

<b>Bezeichnung:</b>	<b>Pöllauer Hirschbirne g.U.</b>	
Nationales Aktenzeichen:	HA 1/2011	
EU-Aktenzeichen:	AT-PDO-0005-01190	
Antragstellende Vereinigung:	Verein Herkunftsschutz Pöllauer Hirschbirne c/o Tourismusverband Naturpark Pöllauer Tal Schloss 1 A-8225 Pöllau Tel.: 03335/4210 Fax: 03335/4235 E-Mail: <a href="mailto:poellauer-hirschbirne@naturpark-poellauertal.at">poellauer-hirschbirne@naturpark-poellauertal.at</a>	
Vertreter/Kontaktperson:	Franz Winkler	
<input checked="" type="checkbox"/>	Gemeinschaftsschutz besteht bereits aufgrund Eintragung gemäß VO (EU) Nr. 1151/12: VO (EU) Nr. 582/2015, L 97/4/2015 vom 14.4.2015 Geändert durch:	Aktuelles Einziges Dokument (ED)  Aktuelle Spezifikation

# EINZIGES DOKUMENT

Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel\*

„PÖLLAUER HIRSCHBIRNE“

EG-Nr.: AT-PDO-0005-01190 – 16.12.2013

**g.g.A. ( )      g.U. ( X )**

**1. NAME**

„Pöllauer Hirschbirne“

**2. MITGLIEDSTAAT ODER DRITTLAND**

Österreich

**3. BESCHREIBUNG DES AGRARERZEUGNISSES ODER DES LEBENSMITTELS**

**3.1. Erzeugnisart**

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

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

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

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

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

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

---

\* Ersetzt durch die Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 21. November 2012 über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel.

- Kelchblätter an der Frucht filzig behaart
- Fruchtreife im Herbst, je nach Höhenlage von der letzten September- bis zur dritten Oktoberwoche
- Geschmack: für eine Mostbirne bei Genussreife wenig adstringierend, harmonisch
- Geruch: zimtartig (nicht an jeder Frucht feststellbar).

Gedörrte Pöllauer Hirschbirnen zeichnen sich durch folgende Merkmale aus:

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

Der Saft aus der Pöllauer Hirschbirne ist wie folgt charakterisiert:

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

### **3.3. Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)**

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

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

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

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

### **3.4. Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs)**

—

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

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

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

—

### **3.7. Besondere Vorschriften für die Etikettierung**

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

## **4. KURZBESCHREIBUNG DER ABGRENZUNG DES GEOGRAFISCHEN GEBIETS**

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

- Bundesland Steiermark: Bezirke Südoststeiermark (und zwar nur der Anteil des ehemaligen Bezirkes Feldbach), Hartberg-Fürstenfeld, Graz, Graz-Umgebung, Hartberg, Weiz
- Bundesland Niederösterreich: Bezirke Neunkirchen, Wiener Neustadt-Land

Das Herkunftsgebiet der Rohstoffe ist mit dem Erzeugungsgebiet identisch.

## **5. ZUSAMMENHANG MIT DEM GEOGRAFISCHEN GEBIET**

### **5.1. Besonderheit des geografischen Gebiets**

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

Entscheidend dafür sind die geringe Anzahl der Frosttage in den zur Kultur geeigneten Gunstlagen des Erzeugungsgebietes (ca. 80-110 Tage) sowie die Dauer der Vegetationsperiode (ca. 185 bis 245 Tage). Da die Hirschbirnenblüte empfindlich gegenüber Spätfrösten ist, finden sich die geeignetsten Lagen im Erzeugungsgebiet an Hängen und Rücken in ca. 300 bis 800 m Seehöhe außerhalb der Inversionslagen bzw. Kaltluftseen der Täler und Becken. Über dieser Zone reifen die Früchte in Höhenlagen bis zu 1.000 m Seehöhe nur noch in ausgesprochenen Gunstlagen aus.

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

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

## **5.2. Besonderheit des Erzeugnisses**

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

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

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

Selektion im geografischen Gebiet entstanden sind und den sortentypischen Geschmack und das Aroma der Pöllauer Hirschbirne garantieren.

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

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

### **Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation**

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

Der vollständige Wortlaut der Spezifikation ist abrufbar unter [http://www.patentamt.at/Media/Poellauer\\_Hirschbirne\\_Antrag.pdf](http://www.patentamt.at/Media/Poellauer_Hirschbirne_Antrag.pdf)

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

---

\* Ersetzt durch die Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 21. November 2012 über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel.

# Spezifikation

„PÖLLAUER HIRSCHBIRNE – g.U.“

Nationales Aktenzeichen: HA 1/2011

## Zuständige Behörde des Mitgliedstaats:

**Bezeichnung:** Österreichisches Patentamt, Dresdner Straße 87, 1200 Wien  
Tel.: + 43–1-53424-0  
Fax: + 43–1-53424-535  
E-Mail: [herkunftsangaben@patentamt.at](mailto:herkunftsangaben@patentamt.at)

## Antragstellende Vereinigung:

**a) Bezeichnung:** Verein Herkunftsschutz Pöllauer Hirschbirne

**b) Anschrift:** c/o Tourismusverband Naturpark Pöllauer Tal  
Schloss 1  
A-8225 Pöllau  
Tel.: 03335/4210  
Fax: 03335/4235  
E-Mail: poellauer-hirschbirne@naturpark-poellauertal.at

**1. Name des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels:** Pöllauer Hirschbirne

**2. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels:**

**2.1. Art des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels:**

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

**2.2. Beschreibung des Erzeugnisses**

### Allgemeines

Unter der Bezeichnung Pöllauer Hirschbirne werden die unverarbeiteten Früchte und auch die daraus gewonnenen Dörrbirnen und der unvergorene Fruchtsaft vermarktet. Die Pöllauer Hirschbirne wird im traditionellen Streuobstbau auf hochstämmigen Bäumen gezogen. Sie ist speziell an die Klima- und Bodenbedingungen dieser Region angepasst. Die Pöllauer Hirschbirne reift sehr spät bzw. als letzte Birne im Herbst, wovon ihr Name herrührt – Hirschbirne bedeutet „Herbstbirne“ (Herkunft von mundartlich Hi(a)rscht für Herbst, Strausz & Strausz 2006). Die Hirschbirne ist im genussreifen Zustand eine kaum lagerfähige Mostbirne, die nur sehr selten frisch verzehrt wird. Sie wird im Erzeugungsgebiet zur Genussreife geerntet und unmittelbar danach gedörrt oder zu Saft verarbeitet. Die diffizile Verarbeitung basiert auf dem in der Region entstandenen umfangreichen traditionellen Wissen. Das Fehlen dieses Wissens bzw. der Tradition der Verarbeitung, sowie die Tatsache, dass die Pöllauer Hirschbirne erst nach ca. 15-20 Jahren einen nennenswerten Ertrag liefert, haben bislang eine Verbreitung der Pöllauer Hirschbirne über die Grenzen ihres historischen Verbreitungsgebietes hinaus verhindert. Die Hirschbirne ist besonders reich an Polyphenolen und Ballaststoffen (ähnlich Weizen-Vollkornmehl). Weitere Produkte

aus der Pöllauer Hirschbirne, wie Gärmost, Essig oder Brand seien hier der Vollständigkeit wegen erwähnt, sie sind jedoch nicht Gegenstand der Spezifikation.

### **Die Pöllauer Hirschbirne**

Die Pöllauer Hirschbirne (Frucht), sowie der Saft und die Dörrbirnen werden ausschließlich aus Birnen der Mostbirnensorte „Hirschbirne“ gewonnen. Zur eindeutigen Charakterisierung des Erzeugnisses werden im folgenden Abschnitt die Hauptmerkmale der Hirschbirne beschrieben (vgl. dazu auch Möslinger & al. 2009 bzw. Größbauer 1912, 1913).

### **Botanische Zugehörigkeit & pomologische Charakterisierung**

Die Hirschbirne (Sorte) stammt nach Werneck (1962: 173, 211 ff.) von der Schneebirne (*Pyrus nivalis* Jacq.) ab. Auch eine Bestimmung mit Hilfe der aktuellen Florenwerke von Fischer & al. (2008) und Hegi (1995) führt zu diesem Ergebnis. Aktuelle molekularbiologische Befunde (Šisko & al. 2009: 100) untermauern dies zusätzlich.

### **Fruchtmerkmale**

- Form: bergamottenartig, Früchte im Mittel breiter als lang (mittlerer Längen/Breiten-Index 0,94), im Querschnitt rund
- Größe: Früchte klein bis mittelgroß, Länge 35-68 mm, im Mittel 50,4 mm, Breite 38-78 mm, im Mittel 53,9 mm
- Gewicht: 26-203 g, im Mittel 80,5 g
- Schale mit gelbgrüner Grundfarbe und sonnseitig roter Deckfarbe (oft fehlend); im vollreifen Zustand gelb; Schale mit zahlreichen mittelgroßen, hellbraunen Lentizellen, die sonnseitig oft trübrost umhüllt sind
- Fruchtsiel astseitig knopfig; in die Stielgrube der Frucht eingesteckt
- Fruchtfleisch cremefärbig, fest, nicht schmelzend („sämig“), saftig
- Kerngehäuse kelchständig mit offener Achse; Kerne gut entwickelt, groß, schwarz
- Steinzellenkranz um das Kerngehäuse grobkörnig, kugelförmig bis kurz spindelförmig; Steinzellen außerhalb des Kranzes nahezu fehlend
- Kelchblätter an der Frucht filzig behaart
- Frucht reife im Herbst, je nach Höhenlage von der letzten September- bis zur dritten Oktoberwoche
- Geschmack: für eine Mostbirne bei Genussreife wenig adstringierend, harmonisch
- Geruch: zimtartig (nicht an jeder Frucht feststellbar)

## **sonstige Merkmale**

- Stamm kräftig, Höhe ausgewachsener Bäume im Mittel 11 m, maximal bis zu 16 m, in Einzelfällen auch darüber hinaus
- Krone kugelig bis hochkugelig
- Blätter besonders im Jungzustand stark weißfilzig
- Kronblätter sich öffnender Blüten rosarot überlaufen
- Staubbeutel im frischen Zustand karminrot gefärbt; Staubblattanzahl im Vergleich zu Abkömmlingen von *Pyrus communis* (Kulturbirne) erhöht, im Mittel mehr als 22 Stk. je Blüte
- Wenig krankheitsanfällig
- Alternanz ausgeprägt (ca.  $\frac{3}{4}$  der Bäume tragen nur jedes 2. Jahr)

Zur Unterscheidung von vergleichbaren Produkten sind die genannten Merkmale stets als Komplex heranzuziehen. Dabei ist jedoch die natürliche Variabilität zu beachten (vgl. dazu auch Möslinger & al. 2009: 30 ff.).

