Amtsblatt
der Europäischen Union

DE
Reihe C

C/2023/1484

8.12.2023

Veröffentlichung eines Antrags auf Eintragung eines Namens nach Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(C/2023/1484)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates ([1]) innerhalb von drei Monaten ab dieser Veröffentlichung Einspruch gegen den Antrag zu erheben.

EINZIGES DOKUMENT

„Abricot des Baronnies“

EU-Nr.: PGI-FR- 02866 – 9.9.2022

g. U. ( ) g. g. A. (x)

1. **Name(n) [der g. U. oder der g. g. A.]**

„Abricot des Baronnies“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Frankreich

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*

Bei der Aprikose „Abricot des Baronnies“ handelt es sich um eine ganze, frische Frucht der Art *Prunus armeniaca L.*, die im Vorgebirge der Alpen angebaut wird.

Sie ist besonders süß: Die Früchte weisen beim Versand einen Zuckergehalt von mindestens 12 Grad Brix auf, mit Ausnahme der traditionellen Sorte Bergeron, deren Grenzwert auf 11,5 Grad Brix festgelegt ist.

Das Erzeugnis kann orangefarben, zweifarbig, rot oder weiß sein. Die Früchte werden bei optimaler Reife gepflückt, d. h. wenn sie eine Grundfärbung aufweisen, die mindestens der Farbklasse entspricht, die vom Centre Technique Interprofessionnel des Fruits et Légumes (Interprofessionelles Technisches Zentrum für Obst und Gemüse, CTIFL) für den optimalen Erntezeitpunkt der jeweiligen Sorte festgelegt wurde. Bei einer einzelnen Partie dürfen zum Zeitpunkt des Versands höchstens 20 % der Früchte der nächstniedrigeren Farbklasse angehören.

Des Weiteren zeichnet sich das Erzeugnis „Abricot des Baronnies“ durch eine rote Deckfarbe aus, die bei nicht weniger als 50 % der Früchte mindestens 15 % der Gesamtfläche der Schale ausmachen muss.

Früchte, die für die Abgabe an den Verbraucher im frischen Zustand bestimmt sind, müssen die Kriterien der Klassen I und Extra der UNECE-Norm für die Vermarktung von Aprikosen erfüllen.

Die Aprikosen müssen einen Durchmesser von mindestens 40 mm für den Frischmarkt bzw. mindestens 35 mm im Fall von zur Verarbeitung bestimmten Früchten aufweisen. Der Anteil von Früchten geringerer Größe darf höchstens 10 % betragen.

Die Verpackung erfolgt für den Frischmarkt in Behältnissen mit festem Boden und festen Seitenwänden und einem Füllgewicht von höchstens 10 kg. Bei zur Verarbeitung bestimmten Früchten ist deren Stapelhöhe auf 60 cm begrenzt.

([1]) 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*

Sämtliche Schritte von der Anpflanzung bis zur Ernte

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

Die Verpackung erfolgt für den Frischmarkt in Behältnissen mit festem Boden und festen Seitenwänden und einem Füllgewicht von höchstens 10 kg. Bei zur Verarbeitung bestimmten Früchten ist deren Stapelhöhe auf 60 cm begrenzt.

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

Jede Einzelverpackung trägt folgende Angaben:

— den Namen der geschützten geografischen Angabe „Abricot des Baronnies“,

— das „g. g. A.“-Logo der Europäischen Union im selben Sichtfeld und in der Nähe des Namens der g. g. A.

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

Das geografische Gebiet umfasst die folgenden 87 Gemeinden. Diese Liste wurde im Einklang mit dem amtlichen Gemeindeschlüssel von Februar 2021 erstellt.

Departement Drôme (69 Gemeinden):

Arnayon, Arpavon, Aubres, Aulan, Beauvoisin, Bellecombe-Tarendol, Bénivay-Ollon, Bésignan, Buis-les-Baronnies, La Charce, Châteauneuf-de-Bordette, Chaudebonne, Chauvac-Laux-Montaux, Condorcet, Cornillac, Cornillon-sur-l'Oule, Curnier, Eygaliers, Eyroles, Lemps, Mérindol-les-Oliviers, Mévouillon, Mirabel-aux-Baronnies, Mollans-sur-Ouvèze, Montauban-sur-l'Ouvèze, Montaulieu, Montbrison-sur-Lez, Montbrun-les-Bains, Montferrand-la-Fare, Montguers, Montjoux, Montréal-les-Sources, Nyons, Le Pègue, Pelonne, La Penne-sur-l'Ouvèze, Piégon, Pierrelongue, Les Pilles, Plaisians, Le Poët-en-Percip, Le Poët-Sigillat, Pommerol, Propiac, Reilhanette, Rémuzat, Rioms, Rochebrune, Roche-Saint-Secret-Béconne, La Roche-sur-le-Buis, La Rochette-du-Buis, Rousset-les-Vignes, Roussieux, Sahune, Saint-Auban-sur-l'Ouvèze, Saint-Ferréol-Trente-Pas, Saint-May, Saint-Pantaléon-les-Vignes, Saint-Sauveur-Gouvernet, Sainte-Euphémie-sur-Ouvèze, Sainte-Jalle, Teyssières, Valouse, Venterol, Verclause, Vercoiran, Vers-sur-Méouge, Villeperdrix, Vinsobres.

