

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

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

(2014/C 414/09)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012⁽¹⁾ Einspruch gegen den Antrag zu erheben.

EINZIGES DOKUMENT

VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES**zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel⁽²⁾****„PÖLLAUER HIRSCHBIRNE“****EG-Nr.: AT-PDO-0005-01190 — 16.12.2013****g. g. A. () g. U. (X)****1. Name**

„Pöllauer Hirschbirne“

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Österreich

3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder des Lebensmittels**3.1. Erzeugnisart**

Klasse 1.6. Obst, Gemüse und Getreide, unverarbeitet und verarbeitet

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

Unter der Bezeichnung „Pöllauer Hirschbirne“ werden ausschließlich von der Mostbirnensorte „Hirschbirne“ (alte Regionalsorte) gewonnene unverarbeitete Früchte sowie die daraus gewonnenen Dörrbirnen und der unvergorene Fruchtsaft verstanden.

Die Pöllauer Hirschbirne ist eine Mostbirne, die sehr spät reift und nur sehr selten frisch verzehrt wird. Sie wird im Erzeugungsgebiet zur Genussreife geerntet und unmittelbar danach gedörrt oder zu Saft verarbeitet, da sie genussreif kaum lagerfähig ist.

Die Pöllauer Hirschbirne als Frucht ist durch folgende Merkmale charakterisiert, wobei eine natürliche Variabilität zu beachten ist:

- Form: bergamottenartig, Früchte im Mittel breiter als lang (mittlerer Längen/Breiten-Index 0,94), im Querschnitt rund;
- Größe: Früchte klein bis mittelgroß, Länge 35-68 mm, im Mittel 50,4 mm, Breite 38-78 mm, im Mittel 53,9 mm;
- Gewicht: 26-203 g, im Mittel 80,5 g;
- Schale mit gelbgrüner Grundfarbe und sonnseitig roter Deckfarbe (oft fehlend); im vollreifen Zustand gelb; Schale mit zahlreichen mittelgroßen, hellbraunen Lentizellen, die sonnseitig oft trübbrot umhopt sind;
- Fruchtfleisch cremefärbig, fest, nicht schmelzend („sämig“), saftig;
- Kerngehäuse kelchständig mit offener Achse; Kerne gut entwickelt, groß, schwarz;

⁽¹⁾ Abl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

⁽²⁾ Abl. L 93 vom 31.3.2006, S. 12. Ersetzt durch die Verordnung (EU) Nr. 1151/2012.

- Steinzellenkranz um das Kerngehäuse grobkörnig, kugelförmig bis kurz spindelförmig; Steinzellen außerhalb des Kranzes nahezu fehlend;
- Kelchblätter an der Frucht filzig behaart;
- Fruchtreife im Herbst, je nach Höhenlage von der letzten September- bis zur dritten Oktoberwoche;
- Geschmack: für eine Mostbirne bei Genussreife wenig adstringierend, harmonisch;
- Geruch: zimtartig (nicht an jeder Frucht feststellbar).

Gedörrte Pöllauer Hirschbirnen zeichnen sich durch folgende Merkmale aus:

- Form: birnenförmig, jedoch mit stark faltiger Oberfläche, durch den Dörrprozess unregelmäßig deformiert;
- Größe der Früchte: Länge ca. 23-47 mm, im Mittel 36,4 mm, Breite ca. 24-44 mm, im Mittel 32,5 mm;
- Gewicht: 7-27 g, im Mittel ca. 13 g;
- Schale mit dunkelbrauner Farbe, charakteristisch hell blaugrau bereift;
- Fruchtfleisch: außen hart-trocken, fest, innen zäh-weich und klebrig, mittel- bis dunkelbraun;
- Kerngehäuse: charakteristisch hohl;
- Geruch: arteigen, leicht würzig, feiner Dörrobstgeruch, ohne Fremdgerüche;
- Geschmack: karamellartiger Dörrbirnengeschmack, süßlich.