## **Frucht, Saft & Dörrbirne als Erzeugnisse**

Wie bereits oben erwähnt, wird die Pöllauer Hirschbirne nur ausnahmsweise frisch verzehrt. Dagegen spricht nicht etwa ihr Geschmack – dieser ließe einen Verzehr durchaus zu – sondern vielmehr ihre sehr beschränkte Lagerfähigkeit ab der Genussreife und die Tatsache, dass der Verzehr von Mostobst allgemein unüblich ist. Da die Hirschbirne nach dem Einsammeln ohne Kühlung nur maximal eine Woche gelagert werden kann, muss sie umgehend einer raschen Haltbarmachung zugeführt werden. Dazu dienten seit jeher die Trocknung der Früchte (Dörren) sowie das Pressen zu Birnensaft. Sowohl die Dörrbirnen als auch der Saft sind Basis für eine Reihe weiterer Produkte (Kletzenbrot, Hirschbirnenmost u.a.m.), diese sind jedoch nicht Gegenstand der Spezifikation.

Gedörrte Pöllauer Hirschbirnen zeichnen sich durch folgende Merkmale aus:

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

Der Saft aus der Pöllauer Hirschbirne ist wie folgt charakterisiert:

- Farbe: hell goldgelb bis satt goldgelb, selten fast bronzefärbig

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

### **3. Abgrenzung des geografischen Gebiets**

#### **Erzeugungsgebiet**

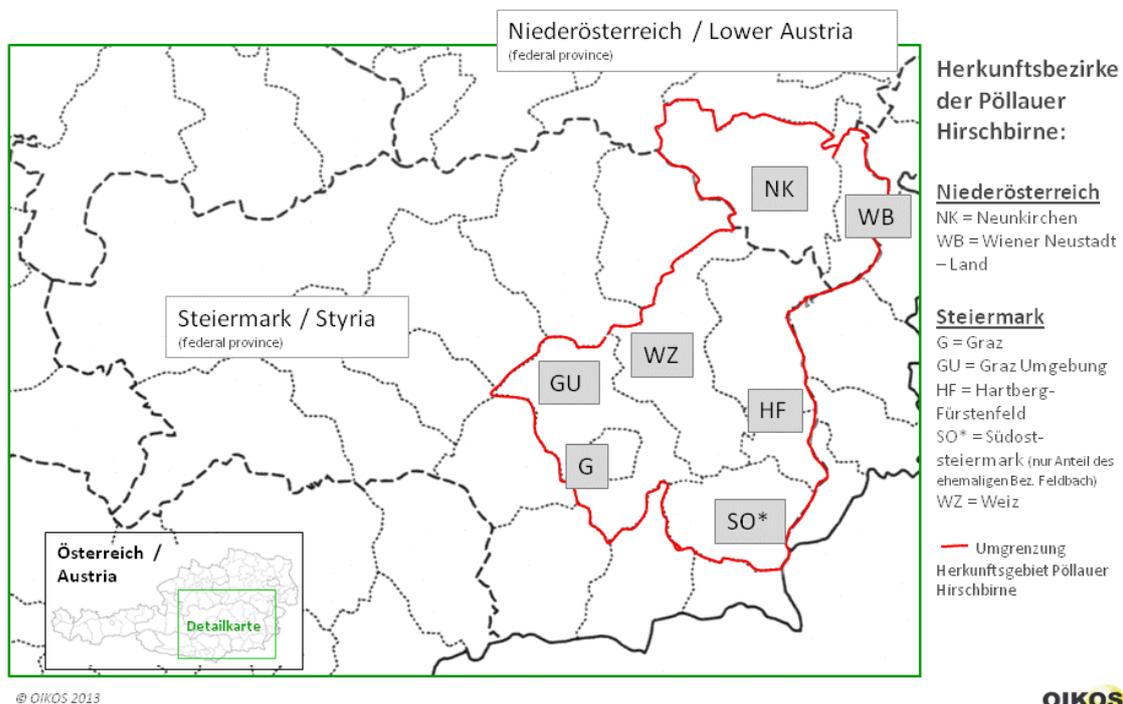
Das Pöllauer Tal (Naturpark) ist traditionelles Kerngebiet der Kultur der Hirschbirnbäume und der Verarbeitung der Hirschbirnen. Auch rund um dieses „Zentrum“ kommt die Hirschbirne verbreitet vor. Die Verwendung des Namens „Pöllauer Hirschbirne“ im gesamten Erzeugungsgebiet fußt auf der langen Tradition, der hohen Dichte der Bestände und vor allem auf dem umfangreichen Wissen um die Verarbeitung der Frucht speziell im Pöllauer Tal. Das Erzeugungsgebiet erstreckt sich über die im Folgenden genannten verwaltungspolitischen Bezirke der Bundesländer Steiermark und Niederösterreich (Wilfling 2010a). Die Außengrenzen sind identisch mit jenen der in diesen Bezirken liegenden Katastralgemeinden und damit parzellenscharf nachvollziehbar (vgl. Karte):

- Bundesland Steiermark: Bezirke Südoststeiermark (und zwar nur der Anteil des ehemaligen Bezirkes Feldbach), Hartberg-Fürstenfeld, Graz, Graz-Umgebung, Hartberg, Weiz
- Bundesland Niederösterreich: Bezirke Neunkirchen, Wiener Neustadt-Land

Die Gebietsabgrenzung folgt damit zugleich weitgehend naturräumlichen Gliederungen (vgl. Möslinger & al. 2009: 99 ff.).

Das Herkunftsgebiet der Rohstoffe ist mit dem Erzeugungsgebiet identisch.

## Gebietsumgrenzung der Region „Pöllauer Hirschbirne g. U.“



Zur Abgrenzung des Erzeugungsgebietes hinsichtlich seiner Höhenlage vgl. unter Kapitel 6.

### 4. Ursprungsnachweis

Jeder, der seine Produkte unter der geschützten Bezeichnung vermarktet, muss in der Lage sein, die Herkunft seiner Produkte nachzuvollziehen und nachzuweisen. Folgendes Verfahren ermöglicht dies:

#### Beteiligte Akteure

- Produzenten des Pflanzmaterials (Landwirte, Baumschulen)
- Produzenten der Pöllauer Hirschbirne g.U. (Landwirte)
- Zwischenhändler (Gewerbebetriebe)
- Verarbeiter, Verpackungs- und Abfüllbetriebe (Landwirte oder Gewerbebetriebe wie Obstpressereien, Dörr- und sonstige Obstverarbeitungs-, Verpackungs- und Abfüllbetriebe)
- Antragstellende Vereinigung

#### Register

Zur Erfassung aller an Produktion und Verarbeitung der Pöllauer Hirschbirne beteiligten Akteure, der verwendeten Produktionsgrundlagen sowie produzierten Mengen müssen auf unterschiedlichen Ebenen folgende Register geführt werden:

- Zentralregister der Antragstellenden Vereinigung (als Datenbank geführt)

- Register der Mutterbäume für Produzenten des Pflanzmaterials
- Baumregister für die Produzenten von Pöllauer Hirschbirne g.U.

Sofern, wie nachstehend dargestellt, die Antragstellende Vereinigung mit der Führung des Zentralregisters oder der Ausgabe und Verwaltung von Banderolen oder dergleichen befasst ist, erfolgt diese Tätigkeit ungeachtet einer allfälligen Mitgliedschaft der beteiligten Akteure.

### **Produzenten des Pflanzmaterials**

Alle Produzenten von Pflanzmaterial als Grundlage für die Herstellung der Pöllauer Hirschbirne g.U. (Kerne zur Anzucht veredelungsfähiger Unterlagen, Edelreiser/Okuliermaterial und auspflanzungsfähige Bäume) müssen in einem von der Antragstellenden Vereinigung geführten Zentralregister erfasst sein. Nur solcherart registrierte Betriebe dürfen Pflanzmaterial zur Herstellung der Pöllauer Hirschbirne g.U. anbieten.

Baumschulen und Landwirte, die Unterlagen und/oder Edelreiser bzw. Okuliermaterial selbst produzieren, müssen nachweislich über Mutterbäume für Wildlinge (Holzbirnen, Mostbirnen) und Edelreiser (Hirschbirne) auf ihren Betriebsflächen, jedenfalls aber im geografischen Gebiet verfügen. Ausschließlich von diesen Mutterbäumen darf Pflanzmaterial für die Pöllauer Hirschbirne hergestellt werden. Der Nachweis über die Sortenzugehörigkeit der betreffenden Bäume hat in Form eines Gutachtens, das auch die exakte Lage der Mutterbäume (Katastralgemeinde Nr., Grundstück Nr., Verortung auf Luftbild) dokumentiert, durch einen pomologischen Sachverständigen zu erfolgen. Ebenso ist eine Prüfung der Baumgesundheit hinsichtlich Befalls durch Birnenverfall, Feuerbrand etc. durchzuführen. Werden die zur Herstellung des Pflanzmaterials verwendeten Grundlagen zugekauft, so ist ebenfalls der Nachweis über die Herkunft aus dem geografischen Gebiet und die Eignung der Mutterbäume in der vorhin beschriebenen Form zu erbringen. Handelt es sich beim Lieferanten um einen registrierten Produzenten von Pflanzmaterial, so dienen die entsprechenden Lieferscheine als Nachweis.

Belege über die Mutterbäume sind der Antragstellenden Vereinigung vor Aufnahme der Produktion vorzulegen. Änderungen (Zu- und Abgänge von Mutterbäumen) sind der Antragstellenden Vereinigung unverzüglich (binnen 4 Wochen) mitzuteilen.

Alle Produzenten des Pflanzmaterials führen ein Verzeichnis über die Mengen und Herkunft lagernder Kerne zur Anzucht von Unterlagen, bereits gezogener Unterlagen, lagernder Edelreiser und veredelter Bäume. Über verkaufte Mengen sind Aufzeichnungen zu führen. Über die mit Stichtag 1. März lagernden Mengen ist jährlich bis zum 31. März eine Meldung an die Antragstellende Vereinigung verpflichtend durchzuführen

Kranke Bäume (Feuerbrand, Birnenverfall, etc.) dürfen nicht mehr für die Nachzucht verwendet werden, auch wenn eine Rodung durch Rückschnittmaßnahmen verhindert werden konnte. Eine diesbezügliche Meldung an die Antragstellende Vereinigung ist erforderlich.