Departement Hautes-Alpes (3 Gemeinden):

Rosans, Saint-André-de-Rosans, Valdoule.

Departement Vaucluse (15 Gemeinden):

Le Barroux, Beaumont-du-Ventoux, Brantes, Crestet, Entrechaux, Faucon, Malaucène, Puyméras, Saint-Léger-du-Ventoux, Saint-Marcellin-lès-Vaison, Saint-Romain-en-Viennois, Savoillan, Suzette, Vaison-la-Romaine, Villedieu.

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Der hohe Zuckergehalt und die Farbe der Aprikose „Abricot des Baronnies“ sind den natürlichen Gegebenheiten im geografischen Gebiet sowie dem Know-how der Erzeuger geschuldet. Auf ihnen gründet das hohe Ansehen des Erzeugnisses.

5.1. *Besonderheit des geografischen Gebiets*

Das geografische Erzeugungsgebiet der g. g. A. „Abricot des Baronnies“ liegt im Südosten Frankreichs, vor allem im Süden des Departements Drôme. Auch Gemeinden der angrenzenden Departements Vaucluse und Hautes-Alpes gehören dazu. Es wurde unter Berücksichtigung der für die Landschaft der Baronnies typischen historischen, geografischen und geomorphologischen Kriterien abgegrenzt. Ferner bestimmt sich das Gebiet dadurch, dass hier die historische Entwicklung im Zusammenhang mit der Erzeugung von Aprikosen aus Baronnies ihren Lauf nahm. Sämtliche Erzeugungsschritte – von der Anpflanzung bis zur Ernte – erfolgen in diesem Gebiet, das sich über 87 Gemeinden erstreckt.

Historisch gesehen sind die Baronnies als Landstrich in erster Linie ein mittelalterliches Konstrukt. Die Region stand unter dem Einfluss der Barone von Mévouillon, die dort vom 13. bis zum 15. Jahrhundert herrschten.

In geografischer Hinsicht wird mit den Baronnies der südliche Teil der Voralpen bezeichnet, das meint die Wassereinzugsgebiete der Eygues und der Ouvèze. Diese kleine geografische Region bildet den nördlichen Teil der Provence, zwischen Pays de Bouvière und Diois im Norden und Rosanais im Osten. Im Süden ist die Region durch den Mont Ventoux und die Montagne de Lure begrenzt. Westlich verläuft die Grenze am Rand des Voralpenmassivs, die Rhône-Ebene gehört nicht dazu.

Das geografische Gebiet umfasst eine Mittelgebirgszone und im Westen ein hügeliges Gebiet, nicht jedoch die Ebenen des Rhône-Tals. Die Erhebungen sind unterschiedlich hoch und erreichen eine Höhe von bis zu 1 600 m. Das provenzalische Massiv der Baronnies gehört zu den südlichen Alpenketten.

In geomorphologischer Hinsicht bestehen die provenzalischen Baronnies überwiegend aus kalkmergelhaltigen Höhenlagen und am äußersten westlichen Rand aus hügeligen Erhebungen. Geologisch geht das Gebiet im Wesentlichen auf die Kreidezeit und auf Sedimentablagerungen (Mergel und Kalkstein) des Vokontischen Beckens zurück, hinzu kommt Sandstein aus dem Miozän am westlichen Rand des Gebiets.

Das Gebiet mit seinem ausgeprägten Relief weist besondere klimatische Merkmale auf, vor allem in Bezug auf Temperatur und Sonneneinstrahlung. Das Klima der Baronnies ist mediterran und durch die Berge geprägt: Es zeichnet sich durch starke Temperaturschwankungen im Tagesverlauf aus. So liegen die Temperaturen in Nyons im Durchschnitt bei etwa 10 °C und in Saint-Auban-sur-l'Ouvèze bei 13,5 °C. Die Sommer sind heiß und trocken, häufig bläst der Mistral (trockener Nordwind). Auch ist die Sonneneinstrahlung in diesem Gebiet sehr hoch. In Nyons scheint etwa 2 500 Stunden im Jahr die Sonne. Die Lichtintensität ist hoch und wird durch die Rückstrahlung von den Bergen noch verstärkt.

