

## ANDET

## EUROPA-KOMMISSIONEN

**Offentliggørelse af en ansøgning i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer**

(2014/C 414/09)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 51 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 <sup>(1)</sup>.

## ENHEDSDOKUMENT

**RÅDETS FORORDNING (EF) Nr. 510/2006****om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer <sup>(2)</sup>****»PÖLLAUER HIRSCHBIRNE«****EF-nr.: AT-PDO-0005-01190 – 16.12.2013****BOB ( ) BGB ( X )****1. Navn**

»Pöllauer Hirschbirne«

**2. Medlemsstat eller tredjeland**

Østrig

**3. Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevareren****3.1. Produkttype**

Kategori 1.6. Frugt, grøntsager og korn, også forarbejdet

**3.2. Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1**

Ved betegnelsen »Pöllauer Hirschbirne« forstås udelukkende uforarbejdede frugter udvundet af mostpæresorten »Hirschbirne« (gammel regional sort) samt de deraf udvundne tørrede pærer og den ugærede frugtsaft.

»Pöllauer Hirschbirne« er en mostpære, som modnes meget sent og kun meget sjældent spises frisk. Den høstes i produktionsområdet ved optimal modenhed og tørres eller forarbejdes umiddelbart derefter til saft, da den kun kan opbevares i kort tid.

»Pöllauer Hirschbirne« har som frugt følgende kendetegn, hvor der dog vil være naturlig variabilitet:

— Form: bergamotagtige frugter, der er bredere på midten end de er lange (gennemsnitligt længde-/breddeindeks 0,94), runde i tværsnittet

— Størrelse: små til middelstore frugter, længde 35-68 mm, i gennemsnit 50,4 mm, bredde 38-78 mm, i gennemsnit 53,9 mm

— Vægt: 26-203 g, i gennemsnit 80,5 g

— Skræl med gulgrøn grundfarve og rød dækfarve på solsiden (mangler ofte); i fuldmoden tilstand gul; skræl med talrige mellemstore, lysebrune lenticeller, hvor der på solsiden ofte er matrøde ringe rundt om lenticellerne

— Frugtkød cremefarvet, fast, ikke smeltende (»tyktflydende«), saftigt

— Kernehus, bægerfast med åben akse, kerne godt udviklet, stor, sort

<sup>(1)</sup> EUT L 343 af 14.12.2012, s.1.

<sup>(2)</sup> EUT L 93 af 31.3.2006, s. 12. Erstattet af forordning (EU) nr. 1151/2012.

- Stencellekransen rundt om kernehuset grovkornet, kugleformet til kort spindelformet; stenceller mangler næsten helt uden for kransen
- Bægerblade på frugten, fildede eller behårede
- Modning i løbet af efteråret, afhængigt af højdeforhold, fra slutningen af september til den tredje uge i oktober
- Smag: for en fuldmoden mostpære kun lidt astringerende, harmonisk
- Duft: kanelagtig (kan ikke konstateres ved alle frugter).

Tørrede »Pöllauer Hirschbirnen« har følgende kendetegn:

- Form: pæreformet, men med kraftigt rynket overflade, uregelmæssige former som følge af tørreprocessen
- Frugternes størrelse: længde ca. 23-47 mm, i gennemsnit 36,4 mm, bredde ca. 24-44 mm, i gennemsnit 32,5 mm
- Vægt: 7-27 g, i gennemsnit ca. 13 g
- Skræl med mørkebrun farve, karakteristiske lyse blågrå nuancer
- Frugtkød: udvendigt hårdt, tørt og fast, indvendigt sejt-blødt og klistret, mellem- til mørkebrunt
- Kernehus: karakteristisk hult
- Duft: karakteristisk for sorten, let krydret, fin tør frugtduft, uden fremmede dufte
- Smag: karamelagtig smag af tørrede pærer, sødlig.