### **Produzenten der Pöllauer Hirschbirne g.U.**

Alle Produzenten der Pöllauer Hirschbirne g.U. müssen mit vollständigem Namen, Adresse und (wenn vorhanden) LFBIS-Nummer im Zentralregister der Antragstellenden Vereinigung erfasst sein. Jedem Produzenten muss von der Antragstellenden Vereinigung eine Produzentenummer zugewiesen werden. Nur derart registrierte Produktionsbetriebe dürfen die Pöllauer Hirschbirne g.U. (Frucht) zum Verkauf anbieten.

Die Produzenten führen für jene Bäume, die der Produktion der Pöllauer Hirschbirne dienen, ein Baumregister. Dieses Register muss alle zur Herstellung der Pöllauer Hirschbirne g.U. verwendeten Hirschbirnenbäume enthalten. Auch Jungbäume, die sich noch nicht im Ertragsalter (ab ca. 10 Jahren) befinden, sind als solche zu erfassen. Mit Eintritt der Ertragsphase ist somit nur noch eine Statusänderung erforderlich. Das Baumregister muss folgende Angaben enthalten:

- Name und Adresse sowie (wenn vorhanden) LFBIS-Nummer des Produzenten auf jedem Blatt
- Nummer des Baumes (fortlaufende Nummerierung am Betrieb)
- Nummer des Feldstückes auf dem der Baum steht (wenn vorhanden lt. aktuellem AMA-Mehrfachantrag), mindestens jedoch Grundstücks- und Katastralgemeinde-Nr.
- Brusthöhendurchmesser des Stammes (wenn der Stamm Brusthöhe nicht erreicht, unmittelbar unterhalb der ersten Äste gemessen)
- Alter des Baumes (geschätzt, falls unbekannt)
- Summe aller registrierten Hirschbirnenbäume (getrennt nach Jungbäumen und Bäumen im Ertrag)
- Luftbilder (GIS-Steiermark oder wenn vorhanden AMA-Hofkarte), auf denen alle registrierten Hirschbirnenbäume eindeutig mittels eines durchgekreuzten Kreises um die Krone gekennzeichnet sind. Jungbäume werden nur mit Kreis (ohne Kreuz!) eingetragen, sodass sie von jenen im Ertragsalter deutlich unterscheidbar sind.

Zu jedem registrierten Hirschbirnbaum aus Altbestand ist der Nachweis über die Sortenzugehörigkeit durch ein pomologisches Fachgutachten zu erbringen (Inhalte vgl. Abschnitt „Produzenten des Pflanzmaterials“). Für neu gepflanzte Bäume gilt der Lieferschein einer registrierten Baumschule bzw. eines registrierten Produzenten des Pflanzmaterials als Nachweis. Bei Produzenten der Pöllauer Hirschbirne, die gleichzeitig als Produzenten des Pflanzmaterials registriert sind, entfällt der Nachweis. In diesem Fall sind aber Aufzeichnungen über die Herkunft (Eigenverbrauch) zu führen. Die Nachweise (Lieferscheine, Gutachten etc.) sind dem Baumregister beizulegen.

Die Produzenten der Pöllauer Hirschbirne g.U. müssen vor Aufnahme der Produktion (spätestens mit 1. August des ersten Erntejahres) eine Kopie des Baumregisters bei der Antragstellenden Vereinigung abgeben. Dort muss dieses auf Richtigkeit der Daten überprüft und zur weiteren Verwendung aufbewahrt werden. Die Produzenten sind verpflichtet, Umstände, die zu Änderungen im Baumregister führen (z.B. Zu- und Abgänge von Bäumen), binnen 4 Wochen bekannt zu geben.

Alle Produzenten sind zu einer Erntemeldung bis spätestens 30. November des laufenden Jahres bei der Antragstellenden Vereinigung verpflichtet, wobei die Erntemenge auf 10 kg genau gerundet anzugeben ist. Für die Plausibilitätsprüfung der Erntemenge (auch im Zuge

der Kontrolle) kann ein mittlerer Ertrag von 592 kg per Baum (Bäume jedoch mit Alternanz) angesetzt werden, was einer gerechneten jährlichen durchschnittlichen Erntemenge von ca. 300 kg je Baum entspricht. Diese Menge ist als Richtwert zu sehen, von dem je nach Alter, Größe und Standort des Baumes Abweichungen auftreten können. Erträge bis zu 1000 kg pro Erntejahr und Baum sind gemäß Möslinger & al. (2008: 70f.) durchaus realistisch.

Beim Verkauf der Rohware sind Aufzeichnungen über die verkaufte Menge inkl. Chargenbezeichnung, Ernte- und Lieferdatum (auf 10 kg genau gerundet) und den Käufer zu führen und diese durch Lieferscheine zu belegen. Die Chargenbezeichnung setzt sich obligat aus einem vorangestellten "L" (für Losnummer), der Produzentenummer, der Jahreszahl und der frei wählbaren fortlaufenden 4-stelligen betrieblichen Chargennummer zusammen (z.B. L 124/2011/0002). Wenn Chargen zusammengeführt oder geteilt werden, so ist dies verpflichtend mit Hilfe des Formulars "Zusammenführung und Teilung von Chargen" lückenlos zu dokumentieren. Eine Übermittlung an die Antragstellende Vereinigung ist nicht erforderlich.

### **Zwischenhändler**

Alle Zwischenhändler der Pöllauer Hirschbirne g.U. müssen mit Name, Adresse und LFBIS-Nummer bzw. Firmenbuchnummer im Zentralregister der Antragstellenden Vereinigung erfasst sein. Nur derart registrierte Betriebe dürfen die Pöllauer Hirschbirne g.U. zum Zweck des Zwischenhandels an- und verkaufen.

Zwischenhändler müssen die Rückverfolgbarkeit der Ware (Birnen unverarbeitet, Saft, Dörrbirnen) bis zum Produzenten gewährleisten. Die Lagerung erfolgt daher nach Chargen gekennzeichnet, wodurch auch deren Reinheit (keine Vermischung mit Nicht-g.U.-Ware) gewährleistet ist. Zur Mengenflusskontrolle müssen Aufzeichnungen über die an- bzw. ausgelieferten Mengen einschließlich Daten der Lieferanten bzw. Abnehmer (Name, Adresse, Chargennummer) in Form von Lieferscheinen vorliegen. Eine Übermittlung an die Antragstellende Vereinigung ist nicht erforderlich. Aus diesen Aufzeichnungen muss auch die Lagerdauer der Ware beim Zwischenhändler ersichtlich sein. Für die Zusammenführung und Teilung von Chargen gelten dieselben Bestimmungen wie für Produzenten.

### **Verarbeiter, Verpackungs- und Abfüllbetriebe**

Alle Verarbeiter, Verpackungs- und Abfüllbetriebe von Rohware, Saft oder Dörrbirnen der Pöllauer Hirschbirne g.U. müssen mit Name, Adresse und LFBIS-Nummer bzw. Firmenbuchnummer im Zentralregister der Antragstellenden Vereinigung erfasst werden. Nur derart registrierte Betriebe dürfen die Pöllauer Hirschbirne g.U. zu Saft und Dörrbirnen weiter verarbeiten bzw. verpacken und abfüllen.

Verarbeiter, Verpacker bzw. Abfüller müssen Menge und Herkunft der Ware durch Lieferscheine belegen und übernehmen vom Lieferanten Angaben zu Produzent, Zwischenhändler und Chargennummer. Eine Übermittlung der Lieferscheine an die Antragstellende Vereinigung ist nicht erforderlich. Verarbeiter, Verpacker bzw. Abfüller der Pöllauer Hirschbirne, die gleichzeitig Produzenten sind, müssen ebenso verpflichtende Aufzeichnungen über Erntemenge und Chargen führen. Für die Zusammenführung und Teilung von Chargen gelten dieselben Bestimmungen wie für Produzenten.

## **Antragstellende Vereinigung**

Die Antragstellende Vereinigung erfasst folgende Akteure bzw. Daten in ihrem Zentralregister und ist für dessen Richtigkeit und Vollständigkeit verantwortlich:

- Produzenten des Pflanzmaterials (inkl. produzierter Mengen)
- Produzenten der Pöllauer Hirschbirne g.U. (inkl. produzierter Mengen)
- Zwischenhändler
- Verarbeiter, Verpackungs- und Abfüllbetriebe (inkl. produzierter Mengen / ausgegebener Banderolen)

Als Dokumentation zum Zentralregister muss sie folgende Unterlagen aufbewahren:

- Anträge auf Registrierung der jeweiligen Akteure
- Nachweise über die Mutterbäume der Produzenten von Pflanzmaterial
- Baumregister der Produzenten der Pöllauer Hirschbirne g.U.
- Erntemeldungen der Produzenten der Pöllauer Hirschbirne g.U.
- Bestellungen von Banderolen durch die Verarbeiter, Verpackungs- und Abfüllbetriebe

Für die Richtigkeit und Vollständigkeit der übermittelten Daten und Unterlagen sind die Produzenten, Zwischenhändler bzw. Verarbeiter, Verpackungs- und Abfüllbetriebe verantwortlich.

## **5. Herstellungsverfahren und Aufmachung**

### **5.1. Herstellungsverfahren**

Alle Schritte des Herstellungsverfahrens beruhen auf traditionellem Wissen (z.B. über Erntezeitpunkt, Ernteart, Verarbeitung und Erzeugung der verschiedenen Hirschbirnenprodukte) der Produzenten (v.a. Landwirte) und Verarbeiter im geografischen Gebiet. Dieses Wissen gewährleistet die Qualität und den guten Ruf der Produkte (vgl. dazu auch Kapitel 6). Die Produktion und Verarbeitung der Pöllauer Hirschbirne findet traditionell ausschließlich im geografischen Gebiet statt, in dem die hierzu erforderlichen Spezialkenntnisse über Jahrhunderte hinweg entwickelt wurden.

### **Herstellung der Rohware**

#### **Pflanzmaterial**

Das Pflanzmaterial muss von den Produzenten der Pöllauer Hirschbirne g.U. entweder selbst gezogen oder von registrierten Baumschulen zugekauft werden. Von den Lieferanten darf nur Material aus dem geografischen Gebiet samt Ursprungsnachweis (Zertifikat, Rechnung) ausgeliefert werden.