Die Baronnies sind seit langer Zeit ein Obstanbaugebiet. Das Know-how der ansässigen Obstbauern ist auch auf diese lange Geschichte zurückzuführen. Bereits vor 1880 wurden in den Baronnies Aprikosen angebaut. Die Absatzmärkte waren jedoch häufig lokal begrenzt. Mit der Eisenbahn kam die große Wende für die Vermarktung der Früchte. In Nyons gründeten sich Verarbeitungsbetriebe. In den 1950er- bis 1970/80er-Jahren stieg das Produktionsvolumen in dem Gebiet gar um das Zehnfache, wodurch andere Obstkulturen verdrängt wurden. Das Anbaugebiet wurde in östliche Richtung erweitert. Damit wurde die Aprikose zum Haupterzeugnis des Gebiets, 8 % der landwirtschaftlichen Nutzfläche entfielen auf den Aprikosenanbau. Ab den 1980er-Jahren kann mit Blick auf bestimmte Betriebe sogar von einer Monokultur gesprochen werden. Die Baronnies entwickelten sich in der Drôme schnell zum Zentrum der Aprikosenerzeugung. 1988 entfielen 72 % der für den Aprikosenanbau genutzten Flächen der Drôme auf ebendieses Gebiet. (Quelle: Recensement Général Agricole [Allgemeine Landwirtschaftszählung]).

In den 1990er-Jahren wurde der Sortenbestand diversifiziert. Zu den älteren Sorten wie Orangé de Provence, Bergeron oder, in geringerem Umfang, Rosé de Provence kamen neuere Sorten wie Orangered oder Bergarouge hinzu. Auch bei diesen jüngeren Sorten zeigte sich der Einfluss des Anbaugebiets auf die Merkmale der Erzeugnisse, ihren Zuckergehalt und ihre Färbung.

Dank der langen Tradition des Obstanbaus, insbesondere des Aprikosenanbaus, in diesem Gebiet mit seinen ausgeprägten Höhenzügen gelang es den Erzeugern, ihre Produktionsverfahren anzupassen:

— Auswahl von an die örtlichen Bedingungen angepassten Qualitätssorten durch ein strenges Selektionsregelwerk, das auf Färbung und Zuckergehalt der Früchte beruht,

— begrenzte Pflanzdichten, die an das Potenzial des Gebiets angepasst sind,

— Bewirtschaftung der Obstplantagen im Einklang mit Umgebung und Winterbewuchs, mit dem Verbot einer vollständigen chemischen Unkrautbeseitigung sowie mit der Fraktionierung und Begrenzung des Eintrags mineralischer Düngemittel in Betrieben, in denen mehr als 10 % der landwirtschaftliche Fläche durch agroökologische Infrastruktur belegt sind,

— jährlicher Baumschnitt,

— Begrenzung der Höchsterträge auf 25 t/ha,

— Festlegung des Erntezeitpunkts auf Grundlage der optimalen Reife der Früchte, die anhand der Grundfärbung bestimmt wird,

— Transport der Früchte in Behältnissen von begrenzter Größe,

— Kontrolle der Bedingungen für die Lagerung der Aprikosen vor dem Versand: Sind die Früchte nicht für eine schnelle Vermarktung bestimmt, werden sie spätestens 12 Stunden nach der Ernte in einen Kühlraum verbracht. Zwischen Ernte und endgültigem Versand ab der Station, an der die Sortierung nach Güte- und Gewichtsklassen und die Verpackung der Früchte erfolgt, dürfen nicht mehr als 14 Tage liegen.

Nach diesen Vorgaben erzeugte Aprikosen mit der g. g. A. „Abricot des Baronnies“ werden von den Käufern als Erzeugnisse von besonderer Qualität ausgemacht.

5.2. *Besonderheit des Erzeugnisses*

Die „Abricot des Baronnies“ zeichnet sich vor allem durch Folgendes aus:

— einen hohen Zuckergehalt von mindestens 12 Grad Brix, außer bei der traditionellen Sorte Bergeron (mindestens 11,5 Grad Brix),

— eine bevorzugte Grundfärbung, die dem optimalen Erntezeitpunkt der einzelnen Sorten entspricht,

— eine Deckfarbe auf einem Teil der Früchte.

