

Antrag auf Änderung

Elektronische Veröffentlichung zwecks allfälliger Erhebung eines Einspruchs

Hinweis:

Mit dieser Veröffentlichung wird die Einspruchsfrist gemäß § 68a Abs. 1 des Markenschutzgesetzes 1970, BGBl. Nr. 260, zuletzt geändert durch das Bundesgesetz BGBl. I 2015/130 in Gang gesetzt.

*Einsprüche aus den in Art. 10 Abs. 1 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 genannten Gründen sind demnach innerhalb einer Frist von **3 Monaten** ab dem Datum dieser Veröffentlichung beim Österreichischen Patentamt, 1200 Wien, Dresdner Straße 87, schriftlich zu erheben und innerhalb dieser Frist zu begründen. Die Einsprüche sowie allfällige Beilagen müssen spätestens am letzten Tag der Frist in zweifacher Ausfertigung im Patentamt eingelangt sein. Zusätzlich ist eine elektronische Version des Einspruchs (samt Beilagen) beizubringen (an: Herkunftsangaben@patentamt.at).*

Jeder Einspruch unterliegt einer Gebühr von 206 Euro (inkl. pauschalierter Schriftengebühr EUR 50,00), die unter Angabe des nachstehend genannten Aktenzeichens sowie des Vermerks „Einspruchsgebühr“ auf das Konto des Österreichischen Patentamtes bei der BAWAG P.S.K. Bank für Arbeit und Wirtschaft und Österreichische Postsparkasse AG, IBAN: AT 75 0100 0000 0516 0000, BIC: BUNDATWW, einzuzahlen ist.

Eine Wiedereinsetzung in den vorigen Stand wegen Versäumung der Einspruchsfrist findet nicht statt.

Inhalt:

- Antrag
- Spezifikation
- Einziges Dokument

**Antrag zur
Änderung der Spezifikation zur eingetragenen Bezeichnung
„Steirischer Kren g.g.A.“**

Antragsdatum: 18.11.2014

Nationales Aktenzeichen:

HA 01/2000

Antragstellende Vereinigung und berechtigtes Interesse:

Landesverband Steirischer Gemüsebauern, Hamerlinggasse 3, A-8010 Graz

Tel.: +43 - 316-8050-1612

Fax: +43 - 316-8050-1620

E-Mail: garten@lk-stmk.at

Die antragstellende Vereinigung, die den ursprünglichen Eintragungsantrag gestellt hat, repräsentiert die Interessen der Mehrheit der Erzeuger und Verarbeiter von Steirischen Kren g.g.A. und hat deshalb ein berechtigtes Interesse, Änderungen der Produktspezifikation zu beantragen.

Name des Erzeugnisses:

Steirischer Kren g.g.A.

Art des Erzeugnisses:

Klasse 1.6 Obst, Gemüse und Getreide unverarbeitet und verarbeitet

Rubrik der Produktspezifikation, auf die sich die Änderung bezieht

- Namen des Erzeugnisses
- Beschreibung des Erzeugnisses
- Geographisches Gebiet
- Ursprungsnachweis
- Erzeugungsverfahren
- Zusammenhang mit dem geographischen Gebiet
- Kennzeichnung
- Sonstiges (Kontrollstelle)

Änderungen:

Die beantragten Änderungen dienen hauptsächlich der Klarstellung der Produktspezifikation, um die Kontrolle der Rückverfolgbarkeit des Erzeugnisses zu verbessern und damit die Umsetzung des Herkunftsschutzes effektiver zu gestalten. Es wurden Schreibfehler korrigiert und die Produktspezifikation aktualisiert. Die Änderungen des Spezifikationstextes wurden kursiv hervorgehoben.

1. Beschreibung des Erzeugnisses:

Verbesserung und Klarstellung der Beschreibung:

„Steirischer Kren ist eine Pflanze aus der Familie der Brassicaceae (= Cruciferae, lateinische Bezeichnung *Armoracia rusticana*). *Synonym für die in Österreich verwendete Bezeichnung*

„Kren“ ist der Begriff „Meerrettich“. Unter Steirischem Kren werden die durch Kultivierung erzielten Krenstangen als Frischware sowie verarbeiteter Steirischer Kren vermarktet. Die dünnen Seitenwurzeln der Krenstangen werden entweder als Fechser für den nächstjährigen Anbau oder für den verarbeiteten Steirischen Kren verwendet.

Beschreibung des unverarbeiteten Steirischen Krens:

Typisch für den Steirischen Kren ist sein Aussehen, welches durch Stangen mit leicht gebogenem Kopf bestimmt ist, die wenige Feinwurzeln aufweisen. Die Krenstangen gelangen auch in Teilstücke geschnitten in den Geschäftsverkehr. *Der Steirische Kren wird als Frischware in Stangenform entweder frisch ohne Verpackung oder mit Folie umwickelt in Verkehr gebracht.*

Bekannt ist der Steirische Kren vor allem wegen seiner würzigen Schärfe. Weiters sind der starke Wuchs sowie die fehlende Neigung zum Bitterwerden die charakteristischen Eigenschaften des Steirischen Krens.

Beschreibung des verarbeiteten Steirischen Krens:

Zur Verarbeitung gelangen neben den Krenstangen auch die dünnen Seitenwurzeln (Rohware). Verarbeiteter Steirischer Kren, der im Aussehen und im Geschmack frisch geriebenen Kren gleichzusetzen ist, wird in einem schonenden Verfahren nach Stand der Technik frisch gerieben oder anderweitig technisch zerkleinert und mit haltbar machenden Zusatzstoffen (Antioxidationsmittel, Speiseöl, Säuerungsmittel und Speisesalz) versehen. Durch das unter 4.5. beschriebene Herstellungsverfahren wird der Erhalt der optischen und sensorischen Eigenschaften wie z.B. die Beibehaltung der weißlichen Farbe der Krenfasern bzw. das Verhindern der Verfärbung (gräulich-bläulich) sowie der Schärfe- und Geschmackserhalt des frisch geriebenen Steirischen Krens gewährleistet.

Entscheidender Geschmacksgeber ist spezifikationsgemäß erzeugter Steirischer Kren als Rohware, der mindestens 90% des gesamten Füllgewichtes im verarbeiteten Steirischen Kren betragen muss. Durch die ausschließliche Verwendung von Steirischem Kren als Rohware wird die hohe Schärfe und Würzigkeit im verarbeiteten Endprodukt gewährleistet.

Verarbeiteter Steirischer Kren wird in verschiedenen Gebindeformen (Tuben, Dosen, Gläser etc.) angeboten.“

Begründung:

Aufgrund eines Tippfehlers in der ursprünglichen Produktspezifikation wird die lateinische Bezeichnung des botanischen Namens richtiggestellt und statt wie bisher mit *Amoracia rusticana* richtigerweise mit „*Armoracia rusticana*“ ausgewiesen. Gleichzeitig wurde das Wort „Kultur“ durch das passende Wort „Kultivierung“ ersetzt.

