C/2023/1426

7.12.2023

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

(C/2023/1426)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates ([1]) innerhalb von drei Monaten ab dieser Veröffentlichung Einspruch gegen den Antrag zu erheben.

EINZIGES DOKUMENT

„Ludbreški hren“

EU-Nr.: PGI-HR-02798 – 17.8.2021

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

1. **Name(n)**

„Ludbreški hren“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Republik Kroatien

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels**

3.1. *Art des Erzeugnisses*

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

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

Der Name des Erzeugnisses mit der g. g. A. „Ludbreški hren“ bezeichnet die rohe – d. h. nicht verarbeitete – Wurzel der gleichnamigen Meerrettichsorte. Die in Verkehr gebrachte Wurzel ist bis zu 50 cm lang und wiegt bis zu 700 g.

Bei dem Erzeugnis mit der g. g. A. „Ludbreški hren“ handelt es sich um die Wurzel einer Gemüsepflanze, die aus dem wilden Meerrettich (*Armoracia rusticana*, P. Gaertner, B. Meyer und J. Scherbius) hervorgegangen ist und als einheimische Art und gleichnamige Erhaltungssorte ausschließlich in dem abgegrenzten geografischen Gebiet wächst. Die kräftige, robuste Pflanze mit großen, aufrechten Blättern am Stängel kann eine Wuchshöhe von bis zu 150 cm erreichen.

Das Erzeugnis mit der g. g. A. „Ludbreški hren“ stellt den unterirdischen Teil der Pflanze, die Wurzel, dar und ist oft verzweigt, zylindrisch, verdickt und fleischig. Die Wurzel hat eine leicht verjüngte Form und einen runden Querschnitt. Die Oberfläche der Wurzel ist glatt bis leicht rau, sie ist außen gelblich-weiß und innen weiß bis gebrochen-weiß.

Das Erzeugnis weist folgende organoleptische Merkmale auf: Schärfe, Würzigkeit und erfrischender Geschmack. „Ludbreški hren“ wird als Frischerzeugnis verzehrt, hauptsächlich als Beilage und Würzmittel.

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

—

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

Alle Stufen der Erzeugung von „Ludbreški hren“, von der Erzeugung der Fechser bis zum in Verkehr gebrachten Enderzeugnis, müssen in dem unter Punkt 4 abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen.

([1]) ABl. L 343, 14.12.2012, S. 1.

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

Die Lagerung und Verpackung von „Ludbreški hren“ muss in dem unter Punkt 4 abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen, um den Ursprung zu garantieren sowie die Kontrolle und die Qualität des Erzeugnisses zu gewährleisten und gleichzeitig die Wurzel bestmöglich vor Witterungseinflüssen zu schützen.

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

—

4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Das Erzeugungsgebiet von „Ludbreški hren“ umfasst das geografische Gebiet der gesamten Gespanschaft Varaždin, die im Nordwesten an Slowenien, im Norden an die Gespanschaft Međimurje, im Osten an die Gespanschaft Koprivnica-Križevci, im Süden an die Gespanschaft Zagreb und im Südwesten an die Gespanschaft Krapina-Zagorje grenzt.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Der Antrag auf Eintragung des Erzeugnisnamens „Ludbreški hren“ stützt sich auf die Tradition der Erzeugung und das Ansehen des Erzeugnisses.

Besonderheit des geografischen Gebiets

Das unter Punkt 4 genannte geografische Gebiet ist überwiegend Ackerland, weshalb die Menschen hier seit jeher Landbau betreiben, und die Meerrettichwurzel hat einen festen Platz auf dem Speiseplan der Bewohner der Region Varaždin. Der extensive Anbau konnte den Bedarf einer wachsenden Bevölkerung bzw. für eine industrielle Verarbeitung nicht decken. Da die Nachfrage nach Meerrettich als Rohstoff in der Lebensmittelindustrie stieg, wurde der Anbau auf größere Flächen ausgedehnt.

Die besten Anbauflächen für Meerrettich in der Gespanschaft Varaždin sind die Ebenen, die sanften Hänge und die von Flüssen und Bächen durchzogenen kleinen Täler. Meerrettich wächst am besten auf tiefgründigen, fruchtbaren und lockeren Böden mit einem neutralen bis leicht sauren pH-Wert.