Der Saft aus der Pöllauer Hirschbirne ist wie folgt charakterisiert:

- Farbe: hell goldgelb bis satt goldgelb, selten fast bronzefärbig;
- Klarheit: Je nach Herstellungsverfahren können klare bis naturtrübe Säfte erzeugt werden;
- Geruch: dörrobstartig, leichte Acetaldehydtöne und Gewürznoten (Majoran) können vorhanden sein;
- Geschmack: aromatisch, dörrbirnenartig, typische Frucht mit einer Note von grünen Birnen; harmonisch, ausgewogenes Zucker-Säure-Gerbstoff-Verhältnis; im Abgang nachklingende Säure;
- Sonstiges: Ein Ausfallen von Gerbstoffen in Form von teilkugeligem Trub ist möglich.

3.3. Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)

Als Rohstoff zur Herstellung der Pöllauer Hirschbirne werden ausschließlich Früchte der Mostbirnensorte „Hirschbirne“ verwendet. Sie zeichnen sich durch die unter Punkt 3.2 beschriebenen Merkmale der Pöllauer Hirschbirne als Frucht aus.

Das Pflanzmaterial (das sind Kerne von Früchten von Wildbirnenbäumen (Holzbirnen) bzw. von geeigneten (kleinfrüchtigen) Mostbirnenbäumen, Edelreiser bzw. Okuliermaterial sowie auspflanzungsfähige Bäume) muss aus dem geografischen Gebiet stammen.

Pöllauer Hirschbirnen werden ausschließlich auf Sämlingsunterlagen als Halb- und Hochstämme veredelt, um charakteristische großkronige Baumformen von kräftigem Wuchs zu erzielen. Sie dürfen nicht in Spindelform auf schwachwüchsigen Unterlagen gezogen werden, da diese Kulturform zu einer Veränderung der Sorteneigenschaften, insbesondere des sortentypischen Geschmacks führt.

Nur vollreife Früchte eignen sich für die Weiterverarbeitung, da die Pöllauer Hirschbirne nur zu diesem Zeitpunkt ihren typischen harmonischen Geschmack erreicht, der für die im Punkt 3.2 beschriebenen Eigenschaften der Verarbeitungsprodukte ausschlaggebend ist.

3.4. Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs)

—

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

Zur Sicherung der hohen Qualität des Erzeugnisses müssen alle Produktionsschritte beginnend von der Erzeugung des Pflanzmaterials bis einschließlich der Erzeugungsschritte der Saftherstellung und des Dörrvorganges innerhalb des abgegrenzten geografischen Gebiets erfolgen. Die Pöllauer Hirschbirne ist, da sie genussreif (vollreif) geerntet wird, nur kurz lagerfähig und empfindlich gegenüber mechanischer Beschädigung (etwa im Zuge des Transports). Daher ist es erforderlich, dass der Verarbeitungsprozess bis zum Vorliegen unempfindlicher Produkte im selben abgegrenzten geografischen Gebiet stattfindet.

3.6. Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw.

—

3.7. Besondere Vorschriften für die Etikettierung

Bei der Etikettierung von spezifikationsgemäß hergestellten Birnen, Dörrbirnen und Birnensaft ist die Angabe „Pöllauer Hirschbirne g. U.“ sowie das Unionszeichen anzuführen. Darüber hinaus müssen die Verpackungen bzw. Gebinde eine Banderole aufweisen, welche die Bezeichnung „Pöllauer Hirschbirne g. U.“, das Unionszeichen und eine individuelle, fortlaufende Identifikationsnummer beinhaltet. Die verpflichtende Verwendung der Banderole dient ausschließlich der Rückverfolgbarkeit der zertifizierten Erzeugnisse.

4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Das Pöllauer Tal (Naturpark) ist traditionelles Kerngebiet der Kultur der Pöllauer Hirschbirnbäume und der Verarbeitung der Pöllauer Hirschbirnen. Das Erzeugungsgebiet erstreckt sich über die im Folgenden genannten verwaltungs-politischen Bezirke der Bundesländer Steiermark und Niederösterreich:

— Bundesland Steiermark: Bezirke Südoststeiermark (und zwar nur der Anteil des ehemaligen Bezirkes Feldbach), Hartberg-Fürstenfeld, Graz, Graz-Umgebung, Hartberg, Weiz;

— Bundesland Niederösterreich: Bezirke Neunkirchen, Wiener Neustadt-Land.