Wie alle Birnensorten kann auch die Hirschbirne nicht aus Samen vermehrt werden. Daher ist es erforderlich, Unterlagen (Wurzelbildner) zu ziehen, auf die dann Edelreiser der Hirschbirne veredelt werden. Nur auf diese Weise bleiben alle Eigenschaften der Hirschbirne erhalten. Die Unterlagen müssen aus Kernen von Früchten von Wildbirnenbäumen (Holzbirnen) bzw. geeigneten (kleinfrüchtigen) Mostbirnenbäumen aus dem geografischen Gebiet gezogen werden (Werneck 1962: 218 ff.). Die benötigten Kerne werden aus

Holzbirnen oder nach dem Pressen von Mostbirnen durch Aussieben der Trester gewonnen. Die Edelreiser bzw. das Okuliermaterial müssen entweder von Mutterbäumen der Baumschulen oder von ausgesuchten gesunden Bäumen landwirtschaftlicher Betriebe jeweils aus dem geografischen Gebiet stammen.

Pöllauer Hirschbirnen werden ausschließlich auf Sämlingsunterlagen als Halb- und Hochstämme veredelt. Nur so können die charakteristischen großkronigen Baumformen von kräftigem Wuchs erzielt werden. Als Stammhöhe für neu gezogene Jungbäume wird für den Halbstamm eine Höhe von mindestens 130 cm, für Hochstämme mindestens 180 cm festgelegt. Pöllauer Hirschbirnen dürfen nicht in Spindelform auf schwachwüchsigen Unterlagen gezogen werden, da diese Kulturform zu einer Veränderung der Sorteneigenschaften insbesondere des sortentypischen Geschmacks führt. Die Bäume benötigen dementsprechend auch keine Drahtspaliere zur Unterstützung.

### **Pflanzung**

Die Pflanzung der Pöllauer Hirschbirnbäume soll nach der im Streuobstbau üblichen Praxis bevorzugt im Herbst durchgeführt werden. Sie erfolgt in eine der Größe des Wurzelballens entsprechende Pflanzgrube unter Beigabe von Komposterde und ausreichender Wässerung. Die Verpflockung sowie Schutz gegen Wildverbiss und im Bedarfsfall gegen Beschädigung durch Weidevieh sind verpflichtend. Bei Bedarf (hoher Verbissdruck) muss ein Schutzgitter gegen Wühlmausverbiss der Wurzeln beigegeben werden. In Trockenperioden muss eine Bewässerung im ersten Standjahr auch noch nach der Pflanzung erfolgen. Die erforderlichen Bodenverhältnisse für eine erfolgreiche Kultur der Hirschbirne sind in Kapitel 6 beschrieben.

### **Baumschnitt und Pflege**

Ein erster Baumschnitt erfolgt im Zuge der Pflanzung, wobei neben den seitlich stehenden Leitästen meist ein Mittelast als Stammverlängerung belassen wird. Weitere Schnittmaßnahmen sind vor allem während des Kronenaufbaues in den Folgejahren notwendig, um ein locker stehendes, tragfähiges Astgerüst zu schaffen. Die weitere Pflege bis ins hohe Alter erfolgt in Form extensiver Schnittmaßnahmen in mehrjährigem Abstand, bei denen abgestorbene und zu dicht stehende Äste entfernt werden. Misteln und Efeu müssen bei Befall laufend entfernt werden. Die Pöllauer Hirschbirne ist sehr robust und benötigt nach derzeitigem Stand der Kenntnis keine Bekämpfung pilzlicher und tierischer Schädlinge. In den ersten Jahren soll, wenn bei der Grünland- oder Ackernutzung nicht ohnehin der Unterwuchs gedüngt wird, eine gezielte Düngung der Jungbäume mit Wirtschaftsdünger erfolgen.

### **Kulturform und Nutzung des Unterwuchses**

Die Hirschbirnbäume werden als großkronige Bäume (Hoch- oder seltener Halbstämme, Attems 1886a: 11, Löschnig 1923: 31) auf Grünland oder am Rande von Grünland- und Ackerflächen in Form von Streuobstwiesen, Einzelbäumen, Alleen oder Reihen gepflanzt. Der Unterwuchs wird meist durch Mahd, Beweidung oder als Ackerfläche genutzt, wobei die Bäume beweideter Bestände gegen Beschädigung durch das Weidevieh geschützt werden müssen. Die Bodenbearbeitung solcher Bestände muss zumindest unter Berücksichtigung der guten landwirtschaftlichen Praxis erfolgen.

## Ernte, Lagerung & Transport

Der Reifezeitpunkt von Kernobst wird ganz allgemein über den Verwendungszweck definiert (Keppel & al. 1991, vgl. auch Möslinger & al. 2009):

- unreif: noch für keinen Verwendungszweck erntereif
- pflückreif: Erntezeitpunkt, wenn eine längere Lagerung erfolgen soll
- essreif/genussreif: Erntezeitpunkt, wenn sofortiger Verzehr oder Verarbeitung erfolgen soll
- überreif: Früchte sind bereits vom Baum gefallen und Abbauprozesse bzw. Altersfleischbräune haben eingesetzt, eine Verwertung ist nur noch bedingt möglich (nicht zu verwechseln mit Früchten, die durch Fäulnis- bzw. Schimmelbefall verdorben sind!)

Für die Pöllauer Hirschbirne ist bezüglich der Ernte der Zeitpunkt der Genussreife relevant, da in der Regel keine Nutzung als Tafelobst erfolgt und die Weiterverarbeitung zu den traditionellen Produkten vollreife Früchte erfordert (Möslinger & al. 2009: 67 f.). Die Ernte und Weiterverarbeitung gerade zur Genussreife ist deshalb von besonderer Bedeutung, da die Pöllauer Hirschbirne zu diesem Zeitpunkt ihren typischen harmonischen Geschmack erreicht, der auch für die charakteristischen Eigenschaften der Verarbeitungsprodukte ausschlaggebend ist.

Die Ernte erfolgt entweder durch laufendes händisches oder (seltener) maschinelles Auflesen der Birnen über mehrere Tage hinweg oder die Bäume werden beim Einsetzen der Genussreife geschüttelt und die Birnen in einem Arbeitsgang aufgelesen. Wenn die Früchte bei der maschinellen Ernte oberflächlich beschädigt werden (Verletzung der Schale), muss die Verarbeitung innerhalb von 24 Stunden erfolgen. Beschädigungen haben ein rasches Einsetzen von Fäulnis zur Folge und die betroffenen Früchte müssten von der weiteren Verarbeitung ausgeschlossen werden. Vereinzelt Druckstellen vom Abschütteln stellen keinen Qualitätsmangel dar.

Wird die Pöllauer Hirschbirne zu Saft weiterverarbeitet, ist ein Schütteln zum richtigen Zeitpunkt (es müssen noch genügend Gerbstoffe in der Frucht vorhanden sein) erforderlich. Dieser Zeitpunkt ist dann gegeben, wenn die ersten genussreifen Früchte (ohne Einwirkung von Starkwind) von selbst abfallen und bei Verkostung süß schmecken. Wird die Frucht gedörrt, kann sie auch über einen längeren Zeitraum hinweg aufgesammelt werden.

Unabhängig von der Erntemethode dürfen ausschließlich einwandfreie Früchte zur Verarbeitung am Betrieb bzw. zum Verkauf an Zwischenhändler und Verarbeiter gelangen. Von Fäulnis und Schimmel befallene Früchte sind jedenfalls auszuschneiden.

Die Pöllauer Hirschbirne muss in luftdurchlässigen Gefäßen (z.B. Großkisten aus Holz als größte mögliche Einheit) bis zur Weiterverarbeitung gelagert werden. Mehrfaches Umlagern oder das Aufschütten zu Haufen ist aufgrund des hohen Reifegrades und der daraus resultierenden Anfälligkeit gegenüber Beschädigung zu unterlassen.

Die Birnen werden im Idealfall noch am selben Tag weiterverarbeitet, höchstens aber einige wenige Tage kühl gelagert, da innerhalb der nächstfolgenden Tage Veränderungen in Geschmack und Zusammensetzung der Inhaltsstoffe erfolgen. Überreife Früchte lassen sich

nur noch unter hohem Verlust an Ausbeute pressen, sie „rinnen“ nicht mehr gut. Saft aus zu spät gepressten Hirschbirnen bliebe trüb und wäre wenig haltbar. In Kühlräumen (Temperatur  $\leq 2^{\circ}\text{C}$ ) dürfen Hirschbirnen bis zu 3 Wochen gelagert werden. Die Lagertemperatur muss hierbei binnen 2 Tagen nach Einlagerung erreicht werden. Bis zu einer Obergrenze von  $10^{\circ}\text{C}$  ist maximal eine 4-tägige Lagerung zulässig. Bei darüber liegenden Temperaturen müssen die Früchte binnen 2 Tagen verarbeitet werden. Die Lagerdauer wird stets vom ersten Tag nach der Ernte an gerechnet.

Die eingeschränkte Lagerfähigkeit der Hirschbirne fußt v.a. auf der Empfindlichkeit der genussreifen Birne gegen mechanische Einflüsse. Dies hat, verbunden mit dem traditionellen Wissen um die Verarbeitung, dazu geführt, dass die Hirschbirne bisher ausschließlich im Erzeugungsgebiet zu Saft und Dörrbirnen verarbeitet wurde.

### **Herstellung von Hirschbirnensaft aus Pöllauer Hirschbirne**

Beim Hirschbirnensaft aus Pöllauer Hirschbirne handelt es sich um einen sortenreinen „Direktsaft“. Ausgangsprodukt ist ausschließlich die Pöllauer Hirschbirne. Zur Herstellung von Hirschbirnensaft dürfen nur genussreife Früchte verwendet werden. Durch das Nachreifen in der Lagerphase ist jedoch nicht zu verhindern, dass auch überreife Früchte zur Verarbeitung gelangen. Der Anteil überreifer Früchte darf jedoch 5 % der Gesamtmenge nicht überschreiten. Vor der Verarbeitung müssen die Früchte dennoch nochmals sortiert werden, um die Verwertung verdorbener oder fauler Früchte auszuschließen. Anschließend werden die Früchte gewaschen, um eventuell anhaftende Verunreinigungen zu entfernen. Dabei wird auch eine ausreichende mechanische Reinigung gewährleistet. Für den Waschvorgang darf ausschließlich Wasser in Trinkwasserqualität verwendet werden. Die gewaschenen Früchte werden mittels einer Obstmühle zerkleinert. Diese muss so einstellbar sein, dass die Birnenkerne nicht beschädigt werden. Anschließend erfolgt der Pressvorgang (Entsaftung). Die Ausbeute beim Pressen von Hirschbirnsaft ist, je nach Verfahren mit 60-70% festzusetzen. Da Hirschbirnensaft aus Pöllauer Hirschbirne als blankes, aber auch naturtrübes Produkt hergestellt wird, muss der gewonnene Presssaft auf unterschiedlichem Wege weiter verarbeitet werden:

- Zur Herstellung von naturtrübem Hirschbirnensaft wird der Presssaft einer Stabilisierung unterzogen oder durch Hochtemperatur-Kurzzeiterhitzen (ca. 20 sec. bei zumindest  $75^{\circ}\text{C}$ ) und anschließendes Absitzen Lassen bzw. Zentrifugieren stabilisiert.
- Die Klärung und Stabilisierung des blanken Hirschbirnensafte erfolgen nach codexkonformen Methoden (nach dem jeweils aktuell gültigen Österreichischen Lebensmittelcodex).