Gemäß der Klimaklassifikation von Köppen herrscht in der Gespanschaft Varaždin ein mäßig warmes, feuchtes Klima mit warmen Sommern (Cfb). Die Jahresmitteltemperatur über 30 Jahre liegt bei 9,9 °C, die durchschnittliche Jahresniederschlagsmenge bei 879 mm. Die monatlichen Tagesmitteltemperaturen während der Vegetationsperiode des Meerrettichs (April–Oktober) liegen zwischen 15 °C und 20 °C, was für dessen Anbau ideal ist. Nicht selten steigen die Temperaturen im Sommer auf über 30 °C. Erste Herbstfröste treten im Oktober auf, wenn die Temperaturen nachts unter 0 °C fallen. Die drei Sommermonate (Juni–August) sind die regenreichsten mit einer durchschnittlichen Niederschlagsmenge von über 90 mm, was etwa einem Drittel des Jahresniederschlags entspricht. Rund 60 % der Niederschläge fallen während der Vegetationsperiode (April–September). Die Niederschlagsverteilung ist günstig für den Anbau des Erzeugnisses mit der g. g. A. „Ludbreški hren“. Bisweilen können die Winter in der Gespanschaft Varaždin kalt und schneelos sein, mit Tagestiefsttemperaturen unter -10 °C.

Boden und Mikroklima sind wichtige Faktoren für die Auswahl einer geeigneten Sorte, und so gedeiht das Erzeugnis mit der g. g. A. „Ludbreški hren“ in diesem Gebiet und die hier herrschenden Klima- und Bodenbedingungen verleihen ihm seine besonderen Eigenschaften.

Neben den bereits erwähnten natürlichen Gegebenheiten des Erzeugungsgebiets ist auch der menschliche Einfluss von entscheidender Bedeutung, einschließlich der traditionellen Anbaumethode und der Kenntnis der Anbautechniken für Meerrettich, die für die Bewahrung der Merkmale der Erhaltungssorte wichtig sind.

Der Anbau von „Ludbreški hren“ erfordert viel Handarbeit bei der Behandlung der Fechser für die Auspflanzung, beim Ausbrechen der Seitentriebe während der Vegetation sowie beim Herausziehen der Wurzel und ihrer Aufbereitung für den Markt. Um eine gleichmäßig und gut geformte, zylindrische und fleischige Wurzel mit leicht verjüngter Form und rundem Querschnitt zu erhalten, werden die Wurzelstöcke von den Erzeugern freigelegt, sobald die Blätter eine Wuchshöhe von rund 20 cm erreicht haben. Dabei werden die überschüssigen Seitentriebe vom Wurzelkopf entfernt, sodass nur der kräftigste Trieb stehen bleibt, der wieder in die Erde gedrückt wird. Das Entfernen der Seitenwurzeln und das Freilegen sollten so geplant und durchgeführt werden, dass sie bei bewölktem und windstillem Wetter, vorzugsweise vor Regen stattfinden, um den Stress für die Pflanze zu minimieren.

Eine Besonderheit des Erzeugungsverfahrens ist die fortlaufende Ernte ab Oktober und während des gesamten Winters, solange die Wurzel im Boden ist. Außerdem wird der Meerrettich von Hand oder mit speziellen Geräten zum Herausziehen von Wurzeln aus größerer Tiefe aus der Erde gezogen, wobei das tiefe Ausgraben unerlässlich ist, um die einjährige Wurzel nicht zu beschädigen, die im folgenden Jahr als Pflanzmaterial dient.

Dank dieser klimatischen Bedingungen und Bodenbeschaffenheit sowie der spezifischen Verfahren und der gesammelten Erfahrungen im Meerrettichanbau wird das Erzeugnis mit der g. g. A. „Ludbreški hren“ seit vielen Jahren in dem unter Punkt 4 genannten Gebiet erzeugt und hat sich hohes Ansehen als begehrtes, traditionelles Erzeugnis aus der gleichnamigen Erhaltungssorte erworben.