Das Herkunftsgebiet der Rohstoffe ist mit dem Erzeugungsgebiet identisch.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

5.1. Besonderheit des geografischen Gebiets

Das abgegrenzte geografische Gebiet umfasst Teile der beiden steirischen Klimalandchaften „Steirisches Randgebirge“ und „Vorland“ sowie die vergleichbaren Klimazonen in Niederösterreich. Die dort vorherrschenden milden Klimlagen lassen die Pöllauer Hirschbirne optimal wachsen, blühen und fruchten, sodass es zu einer bestmöglichen Ausprägung ihrer qualitativen Eigenschaften und Merkmale kommen kann.

Entscheidend dafür sind die geringe Anzahl der Frosttage in den zur Kultur geeigneten Gunstlagen des Erzeugungsgebietes (ca. 80-110 Tage) sowie die Dauer der Vegetationsperiode (ca. 185 bis 245 Tage). Da die Hirschbirnenblüte empfindlich gegenüber Spätfrösten ist, finden sich die geeignetsten Lagen im Erzeugungsgebiet an Hängen und Rücken in ca. 300 bis 800 m Seehöhe außerhalb der Inversionslagen bzw. Kaltluftseen der Täler und Becken. Über dieser Zone reifen die Früchte in Höhenlagen bis zu 1 000 m Seehöhe nur noch in ausgesprochenen Gunstlagen aus.

Ideale Wachstumsbedingungen findet die Pöllauer Hirschbirne in nicht zu schweren, frischen, überwiegend kalkarmen Böden des geografisch abgegrenzten Gebiets vor, sofern diese keine Stauhorizonte aufweisen. Dabei handelt es sich um skelettreiche und wenig humose oder lehmige Böden. Obwohl die Pöllauer Hirschbirne hinsichtlich des Nährstoffgehaltes des Bodens als anspruchslos gilt, ist eine basale Nährstoffversorgung der Böden für deren erfolgreiche Bewirtschaftung jedoch Voraussetzung, welche im abgegrenzten Gebiet ausreichend vorhanden ist.

Das fachliche Know-how der Erzeuger gilt als entscheidender Faktor in der Herstellung und beruht auf traditionellem Wissen um Produktion und Verarbeitung der Pöllauer Hirschbirne im geografischen Gebiet, in dem die hierzu erforderlichen Spezialkenntnisse über Jahrhunderte hinweg (nachweislich bis ins 19. Jahrhundert; eine Präsentation der Pöllauer Hirschbirne fand bereits bei der Reichsobstausstellung 1888 durch Produzenten aus dem Erzeugungsgebiet statt) entwickelt und von Generation zu Generation weitergegeben wurden. Diese betreffen das fachliche Wissen und die Erfahrung hinsichtlich der Anzucht (traditionelle Verwendung ausschließlich regionaler Unterlagen, die Art der Gewinnung der dazu erforderlichen Samen), der Veredelung von Hirschbirnbäumen, der Wahl des geeignetsten Standorts hinsichtlich Höhenlage sowie Klima- (Temperatur, Frostgefährdung, Dauer der Vegetationsperiode) und Bodeneignung. Der Erfolg der Verarbeitung der Pöllauer Hirschbirne hängt weiters eng vom Wissen um die Reifephase der Früchte und somit um den richtigen Erntezeitpunkt für die Verarbeitung zu Saft und Dörrobst ab.