5.3. *Ursächlicher Zusammenhang*

Die Merkmale der Aprikose „Abricot des Baronnies“ sind das Resultat des Wechselspiels aus agronomischen und klimatischen Ansprüchen des Aprikosenbaums (die das Wachstum, die Befruchtung und die Qualität der Früchte beeinflussen), den natürlichen Bedingungen des geografischen Gebiets und dem Know-how der Erzeuger.

Der „Abricot des Baronnies“ kommen eine starke Sonneneinstrahlung (Dauer, Lichtintensität) sowie ausgeprägte Temperaturschwankungen, die den Gegebenheiten innerhalb des Gebiets geschuldet sind, zugute. Eine hohe Lichtintensität ist für den Sortenbestand von großer Bedeutung, damit eine gute Blühinduktion und eine ordnungsgemäße Färbung der Früchte während der Reifephase gewährleistet sind. Die Obstbauern achten auf entsprechenden Lichteinfall und richten sich auch beim jährlichen Ertragsschnitt danach. Die starken Temperaturschwankungen im Tagesverlauf tragen zur Farbentwicklung und zur Ausbildung der roten Deckfarbe auf den Früchten bei.

Der Aprikosenanbau erfolgt auf Böden außerhalb der besonders fruchtbaren Gebiete der Flussebenen. Was die Produktionsvolumen angeht, ist das Erzeugungspotenzial entsprechend geringer. Das ist einer der Gründe für den hohen Zuckergehalt in den Früchten (neben der Sonneneinstrahlung und den Erzeugungsverfahren, die darauf abzielen, die Zahl der Früchte zu begrenzen). Die Messungen der Versuchsstationen des CTIFL haben diesen Unterschied im Zuckergehalt sowie eine Grundfärbung und insbesondere eine Deckfarbe bei der Aprikose „Abricot des Baronnies“ festgestellt, die im Vergleich zu den Aprikosen aus Flachlandgebieten ausgeprägter sind.

Dieser Zusammenhang zwischen Erzeugnis und Erzeugungsgebiet wird durch die Anbaupraxis der Erzeuger bewahrt. Durch die Auswahl von Qualitätssorten ist es möglich, Früchte von bevorzugter Färbung und mit hohem Zuckergehalt sowie mit einer anerkannten organoleptischen Qualität zu gewinnen. Der Anbau in Obstgärten mit begrenzter Pflanzdichte und ein jährlicher Baumschnitt gewährleisten eine gute Lichtdurchdringung und einen angemessenen Nährstoffgehalt der Früchte. Die Begrenzung der Erträge und die Ernte der Aprikosen zum optimalen Zeitpunkt wirken sich positiv auf den Zuckergehalt und die Färbung der Früchte aus. Definierte Bedingungen und eine begrenzte Lagerzeit, wo diese erforderlich ist, sorgen schließlich für den Erhalt ihrer organoleptischen Eigenschaften.

Der gute Ruf der „Abricot des Baronnies“ begann sich in den 1950er-Jahren mit der Erweiterung der Anbauflächen und dem Ausbau der Transportwege, die zumindest eine regionale Vermarktung ermöglichten, zu etablieren. Zu diesem Zeitpunkt wurde der Markt für Aprikosen in Buis-les-Baronnies ausgebaut und es gründeten sich auf Aprikosen spezialisierte Handels- und Verarbeitungsbetriebe in Nyons.

Anfang der 1980er-Jahre beschlossen lokale Erzeugergemeinschaften, unter der Bezeichnung „Abricot des Baronnies“ mit einer Stimme zu sprechen. Diese Bezeichnung wird nach wie vor von Erzeuger- und Versandunternehmen, Handelsbetrieben und Genossenschaften verwendet. Das Ansehen der „Abricot des Baronnies“ findet sowohl in der Presse als auch durch die Käufer der Aprikosen Bestätigung und ist auch in den touristischen Schriften der Drôme Provençale belegt. Regelmäßig weiß sich das Erzeugnis durch seine anerkannte Qualität von anderen Aprikosen abzuheben. So zeigte sich in einer vergleichenden Verkostung von Aprikosen-Partien verschiedenster Herkunft durch ein Verbrauchergremium, dass die Partien der „Abricot des Baronnies“ zu den von den Verkostern bevorzugten Aprikosen gehörten (Quelle: Projekt MICMAC CTIFL, 2020).

Die Aprikose „Abricot des Baronnies“ wird frisch, aber auch in Form von Nektar, Konfitüre oder Kompott und sogar in Schönheitsprodukten geschätzt, sodass sie das ganze Jahr über ein Genuss ist.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

https://extranet.inao.gouv.fr/fichier/CDC-Abricot-Baronnies-08022022v3.pdf