Für die Herstellung des Fruchtsaftes sind ausschließlich folgende Behandlungen und Stoffe zulässig:

- mechanische Extraktionsverfahren
- pekto-, proteo- und amylolytische Enzyme
- Speisegelatine

- Tannine
- Bentonite
- Kieselisol
- Kohle
- chemisch inerte Filterstoffe und Fällungsmittel wie Perlit, Kieselgur, Zellulose, unlösliches Polyamid, Polyvinylpolypyrrolidon oder Polystyren, die mit den Richtlinien der Europäischen Gemeinschaft für Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen, im Einklang stehen.

Die Konservierung des fertigen Produktes erfolgt bei naturtrübem und blankem Hirschiirnsaft ausschließlich durch Pasteurisation bei Temperaturen über 75°C. In einem unmittelbar anschließenden Arbeitsgang wird der noch heiÙe Saft in Glasflaschen abgefüllt und verschlossen.

### **Herstellung von getrockneten Pöllauer Hirschiirnen (Dörrbirnen)**

Ausgangsprodukt sind auch hier ausschließlich genussreife Früchte der Pöllauer Hirschiirne. Vor der Verarbeitung werden die Früchte nochmals sortiert, um die Verwertung fauler Früchte auszuschließen. Anschließend werden die Früchte gewaschen, um eventuell anhaftende Verunreinigungen zu entfernen. Dabei wird auch eine ausreichende mechanische Reinigung gewährleistet. Für den Waschvorgang darf ausschließlich Wasser in Trinkwasserqualität verwendet werden. Die Pöllauer Hirschiirne wird traditionell v.a. im Ganzen getrocknet. Der Grund dafür ist, dass dabei der typische Geschmack sowie deutlich mehr Nährstoffe und Vitamine erhalten bleiben, als etwa beim Trocknen von Scheiben oder Spalten. Nur für die Produktion von Kleinmengen ist vereinzelt ein Aufschneiden vor dem Trockenvorgang erlaubt. Eine bei anderem Obst meist übliche Behandlung mit Zitronensäure zur Hemmung von Keimen bzw. zum Schutz vor Oxidation vor dem Trocknen ist nicht zulässig. Der Trockenvorgang im Dörröfen selbst muss schonend, das heißt in einem Temperaturbereich bis max. 70°C verlaufen, sodass Nährstoffe und Vitamine erhalten bleiben. Dabei wird das Verfahren der Kammertrocknung angewendet. Das Dörren dauert ca. 72 Stunden, der endgültige Feuchtigkeitsgehalt darf 20 % nicht überschreiten. Aus etwa 5 kg frischer Pöllauer Hirschiirnen entsteht 1 kg Dörrbirnen. Die Dörrfrüchte kommen im gesamten Trockenprozess niemals mit Rauch, sondern nur mit warmer Luft in Kontakt. Die Dörrbirnen werden während des Trocknens täglich einmal gewendet – der Zeitpunkt und die Dichte der Lagerung (Schüttung) in den Kammern erfordern reiche Erfahrung. Die fertige Ware wird nochmals per Hand auf einen gelungenen Dörrvorgang kontrolliert und ohne Zusatz von Konservierungsstoffen verpackt. Die Lagerung muss dunkel, trocken und frei von Lagerschädlingen erfolgen.

Wie sehr die Herstellung von Dörrbirnen in der Region verhaftet ist, zeigt, dass das angewandte Verfahren der Kammertrocknung (=Hordentrocknung) sogar in die Mundart des Pöllauer Tals Eingang gefunden hat: Die zum Einschieben der Birnen in die Dörröfen verwendeten Roste werden als „Hurten“ bezeichnet.

## **5.2 Aufmachung im Herstellungsgebiet**

Das Verpacken, allfällige Umpacken oder Abfüllen der Pöllauer Hirschbirne bzw. ihrer spezifikationsgegenständlichen Verarbeitungsprodukte kann außerhalb des ausgewiesenen Gebiets stattfinden.

## **6. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

### **Klimatische Bedingungen**

Die Pöllauer Hirschbirne benötigt milde Klimatalagen, um optimal wachsen, blühen und fruchten zu können (Keppel & al. 1998: 96, Lind & al. 1998: 73). Entscheidend sind hier die Frosttage, die in den Gunstlagen des Erzeugungsgebietes ca. bei geringen 80-110 Tagen liegen, sowie die Dauer der Vegetationsperiode von ca. 185 bis 245 Tagen. Da die Hirschbirnenblüte empfindlich gegenüber Spätfrösten ist, finden sich geeignete Lagen im Erzeugungsgebiet an Hängen und Rücken in ca. 300 bis 800 m Seehöhe (Möslinger & al. 2009: 94 ff.) außerhalb der Inversionslagen bzw. Kaltluftseen der Täler und Becken. Daraus ergibt sich eine bis zu 20 Tage längere Vegetationsperiode. In den Lagen darüber reifen die Früchte der Hirschbirne mit zunehmender Seehöhe und der damit korrelierten Verkürzung der Vegetationsperiode zunehmend schlechter aus. Sie erreichen hier nur noch an begünstigten Standorten die erforderliche Süße und das charakteristische ausgewogene Zucker-Säure-Gerbstoff-Verhältnis. Dennoch können in klimatischen Gunstlagen Hirschbirnen durchaus bis in Höhenlagen von ca. 1.000 m erfolgreich kultiviert werden. Die Verwertung von außerhalb dieser Gunstlagen gezogenen Birnen als "Pöllauer Hirschbirne" ist zwangsläufig ausgeschlossen, da diese nicht entsprechend dem in der Spezifikation beschriebenen Verfahren verarbeitet werden können (der zur Ernte geforderte Reifegrad wird nicht erreicht).

Dies bestätigt auch historische Literatur (Steiermärkischer Landes-Ausschuß 1904a, Größbauer 1913, Steiermärkische Landesregierung 1921), wonach die Hirschbirne durchwegs für die Auspflanzung in Lagen der Hügel- und Bergstufe empfohlen wurde, da sie in den Tallagen versage.

Das Erzeugungsgebiet umfasst Teile der beiden gut definierten Klimalandchaften „Steirisches Randgebirge“ und „Vorland“ (Amt der Steiermärkischen Landesregierung 2010a, 2010b) sowie die vergleichbaren Klimazonen in Niederösterreich (Auer & al. 2001).

### **Bodenverhältnisse**

Das geografische Gebiet der Pöllauer Hirschbirne entspricht aus vegetationsökologischer Sicht der sub- bis untermontanen Höhenstufe (Fischer & al. 2008: 135).

Die Hirschbirne findet auf den nicht zu schweren, frischen, kalkarmen Lehmböden des Herkunftsgebietes, sofern sie keine Stauhorizonte aufweisen, ideale Wachstumsbedingungen vor (Keppel & al. 1998: 96, Keppel & al. 2005: 33, Möslinger & al. 2009: 94 ff.). Sie ist seltener auch auf halbtrockenen oder wechselfeuchten Böden zu finden. Überwiegend handelt es sich um skelettreiche und wenig humose oder lehmige Böden. Hinsichtlich des Nährstoffgehaltes des Bodens ist die Hirschbirne zwar als anspruchslos zu

bezeichnen, die Böden müssen dennoch eine basale Nährstoffversorgung gewährleisten, was sie aufgrund der regionstypischen Grünlandnutzung ohnedies ausreichend erfüllen.

### **Traditionelle, regional beeinflusste Herstellungsmethoden**

Grundlage für die Herstellung von Pöllauer Hirschbirnen ist die Anzucht und Veredelung von Hirschbirnbäumen. Die traditionelle Verwendung ausschließlich regionaler Unterlagen, die Art der Gewinnung der dazu erforderlichen Samen und die Veredelung der Bäume sind unter Kapitel 5.1 (Pflanzmaterial) beschrieben.

Der Erfolg der Verarbeitung der Pöllauer Hirschbirne hängt eng vom Wissen um die Reifephasen der Früchte (vgl. Kapitel 5.1, Ernte, Lagerung & Transport) und somit um den richtigen Erntezeitpunkt für die Verarbeitung zu Saft und Dörrobst ab. Dieses Wissen und die Erfahrung um die Produktion und Verarbeitung sind im Herstellungsgebiet im Lauf der Jahrhunderte entstanden und werden von Generation zu Generation weitergegeben. Das Fehlen der Hirschbirne in anderen Regionen der Steiermark, aber auch Gebieten darüber hinaus ist nicht zuletzt auch damit zu erklären, dass sich dort die zu Produktion bzw. Verarbeitung erforderlichen Kenntnisse nicht entwickelt haben.

Zur Saftherstellung werden die genussreifen Hirschbirnen überwiegend mit Hilfe langer, mit Haken versehener Stangen in einem Arbeitsgang vom Baum geschüttelt und rasch verarbeitet. Dies entspricht den Erfordernissen der Bereitung von Saft und in der Folge auch von Gärmost (Steiermärkischer Landes-Ausschuß 1904a: 50). Ernte und Verarbeitung erfolgen somit bei noch deutlich vorhandenem Gerbstoffgehalt (Lang 2008a, b, c), der für die Klärung des Saftes unbedingt erforderlich ist. Der Gerbstoffgehalt ist jedoch durch die Wahl des Erntezeitpunktes bereits so niedrig, dass der Saft einen angenehmen, harmonisch Geschmack mit ausgewogenem Zucker-Säure-Gerbstoff-Verhältnis aufweist. Dieses bildet auch ein wesentliches Unterscheidungsmerkmal zu anderen Birnensäften. Die Erfahrung der Produzenten in der optischen und geschmacklichen Beurteilung der Früchte und ihres Reifestadiums und Erntezeitpunktes ist somit zentraler Teil des traditionellen Wissens um die Verarbeitung der Pöllauer Hirschbirne.