Da die Herkunft der Fechser seit der eingetragenen Produktspezifikationsfassung auf das abgegrenzte geografische Gebiet beschränkt ist und dies auch für die Mengenflusskontrolle von Relevanz ist, wurden die beiden Verwendungsmöglichkeiten der Fechser (für den nächstjährigen Anbau oder für den verarbeiteten Steirischen Kren), die bereits in der Spezifikation genannt waren, ausdrücklich im Punkt Beschreibung des Erzeugnisses zusammengefasst. Die zu detaillierten Produktbeschreibungen (glatte, gleichmäßige Stangen; Gesamtlänge 25 - 30cm; Stangendurchmesser 3cm) wurden aus dem Spezifikationstext entfernt, da sie keine Auswirkungen auf die Qualität des Produktes haben und für ein Naturprodukt zu eng gewählt waren.

Die textlichen Anpassungen zur Beschreibung des verarbeiteten Steirischen Krens dienen der Klarstellung und Präzisierung.

In der ursprünglichen Spezifikation wurde keine klare Trennung jener Zusatzstoffe, welche für die Haltbarmachung dienen und jenen, welche für die Zutatenprodukte (wie z.B. Tafelkren) verwendet werden können, vorgenommen. Nachdem das Zutatenprodukt (z.B. Tafelkren) nicht spezifikationsrelevant ist, wurden die dafür erforderlichen Zusatzstoffe (Essig, Zitronensäure und Schwefel), ebenso wie jene Textpassage, welche sich auf die cremige Konsistenz des Zutatenproduktes Tafelkren bezog („entweder mit Konsistenz gebenden“) aus der bisherigen Spezifikation gestrichen.

Die für die Qualität des verarbeiteten Steirischen Krens maßgeblichen haltbarmachenden Zusatzstoffe wurden nunmehr taxativ aufgezählt (Antioxidationsmittel, Speiseöl, Säuerungsmittel und Speisesalz) und klargestellt, dass neben den Krenstangen auch die dünnen Seitenwurzeln verarbeitet werden können und nur ganz bestimmte zur Haltbarmachung dienende Zusatzstoffe im Verarbeitungsverfahren verwendet werden dürfen, damit auch bei der Verarbeitung des Steirischen Krens der Erhalt der sensorischen und optischen Eigenschaften gewährleistet wird.

Bei jenen Produkten, bei denen der Anteil des Steirischen Krens g.g.A. deutlich unter 90% liegt, ist der Steirische Kren als Zutat anzusehen.

2. Geografisches Gebiet:

Aufgrund von in der Rechtsdurchsetzung entstandenen Unklarheiten in Hinblick auf eine exakte Abgrenzung des geografischen Gebiets wurden das traditionelle Anbau- und Verarbeitungsgebiet im Spezifikationstext detaillierter und präziser abgegrenzt, sodass eine Übereinstimmung mit den natürlichen und menschlichen Faktoren gewährleistet ist, die im Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet bereits in der ursprünglichen Produktspezifikation beschrieben waren. Zur besseren Veranschaulichung wurde eine Landkarte in den Spezifikationstext aufgenommen, die bereits im ursprünglichen Eintragungsverfahren als Beilage angeschlossen war.

„Das traditionelle Anbau- und *Verarbeitungsgebiet* des Steirischen Krens befindet sich im südlichen Teil der Steiermark. Es sind dies die Bezirke *Südoststeiermark*, Leibnitz, Deutschlandsberg, Voitsberg, *Graz*, Graz-Umgebung, Weiz und Hartberg- Fürstenfeld.“

Begründung:

Die durch eine Zusammenlegung erfolgte Änderung von politischen Bezirken in der Steiermark (die Bezirke „Radkersburg und Feldbach“ wurden unter der neuen Bezeichnung „Südoststeiermark“ und die Bezirke „Fürstenfeld und Hartberg“ unter der Bezeichnung „Hartberg-Fürstenfeld“ zusammengelegt) machte eine Aktualisierung des Textes notwendig. Zur Klarstellung von bei Erstellung der ursprünglichen im Textteil der Produktspezifikation unterlaufenen Ungenauigkeiten wird konkretisiert, dass zum abgegrenzten geografischen Gebiet das traditionelle Verarbeitungsgebiet und auch der politische Bezirk Graz zu zählen sind, wobei Graz inmitten des bislang ausgewiesenen in der ursprünglichen Spezifikation mittels einer Landkarte dargestellten Gebietes liegt. Es handelt sich somit um eine Anpassung an die Änderung der Benennung bisher ausgewiesener politischer Bezirke sowie um eine Konkretisierung des Spezifikationstextes in Übereinstimmung mit der Kartierung des ursprünglichen Eintragungsantrages.

3. Ursprungsnachweis:

Da die Spezifikation bislang relativ wenige Hinweise zur Rückverfolgbarkeit enthielt, wurde es als zweckmäßig erachtet, Angaben zur Rückverfolgbarkeit des Produkts unter Punkt 4.4. in die Produktspezifikation aufzunehmen.

Die Methode „Isotopenuntersuchung“ ist im ursprünglichen Spezifikationstext nur als allgemein beschreibendes Beispiel angeführt. Die Isotopenuntersuchung ist nicht Teil des Standardkontrollprogramms und daher im Spezifikationstext entbehrlich. Zudem sollen auch andere zukünftig zu entwickelnde sichere Methoden im Zweifelsfall genutzt werden können. Die antragstellende Vereinigung will daher keine Beschränkung auf eine Methode.

4. Herstellungsverfahren:

Die textlichen Anpassungen im Herstellungsverfahren dienen der Aktualisierung und berücksichtigen Änderungen, die – infolge der neu gefassten Beschreibung der Zusatzstoffe - der Verbesserung der Qualität des geschützten Erzeugnisses und der Weiterentwicklung des Herstellungsverfahrens dienen sowie den Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet im Hinblick auf die g.g.A. untermauern.

Zur Produktionsweise:

Die Fechser (ausgesuchte Seitenwurzeln, *welche nur von registrierten g.g.A.-Krenproduzenten bezogen werden dürfen*) werden im *März/April/Mai* auf das vorbereitete Feld ausgelegt. Diese Arbeit erfolgt *händisch oder* mit entsprechenden Legemaschinen, wobei die Krenfechser fast waagrecht abgelegt werden (in anderen Produktionsländern werden die Fechser auch senkrecht abgelegt).