Saften fra »Pöllauer Hirschbirne« kan karakteriseres som følger:

- Farve: lys guldgul til mættet guldgul, sjældent næsten bronzefarvet
- Klarhed: Afhængigt af produktionsmetoden kan der produceres helt eller delvist filtrerede safter
- Duft: duft af tørret frugt, et anstrøg af acetaldehyd og krydderurter (oregano) kan forekomme
- Smag: aromatisk af tørrede pærer, typisk frugtsmag med en antydning af grønne pærer; harmonisk, afbalance-ret forhold mellem sukker, syre og garvesyre; syrlig eftersmag
- Andet: Der kan forekomme udfældning af garvesyrer i form af delvist kugleformet bundfald.

### 3.3. Råvarer (kun for forarbejdede produkter)

Som råvarer til fremstilling af »Pöllauer Hirschbirne« anvendes udelukkende frugter af mostpæresorten »Hirschbirne«.

De har de karakteristiske kendetegn for »Pöllauer Hirschbirne«, der er beskrevet under punkt 3.2.

Plantematerialet (dvs. kerner af frugter fra hhv. vildpærer eller egnede (småfrugtede) mostpærer samt hhv. podekviste, okulationsmateriale og udplantningsdygtige træer) skal stamme fra det geografiske område.

»Pöllauer Hirschbirnen« podes udelukkende på frøstammer som halv- og højstammede træer for at opnå karakteristiske storkronede træer med kraftig vækst. De må ikke trækkes i spindelform på svagtvoksende grundstammer, da denne dyrkningsform medfører en ændring af sortsegenskaberne, navnlig af den sortstypiske smag.

Kun fuldmodne frugter egner sig til videreforarbejdning, da »Pöllauer Hirschbirne« kun på dette tidspunkt opnår sin typiske harmoniske smag, som er udslagsgivende for de i punkt 3.2. beskrevne egenskaber ved de forarbejdede produkter.

### 3.4. Foder (kun for produkter af animalsk oprindelse)

—

### 3.5. Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område

Med henblik på at sikre produktets høje kvalitet skal alle produktionstrin lige fra produktionen af plantematerialet til og med produktionstrinnene i forbindelse med saftproduktionen og tørreprocessen ske inden for det afgrænsede geografiske område. »Pöllauer Hirschbirne« kan, da den høstes klar til konsum (fuldmoden), kun lagres kortvarigt og er følsom over for mekanisk beskadigelse (f.eks. under transport). Derfor er det nødvendigt, at forarbejdningsprocessen, indtil der foreligger mere robuste produkter, finder sted i det samme afgrænsede geografiske område.

### 3.6. Særlige regler vedrørende udsæring, rivning eller emballering osv.

—

### 3.7. Specifikke mærkningsregler

I forbindelse med mærkning af pærer, tørrede pærer og pæresaft, der er produceret i henhold til specifikationen, skal teksten »Pöllauer Hirschbirne g.U.« samt EU-symbolet angives på emballagen. Derudover skal der på emballagen være en bandleje med betegnelsen »Pöllauer Hirschbirne g.U.«, EU-symbolet og et individuelt, fortløbende identifikationsnummer. Forpligtelsen til at anvende bandlejen har udelukkende til formål at sikre de certificerede produkters sporbarhed.

## 4. Præcis afgrænsning af det geografiske område

Pöllauer-dalen (naturpark) er et traditionelt kerneområde for dyrkning af »Pöllauer Hirschbirne«-træer og forarbejdning af »Pöllauer Hirschbirne«. Produktionsområdet omfatter følgende forvaltningsdistrikter i delstaterne Steiermark og Niederösterreich:

- Delstaten Steiermark: distrikter i det sydøstlige Steiermark (kun andelen af det tidligere distrikt Feldbach), Hartberg-Fürstenfeld, Graz, Graz-Umgebung, Hartberg og Weiz
- Delstaten Niederösterreich: distrikterne Neunkirchen og Wiener Neustadt-Land.

Oprindelsesområdet er identisk med produktionsområdet.

