

Amtsblatt der Europäischen Union

C 327



Ausgabe
in deutscher Sprache

Mitteilungen und Bekanntmachungen

65. Jahrgang
30. August 2022

Inhalt

II *Mitteilungen*

MITTEILUNGEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

Europäische Kommission

2022/C 327/01	Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss (Sache M.10341 — PRINCE / FERRO) ⁽¹⁾	1
2022/C 327/02	Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss (Sache M.10301 — CVC / ETHNIKI) ⁽¹⁾	2
2022/C 327/03	Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss (Sache M.10814 — HEDIN / MOTOR-CAR) ⁽¹⁾	3

IV *Informationen*

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

Europäische Kommission

2022/C 327/04	Euro-Wechselkurs — 29. August 2022	4
---------------	--	---

V *Bekanntmachungen*

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

Europäische Kommission

2022/C 327/05	Veröffentlichung eines Antrags auf Genehmigung einer nicht geringfügigen Änderung der Produktspezifikation 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	5
---------------	---	---

DE

⁽¹⁾ Text von Bedeutung für den EWR.

II

*(Mitteilungen)*MITTEILUNGEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN
DER EUROPÄISCHEN UNION

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss**(Sache M.10341 — PRINCE / FERRO)****(Text von Bedeutung für den EWR)**

(2022/C 327/01)

Am 25. Januar 2022 hat die Kommission nach Artikel 6 Absatz 1 Buchstabe b in Verbindung mit Artikel 6 Absatz 2) der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates ⁽¹⁾ entschieden, keine Einwände gegen den oben genannten angemeldeten Zusammenschluss zu erheben und ihn für mit dem Binnenmarkt vereinbar zu erklären. Der vollständige Wortlaut der Entscheidung ist nur auf Englisch verfügbar und wird in einer um etwaige Geschäftsgeheimnisse bereinigten Fassung auf den folgenden EU-Websites veröffentlicht:

- der Website der GD Wettbewerb zur Fusionskontrolle (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Auf dieser Website können Fusionsentscheidungen anhand verschiedener Angaben wie Unternehmensname, Nummer der Sache, Datum der Entscheidung oder Wirtschaftszweig abgerufen werden,
- der Website EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=de>). Hier kann diese Entscheidung anhand der Celex-Nummer 32022M10341 abgerufen werden. EUR-Lex ist das Internetportal zum Gemeinschaftsrecht.

⁽¹⁾ ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1.

Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss**(Sache M.10301 — CVC / ETHNIKI)****(Text von Bedeutung für den EWR)**

(2022/C 327/02)

Am 24. Februar 2022 hat die Kommission nach Artikel 6 Absatz 1 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates ⁽¹⁾ entschieden, keine Einwände gegen den oben genannten angemeldeten Zusammenschluss zu erheben und ihn für mit dem Binnenmarkt vereinbar zu erklären. Der vollständige Wortlaut der Entscheidung ist nur auf Englisch verfügbar und wird in einer um etwaige Geschäftsgeheimnisse bereinigten Fassung auf den folgenden EU-Websites veröffentlicht:

- der Website der GD Wettbewerb zur Fusionskontrolle (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Auf dieser Website können Fusionsentscheidungen anhand verschiedener Angaben wie Unternehmensname, Nummer der Sache, Datum der Entscheidung oder Wirtschaftszweig abgerufen werden,
- der Website EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=de>). Hier kann diese Entscheidung anhand der Celex-Nummer 32022M10301 abgerufen werden. EUR-Lex ist das Internetportal zum Gemeinschaftsrecht.

⁽¹⁾ ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1.

Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss**(Sache M.10814 — HEDIN / MOTOR-CAR)****(Text von Bedeutung für den EWR)**

(2022/C 327/03)

Am 22. August 2022 hat die Kommission nach Artikel 6 Absatz 1 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates ⁽¹⁾ entschieden, keine Einwände gegen den oben genannten angemeldeten Zusammenschluss zu erheben und ihn für mit dem Binnenmarkt vereinbar zu erklären. Der vollständige Wortlaut der Entscheidung ist nur auf Englisch verfügbar und wird in einer um etwaige Geschäftsgeheimnisse bereinigten Fassung auf den folgenden EU-Websites veröffentlicht:

- der Website der GD Wettbewerb zur Fusionskontrolle (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Auf dieser Website können Fusionsentscheidungen anhand verschiedener Angaben wie Unternehmensname, Nummer der Sache, Datum der Entscheidung oder Wirtschaftszweig abgerufen werden,
- der Website EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=de>). Hier kann diese Entscheidung anhand der Celex-Nummer 32022M10814 abgerufen werden. EUR-Lex ist das Internetportal zum Gemeinschaftsrecht.

⁽¹⁾ ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1.

IV

(Informationen)

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN
STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Euro-Wechselkurs ⁽¹⁾

29. August 2022

(2022/C 327/04)

1 Euro =

Währung		Kurs	Währung		Kurs
USD	US-Dollar	0,9986	CAD	Kanadischer Dollar	1,3026
JPY	Japanischer Yen	138,49	HKD	Hongkong-Dollar	7,8368
DKK	Dänische Krone	7,4379	NZD	Neuseeländischer Dollar	1,6305
GBP	Pfund Sterling	0,85420	SGD	Singapur-Dollar	1,3950
SEK	Schwedische Krone	10,6280	KRW	Südkoreanischer Won	1 347,47
CHF	Schweizer Franken	0,9670	ZAR	Südafrikanischer Rand	16,8891
ISK	Isländische Krone	141,10	CNY	Chinesischer Renminbi Yuan	6,9044
NOK	Norwegische Krone	9,7675	HRK	Kroatische Kuna	7,5119
BGN	Bulgarischer Lew	1,9558	IDR	Indonesische Rupiah	14 871,09
CZK	Tschechische Krone	24,592	MYR	Malaysischer Ringgit	4,4837
HUF	Ungarischer Forint	409,90	PHP	Philippinischer Peso	56,187
PLN	Polnischer Zloty	4,7450	RUB	Russischer Rubel	
RON	Rumänischer Leu	4,8699	THB	Thailändischer Baht	36,399
TRY	Türkische Lira	18,1605	BRL	Brasilianischer Real	5,0663
AUD	Australischer Dollar	1,4529	MXN	Mexikanischer Peso	19,9876
			INR	Indische Rupie	79,8295

⁽¹⁾ Quelle: Von der Europäischen Zentralbank veröffentlichter Referenz-Wechselkurs.

V

(Bekanntmachungen)

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Veröffentlichung eines Antrags auf Genehmigung einer nicht geringfügigen Änderung der Produktspezifikation 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

(2022/C 327/05)

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 einzulegen.

ANTRAG AUF GENEHMIGUNG EINER NICHT GERINGFÜGIGEN ÄNDERUNG DER PRODUKTSPEZIFIKATION EINER GESCHÜTZTEN URSPRUNGSBEZEICHNUNG ODER EINER GESCHÜTZTEN GEOGRAFISCHEN ANGABE

Antrag auf Genehmigung einer Änderung gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 1 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012

„Steirisches Kürbiskernöl“

EU-Nr.: PGI-AT-1460-AM02 – 9.12.2019

g. U. () g. g. A. (X)

1. **Antragstellende Vereinigung und berechtigtes Interesse**

Gemeinschaft der Arbeitsgemeinschaft Steirischer Kürbisbauern Gen.m.b.H.,
Landesinnung Steiermark des Lebensmittelgewerbes Berufszweig Ölpresser.
c/o Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.

Julius Strauß Weg 1a
8430 Leibnitz
ÖSTERREICH
Tel. +43 345272151
Fax +43 34527215115
E-Mail: office@steirisches-kuerbiskernoel-gga.at

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Österreich

⁽¹⁾ ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

3. Rubrik der Produktspezifikation, auf die sich die Änderung bezieht

- Name des Erzeugnisses
- Beschreibung des Erzeugnisses
- Geographisches Gebiet
- Ursprungsnachweis
- Erzeugungsverfahren
- Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet
- Kennzeichnung
- Sonstiges (einzelstaatliche Rechtsvorschriften)

4. Art der Änderung(en)

- Gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 als nicht geringfügig geltende Änderung der Produktspezifikation einer eingetragenen g. U. oder g. g. A.
- Gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 als nicht geringfügig geltende Änderung der Produktspezifikation einer eingetragenen g. U. oder g. g. A., für die kein Einziges Dokument (oder etwas Vergleichbares) veröffentlicht wurde

5. Änderung(en)

Die bisher gültige, aus mehreren Einzelunterlagen bestehende Spezifikation wurde zu einem Dokument zusammengeführt und überarbeitet, insbesondere um Anforderungen in Bezug auf das Herstellungsverfahren und den Ursprungsnachweis gerecht zu werden und das geografische Gebiet zu berichtigen, welches einerseits ursprünglich richtig mittels einer Landkarte dargestellt wurde, im Textteil jedoch zu eng gefasst definiert wurde, und welches andererseits aufgrund einer Änderung von politischen Bezirksbezeichnungen entsprechend abzugrenzen und richtig zu stellen war. Die detailliertere Beschreibung des Kontrollsystems dient der Klarstellung sowie der Vermeidung von allfälligen Wettbewerbsverzerrungen und trägt zur Erhaltung der Qualität und Unverwechselbarkeit des Steirischen Kürbiskernöls bei.

Im Einzelnen:

Beschreibung des Erzeugnisses:

Punkt 5b der derzeitigen Produktspezifikation – Beschreibung

„Dunkelfarbiges, dickflüssiges Speiseöl, überwiegend als Salatöl verwendet. Es wird durch ein schonendes Pressverfahren aus den schalenlos gewachsenen steirischen Kürbiskernen (*Cucurbita pepo* var. *styriaca*) hergestellt. Hoher Gehalt an mehrfach ungesättigten Fettsäuren sowie an ernährungsphysiologisch wertvollen Inhaltsstoffen.“

sowie die Erläuterungen hierzu

„Das Steirische Kürbiskernöl ist ein dunkles, dickflüssiges Speiseöl mit nussartigem Geschmack. Ein besonderes Qualitätsmerkmal ist die gute Haftfähigkeit auf Salaten. Der hohe ernährungsphysiologische Wert wird durch den hohen Gehalt an ungesättigten Fettsäuren bewirkt.“

Analyse:

Spezifisches Gewicht: 0,90–0,92 kg je l

Fettgehalt 90 %,

davon Linolsäure 40–60 % und Ölsäure 25–40 % zusammen ca. 80 %; Palmitinsäure 10–25 %, Stearinsäure 3–6 %, sonstige Fettsäuren 1–2 %.

Das Ausgangsprodukt dafür ist der ‚Steirische Ölkürbis‘ *Cucurbita pepo* var. *styriaca* (auch als schalenloser Ölkürbis bezeichnet), eine Mutante, bei der die vier äußersten Zellschichten (Samenschale) nicht verholzt und verdickt sind. Daher haben die Kerne das typisch oliv- bis dunkelgrüne Aussehen. Nach Tschermak-Seysnegg (österreichischer Vererbungsforscher) dürfte der steirische Kürbis durch eine Verlustmutation im vorigen Jahrhundert spontan entstanden sein.

Dieser Kern hat folgende Nährstoffzusammensetzung:

Je nach Anbaujahr schwanken die Inhaltsstoffe:

Fett: 45–53 %

Eiweiß: 32–38 %

Kohlenhydrate: 3–5 %

Rohfaser: 2–4 %

Mineralstoffe: 4–6 % (Kalium, Phosphor, Kalzium, Magnesium, Eisen, Kupfer, Mangan, Selen, Zink)

Vitamine: E, B₁, B₂, B₆, C, A, D

ca. 615 kcal pro 100 g verzehrbarem Anteil.

Weitere wichtige Inhaltsstoffe:

Phytosterine und Citrullin – pharmakologische Wirkung bei Prostataleiden

Squalen – Cholesterinhaushalt.

