Amtsblatt
der Europäischen Union

DE
Reihe C

C/2025/3209

13.6.2025

Veröffentlichung der Mitteilung über eine genehmigte Standardänderung einer Produktspezifikation einer geografischen Angabe gemäß Artikel 5 Absatz 4 der Delegierten Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission [1]

(C/2025/3209)

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

(Artikel 24 der Verordnung (EU) 2024/1143)

„Clementine del Golfo di Taranto“

PGI-IT-0247-AM01 — 20.3.2025

1. **Name des Erzeugnisses**

„Clementine del Golfo di Taranto“

2. **Art der geografischen Angabe**

☐ Geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.)

☒ Geschützte geografische Angabe (g.g.A.)

☐ Geografische Angabe (g. A.)

3. **Sektor**

☒ Landwirtschaftliche Erzeugnisse

☐ Wein

☐ Spirituosen

4. **Land, zu dem das geografische Gebiet gehört**

Italien

5. **Behörde des Mitgliedstaats, die die Standardänderung mitteilt**

Ministerium für Landwirtschaft, Ernährungssouveränität und Forstwirtschaft – Förderung der Qualität von Agrarerzeugnissen und Lebensmitteln (PQA) 1

6. **Einstufung als Standardänderung**

Es handelt sich um eine Standardänderung im Sinne von Artikel 24 Absatz 4 der Verordnung (EU) 2024/1143, da sie keine Änderung des Namens enthält, sie nicht die Gefahr birgt, dass der Zusammenhang verloren geht, und keine weiteren Beschränkungen für die Vermarktung des Erzeugnisses zur Folge hat.

7. **Beschreibung der genehmigten Standardänderung(en)**

1. *Streichung des Verweises auf die Verordnung (EWG) 2081/92*

In Artikel 1 der Produktspezifikation wird der Verweis auf die Verordnung (EWG) 2081/92 gestrichen.

Diese Änderung betrifft nicht das Einzige Dokument.

[1] Delegierte Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission vom 30. Oktober 2024 zur Ergänzung der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates durch Vorschriften für die Eintragung und den Schutz von geografischen Angaben, garantiert traditionellen Spezialitäten und fakultativen Qualitätsangaben und zur Aufhebung der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 (ABl. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

2. *Änderungen an Artikel 4 über Anbaubedingungen: Baumschnitt*

Artikel 4 der Produktspezifikation wird dahin gehend geändert, dass die Anforderung des jährlichen Baumschnitts gestrichen wird. Der Schnitt kann nun auch alle zwei Jahre durchgeführt werden und ein Grünschnitt ist ebenfalls zulässig.

Diese Tätigkeit musste neu gefasst werden, da es immer weniger Arbeitskräfte gibt, die auf den Schnitt von Zitrusbäumen spezialisiert sind. Daher kann der Schnitt jedes zweite Jahr erfolgen, wenn die Wachstumsbedingungen der Pflanze dies zulassen, während mit dem Grünschnitt auf eine ausgewogene Erzeugung abgezielt wird.

Diese Änderung betrifft nicht das Einzige Dokument.

3. *Änderungen an Artikel 4 über Anbaubedingungen: Bewässerung*

Artikel 4 der Produktspezifikation wird dahin gehend geändert, dass der Aspekt der Bewässerung von ausbleibendem Regen entkoppelt wird und unterirdische Bewässerungsmethoden aufgenommen werden.

Diese Bewässerungsmethoden werden in die Produktspezifikation aufgenommen, da es immer wichtiger wird, Wasser effizient zu nutzen.

Diese Änderung betrifft nicht das Einzige Dokument.

4. *Änderungen an Artikel 4 über Anbaubedingungen: Bodenbearbeitung*

Artikel 4 der Produktspezifikation wird dahin gehend geändert, dass die Möglichkeit des Einsatzes koordinierter Begrünungsverfahren aufgenommen wird.

Der Einsatz von Begrünungsverfahren wird aufgrund der aktuellen und ständig zunehmenden Notwendigkeit, Böden vor dem Verlust organischer Substanz zu schützen und die biologische Vielfalt der Nutzinsekten zu erhalten, in die Produktspezifikation aufgenommen.

Diese Änderung betrifft nicht das Einzige Dokument.