Die zweithäufigste Ernteform erfolgt durch Einsammeln der von selbst abgefallenen Birnen alle 2-3 Tage, wobei die Früchte jedoch jeweils binnen weniger Tage nach dem Aufsammeln verarbeitet werden müssen. Birnen in diesem Zustand werden zu Dörrfrüchten verarbeitet, wo ein erhöhter Gerbstoffgehalt weder ausdrücklich erwünscht noch für das Gelingen des Produktes notwendig ist. Sie weisen zu diesem Zeitpunkt noch keine nachteiligen Abbauerscheinungen auf. Bezüglich des traditionellen Dörrverfahrens wird auf Pkt. 5.1. (Herstellung von getrockneten Pöllauer Hirschbirnen) verwiesen.

### **Der besondere Ruf der Pöllauer Hirschbirne**

Der besondere Ruf der Pöllauer Hirschbirne bzw. der aus ihr hergestellten Produkte wurde bereits in historischer Zeit begründet. So wurde die Hirschbirne sogar bei der Reichs-Obstausstellung 1888 (Attems 1888) von Produzenten aus dem Erzeugungsgebiet (Pöllau, Gleisdorf und Unterrohr) präsentiert. Bemerkenswert ist in diesem Zusammenhang, dass die Aussteller aufgefordert waren, nur „kleine Sammlungen der besten, für einen bestimmten Fall geeignetsten Sorten“ auszustellen (geeignet als Wirtschaftsbirne). Um 1893 (Eigel 1893)

wurde die Hirschbirne in mehreren hundert Wägen (jährlich) aus dem Gerichtsbezirk Pöllau verkauft. Dörrobst, ebenfalls aus Hirschbirnen erzeugt, wurde von hier in großen Mengen nach Wien und sogar nach Deutschland, aber auch Ungarn geliefert (Steiermärkischer Landes-Ausschuß 1904a: 50). Ein derartig florierender Handel wäre ohne den guten Ruf der Pöllauer Hirschbirne bzw. ihrer Verarbeitungsprodukte wohl kaum möglich gewesen.

Durch einen strukturbedingten Umbruch in der Obstproduktion (Kassegger 1999: 84 ff.) wurde es vorübergehend ruhiger um die Pöllauer Hirschbirne. Trotz der Umstellung des Erwerbsobstbaues auf Intensivobstanlagen mit kleinwüchsigen Bäumen blieben die Pöllauer Hirschbirne und die Tradition der hochstämmigen Obstkultur im geografischen Gebiet erhalten. Davon zeugen die heute noch vorhandenen Baumriesen im Erzeugungsgebiet, deren Zahl bei ca. 25.000 Bäumen liegt (Wilfling 2010b, c). In den 1990er Jahren gelang es verschiedenen Produzenten bzw. der "Interessensgemeinschaft Bauernspezialitäten aus dem Naturpark Pöllauer Tal" die Hirschbirne in Form hochwertiger Verarbeitungsprodukte wieder verstärkt in das Interesse der Konsumenten zu rücken. Höhepunkte dieser Aktivitäten sind zahlreiche Erfolge bei internationalen Prämierungen, die Errichtung des Pöllauer Hirschbirnenwanderweges, der mittlerweile zur Institution gewordene und landesweit beachtete alljährlich am 26. Oktober abgehaltene Pöllauer Hirschbirnwandertag, der Pöllauer Genussfrühling ganz im Zeichen der Pöllauer Hirschbirne, die erfolgreiche Positionierung der „Genussregion Pöllauer Hirschbirne“ sowie die Einbindung der Pöllauer Hirschbirne in das von Slow Food konzipierte Projekt „Terra Madre“ (vgl. Beilagen B und C). Bedingt durch die erfolgreiche Vermarktung und die vielen damit zusammenhängenden Veranstaltungen wird die Hirschbirne heute auch in weiten Bevölkerungskreisen (über das Herstellungsgebiet hinaus) mit dem Pöllauer Tal in Verbindung gebracht.

### **Die Bedeutung des Produkts für die lokale und regionale Ernährung**

In historischer Zeit war die Pöllauer Hirschbirne als Basis für den Haustrunk (Saft, Gärmost) bzw. Schnaps, aber auch in Form von Dörrobst für die Vorratshaltung der ländlichen (bäuerlichen) Bevölkerung im geografischen Gebiet von teils existenzieller Bedeutung (vgl. Literatur: Eigel 1893, Steiermärkischer Landes-Ausschuß 1904a, b, Steiermärkische Landesregierung 1921, Gutmann 1995, Kassegger 1999, Naturpark Pöllauer Tal & Fachschule für Land- und Ernährungswirtschaft Vorau 2006).

Die Hirschbirne ist vor allem hinsichtlich ihres hohen Gehalts an Polyphenolen („Gerbstoffen“), Ballaststoffen, Magnesium und Kalzium aus ernährungswissenschaftlicher Sicht im Vergleich zu anderen Birnensorten von besonderem Wert (folgende Absätze nach Lang 2008a, b, c; Pfannhauser 2009).

Der in Hirschbirnen nachgewiesene Polyphenolgehalt („Gerbstoffe“) liegt je nach Reifegrad zwischen 0,83 und 2,2 %. Damit ist die Hirschbirne ein besonders hoch mit Polyphenolen versehenes Obst, das Granatäpfel und die in Nahrungsergänzungsmitteln häufig verwendete Apfelbeere bei weitem übertrifft. Polyphenolen wird eine vorbeugende Wirkung gegen Herz-Kreislauf-Erkrankungen und Krebs zugeschrieben.

Der Ballaststoff-Gehalt von Hirschbirnen liegt zwischen 7,9 und 10,5 g/100 g. Damit liegt er im Bereich von Weizen-Vollkornmehl (10 g/100 g) und deutlich über dem von Weizenmehl

und Nudeln und ist sogar rund 5 x höher als der von Tafelbirnen. Im Obst überwiegend enthaltene lösliche Ballaststoffe sind wesentliche Nährstoffe für die natürlichen Darmbakterien und sorgen für deren Wachstum. Sie tragen auch zur Hemmung schädlicher Mikroorganismen bei und beugen Darmkrebs vor. 100 g Hirscharten können rund ein Drittel des Tagesbedarfs an Ballaststoffen decken und tragen so zur Vermeidung vieler Zivilisationskrankheiten wie Verstopfung, Hämorrhoiden, Gallensteine, Dickdarmkrebs, Blutzuckerkrankheit, erhöhte Blutfettwerte, Fettsucht und Gefäßverkalkung bei.

Die beiden lebensnotwendigen Mineralstoffe Magnesium und Kalzium sind ebenso in der Pöllauer Hirscharte zu finden. Der Magnesiumgehalt der Hirscharte liegt mit rund 90 mg/kg vergleichsweise hoch und kommt an die als Magnesiumquelle geschätzten Getreidearten heran. Regelmäßiger Verzehr von Hirscharten liefert daher ebenfalls einen Beitrag zur Versorgung mit diesen beiden Spurenelementen.

### **Die Bedeutung des Produkts für die Aufrechterhaltung traditioneller lokaler Landwirtschaftsformen**

Das Erzeugungsgebiet der Pöllauer Hirscharte ist ein traditionelles Obstbaugebiet von internationalem Ruf, der v. a. im 19. Jahrhundert begründet wurde (vgl. Abschnitt „Darstellung des besonderen Rufs des Produkts“). Die Bestände der Pöllauer Hirscharte sind zwar im Rückgang begriffen, jedoch auch heute noch überdurchschnittlich groß und prägen Landwirtschaft und Landschaft. Bei der Verordnung des Naturparks Pöllauer Tal durch die Steiermärkische Landesregierung im Jahr 1982 (Falch 1982) wurde der hohe Anteil an Birnbaumalleen in der Flurteilung besonders hervorgehoben, welcher überwiegend auf die Hirscharte zurückgeht (Gaugl 1994, Wilfling & Möslinger 2005).

Bedingt durch den guten Ruf der Hirschartenprodukte kann mittlerweile für Hirscharten auf dem Markt ein deutlich höherer Preis als für sonstiges Streuobst erzielt werden. Aktuelle Daten von 2010: Hirscharte (je nach Qualität) 20-35 ct/kg, sonstiges Pressobst 8-14 ct/kg. Im Jahr 2009 (gute Birnenernte) wurden für 1 kg Hirscharten 15-18 ct bezahlt, für sonstiges Pressobst 2-3 ct. Der Unterschied in der Wertschöpfung ist also sehr deutlich erkennbar. Dadurch und über guten Verkaufspreis der Verarbeitungsprodukte ist die Bewirtschaftung der Hirschartenbaumbestände wieder rentabel geworden und kann der langfristige Bestand gesichert werden. Dieser wiederum ist Garant für eine vielfältige, reich gegliederte Landschaft, die Touristen (und damit wieder Abnehmer für die Produkte) anzieht. Die Pöllauer Hirscharte als Markenprodukt hat somit wesentlichen Anteil an der Erhaltung der traditionellen, reich strukturierten lokalen Landwirtschaftsform mit Grünlandwirtschaft und Ackerbau und einem vergleichsweise hohen und damit landschaftsprägenden Anteil an Streuobstbau.

### **Historische Bindung der Pöllauer Hirscharte an das Herstellungsgebiet**

Die Pöllauer Hirscharte gilt als steirischer Zufallssämling, dessen Ursprung im Detail nicht gesichert ist (Größbauer 1912). Offenbar hat sie sich im Kernbereich des Herstellungsgebiets bereits bis zur Mitte des 19. Jh. so gut bewährt, dass sie als eine von vielen verbreiteten Sorten zur Herstellung von Most verwendet wurde (Attems 1882, 1886b, Kaser & Stocker 1986, Wagner 1887), und schließlich ab 1886 (Attems 1886a) in die

Landesnormalsortimente (Verzeichnisse zum Anbau empfohlener Obstsorten) aufgenommen wurde. Wie gut die Hirschbirne für das Herstellungsgebiet geeignet ist, zeigt auch der Umstand, dass sie auf der Reichsobstausstellung 1888 gezeigt wurde (Attems 1888), anlässlich der die Produzenten aufgefordert waren, „nur kleine Sammlungen der besten, für einen bestimmten Fall geeignetsten Sorten“ auszustellen. Im Steirischen Obstbuch (Attems 1890) wird die Hirschbirne als in allen Obstbaugebieten der Steiermark vorkommend geführt, jedoch für einen Teil des Mittelandes als „sehr reich tragend, sehr tragbar“ beschrieben. Für die Region um Pöllau beschreibt der Chronist Eigel (1893: pp.), dass die dort besonders stark vertretene Hirschbirne eine gute Einnahmequelle für die Grundbesitzer bietet. Vermarktet wurden Dörrbirnen, die nach Wien, Deutschland und Ungarn verkauft wurden, aber auch Most.