Von den wertbestimmenden Inhaltsstoffen unterscheidet sich der ‚Steirische Kürbiskern‘ wesentlich von den üblichen beschaltem Kernen. Die Unterschiede zwischen ‚beschaltem‘ und ‚schalenlosem‘ Kürbissen im Nährstoffgehalt zeigt die folgende Zusammenstellung (Eduard von Boguslawski):

Samen	Abs. Trockenmasse	in % der Trockenmasse		
		Rohfett	Rohprot.	Rohfaser
beschalter Kürbis	90,0	39,6	27,7	19,6
Steir. Ölkürbis	90,0	48,6	36,3	4,4

Das Steirische Kürbiskernöl unterscheidet sich daher in zwei wesentlichen Punkten von sonstigen Speiseölen: dem regional typischen Ausgangsprodukt (schalenlos gewachsener Kürbiskern) und dem eigenen Pressverfahren (keine Raffination).“

werden zur Verbesserung und Klarstellung der Beschreibung wie folgt geändert:

„5b) Beschreibung:

Das Steirische Kürbiskernöl wird aus den schalenlos wachsenden Kernen des steirischen Ölkürbisses (*Cucurbita pepo* var. *styriaca*) gewonnen.

Es muss sich um zertifiziertes Saatgut des Steirischen Ölkürbisses von in Österreich zugelassenen Sorten handeln, welche in der Österreichischen Sortenliste aufgelistet sind.

Die Kürbiskerne werden vor dem Pressen stets einem Röstvorgang unterzogen. Die dadurch entstehende Charakteristik ergibt ein dunkel gefärbtes, dichroitisches Öl, das im durchfallenden Licht dunkelgrün-rötlich erscheint.

Das Steirische Kürbiskernöl ist in seiner Konsistenz dickflüssig und hat einen arttypischen Geruch.

Je nach der Intensität des Röstvorganges kommt es zu einem mehr oder weniger ausgeprägten nussartigen Geschmack.

Das Öl wird keiner Filtration und Raffination unterzogen. Es wird weder entschleimt, (teil-)entsäuert, gebleicht, desodoriert und/oder fraktioniert.

Unter Steirischem Kürbiskernöl wird nur 100 % reines, aus erster Pressung gewonnenes Öl aus schalenlosen Kernen des Steirischen Ölkürbisses aus dem definierten Anbaugebiet und Pressung im definierten Gebiet verstanden.

Die Beimischung anderer Öle oder Kerne ist nicht gestattet.

Das Öl verfügt über einen hohen Gehalt an mehrfach ungesättigten Fettsäuren sowie an ernährungsphysiologisch wertvollen Inhaltsstoffen.

Durchschnittliche Parameter für Steirisches Kürbiskernöl:

Ölgehalt, spezifisches Gewicht sowie das Fettsäuremuster der schalenlos gewachsenen Kürbiskerne des Steirischen Ölkürbisses können – abhängig von Bodenbedingungen, Witterungsbedingungen und Ausreifungsgrad am jeweiligen Anbaustandort der Kürbiskulturen – wesentlichen Schwankungen unterliegen.

Spezifisches Gewicht: 0,90–0,92 kg je l

Fettgehalt mindestens 99 %

davon Linolsäure 37–60 % und Ölsäure 25–44 %, zusammen ca. 80 %

Palmitinsäure 10–20 %

Stearinsäure 3–7 %

sonstige Fettsäuren 1–2 %.

Das Steirische Kürbiskernöl unterscheidet sich in wesentlichen Punkten von sonstigen Speiseölen. Einerseits aufgrund des regional typischen Ausgangsproduktes (schalenlos gewachsener Kürbiskern des Steirischen Ölkürbis) im geografisch definierten Anbauggebiet und andererseits dem typischen Pressverfahren (mechanisch/hydraulisch), dem eine Röstung der Kernmasse vorangeht.“

Begründung:

Die besondere Qualität sowie das Ansehen des Steirischen Kürbiskernöls wurden stets als Ergebnis des regionalen Klimas im abgegrenzten Anbauggebiet, des Wissens der Landwirte um Anbau, Kulturpflege und Erntetechnik, sowie des traditionellen Herstellungsverfahrens der Ölpressung gesehen. So wurde als herkunftsgeschütztes Steirisches Kürbiskernöl mit dem unvergleichlichen Geschmack und Aroma nur jenes aus schalenlos wachsenden Kernen des Steirischen Ölkürbisses (*Cucurbita pepo var. styriaca*) hergestelltes Öl beschrieben. Mit der teils bereits in der ursprünglichen Spezifikation enthaltenen, teils nunmehr ergänzten Formulierung soll unverwechselbar ausgedrückt werden, dass nur 100 % reines, aus erster Pressung gewonnenes Öl aus schalenlosen Kernen aus zertifiziertem Saatgut des Steirischen Ölkürbisses aus dem definierten Anbauggebiet und Pressung im definierten Gebiet als Steirisches Kürbiskernöl bezeichnet werden darf. Mit dem Anbau von ausschließlich zertifiziertem Saatgut des Steirischen Ölkürbisses von in Österreich zugelassenen Sorten, welche in der Österreichischen Sortenliste aufgelistet sind, wird gewährleistet, dass nur jene Kulturart vermehrt wird, welche für die österreichischen Anbauggebiete geeignet ist, und es damit der Qualitätserhaltung der Kürbiskerne dient, welche für die Qualität und den charakteristischen Geschmack des Steirischen Kürbiskernöls maßgeblich sind.

In der Produktspezifikation wird der Fettgehalt statt wie bisher mit 90 % nun richtigerweise mit „mindestens 99 %“ ausgewiesen, da dieser in der Regel zwischen 99 % und 100 % liegt. Die angeführten Fettsäuren wurden dementsprechend angepasst.

Die bisherige Auflistung der Nährstoffzusammensetzung der Kürbiskerne wurde gestrichen, da diese Werte nicht in gleicher Weise für das daraus gewonnene Öl Gültigkeit haben, die Konsumenten daher gegebenenfalls verwirren könnten und trotzdem kontrollrelevant wären. Ebenso referenzieren die Werte in der bisher dargestellten Tabelle von Boguslawski hinsichtlich der Nährstoffunterschiede zwischen Steirischem Ölkürbis und beschalteten Kürbissen nicht eindeutig auf den verzehrbaren Anteil des Kernes, was zu Kritik geführt hat. Auch diese Tabelle wurde daher gestrichen.

Die Überarbeitung der Beschreibung dient somit der präziseren Information und der Erhaltung der Qualitätserwartungen der Konsumenten sowie der Besonderheit und des guten Rufs des Steirischen Kürbiskernöls. Die Produktqualität des Öls und hier insbesondere seine sensorischen Qualitäten wie Farbe, Aroma und Geschmack werden dadurch nicht erkennbar beeinflusst.

Geografisches Gebiet:

Punkt 5c der derzeitigen Produktspezifikation – geografisches Gebiet

„Die Pressung des Steirischen Kürbiskernöls erfolgt ausschließlich im traditionellen Gebiet südliche Steiermark (politische Bezirke Deutschlandsberg, Feldbach, Fürstenfeld, Graz-Umgebung, Hartberg, Leibnitz, Radkersburg, Voitsberg, Weiz) und südliches Burgenland (Bezirke Jennersdorf, Güssing, Oberwart). Das Ausgangsprodukt, die schalenlos gewachsenen steirischen Kürbiskerne, stammen ausschließlich aus oben genanntem Gebiet sowie Teilen von Niederösterreich (politische Bezirke Hollabrunn, Horn, Mistelbach, Melk, Gänserndorf) eingeschränkt auf Gerichtsbezirk Zistersdorf und Korneuburg-Stockerau eingeschränkt auf Gerichtsbezirk Stockerau.“

sowie die Erläuterungen hierzu

„Die spezielle Qualität des Produktes ergibt sich aus 2 Komponenten. Einerseits aus den speziellen illyrischen und voralpinen Klimabedingungen im Anbauggebiet des Kernes – traditionelles Anbauggebiet siehe Beilage 1a) Landkarte mit Gebiet südliche Steiermark (politische Bezirke Deutschlandsberg, Feldbach, Fürstenfeld, Graz-Umgebung, Hartberg, Leibnitz, Radkersburg, Voitsberg, Weiz), Gebiet südliches Burgenland (Bezirke Jennersdorf, Güssing, Oberwart), Niederösterreich (politische Bezirke Melk, Horn, Mistelbach) – und andererseits aus dem speziell in der Steiermark entwickelten traditionellen Herstellungsverfahren – Gebiet siehe Landkarte 1b) Landkarte – Gebiet südliche Steiermark, politische Bezirke Bad Radkersburg, Deutschlandsberg, Feldbach, Fürstenfeld, Graz-Umgebung, Hartberg, Leibnitz, Voitsberg und Weiz, (siehe Steiermark-Landkarte) und südliches Burgenland, politische Bezirke Güssing, Jennersdorf, Oberwart.“

werden wie folgt geändert:

„5c) Geografisches Gebiet

Die Pressung des steirischen Kürbiskernöls erfolgt ausschließlich im traditionellen Gebiet südliche Steiermark (politische Bezirke Deutschlandsberg, Graz, Graz-Umgebung, Hartberg-Fürstenfeld, Leibnitz, Südoststeiermark, Voitsberg, Weiz) und südliches Burgenland (Bezirke Jennersdorf, Güssing, Oberwart).

Das Ausgangsprodukt, also die schalenlos gewachsenen Kürbiskerne des Steirischen Ölkürbisses, stammen ausschließlich aus oben genanntem traditionellen Gebiet der südlichen Steiermark und des Südburgenlandes sowie aus folgenden politischen Bezirken Niederösterreichs: Hollabrunn, Horn, Mistelbach, Melk, Gänserndorf – eingeschränkt auf Gerichtsbezirk Zistersdorf, und Korneuburg-Stockerau, eingeschränkt auf den Gerichtsbezirk Stockerau.“

Begründung:

Zur Berichtigung eines bei Erstellung der ursprünglich im Textteil der Spezifikation unterlaufenen Fehlers wird klargestellt, dass zu den politischen Bezirken jenes traditionellen Gebietes, in denen die Pressung des Steirischen Kürbiskernöls erfolgen darf, auch der politische Bezirk Graz zu zählen ist, der inmitten des bislang ausgewiesenen in der ursprünglichen Spezifikation mittels einer Landkarte dargestellten Gebietes liegt. Es handelt sich somit um eine Berichtigung in Übereinstimmung mit der Kartierung des ursprünglichen Eintragungsantrages.

Durch die Zusammenlegungen der Bezirke „Radkersburg und Feldbach“ unter der neuen Bezeichnung „Südoststeiermark“ und der Bezirke „Fürstenfeld und Hartberg“ unter der Bezeichnung „Hartberg-Fürstenfeld“ wurden diese neuen Bezeichnungen lediglich zur Klarstellung und Richtigstellung aufgenommen.

Ursprungsnachweis:

Die bisherigen, die Historie des Produktes betreffenden Ausführungen der derzeitigen Produktspezifikation zu Punkt 5d „Entstehungsgeschichte“, die zum Zeitpunkt der Anerkennung der gegenständlichen Bezeichnung in diesem Punkt darzustellen waren, werden ebenso wie die Erläuterungen zu diesem Punkt nunmehr in Punkt 5f „Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet“ verschoben (Text siehe dort). An ihrer Stelle werden in die neue Spezifikation unter Punkt 5d „Ursprungsnachweis“ folgende Bestimmungen zur Gewährleistung der Rückverfolgbarkeit aufgenommen:

„5d) Ursprungsnachweis

Um den Mengenfluss vom Anbau bis hin zur Verarbeitung nachvollziehen zu können, muss der Weg der schalenlos gewachsenen Kerne des steirischen Ölkürbis (*Cucurbita pepo* var. *styriaca*) bis zum Endprodukt Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. dokumentiert werden. Um Anbauflächen, jährliche Erntemengen, Verwendungsart der Kürbiskerne und die produzierten Ölmengen eindeutig nachvollziehen zu können, sind von den Produzenten alle folgenden Punkte kumulativ schriftlich oder in elektronischer Form zu dokumentieren:

Jeder Produzent muss einen gültigen Kontrollvertrag (eventuell im Anbauvertrag integriert) haben und den Ursprungsnachweis nach Punkt d entsprechend seinen Stufen im Produktionsprozess erbringen.

Sind mehrere Marktteilnehmer in einer kooperierenden Erzeugervereinigung zusammengeschlossen, so hat diese kooperierende Vereinigung mit einer Kontrollstelle einen gültigen Vertrag und im Innenverhältnis mit ihren Mitgliedern, d. h. den einzelnen Produzenten (Landwirte, Ölmüller) einen Vertrag zu Kontrollagenden der Spezifikation abzuschließen.