Um die Bildung von unerwünschten mehrköpfigen Stangen zu vermeiden, werden die Fechserköpfe *je nach Witterungs- und Bodenverhältnissen ab ca. Mai/Juni* freigelegt und bis auf den Stärksten alle Seitentriebe ausgebrochen. In weiterer Folge werden die Seitentriebe und Seitenwurzeln bis auf den untersten Wurzelkranz durch Abreiben oder Abschneiden entfernt, *anschließend wird die Pflanze wieder gesenkt und mit Erde angehäuft*. In feuchten Jahren wird diese Arbeit nach ca. einem Monat wiederholt und die oberirdischen Triebe ein zweites Mal entfernt. Dies geschieht in Handarbeit *oder maschinell*. Durch diese Maßnahmen ist es möglich, im *Herbst und im Frühjahr* Stangen mit leicht gebogenem Kopf zu ernten, die dem charakteristischen Aussehen des Steirischen Krens entsprechen.

Die Ernte erfolgt *nach dem aktuellen Stand der Technik* (mittels Rodegerät z.B. Schwingsiebroder). Die geernteten Krenstangen werden gereinigt und für die Frischvermarktung meist foliert, auch in Stücke geschnitten angeboten. Die Krenstangen können zum Zwecke eines kontinuierlichen Marktangebotes *in kühlen Räumen bei optimalen Lagertemperaturen (um den Gefrierpunkt)* gelagert werden.

Verarbeiteter Steirischer Kren wird wie folgt aufbereitet:

Es werden sowohl die Krenstangen als auch die dünneren Seitenwurzeln, jedenfalls jedoch ausschließlich 100 Prozent spezifikationsgemäß erzeugter Steirischer Kren als Rohware aus dem angegebenen Erzeugungsgebiet, verarbeitet, wobei der Anteil an Steirischem Kren mindestens 90 Prozent des gesamten Füllgewichtes im verarbeiteten Steirischen Kren betragen muss. Nicht sofort verarbeitete Rohware kann in kühlen Räumen bei optimalen Lagertemperaturen (um den Gefrierpunkt) gelagert werden.

Die Krenstangen werden in schonenden Verfahren geputzt und gewaschen. *Danach werden die Krenstangen frisch gerieben oder technisch zerkleinert. Antioxidationsmittel, Speiseöl, Säuerungsmittel und Speisesalz können beigemischt werden. Dadurch bleibt das besondere Aroma und die Schärfe des Steirischen Krens nach dem Stand der Technik erhalten und ist somit dem frisch geriebenen Steirischen Kren gleichzusetzen.*

Abschließend kommt es zur sterilen Abfüllung z.B. in Gläser, Tuben oder Fässer.

Die Innovation hinsichtlich des verarbeiteten Steirischen Krens, welche im abgegrenzten Gebiet entwickelt wurde, besteht darin, durch das entwickelte technische Verarbeitungsverfahren und die Beimengung von Zusätzen den natürlichen Vorgang des

Verlustes von Farbe und Schärfe bis zum angegebenen Haltbarkeitsdatum zu verhindern. Die Verarbeitungsfirmen im abgegrenzten Gebiet haben seit den frühen 1970er Jahren die Innovationen und Qualitätsverbesserung stark vorangetrieben und in einem jahrelangen Entwicklungsprozess Produkte mit immer besserer Qualität produziert.“

Begründung:

Streichung von zu engen Produktionsbedingungen: Steirischer Kren ist ein Naturprodukt. Die Beschreibungen aus einer allgemeinen Kultivierungsanleitung (Reihenabstand von 70 cm; Fehserabstand von 10-15 cm; Anbau- und Erntemonat; Lagertemperatur von 2°C; Erntetechnik Schwingsiebroduer) sind nur Empfehlungen aus kultivierungstechnischer Sicht. Beschreibungen wie glatte, gleichmäßige Stangen, Gesamtlänge 25–30 cm, Stangendurchmesser 3 cm, welche sich auf Längenangaben oder Durchmesser beim unverarbeiteten Steirischen Kren beziehen, sind ebenfalls entbehrlich, da sie auf Qualität und Geschmack keinen Einfluss haben.

Beschreibung der optimalen Kultivierungsmaßnahmen: Um die Fehserköpfe unbeschadet freilegen zu können, ist es wichtig, dass die dafür notwendigen Witterungs- und Bodenverhältnisse herrschen. Die Böden sollen locker und nicht gefroren sein. Das Heben und Bearbeiten der Fehserköpfe kann nur in der niederschlagsfreien Zeit durchgeführt werden, da sich sonst die Erde nicht leicht von den Fehserköpfen löst.

Änderung der Vorschriften für die Lagerbedingungen: Steirischer Kren kann optimal um den Gefrierpunkt gelagert werden. Eine Einschränkung auf eine bestimmte Lagertemperatur ist für die Qualität des Steirischen Krens unerheblich und daher entbehrlich. Darüber hinaus ist Steirischer Kren auch winterhart, wodurch auch die Erde über den Winter hindurch als Lagerort verwendet werden kann. Um diese Möglichkeit der Lagerung nutzen zu können, wurde ein zweiter Erntezeitpunkt (Frühjahr) in die Spezifikation aufgenommen.

Haltbarmachende Zusatzstoffe für die Verarbeitung: Damit das Aroma und die Schärfe des Steirischen Krens auch nach der Verarbeitung erhalten bleibt, dürfen nur bestimmte Zusatzstoffe beigemischt werden. Diese Zusatzstoffe wurden in die Spezifikation aufgenommen.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:

Verbesserung und Klarstellung der Beschreibung des Zusammenhangs mit dem geografischen Gebiet:

Die textlichen Anpassungen zielen auf eine verbesserte Darstellung der natürlichen und menschlichen Faktoren, die für den Zusammenhang maßgebliche Merkmale des abgegrenzten geografischen Gebiets beinhalten. Bereits in der ursprünglichen Spezifikation sind unter der Überschrift „Geschichte und Ruf des Steirischen Krens“ sowohl der Krenanbau als auch die Krenverarbeitung mit dem geografischen Gebiet untrennbar verbunden. Anbau und Verarbeitungsverfahren sind traditionell im g.g.A. Gebiet in enger Kooperation zwischen Bauern und Verarbeitern entstanden und stellen als unverarbeiteter und verarbeiteter Steirischer Kren eine gleichwertige Vermarktungsform dar. Der enge Zusammenhang zwischen dem Spezifikationsprodukt unverarbeiteter Steirischer Kren und verarbeiteter Steirischer Kren wird auch in der geschichtlichen Entwicklung des Anbaus und der Geschichte des Entstehens von Verarbeiterfirmen im geografischen Gebiet und deren Innovationen im Rahmen des Verarbeitungsverfahrens beschrieben (wie z.B. die Entwicklung eines Rodegeräts oder eines Verfahrens zur Haltbarmachung vom verarbeiteten Steirischen Kren). Weiters sind die Entwicklungen im Bereich der Anbau-, Ernte und Verarbeitungstechnik und Vermarktung für unverarbeiteten und verarbeiteten Steirischen Kren eng verbunden, da das traditionelle Herstellungsverfahren immer beide Produktionsformen (unverarbeitet und verarbeitet) umfasst hat. Die textlichen Änderungen sollen diesem Umstand Rechnung tragen.