Besonderheit des Erzeugnisses

Das Erzeugnis mit der g. g. A. „Ludbreški hren“ wird aus der gleichnamigen Meerrettich-Erhaltungssorte gewonnen. Seine Eigenschaften, wie die ausgeprägte sensorische Schärfe, die Würzigkeit und der erfrischende Geschmack, sind das Ergebnis des Zusammenspiels zwischen den Faktoren Umwelt (Klima, Gelände, Lage) und traditionelle Erzeugungsmethode und Anbautechnik. Erhaltungssorten stammen aus einheimischen pflanzengenetischen Ressourcen, die nicht durch systematische selektive Züchtung entstanden sind und in Kroatien erhalten und vermehrt werden. Spontane Kreuzungen, natürliche Auslese unter dem Einfluss der Umwelt und sorgfältige Selektion durch die Landwirte über viele Jahre hinweg haben in vielen kroatischen Regionen zahlreiche wertvolle Ökopopulationen von Gemüse mit unterschiedlichen Eigenschaften hervorgebracht. Für die weitere Vermehrung wurden nur die Ökopopulationen herangezogen, die sich am besten an die örtlichen Gegebenheiten angepasst haben, zufriedenstellende Erträge erbrachten und von guter Qualität waren. „Ludbreški hren“ ist eine solche Erhaltungssorte bei Gemüse (Anhang 3.3: Hrvatsko agronomsko društvo, 2014, Čuvajmo stare sorte povrća [Erhalten wir die alten Gemüsesorten]).

Die Pflanze „Ludbreški hren“ gedeiht am besten bei Temperaturen von 17 °C bis 20 °C. Sie verträgt auch niedrige Temperaturen und kann in der Winterruhe bis zu -45 °C überstehen.

Beim Erzeugnis mit der g. g. A. „Ludbreški hren“ handelt es sich um den unterirdischen Teil der Pflanzenwurzel, der eine charakteristische und gleichmäßige, leicht verjüngte Form und einen runden Querschnitt aufweist. Es zeichnet sich durch Schärfe, Würzigkeit und einen erfrischenden Geschmack aus.

„Ludbreški hren“ wird über einen langen Zeitraum hinweg, von Weihnachten bis Ostern, vermarktet (Zeitung Ludbreške novine, 2007, S. 4). Dass das Erzeugnis mit der g. g. A. „Ludbreški hren“ über diesen langen Zeitraum – sogar in den Wintermonaten – frisch verkauft werden kann, liegt zweifellos daran, dass es am Feld bleibt und nach und nach geerntet bzw. herausgezogen wird, in der Regel ab Ende Oktober und den ganzen Winter über, während die Wurzel in der Ruhephase ist.

Das Ansehen des Erzeugnisses und die Vorlieben der Verbraucher werden durch die Tageszeitung 24sata belegt, die eine Umfrage ihres Panels von Lebensmittelexperten veröffentlichte, bei der Meerrettich mit der g. g. A. „Ludbreški hren“ zur beliebtesten von sechs Sorten gewählt wurde, wobei die Befragten selbst angaben, dass er ein „Volksgemüse“ sei (24sata: Hrenovi su bili fini, ali svi su plakali [Die Meerrettiche waren gut, aber wir hatten alle Tränen in den Augen], 2016, S. 16–17).

In der beliebten Kochzeitschrift Oblizeki erschien sogar ein Artikel, in dem ein Fünf-Gänge-Menü vorgestellt wurde, das mit „Ludbreški hren“ zubereitet wurde: kalte Vorspeise – Thunfischtartar mit Avocado und Aufstrich aus „Ludbreški hren“ extrascharf, warme Vorspeise – Lachs mit „Ludbreški hren“ extrascharf und Feldsalat, Hauptgericht – Hühnerravioli mit Pilzen und Topping aus „Ludbreški hren“ mit Petersilie, erste Nachspeise – Apfelküchlein mit „Ludbreški hren“ und Preiselbeeren, zweite Nachspeise – Kuchen aus weißer Schokolade, Himbeeren und „Ludbreški hren“ gerieben (Oblizeki, Website: Hren kušajte i u slasticama s jabukama i s čokoladom [Probieren Sie Meerrettich auch mal als Zutat von Apfel- und Schokodesserts], 2016).

Übrigens war „Ludbreški hren“ sogar schon in Quizsendungen des öffentlich-rechtlichen Fernsehens Thema. 2018 wurde in der Rateshow „Potjera“ [Die Jagd] eine Frage dazu gestellt.