5d1) Anbauflächen

Der jährliche Nachweis, dass sich die Anbauflächen im definierten g.g.A.- Anbaugebiet befinden, ist vom Kernproduzenten entsprechend dem Kontrollvertrag (eventuell im Anbauvertrag integriert) schriftlich oder elektronisch an eine, im Kontrollsystem befugte Stelle zu erbringen. Diese Stellen können sowohl akkreditierte Kontrollstellen, als auch Produzentenvereinigungen sein, welche von akkreditierten Kontrollstellen überprüft werden. Die Meldung hat einen entsprechenden Flächennachweis (z. B. AMA-Mehrfachantrag oder vergleichbares Dokument) zu enthalten, der Gegenstand der vorgeschriebenen Kontrollen ist. Diese Meldung ermöglicht sohin die Erfassung aller für die Produktion des Steirischen Kürbiskernöls relevanten Ölkürbis-anbauflächen des jeweiligen Produktionsjahres.

5d2) Erntemengen

Jeder einzelne Kernproduzent hat die Menge an geernteten, feldfallenden, getrockneten und gereinigten (d. h. von Fruchtfleisch und Schalenteilen befreiten) Kürbiskernen schriftlich oder elektronisch zu dokumentieren und bis spätestens 31. Dezember des Anbaujahres an eine im Kontrollsystem befugte Stelle entsprechend dem Kontrollvertrag (eventuell im Anbauvertrag integriert) zu melden. Diese Stellen können sowohl akkreditierte Kontrollstellen, als auch Produzentenvereinigungen sein, welche von akkreditierten Kontrollstellen überprüft werden.

Diese Meldung ermöglicht die Erfassung der Gesamterntemenge der einzelnen am Kontrollsystem teilnehmenden Kernproduzenten pro Jahr. Dies ermöglicht die Berechnung des Durchschnittsertrages pro ha und Produzent. In weiterer Folge kann damit die jährliche Gesamterntemenge eruiert werden, was wiederum eine Grundvoraussetzung für die Kontrolle des gesamten Mengenflusses ist.

Des Weiteren ist der Mengenfluss der geernteten, feldfallenden Kürbiskernmengen aus dem Erntejahr XY vom Kernproduzenten zu den einzelnen Lohnunternehmern (Wasch-, Trocknungs- und Reinigungsanlagen) schriftlich (z. B. Wiegeschein nass/trocken in kg oder Rechnung) oder elektronisch zu dokumentieren und entsprechend dem Kontrollvertrag (eventuell im Anbauvertrag integriert) an eine, im Kontrollsystem befugte Stelle zu melden.

5d3) Verwendungsart der Kerne

Bei einem Verkauf der geernteten, feldfallenden, getrockneten und gereinigten (d. h. von Fruchtfleisch und Schalenteilen befreiten) Kürbiskerne aus dem Erntejahr XY, welche aus dem definierten Anbauggebiet stammen, muss der Kernproduzent sowie jeder weitere in der Produktionskette bis zur Ölmühle involvierte Unternehmer (Großhändler, Lagerhalter, Ölmühlen u.a.) oder eine von ihm beauftragte Stelle die Herkunft der Kerne schriftlich oder in elektronischer Form bestätigen. Diese Stellen können sowohl akkreditierte Kontrollstellen, als auch Produzentenvereinigungen sein, welche von akkreditierten Kontrollstellen überprüft werden. Um eine Nachvollziehbarkeit des Mengenflusses auch bei einer Weitergabe an Dritte zu gewährleisten, sind in schriftlicher oder elektronischer Form folgende wichtige Angaben zu dokumentieren: der Kernproduzent, die Menge der spezifikationsgemäßen Kerne [in kg] aus dem Erntejahr XY und der Empfänger der Ware.

Dieses dazu notwendige Dokument (z. B. Mengenwertschein, Begleitdokument, elektronische Erfassung, etc.) muss mit einer fortlaufenden Nummer versehen werden. Bei einem Weiterverkauf der Kerne geht dieses Dokument an den jeweiligen Besitzer der Kerne.

Darüber hinaus sind bei jeder Verpressung der Kerne zu Steirischem Kürbiskernöl g.g.A. vom Produzenten (Ölmüller, Landwirt) der Auftraggeber (Landwirt, Händler), die Menge an Kernen [in kg], das Herstellungsdatum, der Verpressungsfaktor und die Gebindegröße zu dokumentieren. Gleichzeitig erfolgt damit auch die Dokumentation des Verpressungsortes/Ölmühle.

Werden Kerne von einem Teilnehmer im g.g.A.-System statt der Verpressung zu spezifikationsgemäßem Steirischem Kürbiskernöl einem anderen Verwendungszweck (z. B. als Knabberkerne, Saatgut, Bäckereiwaren, Kerne für die Pharmaindustrie, Beimischung in anderen Ölen oder anderen Nahrungsmitteln, etc.) zugeführt, ist dies vom jeweiligen Besitzer der spezifikationsgemäßen Kerne, oder einer Produzentenvereinigung in schriftlicher oder elektronischer Form so zu dokumentieren, dass Menge [in kg] und Verwendungszweck festgehalten werden.

Diese Dokumentation hat laufend zu erfolgen und ist halbjährlich, für das erste Halbjahr bis 30. Juni des laufenden Jahres und für die zweite Jahreshälfte bis Ende des laufenden Jahres, zusammengefasst an die Produzentenvereinigung zu übermitteln. Bei der Mengenflussberechnung sind die für andere als zur Verpressung zu Steirischem Kürbiskernöl g.g.A. verwendeten Kerne, von der Gesamtmenge in Abzug zu bringen. Seitens der zu kontrollierenden Betriebe/Verarbeiter sind dafür eigene und eindeutig nachvollziehbare Produktnummern/Artikelnummern anzulegen (z. B. Knabberkerne g.g.A.-Gebiet und Knabberkerne allgemein) sowie Aufzeichnungen vorzulegen.

Bei allen verarbeitenden Betrieben, die Teilnehmer im g.g.A.-System sind, welche spezifikationsgemäße Kerne (z. B. Produktion von Knabberkernen, Bäckereiwaren, etc.) verarbeiten, sind die entsprechenden Mengenflüsse zu überprüfen, wobei spezifikationsgemäße Kerne getrennt von anderen Kürbiskernen verarbeitet, gelagert und gekennzeichnet werden müssen.

5d4) fortlaufende Kontrollnummer auf dem Gebinde

Jedem Gebinde (exklusive Eigenverbrauch) muss eine fortlaufende Kontrollnummer zugeordnet werden, anhand derer der Name des Direktvermarkters oder der Kürbiskernölproduzenten (Produktionschargen) oder der Name des Lohnunternehmers (Landwirt oder Händler oder Ölmühle oder Inverkehrbringers) nachvollziehbar ist. Darüber hinaus muss anhand dieser Kontrollnummer auch das Herstellungsdatum der Ölpressung nachvollziehbar sein.

Diese Kontrollnummer und die Mengenangabe (in Liter oder kg) müssen am Produktetikett des Steirischen Kürbiskernöls g.g.A. ersichtlich sein.

Durch dieses Kontrollnummernsystem kann sowohl der einzelbetriebliche Mengenfluss als auch der Gesamt mengenfluss aller Produzenten nachvollzogen und überprüft werden.

Die Kontrolle hat folgende Punkte sicherzustellen:

- geografische Lage der Erzeuger (von Kürbiskernen) und Verarbeiter (Weiterverarbeitung, insbesondere Verpressung) gemäß Spezifikation
- kein Missbrauch von Dokumenten (z. B. Zertifikate) oder Kontrollnummern z. B. durch Zukauf bzw. Vermengung von Waren und getrennten Warenflüssen
- Mengenfluss zwischen Kernproduzenten, Verarbeitern bzw. Lohnverarbeitern, Ölproduzenten und Händlern
- spezifikationsgemäße Produkteigenschaften (z. B. nur aus Erstpressung, schalenloser steirischer Ölkürbisse [*pepo var. styriaca*], 100 % rein)
- korrekte Produktkennzeichnung.“

Begründung:

Da die Spezifikation bislang keine Hinweise zum Ursprungsnachweis enthielt, wurde es als zweckmäßig erachtet, Angaben zur Verbesserung und Gewährleistung der Rückverfolgbarkeit des Produkts unter Punkt 5d in die Produktspezifikation aufzunehmen. Um Anbauflächen, jährliche Erntemengen, Art der Kernverwendung und produzierte Ölmenge auch im Falle eines Kern- und Ölverkaufs an Dritte eindeutig nachvollziehen zu können, wird nunmehr in der Spezifikation die Anwendung eines mehrstufigen Nachweis- und Kontrollsystems festgeschrieben, welches neben Anbauflächen- und Erntemengemeldungen den Einsatz eines Kontrollnummernsystems vorsieht.

Herstellungsverfahren:

Punkt 5e der derzeitigen Produktspezifikation – Gewinnungsverfahren

„Die gewaschenen und getrockneten, schalenlos gewachsenen Kürbiskerne werden gemahlen, schonend aufgeschlossen und anschließend gepresst. Durch dieses schonende Verfahren bleiben die wertvollen Inhaltsstoffe des steirischen Kürbiskernes zum großen Teil erhalten.“

sowie die Erläuterungen hierzu:

„Die schalenlos gewachsenen Kürbiskerne *Cucurbita pepo var. styriaca* werden eingehend getrocknet. Die getrockneten Kerne werden in einer geeigneten Mühle fein gemahlen, mit Wasser versetzt und zu einem Brei geknetet. Dieser kann anschließend zur Geschmacksintensivierung etwas gesalzen werden. Zur Erzeugung von steirischem Kürbiskernöl ist ein langsames Erwärmen in einer Pfanne mit Rührwerk vor dem Pressen erforderlich, wodurch der Wassergehalt deutlich abgesenkt wird und der typische Geschmack entsteht. Der geröstete Kernbrei wird schonend mechanisch ausgepresst, somit wird das Kürbiskernöl ohne jegliche chemische Hilfsmittel gewonnen.“

werden wie folgt geändert:

„5e) Herstellungsverfahren

„Die schalenlos gewachsenen Kerne des Steirischen Ölkürbis (*Cucurbita pepo var. styriaca*) sind eine Mutante, bei der die vier äußersten Zellschichten (Samenschale) nicht verholzt und verdickt sind. Daher haben die Kerne das typisch oliv-bis dunkelgrüne Aussehen.

Für den Anbau darf nur auf Basis der österreichischen Feldmethoden oder inhaltlich gleicher Feldmethoden anderer Mitgliedstaaten zertifiziertes Saatgut des Steirischen Ölkürbisses von in Österreich zugelassenen, in der Österreichischen Sortenliste aufgelisteten Sorten verwendet werden.

Damit wird gewährleistet, dass nur jene Kulturart vermehrt wird, welche für die österreichischen Anbauggebiete geeignet ist. Dies ist für die Qualitätserhaltung der Kürbiskerne unabdinglich, welche für die Qualität und den charakteristischen Geschmack des Steirischen Kürbiskernöls maßgeblich sind“.

Aufgrund der guten Lagerfähigkeit der gewaschenen und getrockneten Kürbiskerne ist es üblich, je nach Bedarf zu pressen, um ein möglichst frisches und geschmackintensives Kürbiskernöl in Verkehr zu bringen.

Die gewaschenen und getrockneten schalenlos gewachsenen Kürbiskerne werden nach dem traditionellen Herstellungsverfahren in einer geeigneten Mühle fein gemahlen. Die gemahlene Kerne werden mit Wasser und Salz vermischt und zu einem Brei geknetet.

Als Presshilfe vor allem zum Denaturieren des hohen Eiweißgehalts im schalenlosen Kürbiskern (*pepo var. styriaca*) ist die Zugabe von Speisesalz üblich und zulässig. Da das Steirische Kürbiskernöl ohne jegliche sonstigen chemischen Hilfsmittel gewonnen wird, bleiben die wertvollen Inhaltsstoffe zum großen Teil erhalten.

Der Brei wird vor dem Pressen in einer Pfanne mit Rührwerk langsam erwärmt, wodurch der Wassergehalt deutlich abgesenkt wird und der typische Geschmack entsteht.