## 5. Tilknytning til det geografiske område

### 5.1. Det geografiske områdes egenart

Det afgrænsede geografiske område omfatter dele af de to steiriske klimazoner »Steirisches Randgebirge« og »Vorland« samt de tilsvarende klimazoner i Niederösterreich. I kraft af de milde klimaforhold har »Pöllauer Hirschbirne« optimale vilkår for at vokse, blomstre og bære frugt, således at dens kvalitative egenskaber og kendetegn fremhæves bedst muligt.

Afgørende herfor er det lave antal frostdage (ca. 80-110 dage) på de steder i produktionsområdet, der er bedst egnede til dyrkningen, samt vækstperiodens varighed (ca. 185-245 dage). Da »Pöllauer Hirschbirne«-blomsten er følsom over for forårsfrost, findes de bedst egnede steder i produktionsområdet på skråninger og højderygge i ca. 300 til 800 m højde over havets overflade uden for hhv. inversionslagene og koldluftsoerne i dale og bækkener. Over denne zone modnes frugterne i indtil 1 000 m højde over havets overflade, men udelukkende på særligt gunstige steder.

Ideelle vækstbetingelser for »Pöllauer Hirschbirne« findes i frisk, overvejende kalkfattig jord, som ikke er for tung, i det geografisk afgrænsede område, såfremt den ikke har vandigennemtrængelige lag. I den forbindelse drejer det sig om en grovkornet jord med et ringe indhold af humus og ler. Selv om »Pöllauer Hirschbirne« ikke stiller de store krav til jordens næringsstofindhold, er tilførsel af en vis mængde næringsstoffer til jorden alligevel en forudsætning for at kunne dyrke denne frugt, og disse næringsstoffer forekommer i tilstrækkelige mængder i det afgrænsede område.

Producenternes faglige knowhow betragtes som en afgørende faktor i produktionen og er baseret på traditionel viden om produktion og forarbejdning af »Pöllauer Hirschbirne« i det geografiske område, hvor den nødvendige specialviden er blevet udviklet og videregivet gennem århundreder fra generation til generation (hvilket kan dokumenteres helt tilbage til det 19. århundrede). »Pöllauer Hirschbirne« blev således allerede præsenteret på Det Tyske Riges frugtudstilling i 1888 af producenter fra produktionsområdet. Der er tale om den faglige viden om og erfaringerne med selve dyrkningen (traditionel anvendelse af udelukkende regionalt opformede grundstammer, produktionen af de frø, der bruges dertil), forædlingen af »Hirschbirne«-træer, udvælgelse af det bedst egnede sted under hensyntagen til højde- og klimaforhold (temperatur, frostrisiko, vækstperiodens varighed) og sidst, men ikke mindst jordbundsforhold. Om forarbejdningen af »Pöllauer Hirschbirne« bliver vellykket, afhænger endvidere i høj grad af producenternes viden om frugternes modningsfaser og dermed valget af det rigtige høsttidspunkt med henblik på forarbejdning til saft og tørret frugt.