Die Ergänzungen im Spezifikationstext betreffen im Wesentlichen die Geschichte der Verarbeitungstechnik und dienen zur Klarstellung des Zusammenhangs von Krenanbau und Krenverarbeitung mit dem definierten Anbau- und Verarbeitungsgebiet. Unter der Überschrift „Geschichte und Ruf des Steirischen Krens“ wird der ursprüngliche Text zusammengefasst bzw. präziser formuliert, um noch deutlicher hervorzuheben, dass der antragsbegründete Ruf des Steirischen Krens auch auf dem verarbeiteten Steirischen Kren beruht. Dies wird unter anderem damit untermauert, dass Steirischer Kren insbesondere in Form von verarbeitetem Steirischem Kren in der Gastronomie Verwendung findet.

Die ursprünglichen Darstellungen der Klima- und Bodenverhältnisse werden unter eine neue Überschrift „Besonderheit des geografischen Gebiets“ gestellt. Um die Bedeutung des fachlichen Knowhows in der Produktions- und Verarbeitungstechnik auf die Auswirkung der Qualität und des Aussehens des Steirischen Krens noch deutlicher hervorzuheben, sind textliche Ergänzungen in die Spezifikation aufgenommen worden.

6. Kontrollstelle:

Die Rubrik mit den Kontaktdaten der Kontrollstelle wird aufgrund eines Wechsels zu einer privaten Kontrollstelle geändert. Die Kontrolle wird nun von folgender Kontrollstelle ausgeübt:

Name: SLK GesmbH
Anschrift: 5071 Wals, Kleßheimer Straße 8a
Telefon: 0043-662-649483-0
FAX: 0043-662-649483-19
E-Mail: office@slk.at

7. Etikettierung:

Eine Regelung bezüglich der Kennzeichnung von verarbeiteten Steirischen Kren ist erforderlich, um die Transparenz und Information der Konsumenten sicherzustellen, sodass auf jeder verpackten Einheit am Etikett der Ort und das Land der Verreibung bzw. technischen Zerkleinerung von Steirischem Kren angegeben werden muss.

**VERORDNUNG (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und
des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und
Lebensmittel**

„STEIRISCHER KREN g.g.A.“

1. Zuständige Behörde des Mitgliedstaats:

Name: Österreichisches Patentamt
Anschrift: Dresdner Straße 87, A-1200 Wien,
Telefon: ++43-1-53424-0
Fax: ++43-1-53424-535
E-Mail: herkunftsangaben@patentamt.at

2. Vereinigung:

Name: Landesverband Steirischer Gemüsebauern
Anschrift: Hamerlinggasse 3, A-8010 Graz
Telefon: ++43 - 316-8050-1612
Fax: ++43 - 316-8050-1620
E-Mail: garten@lk-stmk.at

Zusammensetzung: Erzeuger/Verarbeiter (x) Andere ()

3. Art des Erzeugnisses:

Klasse 1.6 Obst, Gemüse und Getreide unverarbeitet und verarbeitet

4. Spezifikation

4.1. Name: „Steirischer Kren“

4.2. Beschreibung:

Steirischer Kren ist eine Pflanze aus der Familie der Brassicaceae (= Cruciferae, lateinische Bezeichnung *Armoracia rusticana*). Synonym für die in Österreich verwendete Bezeichnung „Kren“ ist der Begriff „Meerrettich“. Unter Steirischem Kren werden die durch Kultivierung erzielten Krenstangen als Frischware sowie verarbeiteter Steirischer Kren vermarktet. Die dünnen Seitenwurzeln der Krenstangen werden entweder als Fehser für den nächstjährigen Anbau oder für den verarbeiteten Steirischen Kren verwendet.

Beschreibung des unverarbeiteten Steirischen Krens:

Typisch für den Steirischen Kren ist sein Aussehen, welches durch Stangen mit leicht gebogenem Kopf bestimmt ist, die wenige Feinwurzeln aufweisen. Die Krenstangen gelangen auch in Teilstücke geschnitten in den Geschäftsverkehr. Der Steirische Kren wird als Frischware in Stangenform entweder frisch ohne Verpackung oder mit Folie umwickelt in Verkehr gebracht.

Bekannt ist der Steirische Kren vor allem wegen seiner würzigen Schärfe. Weiters sind der starke Wuchs sowie die fehlende Neigung zum Bitterwerden die charakteristischen Eigenschaften des Steirischen Krens.

Beschreibung des verarbeiteten Steirischen Krens:

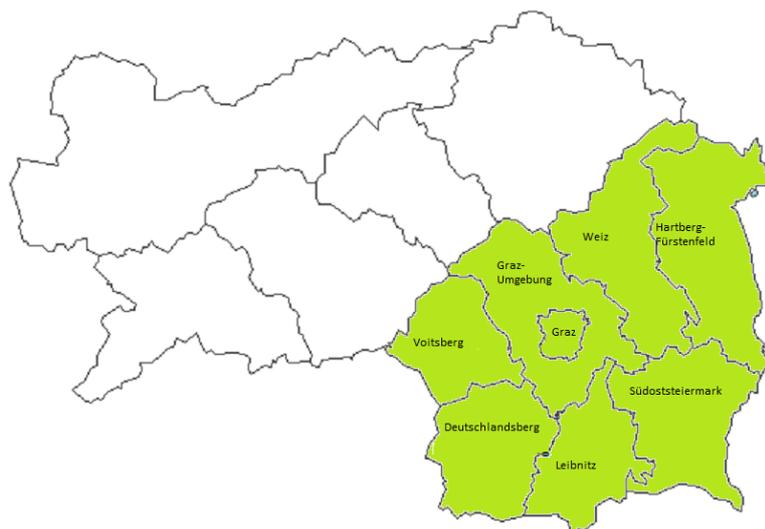
Zur Verarbeitung gelangen neben den Krenstangen auch die dünnen Seitenwurzeln (Rohware). Verarbeiteter Steirischer Kren, der im Aussehen und im Geschmack frisch geriebenen Kren gleichzusetzen ist, wird in einem schonenden Verfahren nach Stand der Technik frisch gerieben oder anderweitig technisch zerkleinert und mit haltbar machenden Zusatzstoffen (Antioxidationsmittel, Speiseöl, Säuerungsmittel und Speisesalz) versehen. Durch das unter 4.5. beschriebene Herstellungsverfahren wird der Erhalt der optischen und sensorischen Eigenschaften wie z.B. die Beibehaltung der weißlichen Farbe der Krenfasern bzw. das Verhindern der Verfärbung (gräulich-bläulich) sowie der Schärfe- und Geschmackserhalt des frisch geriebenen Steirischen Krens gewährleistet.

