

Veröffentlichung eines Antrags nach Artikel 6 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates zum Schutz von geographischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(2006/C 283/08)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, nach Artikel 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 Einspruch einzulegen. Der Einspruch muss innerhalb von sechs Monaten nach dieser Veröffentlichung bei der Europäischen Kommission eingehen.

ZUSAMMENFASSUNG

VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES

Antrag auf Eintragung nach Artikel 5 und Artikel 17 Abs. 2

„BAYERISCHER MEERRETTICH“ ODER „BAYERISCHER KREN“

EG-Nr. DE/PGI/005/0299/19.03.2003

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

Diese Zusammenfassung wurde zu Informationszwecken erstellt. Die vollständige Fassung mit den Einzelheiten der Spezifikation steht für Interessenten bei den zuständigen einzelstaatlichen Stellen (s. Nr. 1) und bei der Europäischen Kommission ⁽¹⁾ zur Verfügung.

1. *Zuständige Behörde des Mitgliedstaats:*

Name: Deutsches Patent- und Markenamt — Markenabteilung 3.2
Anschrift: D-80297 München
Tel.: (49-89) 21 95 46 22
Fax: (49-89) 21 95 41 43
E-Mail: —

2. *Vereinigung:*

Name: Schutzgemeinschaft „BAYERISCHER MEERRETTICH“
Anschrift: Industriestraße 24,
D-91083 Baiersdorf
Tel.: (49-9133) 776 00
Fax: (49-9133) 77 60 77
E-Mail: hts@schamel.de
Zusammensetzung: Erzeuger/Verarbeiter (X) andere: ()

3. *Art des Erzeugnisses:*

Klasse 1.6, Gemüse, unverarbeitet und verarbeitet

4. *Spezifikation (Zusammenfassung der Anforderungen nach Artikel 4 Abs. 2)*

4.1 Name: „Bayerischer Meerrettich“ oder „Bayerischer Kren“

4.2 Beschreibung: „Bayerischer Meerrettich“ oder „Bayerischer Kren“ wird nach den gültigen „Bayerischen Qualitätsnormen für Meerrettich“ vom 16.05.1979 erzeugt. „Bayerischer Meerrettich“ oder „Bayerischer Kren“ wird in Stangenform (Rohware) oder in verarbeiteter Form (verarbeitete Ware) angeboten. Der verarbeitete „Bayerische Meerrettich“ oder „Bayerische Kren“ wird nach traditionellen Rezepten insbesondere in den Landkreisen Erlangen-Höchststadt, Neustadt an der Aisch/Bad Windsheim und Forchheim hergestellt.

⁽¹⁾ Europäische Kommission, Generaldirektion Landwirtschaft und ländliche Entwicklung, Referat Qualitätspolitik für Agrarerzeugnisse, B-1049 Brüssel.

Verarbeiteter, genussfertiger „Bayerischer Meerrettich“ oder „Bayerischer Kren“ besteht aus geriebenem Meerrettich (Rohware) versetzt mit Essig, Öl, und Gewürzen.

Der Mindestanteil an geriebenem Meerrettich, der sich im Endprodukt befinden muss, richtet sich nach den „Qualitätsanforderungen für Meerrettichdauerwaren“.

Der unverarbeitete Meerrettich (Rohware) zur Herstellung des verarbeiteten „Bayerischen Meerrettichs“ oder „Bayerischen Krens“ muss zu 100 % aus Bayern stammen, da die bayerische Rohware maßgeblich für die besondere Schärfe und den besonders würzigen Charakter des Endproduktes „Bayerischer Meerrettich“ oder „Bayerischer Kren“ verantwortlich ist. Die weiteren Zutaten wie Essig, Öl und Gewürze müssen nicht in Bayern hergestellt bzw. angebaut worden sein.

Besondere Merkmale der Rohware:

„Bayerischer Meerrettich“ oder „Bayerischer Kren“ hat einen hohen Anteil an Vitamin C, ätherischen Ölen und antibiotischen Substanzen. Charakteristisch sind die besondere Schärfe und das einzigartige Aroma des „Bayerischen Meerrettichs“ oder „Bayerischen Krens“.

Besondere Merkmale der verarbeiteten Ware:

Der geriebene „Bayerischer Meerrettich“ oder „Bayerischer Kren“ wird nach seit Generationen gehüteten und überlieferten Rezepten verfeinert. Die Zutaten sind im Wesentlichen Meerrettich, Essig, Öl und Gewürze. Der zubereitete „Bayerische Meerrettich“ oder „Bayerische Kren“ ist besonders scharf und würzig, d. h. er hat eine rustikale, gleich bleibend scharfe und würzige Geschmacksnote. Wegen der besonders schonenden Verarbeitung ist das Fertigprodukt von einwandfreier heller Farbe ohne dunkle Punkte und von hochviskoser Konsistenz.