Je nach der Intensität des Röstvorganges kann es zu einem mehr oder weniger ausgeprägten Röstgeschmack kommen.

Das Öl wird aus der Röstmasse ohne weitere Wärmezufuhr ausschließlich durch mechanische/hydraulische Verfahren gewonnen.

Steirisches Kürbiskernöl wird ausschließlich aus Erstpressung gewonnen.

Die Schwebstoffe in dem naturbelassenen Öl benötigen einige Tage, um abzusitzen, bevor es in weitere Folge in lichtgeschütztes Gebinde, zumeist dunkle Glasflaschen, abgefüllt wird. Dies ist aufgrund der Lichtempfindlichkeit des Kürbiskernöls notwendig.“

Begründung:

Die unverwechselbare Qualität des Steirischen Kürbiskernöls basiert unter anderem auf dem Wissen der Landwirte um das traditionelle Herstellungsverfahren des Anbaus und der Ölpressung. Mit der bereits in der ursprünglichen Spezifikation enthaltenen, nunmehr ergänzten Formulierung wird dieses traditionelle Herstellungsverfahren detaillierter beschrieben, insbesondere wird das Pressverfahren genauer definiert, indem präzisiert wird, dass das Öl aus der Röstmasse ohne weitere Wärmezufuhr „ausschließlich durch mechanische/hydraulische Verfahren“ gewonnen wird.

Aufgrund der Lichtempfindlichkeit des Steirischen Kürbiskernöls wurde in die Produktspezifikation aufgenommen, dass das Öl in lichtgeschützte Gebinde, zumeist in dunkle Glasflaschen, abgefüllt werden muss. Damit wird die Qualitätserhaltung des Steirischen Kürbiskernöls sichergestellt.

Mit der Aufnahme der Bestimmung, dass ausschließlich auf der Basis der österreichischen Feldmethoden oder inhaltlich gleicher Feldmethoden anderer Mitgliedstaaten zertifiziertes Saatgut von in Österreich zugelassenen Sorten des Steirischen Ölkürbisses, welche in der Österreichischen Sortenliste aufgelistet sind, verwendet werden darf, soll gewährleistet werden, dass nur jene Kulturart vermehrt und als Saatgut verwendet wird, welche für die österreichischen Anbauggebiete geeignet ist, um die Qualitätserhaltung der Kürbiskerne garantieren zu können, welche für die Qualität und den charakteristischen Geschmack des Steirischen Kürbiskernöls maßgeblich sind.

Diese speziellen Anforderungen an den Rohstoff sind in zweierlei Hinsicht gerechtfertigt:

1. Aufgrund der Besonderheit der Sortenzulassung:

Für Steirischen Ölkürbis gibt es in Österreich zugelassene Sorten. Die österreichische Zulassung von Kürbissaatgut erfordert – über die Bestimmungen der RL 2002/55/EG über den Verkehr mit Gemüsesaatgut hinaus – auch eine Prüfung des landeskulturellen Wertes der Sorte (§ 46 Abs. 2 Saatgutgesetz). Im Zuge der Prüfung des landeskulturellen Wertes werden wertbestimmende Eigenschaften im Vergleich zu vergleichbaren zugelassenen Sorten ermittelt, z. B. Widerstandsfähigkeit gegen Schadorganismen, Ertrag, etc., wodurch sich eine besondere Eignung der in Österreich zugelassenen Kürbissorten für die österreichischen Anbauggebiete ergibt. Der Zugang zum österreichischen Sortenzulassungsverfahren steht allen Sorten ungeachtet ihres Entstehungsortes offen.

2. Aufgrund der Besonderheit der Saatgutvermehrung:

Saatgut von Ölkürbis darf in Österreich gemäß Saatgut-Verordnung 2006 nur als Vermehrungssaatgut und als zertifiziertes Saatgut in Verkehr gebracht werden. Die RL 2002/55/EG (Art. 20 Abs. 2) erlaubt hingegen auch Standardsaatgut. Für Standardsaatgut gibt es nur Saatgutverkehrskontrollen. Eine behördliche Überwachung im Produktionsprozess (somit bei der Vermehrung) ist nicht vorgesehen. Damit erfolgt auch keine Feststellung am Feld, ob die angegebene Sorte verwendet wurde (dies kann in der Praxis nur am Feld festgestellt werden). Beim zertifizierten Saatgut wird hingegen die Sortenechtheit bereits am Feld durch amtliche Kontrollen geprüft.

Basis dieser Untersuchungen auf den Vermehrungsflächen sind die im Österreichischen Sorten- und Saatgutblatt vom Bundesamt für Ernährungssicherheit veröffentlichten Feldmethoden für den Steirischen Ölkürbis, die spezielle Anforderungen an die Vermehrungsfläche und den Feldbestand enthalten. Sie sind auch im Zuge einer in anderen Mitgliedstaaten erfolgenden Saatgutzertifizierung inhaltlich vergleichbar anzuwenden, um sicherzustellen, dass der fertige Ölkürbis der erwarteten Qualität entsprechen wird.

Die österreichische Rechtslage ist damit sowohl bei der Sortenanerkennung (Prüfung des landeskulturellen Wertes) als auch bei der Saatgutvermehrung (zertifiziertes Saatgut) strenger als die EU-Regelungen bzw. die Regelungen in anderen Mitgliedstaaten. Die über das EU-Recht hinausgehenden Anforderungen bei der Sortenanerkennung und der Saatgutvermehrung gewährleisten somit die Eignung der Sorte speziell für die österreichischen Anbaugebiete und stellen sicher, dass tatsächlich Saatgut der Kulturart Steirischer Ölkürbis vermehrt wird.

Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:

Die unter Punkt 5d der derzeitigen Produktspezifikation – Entstehungsgeschichte – enthalten gewesenen Ausführungen:

„Die Entwicklung des Steirischen Kürbiskernöls ist eng mit der Steiermark verknüpft. Nachweislich wurde schon im 18. Jahrhundert aus Kürbiskernen Öl gepresst. Das traditionelle Pressverfahren sowie die Inkulturnahme des schalenlosen Kürbiskernes erfolgten in der Steiermark. Auch die Technisierung der Ernte und Aufbereitung wurden von hier aus betrieben.“

sowie die Erläuterungen hierzu:

„Das in Österreich vor allem in der Steiermark hergestellte Steirische Kürbiskernöl wird aus den schalenlos gewachsenen Kernen des steirischen Ölkürbisses (*Cucurbita pepo var. styriaca*) gewonnen.“

Die Entstehung und Entwicklung des ‚Steirischen Kürbiskernöls‘ ist engstens mit der Steiermark verknüpft. Zahlreiche Literaturstellen beweisen, dass bereits Anfang 18. Jahrhundert in unseren Breiten aus Kürbiskernen Öl gepresst wurde (siehe Beitrag von Prof. Teppner aus ‚Die Koralpe‘, S. 57–63, 1982).

Gerade in der Steiermark gibt es noch alte Ölmühlen, die seit dem 18. Jahrhundert bestehen und schon in diesen Zeiten Kürbiskernöl, damals noch aus beschaltem Kernen, herstellten. Erwähnenswert ist hierbei als Beispiel ‚Pechmanns alte Ölmühle‘, welche von der Familie Egger als Vorfahren der derzeitigen Besitzerin – Frau Irmgard Schober, im Jahr 1774 von der Herrschaft Brunnsee gekauft und seitdem als Ölmühle betrieben wurde. Die weiteren Vorfahren als Besitzer der Ölmühle waren nach der Familie Egger, Georg Friedl, Josef Pechmann, Friedrich Pechmann und nunmehr Irmgard Schober. Als weitere Beweise der Herstellung von Kürbiskernöl sind Bestätigungen über den Anbau von Kürbiskernen von der Ölmühle Karl Hartlieb in Heimschuh im Jahre 1910 beigelegt.

Erfahrene Pressmeister entwickelten hierbei ein schonendes Verfahren zur Produktion des wertvollen Kürbiskernöles. Dabei wurden im Vergleich zu anderen europäischen Produktionsländern (Südosteuropa), die damals üblichen beschaltem Kerne vor dem Pressen geschält. Steirische Landwirte entdeckten die ‚weichschalige Mutante‘ und nahmen diesen wertvollen Kürbiskern in den Anbau. In der Folge wurde der ‚schalenlos gewachsene Kürbiskern‘ ausschließlich in der Steiermark kultiviert. Mit zunehmender Intensivierung der Landwirtschaft war das händische Entkernen der Kürbisse nicht mehr rentabel. Durch Initiativen steirischer Landwirte gelang es, die Ernte und Aufbereitung zu mechanisieren, sodass ab 1970 der Anbau wieder anstieg. Seit 1978 gibt es die ARGE steirischer Kürbisbauern, die die Vermarktung der Kürbiskerne vieler Landwirte übernahm. Die Anbauflächen sind seither ständig gestiegen.“

wurden in den gegenständlichen Gliederungspunkt verschoben und gemeinsam mit den bisherigen Ausführungen der derzeitigen Produktspezifikation zu Punkt 5f – Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:

„Die in den Anbaugebieten vorherrschende feuchtwarme Witterung (illyrisch-voralpin in der Steiermark) lässt den Steirischen Ölkürbis erst im Herbst reifen. Dadurch wird der hohe Gehalt an ungesättigten Fettsäuren erreicht. Der Anbau spielt in den genannten Gebieten eine wichtige wirtschaftliche Rolle bei der Erhaltung der kleinstrukturierten landwirtschaftlichen Betriebe (derzeitige Anbaufläche rund 10 000 Hektar). Ebenso sichert die Erzeugung des Steirischen Kürbiskernöls wichtige Arbeitsplätze und das Einkommen von rund 70 gewerblichen Ölpresen in benachteiligten und abwanderungsgefährdeten Gebieten. Der Konsument begehrt besonders das steirische Kürbiskernöl.“

sowie die Erläuterungen hierzu:

„Klimatische Bedingungen:

Durch das illyrisch-voralpine Klima (feuchtwarmer Witterung) reift der steirische Ölkürbis erst im Herbst aus. Dadurch wird der hohe Gehalt an ernährungsphysiologisch wertvollen ungesättigten Fettsäuren erhöht. Hingegen reift der Ölkürbis im pannonischen Klima früher (das ergibt eine Ernte in der warmen Jahreszeit) und hat dadurch einen geringeren Gehalt an ungesättigten Fettsäuren.

Wirtschaftliche Bedeutung:

Die Entwicklung des Anbaues ist untrennbar mit der Steiermark verbunden (siehe 5d). Derzeit beträgt die Anbaufläche in der Steiermark 8 000 bis 9 000 Hektar. Für ca. 2 000 landwirtschaftliche Betriebe in den strukturschwachen Grenzregionen ist der Kürbisanbau eine interessante Alternative zum immer unrentabler werdenden Getreideanbau.

Ebenso bietet die Herstellung des Kürbiskernöles 70 gewerblichen Ölmühlen sowie einigen landwirtschaftlichen Pressern (Direktvermarktung) eine Alternative zur immer unrentabler werdenden Getreidevermahlung. Die Absicherung des Kürbiskernanbaues ist ein besonderes regionalpolitisches Anliegen, im Sinne der Präambel der EWG Verordnung Nr. 2081/92. Das Kürbiskernöl als regionale Spezialität sichert im ausgewiesenen Anbaugesbiet viele bäuerliche und gewerbliche Arbeitsplätze und trägt damit dazu bei, dass die Besiedelung in diesem abwanderungsgefährdeten Gebiet aufrechterhalten und das Einkommen gesichert werden kann. Die kleinstrukturierten landwirtschaftlichen und gewerblichen Betriebe haben durch diese regionale Spezialität eine attraktive Einkommensalternative.“

wie folgt umformuliert und aktualisiert:

„5f) Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Klimatische Bedingungen:

Die in den Anbaugesbieten vorherrschende Witterung (z. B. illyrisch-voralpin in der Steiermark) lässt den Steirischen Ölkürbis erst im Spätsommer oder Herbst reifen. Dadurch wird der hohe Gehalt an ernährungsphysiologisch wertvollen ungesättigten Fettsäuren erreicht (erhöht).