Entscheidender Geschmacksgeber ist spezifikationsgemäß erzeugter Steirischer Kren als Rohware, der mindestens 90% des gesamten Füllgewichtes im verarbeiteten Steirischen Kren betragen muss. Durch die ausschließliche Verwendung von Steirischem Kren als Rohware wird die hohe Schärfe und Würzigkeit im verarbeiteten Endprodukt gewährleistet.

Verarbeiteter Steirischer Kren wird in verschiedenen Gebindeformen (Tuben, Dosen, Gläser etc.) angeboten.

4.3. Geografisches Gebiet:

Das traditionelle Anbau- und Verarbeitungsgebiet des Steirischen Krens befindet sich im südlichen Teil der Steiermark. Es sind dies die Bezirke Südoststeiermark, Leibnitz, Deutschlandsberg, Voitsberg, Graz, Graz-Umgebung, Weiz und Hartberg-Fürstenfeld.



4.4. Ursprungsnachweis:

Alle Erzeuger von unverarbeiteten und verarbeiteten Steirischen Kren müssen in einem Erzeugerregister der antragstellenden Vereinigung eingetragen werden. Nur jene Erzeuger, die in dem Erzeugerregister geführt werden, dürfen Steirischen Kren g.g.A. als unverarbeitete Rohware anbieten, liefern, verreiben oder technisch zerkleinern.

Bei Ausweitung des Anbaus bzw. bei einer Neuaufnahme des Anbaus ist der Bezug der Fehser (ausgewählte Seitenwurzeln zum Anbau von Steirischem Kren) nachzuweisen. Es dürfen damit nur Fehser von im Erzeugerregister registrierten Krenproduzenten verwendet werden.

Um den Mengenfluss des Krens bis zum Endprodukt (unverarbeiteter Steirischer Kren g.g.A. oder verarbeiteter Steirischer Kren g.g.A.) von den Anbauflächen, über die jährlichen Erntemengen und die verarbeiteten Krenmengen eindeutig nachvollziehen zu können, sind von den Erzeugern/Verarbeitern folgende Punkte schriftlich oder in elektronischer Form zu dokumentieren:

Jeder Erzeuger/Verarbeiter muss einen gültigen Kontrollvertrag (eventuell im Anbauvertrag integriert) haben und folgenden Nachweis entsprechend seiner im Produktionsprozess befindlichen Stufen erbringen:

1. Anbauflächen

Der jährliche Nachweis, dass sich die Anbauflächen im definierten g.g.A.- Anbaugebiet befinden, ist vom Erzeuger schriftlich oder in elektronischer Form an eine, im Kontrollsystem befugte Stelle (akkreditierte Kontrollstellen oder Produzentenvereinigungen, die von einer akkreditierten Kontrollstelle überprüft werden) zu erbringen.

2. Erntemengen

Jeder einzelne Krenerzeuger hat die Menge des geernteten Steirischen Krens schriftlich oder in elektronischer Form zu dokumentieren und jährlich zu einem festgelegten Termin an eine im Kontrollsystem befugte Stelle (akkreditierte Kontrollstellen oder Produzentenvereinigungen, die von einer akkreditierten Kontrollstelle überprüft werden) zu melden. Diese Meldung ermöglicht die Erfassung der Gesamterntemenge der einzelnen am Kontrollsystem teilnehmenden Krenproduzenten pro Jahr.

3. Zu- und Verkaufsaufzeichnungen

Über die Verkaufsmeldungen der Erzeuger und die Zukaufsmeldungen und Verkaufsmeldungen der Verarbeiter muss die Nachvollziehbarkeit des Mengenflusses und die Herkunft aus dem geschützten geografischen Gebiet gewährleistet werden. Dazu sind folgende Aufzeichnungen zu führen: der Erzeuger dokumentiert die Menge des spezifikationsgemäß erzeugten Steirischen Krens (in kg) aus dem Erntejahr XY und den Empfänger der Ware. Bei jeder Verarbeitung zu verarbeiteten Steirischen Kren g.g.A. ist vom Erzeuger/Verarbeiter die Menge an Steirischem Kren (in kg), das Herstellungsdatum, die Gebindegröße und der Verarbeitungsort zu dokumentieren.

Alle Erzeuger/Verarbeiter im g.g.A. System, die Steirischen Kren g.g.A. zu Produkten, die Steirischen Kren g.g.A. als Zutat enthalten, verarbeiten, müssen dies in schriftlicher oder elektronischer Form dokumentieren und zwar in jener Form, dass Menge [in kg] und Verwendungszweck festgehalten werden.

Alle Dokumentationen haben laufend zu erfolgen und Zu- und Verkaufsaufzeichnungen sind jährlich an eine im Kontrollsystem befugte Stelle zu melden. Durch dieses Kontrollsystem kann sowohl der einzelbetriebliche Mengenfluss als auch der Gesamtmengenfluss aller Produzenten nachvollzogen und überprüft werden.

4.5. Herstellungsverfahren:

Zur Produktionsweise:

Die Fehser (ausgesuchte Seitenwurzeln, welche nur von registrierten g.g.A.-Krenproduzenten bezogen werden dürfen) werden im März/April/Mai auf das vorbereitete Feld ausgelegt. Diese Arbeit erfolgt händisch oder mit entsprechenden Legemaschinen, wobei die Krenfehser fast waagrecht abgelegt werden (in anderen Produktionsländern werden die Fehser auch senkrecht abgelegt).

Um die Bildung von unerwünschten mehrköpfigen Stangen zu vermeiden, werden die Fehserköpfe je nach Witterungs- und Bodenverhältnissen ab ca. Mai/Juni freigelegt und bis auf den Stärksten alle Seitentriebe ausgebrochen. In weiterer Folge werden die Seitentriebe und Seitenwurzeln bis auf den untersten Wurzelkranz durch Abreiben oder Abschneiden entfernt, anschließend wird die Pflanze wieder gesenkt und mit Erde angehäuft. In feuchten Jahren wird diese Arbeit nach ca. einem Monat wiederholt und die oberirdischen Triebe ein zweites Mal entfernt. Dies geschieht in Handarbeit oder maschinell. Durch diese Maßnahmen ist es möglich, im Herbst und im Frühjahr Stangen mit leicht gebogenem Kopf zu ernten, die dem charakteristischen Aussehen des Steirischen Krens entsprechen.