Verarbeitete Meerrettichzubereitungen müssen Mindestgehalte an der Rohware Meerrettich aufweisen, wie sie in den Richtlinien für verarbeitete Meerrettichprodukte festgeschrieben sind. Nur wenn diese Mindestgehalte eingehalten werden, dürfen sich diese Zubereitungen „Bayerischer Meerrettich“ oder „Bayerischer Kren“ nennen

- 4.3 Geografisches Gebiet: „Bayerischer Meerrettich“ oder „Bayerischer Kren“ muss in Bayern auf geeigneten Böden, wie sie insbesondere in Mittel- und Oberfranken vorkommen, angebaut und ebenfalls im Freistaat Bayern verarbeitet werden. Die Verarbeitung der Rohware erfolgt traditionell vor allem in den fränkische Landkreisen Erlangen-Höchstadt, Neustadt an der Aisch/Bad Windsheim und Forchheim.
- 4.4 Ursprungsnachweis: Eine einwandfreie Rückverfolgbarkeit der Herkunft der bayerischen Meerrettich-Fertigware ist durch die gesetzlich vorgeschriebene Rückverfolgbarkeitsregelung gegeben: anhand der Loskennzeichnung, die sich auf jeder einzelnen Packung befindet, und der gesetzlichen Einkaufs-, Verkaufs- und Produktionsaufzeichnungen der Hersteller kann die Herkunft von „Bayerischem Meerrettich“ oder „Bayerischem Kren“ jederzeit nachgewiesen werden. Die Einkaufs-, Verkaufs- und Produktionsaufzeichnungen werden durch eine vom Antragssteller beauftragte unabhängige Kontrollinstitution auf Plausibilität überprüft.

Die landwirtschaftlichen Erzeuger von „Bayerischem Meerrettich“ oder „Bayerischem Kren“ werden in einem Register verwaltet, welches von der Erzeugergemeinschaft Bayerischer Meerrettich geführt und jährlich aktualisiert wird. Nur die landwirtschaftlichen Erzeuger, die in dem genannten Register geführt werden, dürfen die Rohware zur Herstellung des „Bayerischen Meerrettichs“ oder „Bayerischen Krens“ an die Verarbeiter liefern. Die „Erzeugergemeinschaft Bayerischer Meerrettich“ ist zugleich Mitglied der „Schutzgemeinschaft Bayerischer Meerrettich“. Die Anbau- und Verkaufsaufzeichnungen werden durch eine vom Antragssteller beauftragte unabhängige Kontrollinstitution auf Plausibilität überprüft.

- 4.5 Herstellungsverfahren: Der Meerrettich wird in Bayern nach jahrhundertealter Tradition und nach guter fachlicher Praxis angebaut. Seit Mitte des 15. Jahrhunderts ist das bayerische Kren-Anbaugbiet das traditionsreichste der Welt.

Der Anbau ist mühevoll und erfordert viel Handarbeit. Eine alte Bauernweisheit sagt deshalb „Ein Acker mit Kren will seinen Herrn jeden Tag seh'n“. Ende Februar, wenn die Frostperiode zu Ende geht, wird die Miete aufgedeckt, in der die Krenfechser (Setzlinge) überwintert haben. Die Fechser werden in einem hellen Raum eingelagert bis diese durch die Lichteinwirkung Triebe ausbilden. Im April werden sie mit dem „Kopf gegen Osten zur aufgehenden Morgensonne“ leicht nach oben sich neigend, in die vorbereiteten Ackerbeete gelegt. Anfang Mai zeigen sich dann die ersten Kopftriebe. Nun beginnt das „Köpfen“. Jeder Fechser wird zur Hälfte freigelegt, die Triebe werden abgebrochen und nur der kräftigste Trieb bleibt stehen. Das ist notwendig, um später einköpfige Stangen ernten zu können.

Bis zur Ernte im Herbst muss jede einzelne Wurzelstange dann noch mindestens einmal aus- und wieder eingegraben werden, um Nebentriebe zu entfernen. Dieses geschieht heute noch überwiegend in Handarbeit, nur am Stangenende dürfen solche Wurzeln wachsen (dieses sind nämlich die Setzlinge für das kommende Jahr). Das Verfärben der Blätter kündigt die bevorstehende Reifezeit an. Im Oktober ist es dann soweit: mit einer Erntemaschine wird der Boden gelockert und die Meerrettichstangen mit der Hand herausgezogen.