5. *Änderungen an Artikel 4 über Anbaubedingungen: Pflanzabstände*

Artikel 4 der Produktspezifikation wird dahin gehend geändert, dass der Text über die Anforderungen an die Pflanzabstände vereinfacht wird und unterschiedliche Pflanzdichten von bis zu maximal 750 Pflanzen/ha zugelassen werden. Diese Begrenzung war zuvor nur in Pflanzungen zulässig, die es bereits vor der Anerkennung als g.g.A. gab.

Die Höchstzahl der Pflanzen pro Hektar wird erhöht, da in den vergangenen zwei Jahrzehnten dynamische Pflanzabstände und Erddämme in die Standardverfahren für den Zitrusanbau eingeführt wurden.

Diese Änderung betrifft nicht das Einzige Dokument.

6. *Änderungen an Artikel 4 über Anbaubedingungen: Festlegung zum Wurzelstock*

Artikel 4 der Produktspezifikation wird dahin gehend geändert, dass die Möglichkeit der Verwendung der in den geltenden Rechtsvorschriften genannten Wurzelstöcke als Alternative zu *Citrus aurantium* L., gemeinhin als „Bitterorange“ bekannt, aufgenommen wird.

Die Aufnahme dieser Möglichkeit, andere Wurzelstöcke als *Citrus aurantium* zu verwenden, hat ausschließlich pflanzengesundheitliche Gründe.

Diese Änderung betrifft nicht das Einzige Dokument.

7. *Artikel 6: Aufnahme von Spezifikationen für zur Verarbeitung bestimmte Erzeugnisse*

Artikel 6 der Produktspezifikation wird dahin gehend geändert, dass Spezifikationen für zur Verarbeitung bestimmte Erzeugnisse eingeführt werden, die die Verwendung von beschädigten Früchten ermöglichen, die frei von Fäule sind und/oder mindestens der Größenklasse 7 (41-48 mm) entsprechen, unbeschadet der anderen in der Produktspezifikation festgelegten Merkmale. Diese Früchte dürfen die g.g.A. „Clementine del Golfo di Taranto“ führen, aber nicht in unverarbeiteter Form an Endverbraucher verkauft werden.

Die Aufnahme von Vorschriften für Verarbeitungserzeugnisse in die Produktspezifikation begründet sich durch das wachsende Interesse der Verarbeitungsindustrie an Erzeugnissen mit geschützter Ursprungsbezeichnung. Aufgrund des gestiegenen Interesses der Verarbeitungsindustrie an Erzeugnissen mit geschützter Ursprungsbezeichnung wird die Mindestgröße nur für zur Verarbeitung bestimmte Erzeugnisse um eine Klasse herabgesetzt. Dies wirkt sich nicht auf den Anteil des Erzeugnisses aus, der zum unmittelbaren Verbrauch bestimmt ist.

Diese Änderung betrifft das Einzige Dokument.

8. *Artikel 7: Aufnahme des Artikels über den Zusammenhang*

Der Zusammenhang wird in Artikel 7 aufgenommen und die Spezifikationen für die Kennzeichnung und Verpackung werden in Artikel 8 verschoben.

Der hinzugefügte Text gibt in vollem Umfang und ohne Änderung die Informationen wieder, die bereits in den Nummern 4.4 und 4.6 der vor dieser Änderung geltenden Zusammenfassung enthalten waren.

Diese Änderung betrifft das Einzige Dokument.

9. *Artikel 8: Bezeichnung und Aufmachung*

Artikel 8 wird in die Produktspezifikation aufgenommen und enthält die Spezifikationen, die sich auf die Beschreibung und Aufmachung des Erzeugnisses beziehen. Sie wurden aus Artikel 7, der nunmehr den Zusammenhang behandelt, in diesen neuen Artikel verschoben.

Das Höchstgewicht für Verpackungen wird gestrichen und durch ein Mindestgewicht ersetzt. Der Anteil der Früchte in einer Verpackung, der mit dem Logo der Bezeichnung versehen sein muss, wurde von 90 % auf 60 % geändert. Darüber hinaus können die Pflichtangaben auf dem Etikett und/oder der Kennzeichnung und/oder Verpackung enthalten sein, anstatt dass sie alle auf einer Seite der Verpackung zusammengefasst vorliegen müssen.