Die Ernte erfolgt nach dem aktuellen Stand der Technik (mittels Rodegerät z.B. Schwingsiebrotter). Die geernteten Krenstangen werden gereinigt und für die Frischvermarktung meist foliert, auch in Stücke geschnitten angeboten. Die Krenstangen können zum Zwecke eines kontinuierlichen Marktangebotes in kühlen Räumen bei optimalen Lagertemperaturen (um den Gefrierpunkt) gelagert werden.

Verarbeiteter Steirischer Kren wird wie folgt aufbereitet:

Es werden sowohl die Krenstangen als auch die dünneren Seitenwurzeln, jedenfalls jedoch ausschließlich 100 Prozent spezifikationsgemäß erzeugter Steirischer Kren als Rohware aus dem angegebenen Erzeugungsgebiet, verarbeitet, wobei der Anteil an Steirischem Kren mindestens 90 Prozent des gesamten Füllgewichtes im verarbeiteten Steirischen Kren betragen muss. Nicht sofort verarbeitete Rohware kann in kühlen Räumen bei optimalen Lagertemperaturen (um den Gefrierpunkt) gelagert werden.

Die Krenstangen werden in schonenden Verfahren geputzt und gewaschen. Danach werden die Krenstangen frisch gerieben oder technisch zerkleinert. Antioxidationsmittel, Speiseöl, Säuerungsmittel und Speisesalz können beigemischt werden. Dadurch bleibt das besondere Aroma und die Schärfe des Steirischen Krens nach dem Stand der Technik erhalten und ist somit dem frisch geriebenen Steirischen Kren gleichzusetzen.

Abschließend kommt es zur sterilen Abfüllung z.B. in Gläser, Tuben oder Fässer.

Die Innovation hinsichtlich des verarbeiteten Steirischen Krens, welche im abgegrenzten Gebiet entwickelt wurde, besteht darin, durch das entwickelte technische Verarbeitungsverfahren und die Beimischung von Zusätzen den natürlichen Vorgang des Verlustes von Farbe und Schärfe bis zum angegebenen Haltbarkeitsdatum zu verhindern. Die Verarbeitungsfirmen im abgegrenzten Gebiet haben seit den frühen 1970er Jahren die Innovationen und Qualitätsverbesserung stark vorangetrieben und in einem jahrelangen Entwicklungsprozess Produkte mit immer besserer Qualität produziert.

4.6. Zusammenhang mit geografischem Gebiet:

Geschichte und Ruf des Steirischen Krens:

Der gute Ruf des Steirischen Krens ist bereits seit ca. 140 Jahren bekannt (z.B. durch die Erwähnung in Johann Karl König's Waarenlexikon, München 1868). Der feldmäßige Anbau in der Steiermark entwickelte sich ab 1940 ausgehend vom Bezirk Radkersburg.

Die Entwicklung der Krenproduktion im abgegrenzten Gebiet gewann dadurch an Bedeutung, dass seit 1967 vom Landesverband Steirischer Gemüsebauern der vertragsmäßige Anbau mit Krenverarbeitern im abgegrenzten Gebiet organisiert wurde. Dadurch war es möglich, dem Steirischen Kren auch zu Exportbedeutung zu verhelfen. Seit über 40 Jahren wird der Steirische Kren in wirtschaftlich bedeutenden Mengen auch konserviert.

Die Landwirte sowie die Verarbeitungsfirmen im abgegrenzten Gebiet haben darüber hinaus wesentlich zur Entwicklung der Anbau-, Ernte- und Verarbeitungstechnik beigetragen, wodurch die Qualität des Erzeugnisses verbessert wurde und an wirtschaftlicher Bedeutung zunahm. So wurde beispielsweise im Jahre 1976 ein Patent betreffend ein „Verfahren zum Verpacken von Krenwurzeln“ erteilt. Diese Folierungstechnik ist für den Erhalt von Geschmack und Aussehen und die längere Haltbarkeit von Krenstangen qualitativ zuträglich. Auch wurde im abgegrenzten Gebiet ein spezielles Rodegerät für die Krenernte entwickelt und einer Firma aus dem angegrenzten Gebiet für die Entwicklung eines Verfahrens zur Haltbarmachung von frisch geriebenen Kren der größte steirische Technologiepreis, der „Fast Forward Award“, verliehen. Diese im abgegrenzten Gebiet entstandenen Entwicklungen haben dazu geführt, dass der verarbeitete Steirische Kren in Aussehen und Geschmack dem frisch geriebenen Steirischen Kren gleichzusetzen ist.

Die enge Kooperation zwischen Verarbeitern und Landwirten im abgegrenzten Gebiet erwirkten eine stetige Qualitätsverbesserung in Aussehen, Geschmack und Haltbarkeit. Daher ist der Ruf von Steirischem Kren untrennbar mit dem Anbau und der Verarbeitung im abgegrenzten geografischen Gebiet verbunden.

Die Verfahren zur Verarbeitung und Haltbarmachung zielen beim verarbeiteten Steirischen Kren auf den Erhalt der optischen und sensorischen Eigenschaften ab wie z.B. Beibehaltung der weißlichen Farbe der Krenfasern bzw. Verhindern der Verfärbung (gräulich-bläulich) sowie auf den Schärfe- und Geschmackserhalt des frisch geriebenen Krens im verarbeiteten Steirischen Kren.

Zahlreiche Medienberichte bestätigen sowohl die Beliebtheit des Steirischen Krens als auch die wirtschaftliche Bedeutung des Krenanbaus und der Krenverarbeitung für die Region. Die Anbaufläche beträgt derzeit im abgegrenzten geografischen Gebiet ca. 300 ha. Die durchschnittliche Gesamtjahresproduktion auf dieser Gesamtfläche liegt bei ca. 3000 - 4000 Tonnen. Im steirischen Krenanbaugebiet wird geriebener Steirischer Kren traditionellerweise vor allem in Buschenschänken als Beigabe zu diversen Jausengerichten und auch in der traditionellen Küche geschätzt. So finden sich auch in einem Meilenstein, nicht nur der steirischen, sondern der gesamtösterreichischen Küche und Kochbuch-Literatur (wie z.B. dem Grätzerischen Kochbuch, Grätz – heute Graz, erschienen 1790) bereits zahlreiche Rezepte mit Kren. In der Gastronomie wird der verarbeitete Steirische Kren gerne verwendet, weil er eine gleichwertige Vermarktungsform wie der frisch geriebene Steirische Kren darstellt.