Wirtschaftliche Bedeutung und Ruf:

Die Ölkürbisfelder sind wichtiges landschaftsprägendes Element im abgegrenzten Gebiet; es gibt einen hohen Identifikationsgrad der Bevölkerung mit dem Steirischen Kürbiskernöl als Leitprodukt der Region und ist dies auch von großer touristischer Bedeutung.

Die Entwicklung des Anbaues ist untrennbar mit der Steiermark verbunden und spielt in den genannten Gebieten eine wichtige wirtschaftliche Rolle zur Erhaltung der kleinstrukturierten landwirtschaftlichen Betriebe. Für ca. 3 000 landwirtschaftliche Betriebe in den strukturschwachen Regionen ist der Kürbisanbau eine interessante Alternative zu anderen immer unrentabler werdenden Ackerkulturen.

Seit der Registrierung des Steirischen Kürbiskernöls im EU-Herkunftsschutzregister im Jahr 1996 konnte innerhalb des geografisch definierten Gebietes die Anbaufläche nahezu verdoppelt werden. Dies ist auf eine konsequente Fachberatung der Landwirte als auch auf das Herkunftsschutzsystem, welches dieses Traditionsprodukt als Premiumprodukt weiter positionieren und herausstellen konnte, zurückzuführen.

Ebenso bietet die Herstellung des Kürbiskernöls ca. 50 gewerblichen Ölmühlen sowie einigen landwirtschaftlichen Pressern (Direktvermarktung) eine Alternative zur immer unrentabler werdenden Getreidevermahlung. Die Absicherung des Kürbisanbaues ist ein besonderes regionalpolitisches Anliegen, im Sinne der Präambel der VO (EWG) Nr. 2081/92 und ihrer Nachfolgeverordnungen. Das Kürbiskernöl als regionale Spezialität sichert im ausgewiesenen Anbaugesbiet viele bäuerliche und gewerbliche Arbeitsplätze und trägt damit dazu bei, dass die Besiedelung in diesem abwanderungsgefährdeten Gebiet aufrechterhalten und das Einkommen gesichert werden kann. Die kleinstrukturierten landwirtschaftlichen und gewerblichen Betriebe haben durch diese regionale Spezialität eine attraktive Einkommensalternative.

Durch Investitionen von mehreren Millionen Euro in den letzten Jahren in die Vermarktung, aber auch in die Produktion, konnte das steirische Kürbiskernöl in den Köpfen der Konsumenten noch deutlicher verankert werden.

Die Qualität der schalenlos gewachsenen Kerne des Steirischen Ölkürbisses im geografisch abgegrenzten Anbaugesbiet, das Wissen der Landwirte um Anbau, Kulturpflege und Erntetechnik, sowie das Herstellungsverfahren der Ölpresung begründen die spezielle Qualität des Steirischen Kürbiskernöls.

Der gute Ruf des Produktes, welcher auf der besonderen Qualität des Steirischen Kürbiskernöls basiert, konnte somit auch über die österreichischen Grenzen hinaus bekannt gemacht werden.

Historischer Zusammenhang:

Die Entstehung und Entwicklung des ‚Steirischen Kürbiskernöls‘ ist engstens mit der Steiermark verknüpft.

Zahlreiche Literaturstellen beweisen, dass in der Gegend schon im 18. Jahrhundert aus Kürbiskernen Öl gepresst wurde (Prof. Teppner ‚Die Koralpe‘, S. 57–63, 1982).

Gerade in der Steiermark gibt es noch alte Ölmühlen, die seit dem 18. Jahrhundert bestehen und schon in diesen Zeiten Kürbiskernöl, damals noch aus beschalten Kernen, herstellten. Erwähnenswert ist hierbei als Beispiel ‚Pechmanns alte Ölmühle‘, welche von der Familie Egger als Vorfahren der derzeitigen Besitzerin – Frau Irmgard Schober, im Jahr 1774 von der Herrschaft Brunnsee gekauft und seitdem als Ölmühle betrieben wurde. Die weiteren Vorfahren als Besitzer der Ölmühle waren nach der Familie Egger, Georg Friedl, Josef Pechmann, Friedrich Pechmann und nunmehr Irmgard Schober. Als weitere Beweise der Herstellung von Kürbiskernöl sind Bestätigungen über den Anbau von Kürbiskernen von der Ölmühle Karl Hartlieb in Heimschuh im Jahre 1910 erhalten.

Die Inkulturnahme des schalenlosen Kürbiskernes erfolgte in der Steiermark. Auch die Technisierung der Ernte und Aufbereitung wurde von hier aus betrieben. Nach Tschermak-Seysnegg (österreichischer Vererbungsforscher) dürfte der steirische Kürbis durch eine Verlustmutation im vorigen Jahrhundert spontan entstanden sein.

Erfahrene Pressmeister entwickelten seit dem 18. Jahrhundert ein Verfahren zur Produktion des wertvollen Kürbiskernöles. Dabei wurden im Vergleich zu anderen europäischen Produktionsländern (Südosteuropa), die damals üblichen beschalten Kerne vor dem Pressen geschält. Steirische Landwirte entdeckten die ‚weichschalige Mutante‘ und nahmen diesen wertvollen Kürbiskern in den Anbau. In der Folge wurde der ‚schalenlos gewachsene Kürbiskern‘ ausschließlich in der Steiermark kultiviert. Mit zunehmender Intensivierung der Landwirtschaft war das händische Entkernen der Kürbisse nicht mehr rentabel. Durch Initiativen steirischer Landwirte gelang es, die Ernte und Aufbereitung zu mechanisieren, sodass ab 1970 der Anbau wieder anstieg. Seit 1978 gibt es die ARGE steirischer Kürbisbauern, die die Vermarktung der Kürbiskerne vieler Landwirte übernahm. Die Anbauflächen sind seither ständig gestiegen.“

Begründung:

Die bisherigen, die Historie des Produktes betreffenden Ausführungen der derzeitigen Produktspezifikation zu Punkt 5d „Entstehungsgeschichte“, die zum Zeitpunkt der Anerkennung der gegenständlichen Bezeichnung im Punkt „Ursprungsnachweis“ darzustellen waren, wurden ebenso wie die Erläuterungen zu diesem Punkt nunmehr in Punkt 5f „Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet“ verschoben und gemeinsam mit den Ausführungen der derzeitigen Produktspezifikation zu Punkt 5f „Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet“ zusammengefasst und lediglich strukturell bearbeitet. Inhaltliche Änderungen werden damit nicht bewirkt.

Etikettierung:

Die bisherigen Ausführungen der derzeitigen Produktspezifikation unter Punkt 5h – Etikettierung:

„Steirisches Kürbiskernöl“

sowie die Erläuterungen hierzu:

„Steirisches Kürbiskernöl im Sinne unseres Antrages wird ausschließlich in den unter Punkt 5e bezeichneten Gebieten gepresst und ausschließlich aus Kürbiskernen unter der Bezeichnung ‚*Cucurbita pepo var. styriaca*‘, welche aus den ebenfalls unter Punkt 5e bezeichneten Gebieten stammen. Unter Steirischem Kürbiskernöl wird nur aus erster Pressung hergestelltes Kürbiskernöl verstanden.“

werden wie folgt geändert:

„Steirisches Kürbiskernöl geschützte geografische Angabe ist gemäß den Vorschriften der VO (EU) Nr. 1151/2012 zu kennzeichnen.

Es ist zulässig, dass neben den Pflichtetikettierungsvorschriften aus der VO (EU) Nr. 1151/2012 und ihren Durchführungsbestimmungen auch eigene Logos und Marken der Produzenten am Produkt angebracht werden können.

Jede im Kontrollsystem von Steirischem Kürbiskernöl g.g.A. erfasste Kürbiskernölware, die in Verkehr gebracht wird, muss den eingetragenen Namen ‚Steirisches Kürbiskernöl‘ tragen und als g.g.A. gesetzeskonform etikettiert sein.

Jede Verkaufseinheit hat am Gebinde darüber hinaus eine fortlaufende Kontrollnummer (siehe 5d4) und die Mengenangabe (in Liter oder kg) sowie die Kontrollstelle zu enthalten. Bei Handelsmarken ist die Kontrollnummer laut Punkt 5d4 ebenso zu verwenden.“

Begründung:

Die Ergänzungen unterstützen die vorgeschriebenen Kontrollmaßnahmen und dienen der verbesserten Transparenz und Information der Konsumenten.

Sonstiges:

— Einzelstaatliche Rechtsvorschriften

Die Nennung des „Lebensmittelcodex“ als allgemeingültige nationale Rechtsvorschrift im bisherigen Punkt „Einzelstaatliche Rechtsvorschriften“ entfällt, da dieser Punkt nicht weiter als notwendiger Inhalt einer Spezifikation anzusehen ist.

EINZIGES DOKUMENT

„Steirisches Kürbiskernöl“

EU-Nr.: PGI-AT-1460-AM02 – 9.12.2019

g. U. () g. g. A. (X)

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

„Steirisches Kürbiskernöl“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Österreich

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

3.1. *Erzeugnisart*

Klasse 1.5 Fette (Butter, Margarine, Öle usw.)

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

Steirisches Kürbiskernöl ist ein 100 % reines aus erster Pressung gewonnenes, dickflüssiges, dunkel gefärbtes, dichroitisches Öl, das im durchfallenden Licht dunkelgrün-rötlich erscheint, welches aus schalenlos wachsenden Kernen aus zertifiziertem Saatgut des Steirischen Ölkürbisses (*Cucurbita pepo var. styriaca*) von in Österreich zugelassenen Sorten, welche in der Österreichischen Sortenliste aufgelistet sind, hergestellt wird.

Das Öl hat einen nussartigen Geschmack und einen arttypischen Geruch. Es verfügt über einen hohen Gehalt an mehrfach ungesättigten Fettsäuren sowie an ernährungsphysiologisch wertvollen Inhaltsstoffen.

Die Parameter für Steirisches Kürbiskernöl sind folgende:

Spezifisches Gewicht: 0,90–0,92 kg je l

Fettgehalt mindestens 99 %

davon Linolsäure 37–60 % und Ölsäure 25–44 %, zusammen ca. 80 %

Palmitinsäure 10–20 %

Stearinsäure 3–7 %

sonstige Fettsäuren 1–2 %.

3.3. *Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)*

Steirisches Kürbiskernöl darf ausschließlich aus schalenlos wachsenden Kernen des Steirischen Ölkürbisses (*Cucurbita pepo var. styriaca*) aus dem abgegrenzten Gebiet hergestellt werden. Es darf nur Saatgut von in Österreich zugelassenen Sorten, das auf Basis der österreichischen Feldmethoden für den Steirischen Ölkürbis oder inhaltlich gleicher Feldmethoden anderer Mitgliedstaaten zertifiziert wurde, verwendet werden.

Die Beschränkung auf in Österreich zugelassene Sorten sowie nach bestimmten Feldmethoden zertifiziertes Saatgut ist erforderlich, um die Qualität des Steirischen Kürbiskernöls sicherzustellen. Es wird dadurch gewährleistet, dass nur jene Kulturart vermehrt wird, welche für die österreichischen Anbauggebiete geeignet ist. In Österreich zugelassene Ölkürbissorten sind in den ausgewiesenen Anbaugebieten getestet worden und haben durch ihre entsprechenden Prüfergebnisse die Anpassung an die in den Anbaugebieten vorliegenden Klima- und Bodenbedingungen unter Beweis gestellt. Dies ist einerseits unabdingbar für die Qualität des Endproduktes (nicht standortgeeignete Ölkürbissorten sind sehr krankheitsanfällig) und verringert andererseits das wirtschaftliche Risiko der Kürbisbauern. Gleiches gilt für die Zertifizierung, bei der eine Besichtigung des Pflanzenbestandes auf den Vermehrungsflächen auf Basis von Feldmethoden für den Steirischen Ölkürbis erfolgt, die insbesondere Anforderungen an die Sortenechtheit, den Fremdbesatz und den Gesundheitszustand (insbesondere betreffend Virose) enthalten. Da der Ölkürbis ein Fremdbestäuber ist, soll zudem durch Mindestentfernungen eine Fremdeinkreuzung mit Hybriden und Inzuchtlinien verhindert werden.

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

Die Pressung des Steirischen Kürbiskernöls muss nach dem traditionellen Herstellungsverfahren im abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen.