Die Ausweitung des Referenzmarktes für den Verkauf von Erzeugnissen mit geschützter Ursprungsbezeichnung hat dazu geführt, dass sich unter den Endverbrauchern die Kaufpräferenzen geändert haben. Um den unterschiedlichen Marktanforderungen gerecht zu werden, wird das Höchstgewicht daher durch ein Mindestgewicht für versiegelte Verpackungen ersetzt und die Mindest- und Höchstgrößen für offene Verpackungen werden gestrichen. Dadurch steht eine größere Verpackungsvielfalt zur Verfügung.

Es wird der Anteil der Früchte gesenkt, die in offenen Verpackungen mit einem Aufkleber versehen sein müssen, um den Verpackungsvorgang in kleinen Betrieben zu beschleunigen. Letztere verfügen nicht über kostspielige Ausrüstung zur vollautomatisierten Anbringung von Aufklebern, sodass dieser Schritt dort per Hand erfolgt.

Diese Änderung betrifft das Einzige Dokument.

10. *Artikel 8: Bezeichnung und Aufmachung*

In Artikel 8 wird die Anforderung, dass die Angabe „Indicazione Geografica Protetta“ (geschützte geografische Angabe) ausgeschrieben sein muss, gestrichen. An diese Stelle tritt die Abkürzung „IGP“ (g.g.A.). Darüber hinaus werden Spezifikationen für die Identifizierung und Kennzeichnung von Erzeugnissen, die ausschließlich zur Verarbeitung bestimmt sind, hinzugefügt.

Diese Änderung betrifft das Einzige Dokument.

11. *Artikel 8: Bezeichnung und Aufmachung*

Es wird das Logo der Ursprungsbezeichnung aufgenommen, für das bisher nur eine grafische Beschreibung vorlag.

Diese Änderung betrifft das Einzige Dokument.

EINZIGES DOKUMENT

1. **Name(n) der g.g.A.**

„Clementine del Golfo di Taranto“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Italien

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels**

3.1. *Code der Kombinierten Nomenklatur*

— 08 — GENIESSBARE FRÜCHTE UND NÜSSE; SCHALEN VON ZITRUSFRÜCHTEN ODER VON MELONEN

0805 — Zitrusfrüchte, frisch oder getrocknet

0805 21 — Mandarinen, einschließlich Tangerinen und Satsumas

0805 22 — Clementinen

— 20 — ZUBEREITUNGEN VON GEMÜSE, FRÜCHTEN, NÜSSEN ODER ANDEREN PFLANZENTEILEN

2008 — Früchte, Nüsse und andere genießbare Pflanzenteile, in anderer Weise zubereitet oder haltbar gemacht, auch mit Zusatz von Zucker, anderen Süßmitteln oder Alkohol, anderweit weder genannt noch inbegriffen

2008 30 — Zitrusfrüchte

2008 30 55 — Mandarinen, einschließlich Tangerinen und Satsumas; Clementinen, Wilkings und andere ähnliche Kreuzungen von Zitrusfrüchten

2008 30 75 — Mandarinen, einschließlich Tangerinen und Satsumas; Clementinen, Wilkings und andere ähnliche Kreuzungen von Zitrusfrüchten

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

Die geschützte geografische Angabe (g.g.A.) „Clementine del Golfo di Taranto“ bezieht sich ausschließlich auf Clementinen der Art *Citrus clementine* Hort. ex Tanaka der folgenden Kultursorten und Klonselektionen: Comune, Fedele, Precoce di Massacra (Spinoso), Grosso Puglia, ISA, SRA 63, SRA 89.

Die Clementinen mit der geschützten geografischen Angabe „Clementine del Golfo di Taranto“ müssen die Anforderungen der geltenden gemeinsamen Qualitätsnormen erfüllen und darüber hinaus folgende Merkmale aufweisen:

Form: rundlich, an den Polen leicht abgeflacht;

Fruchtschale: glatte oder leicht runzelige orangefarbene Schale mit höchstens 30 % Grünfärbung;

Farbe des Fruchtfleisches: orange;

Größenklasse: mindestens 6 (43-52 mm);

Saftgehalt: mindestens 40 % des Gewichtes der Frucht, wenn von Hand gepresst;

Geruch: intensiv, anhaltend;

Reifeindex: mindestens 6:1, d. h. Verhältnis zwischen Gehalt an löslichen Feststoffen, ausgedrückt in Brix-Grad, und titrierbaren Säuren, ausgedrückt in Zitronensäure;

kernlos, in höchstens 5 % der Clementinen dürfen maximal drei Kerne enthalten sein.