Besonderheit des geografischen Gebiets:

Das illyrische Klima in der Südsteiermark zeichnet sich durch eine hohe Luftfeuchtigkeit, relativ hohe Niederschlagsmengen und hohe Temperaturen in der Vegetationsperiode aus. Die durchschnittliche Jahrestemperatur beträgt 9,5°C, die durchschnittliche Jahresniederschlagsmenge beträgt 880 mm. Die mittelschweren Böden (Braunerde mit hohem Tonanteil) im Krenanbaugebiet bieten eine optimale Wasser- und Nährstoffversorgung der Pflanzen, wodurch es zu einer verstärkten Bildung von Senfölen kommt, die für die würzige Schärfe im Steirischen Kren verantwortlich sind.

Im Zusammenwirken mit diesen Einflüssen von natürlichen und menschlichen Faktoren entstand durch jahrzehntelange vegetative Vermehrung (Fechserselektion) in der Südsteiermark der Steirische Kren mit seiner würzigen Schärfe. Die Anbautechnik, insbesondere das waagrechte Auslegen der Fechser, führt bei den Krenstangen zum charakteristischen Aussehen mit leicht gebogenen Köpfen. Aufgrund dieser beiden besonderen Merkmale sind die Steirischen Krenstangen für Fachleute schon von Krenstangen anderer Herkunft unterscheidbar. Von den Konsumenten wird Steirischer Kren vor allem wegen seiner würzigen Schärfe geschätzt und gezielt nachgefragt.

Es wurden z.B. von der Versuchsanstalt des Landes Steiermark (Wies) Kren-Versuche hinsichtlich Ertragsverhalten, Stangenqualität, Kulturvierungstechnik und Inhaltsstoffen (Schärfe und Bitterstoffe) angestellt. Bei diesen Krenversuchen (1970, 1972) wurden bestimmte Parameter von Kren unterschiedlicher Herkünfte mit Steirischem Kren verglichen (Wuchs, Ertrag, Stangenqualität, Trockensubstanzgehalt, Schärfe, Neigung zum Bitterwerden, Rostanfälligkeit) und in einer Tabelle dargestellt. Zusammenfassend kann gesagt werden, dass sich Steirischer Kren insbesondere durch seinen starken Wuchs, glatte Stangen (mit gebogenem Kopf), starke Schärfe und wenig Neigung zum Bitterwerden auszeichnet.

Dieses im geografisch abgegrenzten Gebiet sich entwickelte hohe fachliche Können in Bezug auf Produktions- und Verarbeitungstechnik, das von Generation zu Generation weitergegeben wird, ist entscheidend für das Aussehen und die Ausprägung der Krenstangen (leicht gebogener Kopf, wenig dünne Seitenwurzeln), die Qualität des Erzeugnisses und maßgeblich für den guten Ruf des Steirischen Krens. So wurde z.B. von einem Verarbeitungsunternehmen im abgegrenzten Gebiet ein spezielles Rodegerät (österreichisches Patent Nr. 356.958) entwickelt, das nicht nur das Abhacken der Seitenwurzeln vermeidet, sondern auch die Krenhauptwurzel vor Beschädigungen durch die Lockerungsvorrichtungen schützt. Diese Technik wird auch heute noch eingesetzt und trug wesentlich zur Steigerung der Produktqualität bei.

4.7. Kontrollstelle:

Name: SLK GesmbH
Anschrift: 5071 Wals, Kleßheimer Straße 8a
Telefon: 0043-662-649483-0
FAX: 0043-662-649483-19
E-Mail: office@slk.at

Die Kontrolle hat folgende Punkte sicherzustellen:

- geografische Lage der Erzeuger und Verarbeiter gemäß Spezifikation
- Eintragung der Erzeuger/Verarbeiter im Erzeugerregister

- Einhaltung der Dokumentationspflicht
- Mengenfluss zwischen Krenerzeugern, Verarbeitern bzw. Lohnverarbeitern
- spezifikationsgemäße Produkteigenschaften (z.B. Fehser aus dem g.g.A.- Gebiet)
- korrekte Produktkennzeichnung

4.8. Etikettierung:

Steirischer Kren wird als unverarbeiteter und als verarbeiteter Steirischer Kren in Verkehr gebracht. Für verarbeiteten Steirischen Kren muss am Etikett der Ort und das Land der Verreibung bzw. technischen Zerkleinerung von Steirischem Kren angegeben werden.

EINZIGES DOKUMENT

Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

„STEIRISCHER KREN“

EU-Nr.:

g.g.A. g.U.

1. NAME

Steirischer Kren

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

„Steirischer Kren“ ist eine Pflanze aus der Familie der Brassicaceae (= Cruciferae, lateinische Bezeichnung *Armoracia rusticana*). Unter Steirischen Kren werden die durch Kultivierung erzielten Krenstangen mit leicht gebogenem Kopf und wenig Feinwurzeln als Frischware sowie verarbeiteter Steirischer Kren, der im Aussehen und Geschmack frisch geriebenem Steirischen Kren gleichzusetzen ist, vermarktet. Die dünnen Seitenwurzeln der Krenstangen werden entweder als Fehser (vegetative Vermehrung) für den nächstjährigen Anbau oder für den verarbeiteten Steirischen Kren verwendet.

Die charakteristischen Eigenschaften des Steirischen Krens bestehen in seiner würzigen Schärfe, seinem starken Wuchs sowie der fehlende Neigung zum Bitterwerden.

Beschreibung des unverarbeiteten Steirischen Krens:

Die Fehser (ausgewählte Seitenwurzeln der Krenstangen), die zum Anbau von Steirischen Kren im Frühjahr verwendet werden, werden fast waagrecht abgelegt. Um die Bildung von unerwünschten mehrköpfigen Krenstangen zu vermeiden, werden die Fehserköpfe je nach Witterungs- und Bodenverhältnissen im Mai/Juni freigelegt und bis auf den Stärksten alle Seitentriebe ausgebrochen. Durch diese Maßnahmen ist es möglich, im Herbst und im Frühjahr Stangen mit leicht gebogenem Kopf zu ernten, die dem charakteristischen Aussehen des Steirischen Krens entsprechen. Die Ernte erfolgt nach dem aktuellen Stand der Technik.

Beschreibung des verarbeiteten Steirischen Krens:

Zur Verarbeitung gelangen neben den Krenstangen auch die dünnen Seitenwurzeln (Rohware). Verarbeiteter Steirischer Kren besteht aus in einem schonenden Verfahren nach Stand der Technik frisch geriebenen oder anderweitig technisch zerkleinerten Steirischen Kren, dem Antioxidationsmittel, Speiseöl, Säuerungsmittel und Speisesalz zur Haltbarkeit zugegeben werden können. Entscheidender Geschmacksgeber ist 100% spezifikationsgemäß erzeugter Steirischer Kren als Rohware, wobei der Mindestanteil an frisch geriebenem oder zerkleinertem Steirischen Kren 90% des gesamten Füllgewichtes im verarbeiteten Endprodukt betragen muss. Die ausschließliche Verwendung von Steirischem Kren als Rohware gewährleistet die hohe Schärfe und Würzigkeit des verarbeiteten Steirischen Krens. Das im abgegrenzten geografischen Gebiet entwickelte technische Verarbeitungsverfahren garantiert den Erhalt der organoleptischen Eigenschaften von

Steirischem Kren, indem insbesondere der natürliche Vorgang des Verlustes der weißlichen Farbe und der würzigen Schärfe bis zum angegebenen Haltbarkeitsdatum verhindert wird.