Da die Wurzel die ganze Nährkraft aus dem Boden holt, soll Meerrettich nur alle drei Jahre auf dem gleichen Feld angebaut werden.

Zur Verarbeitung kommt ausgewählte, kontrollierte und handverlesene Rohware. Der Meerrettich wird geputzt, gewaschen, frisch gerieben und durch Zutaten (vgl. oben unter 4.2) verfeinert. Durch die Anwendung schonender Verfahren bleibt das Aroma des „Bayerischen Meerrettichs“ oder „Bayerischen Krens“ voll erhalten. Rohware, die nicht sofort verarbeitet wird, wird in Kühlräumen eingelagert.

Es ist zu betonen, dass die Meerrettichwurzeln vor der Weiterverarbeitung handverlesen werden. Damit der Meerrettich aromaschonend behandelt wird und somit wenig von seiner besonderen Schärfe und den wertbestimmenden Inhaltsstoffen einbüßt, haben die Firmen im bayerischen Verarbeitungsgebiet über Jahrhunderte hinweg spezielle Verfahren entwickelt, die nur geringe mechanische Kräfte auf den Meerrettich wirken lassen. Des Weiteren ist zu betonen, dass der „Bayerische Meerrettich“ oder „Bayerische Kren“ zur Konservierung nur geschwefelt wird und keine sonstigen Konservierungsstoffe enthält. Auch dadurch grenzt er sich von verarbeitetem Meerrettich anderer Herkünfte ab.

- 4.6 Zusammenhang mit dem geographischen Gebiet: Die Bezeichnung „Bayerischer Meerrettich“ oder „Bayerischer Kren“ wird seit Jahrhunderten für Meerrettich verwendet, der in Bayern erzeugt und verarbeitet wird. Meerrettich soll im 15. Jahrhundert vom Markgrafen Johannes Alchemista am Fluß Regnitz eingeführt worden sein. Exakte Hinweise finden sich erstmals in dem Buch „Die Nympe Noris“ von 1650, wobei vom „Böhmischen Kraen im Knoblauchsland“ (Franken) die Rede ist. Der Feldanbau von Meerrettich zwischen Forchheim und Erlangen wird 1787 von Johann Füssel in seinem Reisetagebuch erwähnt. Nach der Eröffnung des Ludwig-Donau-Kanals im Jahre 1846 wurde der „Bayerischer Meerrettich“ oder „Bayerischer Kren“ von Baiersdorf aus nach Österreich und Ungarn, aber auch nach Israel, USA, Russland und in andere Länder verschifft. Seit 1912 wurde Meerrettich von Herstellern in Baiersdorf und Umgebung auch gerieben und gebrauchsfertig angeboten. Um die bekannte Meerrettichstadt Baiersdorf befindet sich das traditionsreichste Anbaugebiet der Welt. Zugleich ist es auch heute noch das bedeutendste in Deutschland.

Der Boden in den bayerischen Anbaugebieten sowie die dort bestehenden klimatischen Besonderheiten bieten dem Meerrettich optimale Wachstumsbedingungen. So führen das warme Klima (Jahresdurchschnittstemperatur 8,5 °C) und die geringen Niederschläge (ca. 600 mm) in Kombination mit den speziellen Bodengegebenheiten (lockere, sand- und lehmhaltige Böden) im Vergleich zu anderen Anbaugebieten zu höheren Glucosinulat-Gehalten des Meerrettichs.

Die traditionellen Rezepturen der Hersteller und ihre Kenntnis für die schonende Verarbeitung führt zur Einzigartigkeit des „Bayerischen Meerrettichs“ oder „Bayerischen Krens“. Verarbeiteter „Bayerischer Meerrettich“ oder „Bayerischer Kren“ benötigt keine Ergänzung durch Meerrettich anderer Anbaugebiete.

„Bayerischer Meerrettich“ oder „Bayerischer Kren“ genießt seit Jahrhunderten in- und außerhalb Bayerns höchstes Ansehen beim Verbraucher.

4.7 Kontrollstelle:

Name: Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft — Institut für Ernährungswirtschaft und Markt
 Anschrift: Menzinger Strasse 54
 D-80638 München
 Tel.: (49-89) 17 80 00
 Fax: (49-89) 17 80 03 13
 E-Mail: —

- 4.8 Etikettierung: „Bayerischer Meerrettich g.g.A.“ (geschützte geographische Angabe) oder „Bayerischer Kren g.g.A.“ (geschützte geographische Angabe).

- 4.9 Einzelstaatliche Vorschriften: —