In dem im Obstgrundbuch für die Steiermark enthaltenen Normalsortiment von 1902 (Obstbauverein für Mittelsteiermark 1904) wird die Hirschbirne bereits ausdrücklich für das Ober- und Mittelland empfohlen, von Khull (1903: pp.) bereits als die in der Steiermark am weitesten verbreitete Gattung von Mostbirnen geführt (vgl. auch Attems 1904 und Rauch 1910). Zur gleichen Zeit wird die Hirschbirne auch als wichtigstes Ausgangsprodukt für die Herstellung von Dörrbirnen und Most in diesem Gebiet geschätzt (Steiermärkischer Landes-Ausschuß 1904b, Lauche 1904). Auch in späteren Sortimenten (Steiermärkischer Landes-Ausschuß 1910, Steiermärkische Landesregierung 1921, Löschnig 1923, Marchner 1947) wird die Hirschbirne für dieses Gebiet genannt. Nach Größbauer (1913) beherrscht die Hirschbirne „schon seit Jahrhunderten den gebirgigen Teil der Oststeiermark vom Schöckl bis zum Wechsel, allwo sie in geschlossenen großen Beständen gebaut wird und die Grundlage der dortigen ausgebreiteten Mostbirnkultur bildet“ und „in anderen Ländern ganz unbekannt ist.“

Wie Möslinger & al. (2009: 99 ff.) zeigen konnten, kommt die Hirschbirne aktuell ausschließlich im Herstellungsgebiet in bedeutender Größenordnung vor. Hier hat sich eine geeignete Verarbeitungskultur entwickelt, die sich bis heute behaupten konnte.

Die Bedeutung der Pöllauer Hirschbirne im Zentralbereich des geografischen Gebiets ist auch aus Dokumenten des Stiftsarchivs in Vorau ersichtlich. So wird in einer Baumbestellung insbesondere um die Lieferung von Hirschbirnen ersucht, „da dieselben für die hiesige Gegend vorzüglich geeignet sind“ (Hamon 1911, vgl. auch Stocker 1922). So umfasste die Bestellung für das Pflanzjahr 1912 (Hamon 1911, 1912a, 1912b) 219 Stk. Birnenbäume, davon 180 Stk. Hirschbirne. Auch in späteren Jahren betrug der Anteil der Hirschbirne an den Bestellungen bzw. Lieferungen deutlich mehr als die Hälfte (Hamon 1914, 1916, 1922). Bemerkenswert ist, dass die Hirschbirne im Jahr 1922 zu 500 Kronen/Stk. gehandelt wurde, kleine Mostbirnen hingegen zu 200 K./Stk. (Hamon 1922). Dies ist zweifelsohne Ausdruck der guten Eignung dieser Sorte für das geografische Gebiet. Wäre sie nämlich insgesamt als Sorte in diesem Ausmaß wertvoller als andere Birnensorten gewesen, so hätte sie mit ziemlicher Sicherheit eine viel weitere Verbreitung gefunden. In einem Verzeichnis der Steiermärkischen Landes-Obstbauschulen Gleisdorf, Bruck und Cilli über die in der Pflanzsaison 1911/12 zur Abgabe gelangenden Obstbäume (Steiermärkischer Landes-Ausschuß 1911) hat die Hirschbirne längst nicht diese Bedeutung – ihr Anteil an den

Birnbaumbeständen der einzelnen Baumschulen beträgt höchstens ein Viertel, in Summe jedoch nur ein Achtel.

In den letzten Jahrzehnten wurde die Pöllauer Hirschbirne ausschließlich im Erzeugungsgebiet gezielt weiter vermehrt und ausgepflanzt sowie verarbeitet.

## **7. Kontrolle der Einhaltung der Spezifikation**

### **Kontrollstelle**

LACON GmbH

Am Teich 2

4150 Rohrbach

Tel. +43 (0)7289 40 977

Fax: +43 (0)7289 40 977 - 4

E-Mail: office@lacon-institut.at

### **Allgemeines**

Zur Kontrolle der Einhaltung der Spezifikation werden zunächst Kritische Kontrollpunkte festgelegt. Für die Pöllauer Hirschbirne g.U. sind dies jene Produktionsschritte, bei denen regulierend eingegriffen werden kann und dies notwendig ist, um einer möglichen Gefahr eines Missbrauchs der Herkunftsangabe „Pöllauer Hirschbirne g.U.“ durch in Verkehr bringen von nicht der Spezifikation entsprechenden Produkten vorzubeugen oder einen solchen Missbrauch zu beseitigen. Weitere "Nicht-Kritische" Kontrollpunkte dienen der Sicherstellung der Herstellungs- und Verarbeitungsschritte sowie der Aufmachung.

Das Missbrauchsrisiko ist aufgrund der geringen Komplexität der Herstellungs- und Verarbeitungskette bzw. der überschaubaren Anzahl an Betrieben sehr gering. Auch das Chargensystem und die charakteristische Form der Birne sowie ihre späte Reifezeit (zu der kaum mehr andere Birnen als Ersatz verfügbar sind) erschweren einen Missbrauch erheblich. Damit ist die Anwendung eines vergleichsweise extensiven Kontrollsystems möglich.

### **Kritische Kontrollpunkte**

- Ursprungsnachweis
- Sortenzugehörigkeit
- Erntezeitpunkt
- Lagerung Rohware
- Gesamter Mengenfluss

Für die Pöllauer Hirschbirne g.U. wurde ein Kontrollsystem festgelegt, das in einem hohen Maß auf einer durchgehenden Dokumentation durch die beteiligten Akteure und eine Eigenkontrolle durch die antragstellende Vereinigung (Dokumentationspflichten, Plausibilitätsprüfung) sowie einer übergeordneten externen Kontrollebene im Rahmen der amtlichen Kontrolle (Kontrollfirma) basiert.

### **Dokumentation Mengenfluss im Zentralregister**

Durch die Registrierung aller beteiligten Akteure bei der Antragstellenden Vereinigung wird ein geschlossenes System geschaffen, das durch Erfassung aller Ausgangs- und Endprodukte in einem als Datenbank geführten Zentralregister die durchgehende Dokumentation des Mengenflusses ermöglicht. Diese basiert auf Kennzeichnungs- und Aufzeichnungspflichten in Form von Chargennummern, Erntemeldungen, Lieferscheinen, Dokumentation des Eigenverbrauchs und der Verwendung von fortlaufend nummerierten Banderolen an den verkaufsfertig verpackten Endprodukten. Eine Plausibilitätsprüfung der erzeugten Mengen ist durch Datenbankabfragen auf einfache Weise möglich. Deren Ergebnis muss einmal jährlich in Form eines Kontrollberichts im Rahmen der Hauptversammlung der Antragstellenden Vereinigung vorgestellt werden.

Eine Übersicht über die Herstellungsschritte, Dokumentationspflichten und Kontrollpunkte bzw. -häufigkeit sowie über die verwendeten Meldeformulare findet sich im Anhang.

### **Dokumentations- und Kontrollaufgaben bzw. Kontrollpunkte im Bereich der beteiligten Akteure**

#### **Pflanzmaterial**

Produzenten des Pflanzmaterials (vgl. Kapitel "Ursprungsnachweis") registrieren sich mittels des Formulars "Antrag auf Registrierung" bei der Antragstellenden Vereinigung und reichen gleichzeitig mit dem Formular "Register der Mutterbäume" ein Verzeichnis ihrer Produktionsgrundlagen samt zugehörigen Nachweisen ein. Die Kontrolle von 100 % der Betriebe muss bereits im Jahr der Registrierung durch die Antragstellende Vereinigung erfolgen, um einwandfreie Produktionsgrundlagen zu gewährleisten. Die eingesetzten bzw. erzeugten Mengen von Samen, Unterlagen, Edelreisern und veredelter Ware müssen jährlich mit Stichtag 1. März mittels des Formulars "Meldung Produktion von Pflanzmaterial" an die Antragstellende Vereinigung gemeldet werden.

#### **Pöllauer Hirschbirne (Frucht)**

Produzenten der Pöllauer Hirschbirne g.U. (vgl. Kapitel "Ursprungsnachweis") registrieren sich mittels des Formulars "Antrag auf Registrierung" bei der Antragstellenden Vereinigung und reichen gleichzeitig mit dem Formular "Baumregister" ein Verzeichnis ihrer Produktionsgrundlagen samt zugehörigen Nachweisen ein. Die Kontrolle von 100 % der Betriebe muss hinsichtlich der Jung- und Ertragsbäume bereits im Jahr der Registrierung durch die Antragstellende Vereinigung erfolgen, um einwandfreie Produktionsgrundlagen zu gewährleisten. Laufende Kontrollen von jeweils 10 % der Betriebe jährlich müssen durch die Antragstellende Vereinigung weiterhin erfolgen. Jährliche Eigenkontroll- und Dokumentationspflichten sind ebenfalls der genannten Tabelle zu entnehmen. Für die Baumpflege ist keine Dokumentation durch die Produzenten vorgesehen, da das Ergebnis unmittelbar an den Bäumen sichtbar ist.

## Zwischenhändler

Zwischenhändler registrieren sich lediglich mittels des Formulars "Antrag auf Registrierung" bei der Antragstellenden Vereinigung. Da sie keine Grundlagenvoraussetzungen erfüllen müssen, sind hierzu keine Ergänzungen und auch keine Kontrolle beim Eintritt erforderlich. Neben den laufenden Dokumentationspflichten (vgl. Kapitel "Ursprungsnachweis" bzw. Anhang 1) muss eine Kontrolle von jeweils 25 % der Betriebe jährlich durch die Antragstellende Vereinigung erfolgen.

## Hersteller/Abfüller von Saft aus der Pöllauer Hirschbirne g.U.

Hersteller/Abfüller von Saft registrieren sich ebenfalls lediglich mittels des Formulars "Antrag auf Registrierung" bei der Antragstellenden Vereinigung. Da auch sie keine Grundlagenvoraussetzungen erfüllen müssen, sind hierzu keine Ergänzungen und auch keine Kontrolle beim Eintritt erforderlich. Neben den laufenden Dokumentationspflichten (vgl. Kapitel "Ursprungsnachweis" bzw. Anhang 1) muss eine Kontrolle von jeweils 25 % der Betriebe jährlich durch die Antragstellende Vereinigung erfolgen. Der Bezug der Banderolen ist außerdem durch die verpflichtende Bestellung bei der Antragstellenden Vereinigung mittels des Formulars „Bestellung von Banderolen“ dokumentiert.