Wenn das Erzeugnis zur Verarbeitung bestimmt ist, dürfen – unbeschadet der anderen in der Produktspezifikation festgelegten Merkmale – beschädigte Früchte verwendet werden, die frei von Fäule sind und/oder mindestens der Größenklasse 7 (41-48 mm) entsprechen. Diese Früchte dürfen die g.g.A. „Clementine del Golfo di Taranto“ führen, aber nicht in unverarbeiteter Form an Endverbraucher verkauft werden.

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

Die geschützte geografische Angabe (g.g.A.) „Clementine del Golfo di Taranto“ bezieht sich auf Clementinen folgender Kultursorten und Klonselektionen: Comune, Fedele, Precoce di Massacra (Spinoso), Grosso Puglia, ISA, SRA 63, SRA 89.

Die betreffenden Clementinen dürfen lediglich in frischem Zustand an die Verbraucher geliefert werden und müssen auf dem Gebiet der Gemeinden der Provinz Tarent gemäß Nummer 4 erzeugt werden.

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

Die Erzeugungsschritte von „Clementine del Golfo di Taranto“ müssen in dem unter Punkt 4 genannten Erzeugungsgebiet erfolgen.

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

„Clementine del Golfo di Taranto“ sind den Verbrauchern zur Verfügung zu stellen: in versiegelten Behältnissen, sodass der Inhalt nicht ohne Beschädigung des Siegels entnommen werden kann, mit einem Mindestgewicht von 0,5 kg; in unversiegelten Behältnissen, wobei mindestens 60 % der Früchte der jeweiligen Verpackung mit dem nachstehend beschriebenen Aufkleber mit dem Logo der Ursprungsbezeichnung versehen sind.

Wenn das Erzeugnis mit der geschützten geografischen Angabe ausschließlich zur Verarbeitung bestimmt ist und als solches nicht in seiner natürlichen Form an Endverbraucher verkauft werden darf, muss es in Verpackungen oder Behältnissen aufgemacht und verpackt werden, die den geltenden Rechtsvorschriften entsprechen.

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

Adjektive, die Handelsmerkmale hervorheben oder zusätzliche Handelsangaben beinhalten, dürfen nicht verwendet werden.

Die Angabe „g.g.A. Clementine del Golfo di Taranto“ muss deutlich auf der Verpackung zu sehen und leicht von anderen Informationen zu differenzieren sein, in einer Schriftgröße, die mindestens doppelt so groß ist wie aller restlicher Text.

Es ist zulässig, Inhalte aufzunehmen, die sich auf Folgendes beziehen: Namen, Firmennamen und Handelsmarken mit einem Identifikationscode, sofern sie den Verbraucher nicht irreführen oder die Merkmale der Früchte hervorheben.

Wenn das Erzeugnis mit der geschützten geografischen Angabe ausschließlich zur Verarbeitung bestimmt ist und als solches nicht in seiner natürlichen Form an Endverbraucher verkauft werden darf, muss es in Verpackungen oder Behältnissen aufgemacht und verpackt werden, die den geltenden Rechtsvorschriften entsprechen. Diese müssen die Angabe „Clementine del Golfo di Taranto IGP, destinate alla trasformazione“ (zur Verarbeitung bestimmte Clementine del Golfo di Taranto g.g.A.) tragen. Das spezifische und unverwechselbare Logo, das zusammen mit der geschützten geografischen Angabe zu verwenden ist, ist rund und besteht aus zwei konzentrischen Kreisen in der Farbe Pantone grün 356 CV. In der Fläche zwischen den beiden Kreisen ist die folgende Angabe in derselben Farbe Pantone grün 356 CV zu sehen: Indicazione Geografica Protetta (geschützte geografische Angabe). In der Mitte befindet sich ein blauer Himmel (in Pantone 306 CV) und eine intensivorange Clementine (in Pantone orange 021 CV) mit grünem Stiel und Blatt (in Pantone 356 CV). Unter dem Bild der Frucht steht die Bezeichnung „Clementine del Golfo di Taranto“ in Pantone orange 021 CV. Zwischen den beiden Kreisen befindet sich unten die Abkürzung „I.G.P.“ (g.g.A.) in grüner Farbe (Pantone 356 CV).