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

Die Fechser (Steirische Krensetzlinge) müssen von registrierten Krenproduzenten aus dem abgegrenzten geografischen Gebiet stammen.

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

Der Anbau sowie die Verarbeitung von Steirischem Kren müssen im abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen.

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

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

Steirischer Kren wird als unverarbeiteter und als verarbeiteter Steirischer Kren in Verkehr gebracht. Für verarbeiteten Steirischen Kren muss am Etikett der Ort und das Land der Verreibung bzw. technischen Zerkleinerung von Steirischem Kren angegeben werden.

4. KURZBESCHREIBUNG DER ABGRENZUNG DES GEOGRAFISCHEN GEBIETS

Steirischer Kren muss in den steirischen Bezirken Südoststeiermark, Leibnitz, Deutschlandsberg, Voitsberg, Graz, Graz-Umgebung, Weiz und Hartberg-Fürstenfeld angebaut und verarbeitet werden.

5. ZUSAMMENHANG MIT DEM GEOGRAFISCHEN GEBIET

Die Böden in den südsteirischen Anbaugebieten sowie die dort bestehenden klimatischen Gegebenheiten bieten ideale Wachstumsbedingungen für den Steirischen Kren. Das warme illyrische Klima zeichnet sich durch eine hohe Luftfeuchtigkeit, relativ hohe Niederschlagsmengen (durchschnittliche Jahresniederschlagsmenge beträgt 880 mm) und hohe Temperaturen (durchschnittliche Jahrestemperatur beträgt 9,5°C) in der Vegetationsperiode aus. Die mittelschweren Böden (Braunerde mit hohem Tonanteil) im Krenanbaugbiet bieten eine optimale Wasser- und Nährstoffversorgung der Pflanzen, wodurch es zu einer verstärkten Bildung von Senfölen kommt, die für die würzige Schärfe im Steirischen Kren verantwortlich sind.

Der gute Ruf des Steirischen Krens, der im abgegrenzten geografischen Gebiet angebaut und verarbeitet wird, ist nachweislich bereits seit über 140 Jahren (z.B. durch die Erwähnung in Johann Karl König's Waarenlexikon, München 1868) bekannt. Es wurde geriebener Steirischer Kren traditionellerweise vor allem in Buschenschänken als Beigabe zu diversen Jausengerichten und auch in der traditionellen Küche verwendet. In einem Meilenstein nicht nur der steirischen, sondern der gesamtösterreichischen Kochbuch-Literatur, dem Grätzerischen Kochbuch (Grätz – heute Graz, erschienen 1790), finden sich bereits zahlreiche Rezepte mit Steirischem Kren.

Der feldmäßige Anbau in der Steiermark entwickelte sich ab 1940 ausgehend vom Bezirk Radkersburg. Die Entwicklung der Krenproduktion im abgegrenzten geografischen Gebiet gewann seit 1967 an Bedeutung, als vom Landesverband Steirischer Gemüsebauern der vertragsmäßige Anbau mit Krenverarbeitern im g.g.A. Gebiet organisiert wurde. Dadurch war es möglich, dem Steirischen Kren auch zu Exportbedeutung zu verhelfen. Seit über 40 Jahren intensiver Befassung der regionalen Produzenten mit dem Steirischen Kren unter Einbeziehung regionaler betrieblicher Innovationen wurde der Steirische Kren in wirtschaftlich bedeutenden Mengen auch konserviert, wozu ein besonders schonendes

Verarbeitungsverfahren im abgegrenzten geografischen Gebiet entwickelt wurde. Dieses Verfahren zielt auf den Erhalt der optischen und sensorischen Eigenschaften des frisch geriebenen Krens im verarbeiteten Steirischen Kren ab wie z.B. die Beibehaltung der weißlichen Farbe der Krenfasern bzw. das Verhindern der gräulich-bläulichen Verfärbung sowie der Erhalt der würzigen Schärfe und des besonderen Aromas.

Die Landwirte sowie die Verarbeiter im abgegrenzten Gebiet haben wesentlich zur Entwicklung der Anbau-, Ernte- und Verarbeitungstechnik beigetragen, wodurch die Qualität des Erzeugnisses verbessert wurde und an wirtschaftlicher Bedeutung zunahm. So wurde beispielsweise im Jahre 1976 ein Patent betreffend ein „Verfahren zum Verpacken von Krenwurzeln“ erteilt. Diese im geografischen Gebiet entwickelte Folierungstechnik ist für den Erhalt von Geschmack und Aussehen und für die längere Haltbarkeit von Krenstangen optimal geeignet. Auch wurde im abgegrenzten Gebiet ein spezielles Rodegerät für die Krenerte (österreichisches Patent Nr. 356.958) entwickelt. Zudem erhielt ein regionales Unternehmen für die Entwicklung eines Verfahrens zur Haltbarmachung von frisch geriebenen Kren den größten steirischen Technologiepreis, den „Fast Forward Award“.

Im Zusammenwirken der natürlichen und menschlichen Faktoren im geografischen Gebiet entstand durch jahrzehntelange vegetative Vermehrung (Fechserselektion) in der Südsteiermark der Steirische Kren mit seinen vorzüglichen Eigenschaften (weißliche Farbe, scharfes und würziges Aroma, fehlende Neigung zum Bitterwerden). Die traditionelle Anbautechnik, insbesondere das waagrechte Auslegen der Fechser, führt bei den Krenstangen zum charakteristischen Aussehen (leicht gebogener Kopf, wenig dünne Seitenwurzeln). Durch das im g.g.A. Gebiet erworbene Wissen der lokalen Produzenten um Anbau- und Erntetechnik ist der Steirische Kren entstanden. Das Know How der regionalen Hersteller um die schonende Verarbeitung und Herstellung nach traditionellen Rezepturen hat dazu geführt, dass ein besonderes Verarbeitungsverfahren entwickelt wurde, wodurch der verarbeitete Steirische Kren im Aussehen und Geschmack dem frisch geriebenen Steirischen Kren gleicht. Daher ist auch der Ruf von Steirischem Kren untrennbar mit dem Anbau und der Verarbeitung im abgegrenzten geografischen Gebiet verbunden.