisutiedot

(asetuksen (EY) N:o 510/2006 5 artiklan 7 kohta ⁽³⁾)

Markenblatt nro 14, 9.4.2010, osa 7a-aa/c, s. 5753

<http://register.dpma.de/DPMAregister/geo/detail.pdfdownload/13301>

⁽³⁾ Katso alaviite 2.