

**Veröffentlichung des Antrags auf Registrierung gemäß Artikel 6 Absatz 2 der Verordnung (EWG) Nr. 2081/92 zum Schutz von geographischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel**

(1999/C 229/04)

Diese Veröffentlichung eröffnet gemäß Artikel 7 der genannten Verordnung die Möglichkeit, Einspruch einzulegen. Der Einspruch muß durch die zuständige Behörde des Mitgliedstaats innerhalb von sechs Monaten nach dieser Veröffentlichung übermittelt werden. Zur Rechtfertigung des Antrags im Sinne der Verordnung (EWG) Nr. 2081/92 ist die Veröffentlichung gemäß dem nachstehenden, insbesondere unter 4.6 genannten Punkt zu begründen.

VERORDNUNG (EWG) Nr. 2081/92 DES RATES

EINTRAGUNGSANTRAG: ARTIKEL 5

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

**Einzelstaatliches Aktenzeichen: 95/98**

**1. Zuständige Stelle des Mitgliedstaats:**

Name: Direcção-Geral do Desenvolvimento Rural  
Anschrift: Av. Defensores de Chaves, n.º 6, P-1000 Lisboa  
Telefon: 01-318 43 82  
Fax: 01-353 58 72

**2. Antragstellende Vereinigung:**

a) Name: Agripérola — Cooperativa Agrícola, CRL  
b) Anschrift: Quebradas — S. Martinho, P-9000 Funchal — Madeira  
c) Zusammensetzung: Erzeuger/Verarbeiter (x) andere ( )

**3. Art des Erzeugnisses:** (lt. Liste) Klasse 1.6 Frisches Obst — Annonen

**4. Beschreibung der Spezifikation:**

(Spezifikation gemäß Artikel 4 Absatz 2)

4.1. *Name:* Anona da Madeira

4.2. *Beschreibung:* Die Bezeichnung „Annone aus Madeira“ umfaßt mehrere Sorten der Familie Annonaceae, Gattung Annona, Art Annona cherimola Mill. (entspricht A. tripetala nach Aiton), wobei die botanische Form impressa vorherrscht. Typisch ist die am Fruchtansatz besonders ausgeprägte Herzform der Frucht, wobei die Frucht allerdings keine Spitze ausbildet. Die Haut ist mehr oder weniger glatt oder weist kleine konische Auswüchse auf. Die Schale ist dünn und zart. Je nach Sorte liegt die Farbe zwischen hellgrün, gelbgrün oder braungrün. 100 g Fruchtfleisch enthalten zwischen 6 und 9 Samen. Der Zuckergehalt liegt zwischen 17,5 und 21° Brix. Das Fruchtgewicht liegt zwischen 100 g und 2 kg, bei einem Durchschnittsgewicht von 450 g. Das Fruchtfleisch ist weiß, cremig und saftig. Der Geschmack ist feinsäuerlich, zart und vollmundig.

4.3. *Geographisches Gebiet:* Aufgrund der sensorischen Merkmale der Frucht, der erforderlichen Boden- und Klimabedingungen und der eingesetzten redlichen und ständigen örtlichen Verfahren ist das Erzeugungsgebiet naturgemäß auf die Insel Madeira beschränkt, mit besonderem Schwerpunkt in den Gemeinden Funchal, Santa Cruz, Machico und Santana.