## Hersteller/Verpacker von getrockneten Pöllauer Hirschbirnen g.U.

Auch die Hersteller/Verpacker von getrockneten Pöllauer Hirschbirnen registrieren sich lediglich mittels des Formulars "Antrag auf Registrierung" bei der Antragstellenden Vereinigung. Mangels zu erfüllender Grundlagenvoraussetzungen sind hierzu keine Ergänzungen und auch keine Kontrolle beim Eintritt erforderlich. Neben den laufenden Dokumentationspflichten (vgl. Kapitel "Ursprungsnachweis" bzw. Anhang 1) muss eine Kontrolle von jeweils 25 % der Betriebe jährlich durch die Antragstellende Vereinigung erfolgen. Für die Herstellungsschritte Sortierung & Reinigung, Lagerung des Endprodukts sowie Etikettierung sind keine Dokumentationspflichten vorgesehen, da das Ergebnis ohnehin direkt am Produkt ersichtlich ist. Der Bezug der Banderolen ist durch die verpflichtende Bestellung bei der Antragstellenden Vereinigung mittels des Formulars „Bestellung von Banderolen“ dokumentiert.

## Antragstellende Vereinigung

Neben den Kontrollaufgaben, die die Antragstellende Vereinigungen erfüllt, unterliegt auch sie selbst sowohl Dokumentationspflichten als auch einer externen Kontrolle (vgl. Anhang 1). Überblick über die internen Dokumentations- und Kontrollergebnisse gibt der jährlich verpflichtend zu erstellende Kontrollbericht. Grundlage für diesen ist das als Datenbank geführte Zentralregister, in dem alle Anträge, Register, Meldungen, Banderolenbestellungen und Prüfprotokolle erfasst werden müssen, sowie ein Archiv mit den dazugehörigen Originaldokumenten.

## Mengenflusskontrolle

Eine durchgehende Kontrolle des Mengenflusses bis hin zum Endprodukt wird durch die verpflichtende Verwendung von Chargennummern bzw. die lückenlose Dokumentation von Chargenzusammenführung und Chargenteilung ermöglicht. Außerdem werden dem Verarbeiter von der Antragstellenden Vereinigung fortlaufend nummerierte Banderolen zur Verfügung gestellt, die verpflichtend am abgefüllten/verpackten Produkt anzubringen sind. Für die Ermittlung der erforderlichen Menge an Banderolen muss der Verarbeiter die Menge der Produkte aus der Pöllauer Hirschbirne g.U. (inkl. Verpackungsgröße) bekannt geben. Wird das Produkt nicht vom Verarbeiter selbst verpackt/abgefüllt, sondern weiter verkauft, so treffen den Verkäufer die o. a. Dokumentationspflichten für Zwischenhändler. Die benötigte Anzahl an Banderolen ist in diesem Fall vom Abfüller/Verpacker bei der Antragstellenden Vereinigung zu erwerben. Letztere müssen ebenso im Zentralregister der Antragstellenden Vereinigung erfasst sein sowie alle Dokumentationspflichten von Verarbeitern bzw. Händlern erfüllen.

## **8. Etikettierung**

Für Birnen, Dörrbirnen oder Birnensaft, die der Spezifikation entsprechen, ist die Angabe „Pöllauer Hirschbirne g.U.“ sowie das Unionszeichen anzuführen. Darüber hinaus müssen die Verpackungen bzw. Gebinde eine Banderole aufweisen, welche die Bezeichnung „Pöllauer Hirschbirne g.U.“, das Unionszeichen und eine individuelle, fortlaufende Identifikationsnummer beinhaltet und ausschließlich der Rückverfolgbarkeit der zertifizierten Erzeugnisse dient.

# Pöllauer Hirschbirne g.U.

## Herstellungsschritte & Kontrolle

Produkt	Beteiligter Akteur	Herstellungsschritt	Herstellungsschritte - Detail	Kontrollpunkt (inkl. Erläuterung)	Kontrolle durch Antragstellende Vereinigung - Häufigkeit	Dokumentationspflicht Akteur	Dokumentation	Anmerkung
Pflanzmaterial	Produzent des Pflanzmaterials (Baumschule, private Person)	Herstellung Pflanzmaterial (Unterlagen & Veredelung)	Samengewinnung Unterlagen	Sorte und Herkunft der Samen (Quelle oder Mutterbaum)	E, 4	Nachweis über Sortenzugehörigkeit durch pomologisches Gutachten	Register Mutterbäume	-
			Anzucht bzw. Beschaffung von Edelreisern	Lage und Sortenzugehörigkeit der Mutterbäume	E, 4	Nachweis über Sortenzugehörigkeit durch pomologisches Gutachten	Register Mutterbäume	-
				Gesundheit der Mutterbäume	E	externe Kontrolle gemäß gesetzl. Richtlinien (durch Amtl. Pflanzenschutzdienst Stmk.)	amtliches Prüfprotokoll	-
			Produktionsmenge / Baumverfügbarkeit	Menge und Erziehungsform der erzeugten Produkte	E, 4	Aufzeichnungen über Anzahl der vorhandenen Samen und Bäume mit Stichtag 1.03. des Jahres	Meldung Pflanzmaterial	-
Pöllauer Hirschbirne (Frucht)	Produzent der Pöllauer Hirschbirne g. U. (Landwirt, private Person etc.)	Herstellung der Hirschbirne	Pflanzung von Jungbäumen	Einhaltung guter landwirtschaftliche Praxis, Ziel: vitale Obstbäume; Erziehungsform Halb-/Hochstamm	E, 10	Nachweis Herkunft & Sortenzugehörigkeit	Baumregister; Beleg Herkunft Bäume	Kontrolle Jungbäume bis zum 3. Standjahr; Erfolg unmittelbar vor Ort sichtbar
			Baumpflege: Jungbäume, Baumpflege allgemein	Erziehungsschnitt, Pflegeschnitt	E, 10	-	-	keine Dokumentation, da Erfolg unmittelbar vor Ort sichtbar
			Erfassung Bäume im Ertrag	Lage und Sortenzugehörigkeit der Ertragsbäume	E, 10	pomologisches Gutachten	Baumregister	-
			Ernte	Erntezeitpunkt, - menge (Erntemeldung)	10	Erntedatum und der Erntemenge; die beginnende Genussreife muss gegeben sein	Aufzeichnung Chargen, Erntemeldung an AV, Lieferscheine bei Verkauf / Aufzeichnung über Eigenverbrauch	-
			Lagerung	Lagerbedingungen und -dauer	10	Lagerdauer über Erntedatum (Chargen)	Erntemeldung, Zusammenführung und Teilung von Chargen, Lieferscheine	-
	Zwischenhändler	Handel mit Rohware	Handel	Ein- / Ausgang	4	Herkunft & Abnehmer, Menge, Chargen(nummer), Erntedatum	Lieferscheine	-
			Lagerung	Lagerbedingungen und -dauer, Chargentrennung	4	Lagerdauer und - temperatur	Lagerprotokoll, Zusammenführung und Teilung von Chargen	-
Saft aus Pöllauer Hirschbirne g. U.	Verarbeiter/Abfüller	Herstellung von Pöllauer Hirschbirnsaft	Lagerung	Lagerbedingungen und -dauer (Rohware)	4	Menge, Chargen(nummer), Erntedatum, Lagerdauer	Lieferscheine, Zusammenführung und Teilung von Chargen, Aufzeichnungen über Eigenverbrauch	-
			Sortierung & Reinigung	Aussortieren verdorbener Früchte, mechanische Reinigung, Sicherung Wasserqualität	4	-	-	keine Dokumentation, da Erfolg unmittelbar vor Ort sichtbar
			Mahlen & Pressen	Mahl- und Pressverfahren gemäß Spezifikation, Gewährleistung Direktsaftverfahren	4	-	-	keine Dokumentation, da Erfolg unmittelbar vor Ort sichtbar
			Herstellung naturtrüber Saft	Stabilisierung entsprechend der Fruchtsaftverordnung oder im HTST-Verfahren; Trübungsgrad einstellen: Absitzen lassen bzw. Zentrifugieren	4	Schönungsmittel, Temperatur & Haltezeit	Protokoll	-
			Herstellung blanker Saft	Klärung & Stabilisierung nach codexkonformen Methoden, anschließende Filtration	4	Schönungsmittel	Protokoll, Kaufbelege Zusatzstoffe	-
			Konservierung	Konservierungsverfahren: Pasteurisieren	4	Temperatur (> 75°C)	Protokoll	-
			Flaschenfüllung	Verwendete Gebinde: Glasflaschen	4	-	-	am Produkt sichtbar
			Etikettierung & Kennzeichnung	Einhaltung Etikettierungsvorschriften, Verwendung von Banderolen	4	-	Bestellung von Banderolen	am Produkt sichtbar
Getrocknete Hirschbirnen	Verarbeiter/Verpacker	Herstellung von getrockneten Pöllauer Hirschbirnen (Dörrbirnen)	Lagerung	Lagerbedingungen und -dauer (Rohware)	4	Menge, Chargen(nummer), Erntedatum sowie von Lagerdauer und -temperatur	Lieferscheine, Lagerprotokoll, Zusammenführung und Teilung von Chargen	-
			Sortierung & Reinigung	Aussortieren verdorbener Früchte, mechanische Reinigung, Sicherung Wasserqualität	4	-	-	keine Dokumentation, da Erfolg unmittelbar vor Ort sichtbar
			Trocknung & Konservierung	Temperatur: max. 70°C, Restfeuchte: max. 20 %; kein Zusatz von Konservierungsstoffen	4	Temperatur & Restfeuchte	Protokoll	-
			Lagerung Endprodukt	Lagerbedingungen	4	-	-	keine Dokumentation, da vor Ort sichtbar
			Etikettierung & Kennzeichnung	Einhaltung Etikettierungsvorschriften, Verwendung von Banderolen	4	-	Bestellung von Banderolen	am Produkt sichtbar
	Antragstellende Vereinigung	Gesamtleitung und -koordination	Koordination & Kontrolle		1	Erfassung aller Anträge, Register, Meldungen und Prüfprotokolle im Zentralregister; Archivierung Originaldokumente; Nachweis Eigenkontrolle	Als Datenbank geführtes Zentralregister, Kontrollbericht, Archiv	-

E = Bei erstmaliger Erfassung (Anmeldung), Kontrolle durch AV 100%  
1 = jährliche Kontrolle (100%)  
4, 10 = 4-, 10-jährige Kontrollhäufigkeit (entspricht 25%, 10% der Betriebe/Jahr)