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

Das Steirische Kürbiskernöl ist in lichtgeschütztes Gebinde, zumeist dunkle Glasflaschen, abzufüllen. Die verpflichtende Verwendung von lichtgeschützten Gebinden für die Verpackung bzw. Abfüllung von Steirischem Kürbiskernöl dient wegen dessen Lichtempfindlichkeit der Qualitätserhaltung des Erzeugnisses.

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

Jede Verkaufseinheit hat am Gebinde eine fortlaufende Kontrollnummer (anhand derer der Name des Direktvermarketers oder der Kürbiskernölproduzenten oder der Name des Lohnunternehmers, sowie das Herstellungsdatum der Ölpressung nachvollziehbar ist) und die Mengenangabe (in Liter oder kg) sowie die Kontrollstelle zu enthalten. Bei Handelsmarken ist diese Kontrollnummer ebenso zu verwenden.

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

Die Pressung des Steirischen Kürbiskernöls erfolgt in der Region der südlichen Steiermark (politische Bezirke Deutschlandsberg, Graz, Graz-Umgebung, Hartberg-Fürstenfeld, Leibnitz, Südoststeiermark, Voitsberg, Weiz) und der Region des südlichen Burgenlands (Bezirke Jennersdorf, Güssing, Oberwart). Der Rohstoff, die schalenlos gewachsenen Kürbiskerne des Steirischen Ölkürbisses, stammt ausschließlich aus dem oben genannten traditionellen Gebiet der südlichen Steiermark und des südlichen Burgenlandes sowie aus folgenden Bezirken Niederösterreichs (politische Bezirke Hollabrunn, Horn, Mistelbach, Melk, Gänserndorf, eingeschränkt auf Gerichtsbezirk Zistersdorf, und Korneuburg-Stockerau, eingeschränkt auf Gerichtsbezirk Stockerau).

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Die Eintragung der g.g.A. „Steirisches Kürbiskernöl“ beruht auf der Produktqualität, die durch das Zusammenwirken eines besonderen Ausgangsproduktes, dem Steirischen Ölkürbis (*Cucurbita pepo var. styriaca*), mit einem in der Steiermark entwickelten schonenden Pressverfahren entsteht, sowie auf dem für die steirische Bevölkerung geradezu identitätsstiftenden Ruf und einer hohen Wertschätzung des Steirischen Kürbiskernöls.

Besonderheit des geografischen Gebiets sowie menschliche Einflüsse

In der Steiermark wird seit ca. 300 Jahren nachweislich Kürbisbau betrieben. Der erst im 19. Jahrhundert durch eine Mutation entstandene Urtyp des Steirischen Ölkürbisses, dessen Kerne als Besonderheit eine unverholzte Samenschale aufweisen, wurde in der Steiermark züchterisch weiterentwickelt und zunächst exklusiv in der Steiermark kultiviert. Später wurde der Anbau auch auf Gebiete ausgedehnt, die aufgrund ihrer klimatischen Verhältnisse erwarten ließen, dass der Kürbis erst im Spätsommer oder Herbst ausreift.

Der Ölkürbis ist eine wärmebedürftige und relativ dürreresistente Pflanze, die gegenüber Trockenperioden eine große Anpassungsfähigkeit aufweist. Gleichwohl sind Kernhöchsterträge nur mit reichlichen Niederschlägen im Frühsommer (Ende Juni bis Mitte August) möglich. Die Jahresdurchschnittstemperatur muss mindestens 8 °C betragen. Es dürfen weder Spätfröste im Frühjahr noch Frühfröste im Herbst auftreten. Für eine gute Ausreifung der Ölkürbisse ist vor allem eine warme Herbstwitterung notwendig. Sehr nachteilig kann sich ein nasskaltes Wetter sowie stark auftretender Wind auswirken.

Das illyrische Klimagebiet (südöstliche Steiermark, Südburgenland) eignet sich daher ganz hervorragend für den Kürbisanbau. Es zeichnet sich durch hohe Temperaturen, ausreichende Niederschläge (ca. 600–800 mm/Jahr) bei gleichzeitig guter Verteilung sowie hohe Luftfeuchtigkeit aus. Traditionelle Kürbisanbaugebiete sind auch die ausgewiesenen niederösterreichischen Gebiete, die, zur voralpin-pannonischen Klimazone gehörend, vergleichbar sonnenreich (ca. 1 850–2 100 Sonnenstunden), allerdings etwas trockener sind (mittlere jährliche Niederschlagssumme zwischen 500 und 750 mm/Jahr).

Das Know-how der Kürbisbauern hinsichtlich Anbau und Kulturführung ermöglichte die von der Steiermark aus vorangetriebene Technisierung des Anbau- und Erntevorganges sowie der Aufbereitung der Kerne. Die schalenlosen Kerne führten wiederum zur Entwicklung eines zwischenzeitig für die Steiermark typischen, schonenden Pressverfahrens, bei dem sich das Wissen der lokalen Erzeuger um die Dauer und die Temperaturführung beim Röstvorgang der Kerne auf die Qualität des Öls, insbesondere das dunkelgrün-rötliche Farbenspiel und den nussartigen Geschmack, entscheidend auswirkt. Der aus den fein gemahlene Kürbiskernen entstehende, mit Wasser und Salz vermischte Brei wird dabei vor dem Pressen in einer Pfanne mit Rührwerk langsam erwärmt, wodurch der Wassergehalt deutlich abgesenkt wird und der typische Geschmack entsteht. Je nach Intensität dieses Röstvorganges kann es zu einem mehr oder weniger ausgeprägten Röstgeschmack kommen. Aus der Röstmasse wird sodann das Öl ohne weitere Wärmezufuhr ausschließlich durch mechanische/hydraulische Verfahren gewonnen.

Besonderheit des Erzeugnisses

Ein 100 % reines, aus erster Pressung gewonnenes, dickflüssiges, dunkel gefärbtes, dichroitisches Öl, das im durchfallenden Licht dunkelgrün-rötlich erscheint und aus schalenlos wachsenden Kernen aus zertifiziertem Saatgut des Steirischen Ölkürbisses (*Cucurbita pepo var. styriaca*) nach traditionellem, in der Region entwickelten Pressverfahren hergestellt wird.

Das Öl hat einen nussartigen Geschmack und einen arttypischen Geruch. Es verfügt über einen hohen Gehalt an mehrfach ungesättigten Fettsäuren sowie an ernährungsphysiologisch wertvollen Inhaltsstoffen.

Ursächlicher Zusammenhang

Durch die Klimaverhältnisse in den Anbaugebieten reift der Steirische Ölkürbis erst im Spätsommer oder Herbst aus, wodurch ein hoher Gehalt an ernährungsphysiologisch wertvollen ungesättigten Fettsäuren erreicht wird. Die schalenlos wachsenden Kerne, die Erfahrung und das Know-how der Landwirte und Ölpresser hinsichtlich Anbau, Kulturpflege und Erntetechnik sowie das im geografisch abgegrenzten Gebiet entwickelte Pressverfahren bewirken den zuvor beschriebenen typischen Geschmack und die besondere Qualität des Steirischen Kürbiskernöls. Qualitätserhaltung wird ein hoher Stellenwert zugemessen. Sensorikworkshops und Kürbisbaufachtage tragen zum Erhalt des Know-hows und seiner Anpassung an moderne Erkenntnisse bei.

Die Bedeutung und das Ansehen des Erzeugnisses spiegeln sich in der starken Verwurzelung und im hohen Bekanntheits- und Identifikationsgrad der steirischen Bevölkerung mit dem Steirischen Kürbiskernöl wider. Steirisches Kürbiskernöl zählt neben Steirischen Äpfeln, Steirischem Kren und Steirischem Wein zu den kulinarischen Botschaftern des Landes und wird als „schwarze/grüne Gold“ der Steiermark bezeichnet. Dem steirischen Kürbiskernöl verdanken dem Volksmunde nach die Steirer und Steirerinnen ihre besondere Kraft und Lebensfreude. In den Medien wird über den Kulturverlauf, die jährliche Ertragssituation oder den Beginn der Kürbisernte intensiv berichtet (z. B. Wochenzeitschrift des steirischen Bauernbundes „Neues Land“, vom 25. August 2021, Karlheinz Lind „Kürbisernte: In den nächsten Tagen geht es los“). Die Steirer sind stolz auf „ihr“ Öl; befürchtete Unregelmäßigkeiten oder Berichte über angeblich unerlaubte Kernherkünfte finden in den Medien breiten Raum (z. B. Der Standard, Verena Kainrath, 20. Mai 2015, „Krieg der Kerne in der Steiermark“).

Steirisches Kürbiskernöl ist ein national wie international anerkanntes Aushängeschild der Steirischen Kulinarik. Beinahe universell findet es bei der Zubereitung von Vor-, Haupt- und Nachspeisen sowie bei der Verfeinerung von Backwerk Anwendung. Im Internet findet sich folglich unter den einschlägigen Suchbegriffen eine unüberschaubare Anzahl von Rezeptvorschlägen.

Als Ausdruck der fest verwurzelten regionalen Identifizierung mit dem Steirischen Kürbiskernöl haben sich zahlreiche Brauchtumsveranstaltungen rund um dieses Produkt entwickelt (z. B. Erlebnistag Steirischer Ölkürbis) und wurde sogar eine eigene Steirische Kürbiskerntracht (Dirndl, Anzug und ein spezieller „Kernöl-Hut“) kreiert.

Für die Vermarktung des Öls besonders relevant sind medienwirksame Kernölprämierungen durch versierte Fachjürs, kombiniert mit genauen Labortests, feierlich zelebriert vor Hunderten Gästen. Unter dem Suchbegriff „Kernölprämierung“ finden sich im Internet zahlreiche Berichte über die jährliche offizielle Landesprämierung, die Kür des „Kernöl-Champignons“ oder die jährliche Wahl des besten Steirischen Kürbiskernöls durch den führenden Gourmetguide „Gault & Millau“ (vgl. hierzu z. B. auch Kleine Zeitung, Michael Saria, 16. Juni 2021 – Gault Millau Wertung).

Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation

<https://www.patentamt.at/herkunftsangaben/steirischeskuerbiskernoel/>

Veröffentlichung eines Antrags auf Genehmigung einer nicht geringfügigen Änderung der Produktspezifikation 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

(2022/C 327/06)

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 nach dieser Veröffentlichung Einspruch gegen den Änderungsantrag zu erheben.

ANTRAG AUF GENEHMIGUNG EINER NICHT GERINGFÜGIGEN ÄNDERUNG DER PRODUKTSPEZIFIKATION EINER GESCHÜTZTEN URSPRUNGSBEZEICHNUNG ODER EINER GESCHÜTZTEN GEOGRAFISCHEN ANGABE

Antrag auf Genehmigung einer Änderung gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 1 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012

„Miele della Lunigiana“

EU-Nr.: PDO-IT-0195-AM01 – 8.7.2021

g. U. (X) g. g. A. ()

1. Antragstellende Vereinigung und berechtigtes Interesse

Consorzio Miele della Lunigiana DOP [Vereinigung für den Schutz der g. U. Miele della Lunigiana], c/o Unione dei Comuni - Piazza delle Libertà, 17 - 54013 Fivizzano

E-Mail-Adresse: miele dellalunigiandop@yahoo.it

Zertifizierte E-Mail-Adresse: miele dellalunigiandop@arubapec.it

Die genannte Vereinigung erfüllt die in Artikel 13 Absatz 1 des Ministerialdekrets Nr. 12511 vom 14. Oktober 2013 festgelegten Anforderungen.

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Italien

3. Rubrik der Produktspezifikation, auf die sich die Änderung bezieht

- Name des Erzeugnisses
- Beschreibung des Erzeugnisses
- Geografisches Gebiet
- Ursprungsnachweis
- Erzeugungsverfahren
- Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet
- Kennzeichnung
- Sonstiges: Verpackung, Informationen zur Kontrollstelle

4. Art der Änderung(en)

- Gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 als nicht geringfügig geltende Änderung der Produktspezifikation einer eingetragenen g. U. oder g. g. A.
- Gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 als nicht geringfügig geltende Änderung der Produktspezifikation einer eingetragenen g. U. oder g. g. A., für die kein Einziges Dokument (oder etwas Vergleichbares) veröffentlicht wurde.