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

Das Erzeugungsgebiet der „Clementine del Golfo di Taranto“ umfasst das gesamte Gebiet der Gemeinden Palagiano, Massafra, Ginosa, Castellaneta, Palagianello, Taranto und Statte.

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Der Ursprung der Clementine ist nicht geklärt: einige Autoren sind der Meinung, dass es sich um eine natürliche Hybride handelt, die 1898 in Algerien aufgetreten ist; Tanaka ist der Auffassung, dass es sich um eine der in China verbreiteten Mandarine (*Citrus clementine* Hort.) ähnliche Zitrusfrucht handelt. Zitrusfrüchte wurden im Gebiet der Provinz Tarent erstmals im 18. Jahrhundert angebaut, doch erst im 20. Jahrhundert ist ein verbreiteter Anbau in Monokulturen zu beobachten. Das geografische und sozioökonomische Zentrum des betreffenden Gebiets liegt in den Gemeinden der Provinz Tarent, die am gleichnamigen Golf liegen. In den fünfziger Jahren zu Beginn der Landreform kam es infolge der Entdeckung, Erfassung und Erschließung von Wasservorräten zu einer Verbreitung und Spezialisierung des Anbaus von Zitrusfrüchten, die schließlich zur vorherrschenden Kultur in dem begrenzten Gebiet wurden. Das warme, sonnige und überwiegend trockene Klima am Golf von Tarent wirkt sich günstig auf Wachstum und Reifung der Früchte aus und trägt somit zu den Qualitätsmerkmalen in Bezug auf Farbe, Geschmack und Haltbarkeit bei. Die Herkunftssicherung ist dadurch gewährleistet, dass die Erzeuger der „Clementine del Golfo di Taranto“ ihre Pflanzungen in ein Verzeichnis eintragen müssen, das von der zuständigen Kontrolleinrichtung aufgestellt, geführt und auf dem neuesten Stand gehalten wird. Die Erzeuger sind verpflichtet, die Katasterangaben zur Identifizierung der betreffenden Pflanzungen, die Fläche, die Anordnung der Bepflanzung und das Jahr der Anpflanzung mitzuteilen.

Das am Golf von Tarent liegende Gebiet gilt dank des homogenen, überwiegend ebenen Geländes mit fruchtbaren, tiefen und durchlässigen Böden als ideal für den Anbau von Zitrusfrüchten. Auch die optimale Südlage und die vor den kalten Nordwinden schützende Hochebene Le Murge prägen dieses Anbaugebiet. Zum Schutz der Pflanzen vor den vom Meer kommenden Südwinden Scirocco und Libeccio, die den Pflanzen schaden könnten, errichten die Erzeuger mithilfe von geeigneten Pflanzen oder Netzen oft Windschutzzäune. Die selten unter den Gefrierpunkt fallenden Temperaturen begünstigen den Anbau. Vor allem während der Reifezeit treten große Schwankungen zwischen Tages- und Nachttemperaturen auf, die zur ästhetischen und organoleptischen Qualität der Früchte beitragen. Die günstigen Klimabedingungen haben dazu geführt, dass in diesem Anbaugebiet verschiedene spontane Mutationen der ursprünglich und hauptsächlich angebauten Sorte „Comune“ aufgetreten sind, die dank der morphologischen und qualitativen Eigenschaften der Früchte Bedeutung erlangt haben. Einige von ihnen werden nach den Orten benannt, in denen sie wachsen, wie beispielsweise „Grosso Puglia“ oder „Precoce di Massafra“. Der Anbau dieser Sorte hat in dem Gebiet eine Spezialisierung und Bedeutung erlangt, die über den bloßen landwirtschaftlichen Anbau hinausgeht. Die wirtschaftliche und soziale Bedeutung des Clementinenanbaus zeigt sich auch im bereits seit 1970 veranstalteten Mandarinenfest, das ein Forum für Debatten und Überlegungen zur Zukunft dieser Kultur ist und die Bekanntheit des Erzeugnisses auf den heimischen Märkten dank seiner (organoleptischen und wirtschaftlichen) Vorzüge bekräftigt.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeAttachment.php/L/IT/D/1%252F4%252Fe%252FD.a7e2182d713c002a0eaf/P/BLOB%3AID%3D3343/E/pdf?mode=download