- 4.4. *Ursprungsnachweis*: Die Annonen stammen aus Anpflanzungen im Erzeugungsgebiet; der gesamte Produktionsablauf einschließlich Sortieren nach Güte und Größe sowie Verpacken findet in diesem Gebiet statt. Die Annonen werden nur in zugelassenen Betrieben erzeugt. Ihre Aufmachung für den Handel erfolgt ausschließlich in Betrieben, die in ein entsprechendes Register eingetragen und auf der Insel Madeira ansässig sind. Zusätzliche Garantien für die Rückverfolgbarkeit gibt eine Kontrollregelung, die jede Produktionsstufe erfaßt, wobei besonderes Augenmerk auf den Standort der Betriebe, die Sortenkontrolle, die Erziehungsform der Bäume und die Überprüfung der Merkmale des Endprodukts gerichtet wird.
- 4.5. *Herstellungsverfahren*: Die Annonen werden in zugelassenen Betrieben mit einer Durchschnittsgröße von 1 000 m<sup>2</sup> erzeugt, wobei je Betrieb lediglich vier lokale Sorten erzeugt werden dürfen. Die Vorschriften für die zulässigen Böden, die Anlage der Baumpflanzungen und das Okulieren der Pflanzen, die Bewässerungssysteme, die Düngung und der Baumschnitt beruhen auf den redlichen und ständigen örtlichen Verfahren. Die Erntesaison beginnt im Oktober und endet im Juni. Die Ernte wird — wegen der langen Erntesaison — ebenso durch Vorschriften geregelt wie die Lagerung, die Aufmachung für den Handel, die Etikettierung und die Verpackung.
- 4.6. *Zusammenhang*: Die Annone dürfte gegen 1600 von Reisenden auf die Insel Madeira eingeführt worden sein, die diese aus Peru, der Heimat der Annone, mitbrachten. Das Vorkommen der Art *Annona cherimola* Mill. auf Madeira ist mehrfach dokumentiert. 1897 schrieb M. Grabham in seinem „Journal of the Jamaica Agricultural Society“: ... many of the estates on the warm southern slopes of the island, formerly covered with vineyards, have now been systematically planted with cherimoya. The fruits vary in weight between three and eight pounds, exceptionally large ones may reach 16 pounds and over ... Zu den hervorragenden Eigenschaften der Annone von Madeira schrieb Sarmento im Jahr 1945: „In dem riesigen vierbändigen Werk des Botanikers und Gärtners George Dom ‚General History of the Dichlamydeous Plants‘, in dem 47 Arten der Gattung Annona mit mehreren Sorten beschrieben werden, findet sich keine, die so günstige Bedingungen vereinigt, wie unser Klima sie bietet; sie ist vollkommen und übertrifft alle anderen ...“ und: „Nirgends aber findet sie bessere Voraussetzungen für ihre Entwicklung als auf der Insel Madeira, wo Licht, Wärme, Boden und Feuchtigkeit in einer Weise kombiniert sind, wie man sie sich besser nicht wünschen könnte ...“

Die Lage Madeiras an den großen Seehandelsrouten erklärt, weshalb im Hafen von Funchal stets eine Vielzahl Waren umgeschlagen wurden. Zahllose Schiffe nahmen dort Erzeugnisse an Bord, die für die Märkte in Flandern oder für Häfen am Mittelmeer bestimmt waren. Es gibt Belege dafür, daß Annonen seit der Jahrhundertwende nach Lissabon und London geliefert wurden.

Der Annonenbaum bevorzugt relativ fruchtbare, schwere, lehmig-sandige Böden mit einem pH-Wert zwischen 5,5 und 6,5 und einem geringen Kalkgehalt. Eine gute Durchlüftung und Drainage des Bodens ist erforderlich, da der Baum keine Staunässe verträgt. Als Flachwurzler braucht der Annonenbaum keine tiefen Böden. Die meisten Annonenpflanzungen befinden sich auf Böden der Bodenart „Cambisols“, wobei die Bodenarten „Humic Cambisols (CMu)“ und „Chromic Cambisols (Cmx)“ vorherrschen. Bei einem geringen Teil der Böden handelt es sich um die Bodenart „Phaeozems (PH)“.

In Madeira herrscht überwiegend gemäßigt (See-)Klima, das zwischen trocken und feucht schwankt und mäßige Niederschläge aufweist, wobei die Niederschlagsmenge mit zunehmender Höhe steigt, bis ein extrem regnerisches Klima erreicht wird. Der Norden der Insel weist häufigere Niederschläge und niedrigere Temperaturen auf. Eine weitere klimatische Besonderheit der Insel besteht in einer Dauernebelzone, die auf unterschiedlicher Höhe auftritt, wobei die untere Grenze im Winter bis auf 500 m herabsinkt und im Sommer etwas höher steigt.