⁽¹⁾ ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

5. Änderung(en)

Beschreibung des Erzeugnisses

Die Änderung betrifft Artikel 2 der Produktspezifikation, Punkt 4.2 der veröffentlichten Zusammenfassung und Punkt 3.2 des Einzigen Dokuments. Insbesondere wurde der Gehalt an Hydroxymethylfurfural (HMF) sowohl für den Akazien- als auch für den Edelkastanienhonig mit der g. U. „Miele della Lunigiana“ geändert.

Derzeitiger Wortlaut:

„Gehalt an Hydroxymethylfurfural (HMF) bei der Abfüllung nicht über 10 mg/kg“

Neue Fassung:

„Gehalt an Hydroxymethylfurfural (HMF) höchstens 10 mg/kg innerhalb von vier Monaten nach dem Schleudern des Honigs“

Die Dynamik der Imkereibetriebe hat sich seit der Anerkennung der g. U. verändert. Bei den früheren Betrieben handelte es sich in der Regel um sehr kleine Nebenerwerbsbetriebe, aber heutzutage wird ein hoher Anteil der Betriebe von professionellen Landwirten geführt, die das Erzeugnis auch über Verpacker in Verkehr bringen, wodurch sich die Bearbeitungszeit des Erzeugnisses erhöht. Zudem haben sich die verwendeten Vertriebswege und die Marktdynamik ebenfalls verändert. Während das Erzeugnis vorher jederzeit im Jahr zum Verkauf angeboten wurde, aber im Verlauf des Jahres ausverkauft sein konnte, macht es die Zusammenarbeit mit großen Einzelhändlern heutzutage erforderlich, das Produkt über einen längeren Zeitraum hinweg konstant verfügbar zu halten, und sicherzustellen, dass es in den Supermärkten stets vorrätig ist um die nur schwer wiederzuerlangenden Marktpositionen nicht zu verlieren.

Dieser längere Abfüllzeitraum des Erzeugnisses für die Vermarktung macht es schwierig, die in der Spezifikation festgelegten Grenzwerte für Hydroxymethylfurfural (HMF) einzuhalten, da sich dieser Wert sowohl im Laufe der Zeit als auch nach einer Erhitzung des Honigs, die für die Abfüllung von kandiertem Honig erforderlich werden kann, erhöht.

Eine Verschiebung des Zeitraums für die Überprüfung dieses Parameters bedeutet nicht, dass die Qualität des Erzeugnisses keiner Kontrolle unterliegt, schließlich beträgt der gesetzlich vorgeschriebene Grenzwert dieses Parameters 40 mg/kg, was deutlich über dem in der Spezifikation festgelegten Wert liegt.

Mit der Änderung der Spezifikation soll sichergestellt werden, dass der HMF-Gehalt innerhalb von vier Monaten nach dem Schleudern gemessen wird, wenn der Honig geklärt ist. Auf jeden Fall werden die gesetzlich festgelegten Parameter bei der Vermarktung eingehalten.

Geografisches Gebiet

Diese Änderung betrifft Nummer 4.3 der veröffentlichten Zusammenfassung, jetzt Punkt 4 des Einzigen Dokuments.

Derzeitiger Wortlaut:

„Das Gebiet für die Erzeugung, Verarbeitung und Abfüllung des Akazien- und Edelkastanienhonigs ‚Miele della Lunigiana‘ liegt in der Provinz Massa Carrara (Region Toskana); es entspricht der Gemarkung der ‚Comunità Montana della Lunigiana‘, die sich auf rund 97 000 ha erstreckt.“

Neue Fassung:

„Das Erzeugungsgebiet des Akazien- und Edelkastanienhonigs ‚Miele della Lunigiana‘ umfasst folgende Gemeinden in der Provinz Massa Carrara: Pontremoli, Zeri, Mulazzo, Tresana, Podenzana, Aulla, Fosdinovo, Filattiera, Bagnone, Villafranca in Lunigiana, Licciana Nardi, Comano, Fivizzano und Casola in Lunigiana.“

Es handelt sich bei diesem Gebiet um eine geschlossene Fläche Land, die sich über rund 97 000 ha erstreckt und der Gemarkung der ‚Comunità Montana della Lunigiana‘ entspricht. “

Das Erzeugungsgebiet hat sich nicht geändert, jedoch wurde die Liste der Gemeinden nur in der Produktspezifikation, nicht aber in der veröffentlichten Zusammenfassung aufgeführt. Die Liste der Gemeinden wurde daher in das Einzige Dokument aufgenommen.

Erzeugungsverfahren

Die Änderung betrifft Artikel 5 Nummer 5.3 Schleudern und Verarbeitung der Produktspezifikation und Nummer 4.5 der veröffentlichten Zusammenfassung. Die Entfeuchtungsphase wurde hinzugefügt.

Der folgende Satz wurde hinzugefügt:

„Für die Entfeuchtung können Raumentfeuchter, die einen trockenen Luftstrom erzeugen, oder Geräte, die für die Entfeuchtung von Honig geeignet sind, z. B. Drehscheibenentfeuchter, verwendet werden.“

Eine Überprüfung des **Feuchtigkeitsgehalts** von Honig ist für die Aufrechterhaltung seiner Qualitäten und Merkmale unerlässlich. In den letzten Jahren wurde mehrfach eine übermäßige Feuchtigkeit bei Honig festgestellt, die auf häufige Niederschläge während der Blütezeit zurückzuführen war und eine Entfeuchtungsphase erforderlich macht, damit der Honig die Stabilitätsparameter erfüllt. Die besten Bedingungen für das Sammeln von hochwertigem Honig bieten kühle Blütezeiten mit einer angemessenen, nicht zu hohen Feuchtigkeit. Häufige Regenfälle sorgen für ungünstige Bedingungen. Die Einführung einer Entfeuchtung würde bewirken, dass das Sammeln von Honig unter eben solchen ungünstigen Bedingungen mit geringeren Honigmengen nicht gefährdet wäre. Der überschüssige Feuchtigkeitsgehalt des Honigs und möglicherweise hohe Temperaturen nach dem Inverkehrbringen könnten sonst die Proliferation osmophiler Hefen fördern und eine Gärung auslösen, durch die Honig mit der g. U. „Miele della Lunigiana“ seine Qualitätsmerkmale und herausragenden Eigenschaften verliert.

Kennzeichnung

Die Änderung betrifft Artikel 8 der Produktspezifikation, Nummer 4.8 der veröffentlichten Zusammenfassung und Punkt 3.6 des Einzigsten Dokuments.

Derzeitiger Wortlaut:

- „(1) ‚Miele della Lunigiana‘ di Acacia o di Castagno [Akazien- oder Edelkastanienhonig ‚Miele della Lunigiana‘];
- (2) DOP - Denominazione di origine protetta [g. U. – geschützte Ursprungsbezeichnung];
- (3) Logo der DOP im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 1726/98: das Logo kann sich auf dem Etikett befinden oder auf einem Siegel, das auf dem Honigglas angebracht wird;
- (4) das Mindesthaltbarkeitsdatum im Sinne der Artikel 3 und 9 der Richtlinie 2000/13/EG muss mit folgenden Worten angegeben werden: ‚mindestens haltbar bis Ende ...‘ mit Nennung des Monats und des Jahres; das betreffende Datum darf nicht mehr als zwei Jahre nach dem Abfülltermin liegen.“

Neue Fassung:

- „(1) ‚Miele della Lunigiana‘ di Acacia o di Castagno [Akazien- oder Edelkastanienhonig ‚Miele della Lunigiana‘]
- (2) Akronym ‚DOP‘ [g. U.] oder ‚Denominazione di Origine Protetta‘ [geschützte Ursprungsbezeichnung] ausgeschrieben
- (3) EU-Logo: das Logo kann sich auf dem Etikett befinden oder auf einem Siegel, das auf dem Behältnis angebracht wird
- (4) Gesetzlich vorgeschriebenes Mindesthaltbarkeitsdatum, das keinesfalls später als zwei Jahre nach dem Abfülldatum liegen darf
- (5) Der Name der geschützten Ursprungsbezeichnung und das EU-Logo müssen deutlich lesbar, unverwischbar und in einer Farbe, die einen starken Kontrast zu der des Etiketts bildet, auf dem Etikett oder der Verpackung erscheinen; für alle anderen Begriffe sind kleinere Schriftzeichen als die der geschützten Ursprungsbezeichnung zu verwenden.“

Durch diese Änderung wird die Verwendung des Akronyms „g. U.“ anstelle des vollständigen Wortlauts, d. h. eine Anpassung an die verschiedenen Verpackungsgrößen, möglich.

Außerdem wurden veraltete Verweise auf Rechtsvorschriften gestrichen und durch Verweise auf die geltenden Vorschriften ersetzt.

Diese Möglichkeit wurde eingeführt, um die grafische Darstellung des Namens und des Logos an die jeweils verwendete Verpackung anzupassen.

Sonstiges

Verpackung

Die Änderung betrifft Artikel 5 Nummer 5.4 der Produktspezifikation, Nummer 4.5 der veröffentlichten Zusammenfassung und Punkt 3.5 des Einzigsten Dokuments zur Art der Verpackung. Außerdem wurden veraltete Verweise auf Rechtsvorschriften gestrichen.

Derzeitiger Wortlaut:

„Zugelassen sind ausschließlich Glasbehälter mit abschraubbarem Deckel und einem Fassungsvermögen von 30 g bis 1 000 g.“

Neue Fassung:

„Das Erzeugnis kann in beliebige Behältnisse abgefüllt werden, deren Fassungsvermögen und deren nahrungsmitteltaugliches Material nach den geltenden Rechtsvorschriften zulässig sind, wobei Behältnisse aus vollständig recyclingfähigem oder kompostierbarem Material zu bevorzugen sind. In nahrungsmitteltaugliche Behältnisse mit großem Fassungsvermögen darf nur Honig mit der g. U. ‚Miele della Lunigiana‘ abgefüllt werden, der nicht für Endverbraucher bestimmt ist.“

Die in der derzeitigen Spezifikation festgelegten Abfüllmethoden haben sich als sehr nachteilig für den Verkauf und die Verkaufsförderung des Erzeugnisses erwiesen. Die Verwendung aller Arten von Behältnissen für die Abfüllung bietet die Möglichkeit, besser auf die Marktnachfrage zu reagieren.

Wenn Honig, der nicht für Endverbraucher bestimmt ist, in Behältnisse mit großem Fassungsvermögen abgefüllt werden darf, kann Honig mit der g. U. „Miele della Lunigiana“ auch als Zutat für die Herstellung von Verarbeitungserzeugnissen verwendet werden. Die Angabe, dass bevorzugt Behältnisse aus recyclingfähigem oder kompostierbarem Material verwendet werden sollten, wird die Marktteilnehmer stärker dazu anregen, sich für solche Materialien zu entscheiden.

Derzeitiger Wortlaut:

„b) Gewährleistung der Kontrolle und der Rückverfolgbarkeit des Erzeugnisses, indem die zuständige Kontrollereinrichtung im Sinne von Artikel 10 der Verordnung (EWG) Nr. 2081/92 ihre in Artikel 7 der Spezifikation vorgeschriebene Tätigkeit in allen Phasen des Erzeugungsprozesses effizient wahrnehmen kann.“

Neue Fassung:

„b) Gewährleistung der Kontrolle und der Rückverfolgbarkeit des Erzeugnisses, damit die zuständige Kontrollereinrichtung ihre in den geltenden Rechtsvorschriften vorgeschriebene Tätigkeit in allen Phasen des Erzeugungsprozesses effizient wahrnehmen kann.“

Der Verweis auf die aufgehobenen Rechtsvorschriften wurde gestrichen.

Die Änderung betrifft Artikel 7 der Produktspezifikation.

Derzeitiger Wortlaut:

„Gemäß Artikel 10 der Verordnung (EWG) Nr. 2081/92 vom 14. Juli 1992 überprüft eine zugelassene private Kontrollstelle die Erfüllung der Anforderungen dieser Produktspezifikation.“

Neue Fassung:

„Die Kontrolle der Übereinstimmung des Erzeugnisses mit der Produktspezifikation erfolgt durch eine Kontrollstelle gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1151/2012. Die Kontrollstelle ist: Bioagricert srl, Via dei Macabracca n.8/3-4-5, Casalecchio di Reno (Provinz Bologna); Telefon: +39 051 562158; Zertifizierte E-Mail-Adresse: Bioagricert@pec.bioagricert.org; E-Mail-Adresse: info@bioagricert.org.“

Der Artikel über die Kontrollen wurde mit den Kontaktdaten der Kontrollstelle und der Bezugnahme auf die geltenden Rechtsvorschriften aktualisiert.