5.2. Besonderheit des Erzeugnisses

Die sortentypischen Eigenschaften der Pöllauer Hirschbirne, die aus der alten Regionalsorte „Hirschbirne“ hergestellt wird und als letzte Birnensorte im Herbst reift, wovon ihr Name herrührt (Hirschbirne bedeutet „Herbstbirne“, Herkunft von mundartlich „Hi(a)rscht“ für „Herbst“), sind ihr typischer Geschmack (karamellartiger Dörrbirnengeschmack, süßlich) und das sorteneigene Aroma der Früchte, des Saftes und der Dörrbirnen. Die Früchte der Pöllauer Hirschbirne erreichen nur an den begünstigten Standorten im geografischen Gebiet und aufgrund des Know-hows der regionalen Erzeuger um den richtigen Erntezeitpunkt die erforderliche Süße und das typische Zucker-Säure-Gerbstoff-Verhältnis. Ernte und Verarbeitung erfolgen bei noch deutlich vorhandenem Gerbstoffgehalt (Polyphenolgehalt), der für die Klärung des Saftes unbedingt erforderlich ist. Der Gerbstoffgehalt ist jedoch durch die Wahl des Erntezeitpunktes bereits so niedrig, dass der Saft einen angenehmen, harmonischen Geschmack mit ausgewogenem Zucker-Säure-Gerbstoff-Verhältnis aufweist, welches ein wesentliches Unterscheidungsmerkmal zu anderen Birnensäften ist, und die Dörrbirnen einen erkennbaren Karamellgeschmack sowie eine zäh-weiche und klebrige Konsistenz erreichen. Die Feststellung des idealen Erntezeitpunktes (das ist der Zeitpunkt des Feststehens des harmonischen Zucker-Säure-Gerbstoff-Verhältnisses) erfolgt traditionell auf organoleptischem Wege. Zu den Besonderheiten der Pöllauer Hirschbirne gehört ihr hoher Polyphenolgehalt (je nach Reifegrad zwischen 0,83 % und 2,2 %) sowie ihr hoher Ballaststoffgehalt (zwischen 7,9 und 10,5 g/100 g), der im Bereich von Weizenvollkornmehl (10 g/100 g) liegt und somit ca. 5 Mal höher als der von Tafelbirnen ist. Die Erfahrung der Erzeuger in der optischen und geschmacklichen Beurteilung der Früchte ist somit zentraler Teil des traditionellen Wissens um die Verarbeitung der Pöllauer Hirschbirne.

5.3. Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und der Qualität oder den Merkmalen des Erzeugnisses (im Falle einer g. U.) bzw. einer bestimmten Qualität, dem Ansehen oder sonstigen Eigenschaften des Erzeugnisses (im Falle einer g. g. A.)

Die besondere Qualität der Pöllauer Hirschbirne, die sich als steirischer Zufallssämling im geografischen Gebiet entwickelt hat, und ausschließlich aus Früchten von auf Sämlingsunterlagen als Halb- und Hochstämme veredelten Bäumen der alten Regionalsorte „Hirschbirne“ hergestellt wird, gewährleistet die spezielle Eignung zum Anbau im geografisch abgegrenzten Gebiet. Damit weisen die großkronigen Bäume mit kräftigem Wuchs Sorteneigenschaften auf, die durch jahrhundertelange natürliche und menschliche Selektion im geografischen Gebiet entstanden sind und den sortentypischen Geschmack und das Aroma der Pöllauer Hirschbirne garantieren.

Das Klima sowie die Bodenverhältnisse im geografischen Gebiet ermöglichen die Kultur der Pöllauer Hirschbirne, die als letzte Birnensorte im Jahreslauf reift und zur Ausprägung der qualitativen Sorteneigenschaften daher die im geografischen Gebiet gebotene lange Vegetationsdauer benötigt. Die Früchte der Pöllauer Hirschbirne erreichen nur an den begünstigten Standorten die erforderliche Süße und das beschriebene ausgewogene Zucker-Säure-Gerbstoff-Verhältnis.

Die Kombination dieser klimatisch-edaphischen Faktoren mit dem tradierten Wissen der regionalen Erzeuger um die Wahl des Standortes für die Anpflanzung (Wissen um Höhenlage, Klimagunst, Boden), Anbau, Kulturpflege, Erntemethode und -zeitpunkt (ausschließlich genussreif geerntete Birnen, organoleptische Beurteilung des Reifegrades), Lagerungstechnik sowie ihre Erfahrung um Produktion und traditionelle Verarbeitung ist entscheidend für die Qualität der Pöllauer Hirschbirne und hat damit zum Erhalt der regionalen alten Obstsorte „Hirschbirne“ beigetragen, aus deren Qualität auch der gute Ruf des Erzeugnisses herrührt.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation

(Artikel 5 Absatz 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 ⁽³⁾)

Der vollständige Wortlaut der Spezifikation ist abrufbar unter http://www.patentamt.at/Media/Poellauer_Hirschbirne_Antrag.pdf

oder per Direktzugriff auf die Webseite des Österreichischen Patentamtes (www.patentamt.at) unter Verwendung des folgenden Pfades: „Markenschutz/Schutzrechte/Herkunftsangabe“. Die Spezifikation ist dort unter dem Namen der Qualitätsbezeichnung zu finden.

⁽³⁾ Siehe Fußnote 2.