## 5.2. Produktets egenart

De sortstypiske egenskaber ved »Pöllauer Hirschbirne«, der produceres af den gamle regionale sort »Hirschbirne«, og som modnes som den sidste pæresort i efteråret, hvorfra dens navn stammer (»Hirschbirne« betyder også »Herbstbirne«, dvs. efterårspære, hvis oprindelse er den dialektale form »Hi(a)rscht« for »Herbst«), dens typiske smag (karamelagtig, sødlig smag af tørrede pærer) og den sortsspecifikke aroma fra frugterne, saften og de tørrede pærer. Frugterne på »Pöllauer Hirschbirne«-træerne opnår kun den nødvendige sødme og det typiske forhold mellem sukker, syre og garvesyre på de mest gunstige steder i det geografiske område og på grund af de regionale producenters knowhow om det rigtige høsttidspunkt. Høst og forarbejdning udføres, mens der stadig er et betydeligt indhold af garvesyrer (polyfenolindhold), hvilket er absolut nødvendigt i forbindelse med filtrering af saften. Indholdet af garvesyre er dog i kraft af valget af høsttidspunktet allerede så lavt, at saften har en behagelig, harmonisk smag med et afbalanceret forhold mellem sukker, syre og garvesyre, hvilket er et særligt kendetegn i forhold til andre pæresafter, og de tørrede pærer opnår en tydelig karamelsmag samt en sej-blød og klistret konsistens. Bestemmelsen af det ideelle høsttidspunkt (tidspunktet for konstateringen af et harmonisk forhold mellem sukker, syre og garvesyre) sker traditionelt på grundlag af den organoleptiske metode, dvs. en vurdering ud fra smag, lugt og udseende. Et af de særlige kendetegn ved »Pöllauer Hirschbirne« er det høje polyfenolindhold (afhængigt af modenhedsgrad mellem 0,83 % og 2,2 %) samt det høje fiberindhold (mellem 7,9 og 10,5 g/100 g), som kan sammenlignes med fiberindholdet i hvedefuldkornsmel (10 g/100 g) og dermed er ca. 5 gange højere end fiberindholdet i spise-pærer. Producenternes erfaringer med den optiske og smagsmæssige vurdering af frugterne er således en central del af den traditionelle viden om forarbejdningen af »Pöllauer Hirschbirne«.

## 5.3. Årsagssammenhængen mellem det geografiske område og produktets kvalitet eller egenskaber (for BOB) eller produktets særlige egenskaber, omdømme eller andre kendetegn (for BGB)

»Pöllauer Hirschbirne« har udviklet sig på grundlag af en tilfældigt opstået frøplante i Steirmark i det geografiske område og fremstilles udelukkende af frugter fra halv- og højstammede træer, der er forædlet på særligt opformerede frøstammer af den gamle regionale sort »Hirschbirne«. Dens særlige kvalitet gør den specielt velegnet til dyrkning i det geografisk afgrænsede område. Dermed har de storkronede træer med kraftig vækst sortsegenskaber, der er opstået gennem århundredlang naturlig og menneskelig selektion i det geografiske område, og som garanterer den sortstypiske smag og aroma ved »Pöllauer Hirschbirne«.

Klimaet og jordbundsforholdene i det geografiske område gør det særlig egnet til dyrkning af »Pöllauer Hirschbirne«, der modnes som den sidste pæresort i efteråret og derfor har brug for den lange vækstperiode i det geografiske område for at fremhæve de kvalitative sortsegenskaber. Frugterne på »Pöllauer Hirschbirne«-træerne opnår kun den nødvendige sødme og det beskrevne afbalancerede forhold mellem sukker, syre og garvesyre på de mest gunstige steder.

Kombinationen af disse klimatisk-edapfiske faktorer og de regionale producenters viden om valg af sted til plantning (viden om gunstige højde-, klima- og jordforhold), dyrkning, kulturpleje, høstmetode og -tidspunkt (udelukkende pærer høstet ved optimal modenhed, organoleptisk vurdering af modenhedsgrad), lagringsteknik samt deres erfaringer med produktion og traditionel forarbejdning er afgørende for kvaliteten af »Pöllauer Hirschbirne« og har således bidraget til bevarelsen af den regionale gamle frugtsort »Hirschbirne«, hvis kvalitet har givet produktet dets gode renommé.

## Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

(Artikel 5, stk. 7, i forordning (EF) nr. 510/2006 <sup>(3)</sup>)

Den fulde tekst til varespecifikationen for betegnelsen kan findes på følgende link [http://www.patentamt.at/Media/Poellauer\\_Hirschbirne\\_Antrag.pdf](http://www.patentamt.at/Media/Poellauer_Hirschbirne_Antrag.pdf)

eller ved at gå direkte til den østrigske patentstyrelses websted ([www.patentamt.at](http://www.patentamt.at)) og klikke på: »Markenschutz/Schutzrechte/Herkunftsangabe«. Varespecifikationen findes under navnet på kvalitetsbetegnelsen.

---

<sup>(3)</sup> Se fodnote 2.