Die jährliche Durchschnittslufttemperatur liegt zwischen Werten über 17,5 °C an der Küste (wobei es im Süden der Insel wärmer ist als im Norden) und 9 °C auf den Hochebenen und den Berggipfeln im Inselinneren. Die jährliche Luftfeuchtigkeit beträgt 55 % in den tiefer gelegenen Inselteilen und rund 90 % im Dauernebelgebiet. Über der Dauernebelzone geht die Luftfeuchtigkeit auf etwa 75 % zurück. Die jährliche Niederschlagsmenge steigt deutlich mit zunehmender Höhe: Sie beträgt 500 mm (Süden) bzw. 1 000 mm (Norden) an der Küste und etwas über 3 200 mm auf den Berggipfeln des Inselinneren.

Die Böden, das Klima und die besondere Geländeform der Insel Madeira sowie die Anbautechniken und das Know-how der Bevölkerung sind für die besonderen Merkmale dieser Frucht ausschlaggebend, die untrennbar an die geographischen Gegebenheiten ihres Ursprungsortes geknüpft sind.

**4.7. Kontrolleinrichtung:**

Name: Comissão Técnica de Controlo e Certificação de Produtos Agrícolas e de Géneros Alimentícios da Região Autónoma da Madeira

Anschrift: Av. Arriaga, 21A, Edifício Golden, P-9000 Funchal

**4.8. Etikettierung:** Obligatorische Angabe: „Anona da Madeira — Denominação de Origem“ zusammen mit dem nummerierten amtlichen Gütesiegel. Das Muster des amtlichen Gütesiegels ist in der Spezifikation enthalten.

**4.9. Einzelstaatliche Anforderungen:** Verordnung Nr. 212/98 des regionalen Sekretariats für Landwirtschaft, Forstwirtschaft und Fischerei vom 8. September 1998, veröffentlicht im Amtsblatt der Autonomen Region Madeira Nr. 178 vom 16. September 1998. Mit dieser Verordnung wird die Bezeichnung „Anona da Madeira“ als Ursprungsbezeichnung anerkannt. Die Verordnung enthält die Grundregeln für die Erzeugung und die Eigenschaften der Annone aus Madeira und legt das geographische Erzeugungsgebiet fest.

**EG-Aktenzeichen:** G/PO/00082/99.02.25.

**Datum des Dossiereingangs:** 25. Februar 1999.

**Veröffentlichung des Antrags auf Registrierung gemäß Artikel 6 Absatz 2 der Verordnung (EWG) Nr. 2081/92 zum Schutz von geographischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel**

(1999/C 229/05)

Diese Veröffentlichung eröffnet gemäß Artikel 7 der genannten Verordnung die Möglichkeit, Einspruch einzulegen. Der Einspruch muß durch die zuständige Behörde des Mitgliedstaats innerhalb von sechs Monaten nach dieser Veröffentlichung übermittelt werden. Zur Rechtfertigung des Antrags im Sinne der Verordnung (EWG) Nr. 2081/92 ist die Veröffentlichung gemäß dem nachstehenden, insbesondere unter 4.6 genannten Punkt zu begründen.

VERORDNUNG (EWG) Nr. 2081/92 DES RATES

EINTRAGUNGSANTRAG: ARTIKEL 5

g.U. ( )      g.g.A. (x)

**Einzelstaatliches Aktenzeichen: 79/98**

**1. Zuständige Behörde des Mitgliedstaats:**

Bezeichnung: Direcção-Geral do Desenvolvimento Rural

Anschrift: Av. Defensores de Chaves, n.º 6, P-1049-063 Lisboa

Telefon: 01-318 43 82

Fax: 01-353 58 72

**2. Antragstellende Vereinigung:**

2.1. Name: Natur-al-Carnes — Agrupamento de Produtores Pecuários do Norte Alentejo, SA

2.2. Anschrift: Parque de Leilões de Gado de Portalegre, Estrada Nacional 246, P-7300 Portalegre

2.3. Zusammensetzung: Erzeuger/Verarbeiter (x)      andere ( )

**3. Art des Erzeugnisses:** Klasse 1.3 — Käse**4. Beschreibung der Spezifikation**

(Zusammenfassung der Bedingungen gemäß Artikel 4 Absatz 2):

4.1. Name: Queijo Mestiço de Tolosa