EINZIGES DOKUMENT

„Miele della Lunigiana“

EU-Nr.: PDO-IT-0195-AM01 – 8.7.2021

g. U. (X) g. g. A. ()

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

„Miele della Lunigiana“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Italien

3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels

3.1. Art des Erzeugnisses [gemäß Anhang XI]

Klasse 1.4. Sonstige Erzeugnisse tierischen Ursprungs (Eier, Honig, verschiedene Milcherzeugnisse außer Butter usw.)

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

Die geschützte Ursprungsbezeichnung (g. U.) „Miele della Lunigiana“ ist folgenden zwei Honigsorten vorbehalten: Akazienhonig und Edelkastanienhonig.

Akazienhonig mit der g. U. „Miele della Lunigiana“ wird definiert als Honig von Blüten der *Robinia pseudoacacia* L. Edelkastanienhonig mit der g. U. „Miele della Lunigiana“ wird definiert als Honig von Blüten der *Castanea sativa* M.

Merkmale des Produkts

Akazienhonig „Miele della Lunigiana“

Organoleptische Merkmale

Der Akazienhonig „Miele della Lunigiana“ zeichnet sich durch folgende Merkmale aus:

- Er bleibt lange Zeit flüssig und klar. Gegen Ende des Verkaufszeitraums können sich teilweise Kristalle bilden, es kommt jedoch nicht zu einer vollständigen Kristallisation.
- Konsistenz: immer zähflüssig, je nach Wassergehalt
- Farbe: sehr hell, von fast farblos bis strohgelb
- Geruch: leichter, flüchtiger Duft nach kandierten Früchten, ähnlich dem der Blüten
- Geschmack: entschieden süßer Geschmack, geringe Säure ohne bittere Noten. Sehr feines Aroma, vanilleartig, flüchtig und ohne Nachgeschmack.

Chemische, physikalische und mikroskopische Eigenschaften

Akazienhonig „Miele della Lunigiana“ muss die in den geltenden Rechtsvorschriften festgelegten Anforderungen erfüllen und außerdem folgende Merkmale aufweisen:

- Wassergehalt: höchstens 18 %
- Gehalt an Hydroxymethylfurfural (HMF): höchstens 10 mg/kg innerhalb von vier Monaten nach dem Schleudern des Honigs

Melissopalynologische Eigenschaften

Im allgemeinen pollenarmes Honigsediment; Anzahl der Akazienpollen (d. h. Robinienpollen) unter 20 000/10 g Honig.

Edelkastanienhonig „Miele della Lunigiana“

Organoleptische Eigenschaften

Der Edelkastanienhonig „Miele della Lunigiana“ zeichnet sich durch folgende Merkmale aus:

- Er bleibt lange Zeit flüssig. Gegen Ende des Verkaufszeitraums kann jedoch eine teilweise und unregelmäßige Kristallbildung auftreten.
- Farbe: dunkel bernsteinfarben, häufig mit rötlichen Tönen
- Geruch: eher kräftig und scharf
- Geschmack: lang anhaltend, mit mehr oder weniger ausgeprägter bitterer Komponente

Chemische, physikalische und mikroskopische Eigenschaften

Edelkastanienhonig „Miele della Lunigiana“ muss die in den geltenden Rechtsvorschriften festgelegten Anforderungen erfüllen und außerdem folgende Merkmale aufweisen:

- Wassergehalt: höchstens 18 %

- Gehalt an Hydroxymethylfurfural (HMF): höchstens 10 mg/kg innerhalb von vier Monaten nach dem Schleudern des Honigs

Melissopalynologische Eigenschaften

Pollenreiches Honigsediment; Anzahl der Edelkastanienpollen über 100 000/10 g Honig.

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

Eine etwaige Zusatz- oder Reizfütterung findet nur mit wässriger Zuckertlösung statt und ist beendet, bevor die Waben eingehängt werden.

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

Alle Phasen der Erzeugung, Verarbeitung und Zubereitung erfolgen ausschließlich im abgegrenzten geografischen Gebiet.

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

Das Erzeugnis kann in beliebige Behältnisse abgefüllt werden, deren Fassungsvermögen und deren nahrungsmitteltaugliches Material nach den geltenden Rechtsvorschriften zulässig sind, wobei Behältnisse aus vollständig recyclingfähigem oder kompostierbarem Material zu bevorzugen sind. In nahrungsmitteltaugliche Behältnisse mit großem Fassungsvermögen darf nur Honig mit der g. U. „Miele della Lunigiana“ abgefüllt werden, der nicht für Endverbraucher bestimmt ist. Die Abfüllung des Erzeugnisses muss im abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen. Denn ebenso wie die anderen Phasen des Erzeugungsprozesses findet seit jeher auch die Abfüllung im abgegrenzten geographischen Gebiet statt, und zwar aus folgenden Gründen:

- a) Bewahrung der Erzeugnisqualität, da durch die Abfüllung im abgegrenzten geografischen Gebiet jegliche Beeinträchtigung der chemischen/physikalischen und organoleptischen Eigenschaften ausgeschlossen wird, wie sie durch die Verbringung des Honigs in andere Gebiete und die damit zwangsläufig veränderten Rahmenbedingungen verursacht werden könnte
- b) Gewährleistung der Kontrolle und der Rückverfolgbarkeit des Erzeugnisses, damit die zuständige Kontrolleinstanz ihre in den geltenden Rechtsvorschriften vorgeschriebene Tätigkeit in allen Phasen des Erzeugungsprozesses effizient wahrnehmen kann

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

Informationen zur Bezeichnung und Aufmachung des abgefüllten Erzeugnisses haben den geltenden Rechtsvorschriften zu entsprechen. Zusätzlich zu den gesetzlich vorgeschriebenen Angaben müssen die folgenden Angaben gemacht werden:

- (1) „Miele della Lunigiana“ di Acadia o di Castagno [Akazien- oder Edelkastanienhonig „Miele della Lunigiana“]
- (2) Akronym „DOP“ [g. U.] oder „Denominazione di Origine Protetta“ [geschützte Ursprungsbezeichnung] ausgeschrieben
- (3) EU-Logo: das Logo kann sich auf dem Etikett befinden oder auf einem Siegel, das auf dem Behältnis angebracht wird
- (4) Gesetzlich vorgeschriebenes Mindesthaltbarkeitsdatum, das keinesfalls später als zwei Jahre nach dem Abfülldatum liegen darf
- (5) Der Name der geschützten Ursprungsbezeichnung und das Logo müssen deutlich lesbar, unverwischbar und in einer Farbe, die einen starken Kontrast zu der des Etiketts bildet, auf dem Etikett oder der Verpackung erscheinen; für alle anderen Begriffe sind kleinere Schriftzeichen als die der geschützten Ursprungsbezeichnung zu verwenden.

Weitere fakultative Angaben, die für den Verbraucher hilfreich sind, und/oder Nährwertangaben können ebenfalls auf dem Etikett erscheinen.

4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Das Erzeugungsgebiet von Akazien- und Edelkastanienhonig mit der g. U. „Miele della Lunigiana“ umfasst folgende Gemeinden in der Provinz Massa Carrara: Pontremoli, Zeri, Mulazzo, Tresana, Podenzana, Aulla, Fossdinovo, Filattiera, Bagnone, Villafranca in Lunigiana, Licciana Nardi, Comano, Fivizzano und Casola in Lunigiana.

Es handelt sich um eine geschlossene Fläche Land, die sich über rund 97 000 ha erstreckt und der Gemarkung der „Comunità Montana della Lunigiana“ entspricht.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Das Erzeugungsgebiet ist eine typische Berglandschaft. Im Norden und Osten wird es durch den Bergkamm des Toskanisch-Emilianischen Apennins von der Po-Ebene abgetrennt, während im Süden die Kalksteinkette der Apuanischen Alpen und im Westen der letzte Ausläufer des Ligurischen Apennins das Gebiet von den benachbarten Tälern abgrenzen.

In der Mitte des Gebiets erstreckt sich ein breites intramontanes Schwemmlandbecken mit einem komplexen Flusssystem, dessen wichtigster Fluss die Magra ist, in die alle anderen Wasserläufe des Gebiets münden.

Die Nähe der Lunigiana zum Meer führt zusammen mit der Komplexität der Berglandschaft zu einem breiten Spektrum mikroklimatischer Gradienten: in den tiefergelegenen Zonen kommt es häufig zu Inversionswetterlagen mit nächtlichem Nebel, der oft bis lange in den Vormittag anhält, während auf den Anhöhen das Klima milder ist.

Wegen seiner Boden- und Geländebeschaffenheit ist das Gebiet der Lunigiana nicht intensiv bewirtschaftet worden; da auch keine industrielle Entwicklung stattfand, ist eine intakte natürliche Umwelt mit ausgedehnten Waldflächen erhalten geblieben. Letztere machen derzeit rund 65 000 ha aus, das sind 67 % des Gebiets. Am meisten verbreitet sind die Akazie, d. h. die Robinie oder falsche Akazie (*Robinia pseudoacacia*), und die Edelkastanie (*Castanea sativa*). Die zur Befestigung von Böschungen genutzte Baumart Akazie ist ausgewildert und hat sich überall im aufgelassenen Gelände verbreitet. In der kurzen, aber sehr intensiven Blütezeit im April/Mai sammeln die Bienen hier große Mengen an Nektar ein.

Die seit der Römerzeit angebaute Edelkastanie stellte für die bäuerliche Bevölkerung der Lunigiana eine wichtige Nahrungsquelle dar und wurde darüber hinaus auch zur Erzeugung von Holzkohle, als Bau- und Schreinerholz und zur Erzeugung von Gerbstoff genutzt. In der Blütezeit in den Monaten Juni/Juli werden die Edelkastanien von den Bienen besucht. Wegen der Häufigkeit dieser beiden Baumarten haben sich die Imker im Laufe der Zeit auf die Erzeugung zweier Honigsorten ausgerichtet.

Die Bienen wurden aufgrund der geringen Bevölkerungsdichte traditionell in der Umgebung gehalten und die Imkerei hat sich nach und nach über das gesamte Gebiet verbreitet. Die Häufigkeit der beiden Baumarten Akazie und Edelkastanie und die günstige Abfolge der Blütezeiten ermöglichen die Erzeugung besonders reinen Honigs.

Bienenzucht wurde in der Lunigiana seit jeher betrieben; verschiedene historische Dokumente zeugen von ihrer großen Verbreitung. So wird in einer Quelle aus der Zeit Napoleons angegeben, wie viele Bienenstöcke es gab, wie hoch die Produktion war und wie viel Honig an verschiedene Händler verkauft wurde. Außerdem wird in der Quelle die Existenz einer Kerzenmacherei und der Umfang des örtlichen Verbrauchs erwähnt. Die Tradition der Erzeugung von Honig und der sonstigen Imkereierzeugnisse wurde von Generation zu Generation weitergegeben. Die Gründung einer Imkergesellschaft im Jahre 1873 mit dem Ziel, zur Verbreitung rationeller Bienenzuchttechniken beizutragen, ist ein klarer Hinweis auf die starke Verwurzelung der Imkerei in der Lunigiana.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

Der konsolidierte Text der Produktspezifikation ist abrufbar unter dem Link: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

bzw.

über die Homepage des italienischen Ministeriums für Landwirtschaft, Ernährung und Forstwirtschaft (www.politicheagricole.it). Dort zunächst auf „Qualità“ klicken, dann am linken Rand auf „Prodotti DOP IGP STG“ (g. U.-/g. g. A.-/g. t. S.-Erzeugnisse) und schließlich auf „Disciplinari di produzione all'esame dell'UE“ (Produktspezifikationen zur Prüfung durch die EU).

ISSN 1977-088X (elektronische Ausgabe)
ISSN 1725-2407 (Papierausgabe)



Amt für Veröffentlichungen
der Europäischen Union
L-2985 Luxemburg
LUXEMBURG

DE