Das Ansehen des Erzeugnisses mit der g. g. A. „Ludbreški hren“ wird auch durch ein Rezept für die Zubereitung einer Meerrettichsauce belegt, das auf einer Website für Winterrezepte veröffentlicht wurde. Dort heißt es, dass am besten „Ludbreški hren“ verwendet werden sollte, und weiter: „Diese Sorte zeichnet sich dadurch aus, dass sie ausschließlich in der Gegend von Ludbreg angebaut wird. Es handelt sich um eine alte, einheimische Sorte aus unserer Region mit einem charakteristischen Geschmack und Duft.“ (Website „Moja zimnica“, Umak od hrena [Meerrettichsauce], 2.3.2021).

Im Jahr 2021 startete das Kultur- und Informationszentrum Ludbreg ein Projekt zum Thema Lebensmittel mit dem Titel „Je gotovo?!“ [Essen ist fertig?!], bei dem Videorezepte erstellt werden. Die Stadtverwaltung von Ludbreg stellt das Projekt auf ihrer Website wie folgt vor: „Zur kulinarischen Tradition der Stadt Ludbreg gehören – neben Milcherzeugnissen, Honig, Wein, Kürbiserzeugnissen, den berühmten Erdbeeren aus Ludbreg und dem weithin bekannten Meerrettich ‚Ludbreški hren‘ – Gerichte, die von Generation zu Generation weitergegeben wurden.“ (Stadtverwaltung von Ludbreg, 1.3.2022). Dies ist ein weiterer Beleg für das hohe Ansehen, das das Erzeugnis mit der g. g. A. „Ludbreški hren“ genießt.

Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und dem Erzeugnis

Die für den Anbau von Meerrettich in dem abgegrenzten geografischen Gebiet optimalen Klima- und Bodenverhältnisse im Zusammenspiel mit den spezifischen Anbautechniken und dem Know-how der Erzeuger haben eine Tradition der Erzeugung von „Ludbreški hren“ sowie das hohe Ansehen des Erzeugnisses begründet.

Die monatlichen Tagesmitteltemperaturen während der Vegetationsperiode und die Niederschlagsverteilung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet sind optimal für den Anbau des Erzeugnisses mit der g. g. A. „Ludbreški hren“, das ausschließlich in diesem Gebiet gewerbsmäßig erzeugt wird. Das Flachland der Drau-Ebene ist von besonderer Bedeutung, da es einen konstanten Wasserfluss im Erzeugungsgebiet gewährleistet, und neben den Wasserläufen sorgt das Grundwasser für eine zusätzliche Wasserversorgung der Böden, auf denen das Erzeugnis mit der g. g. A. „Ludbreški hren“ angebaut wird.

Die Tradition der Erzeugung findet ihren Niederschlag in den Bemühungen, die gleichnamige einheimische Meerrettichsorte durch nachhaltige Selektion als wertvolle pflanzengenetische Ressource zu erhalten. Für den Anbau von „Ludbreški hren“ bedarf es eines hohen Maßes an Fachwissen, von der Vorbereitung der Fechser bis zur Aufbereitung der Wurzel für den Verkauf. Eine weitere Besonderheit ist die Behandlung der Pflanze während der Vegetation und die Bestimmung des optimalen Reifegrades, damit die Wurzel schließlich ihre charakteristische Form und organoleptischen Eigenschaften entwickelt. Dass das Erzeugnis bis zum Spätherbst auf dem Feld verbleibt, ist eines der Vermächtnisse der lokalen Erzeuger, die die einheimische Erhaltungssorte, aus der das Erzeugnis mit der g. g. A. „Ludbreški hren“ hervorgeht, mit all ihren Eigenschaften bewahren wollen, indem sie die Erzeugungstechniken mündlich von Generation zu Generation weitergeben.

Die wechselseitige Verbindung zwischen „Ludbreški hren“ und der Gespanschaft Varaždin wird durch zahlreiche Erwähnungen in lokalen Zeitungen, aber auch in anderen vorliegenden Schriftstücken und Veröffentlichungen belegt. In verschiedenen Zeitungen, Lebensmittelführern und Zeitschriften wird „Ludbreški hren“ als typisches Erzeugnis des abgegrenzten geografischen Gebiets bezeichnet, was das im Laufe der Zeit erworbene Ansehen des Erzeugnisses und seine andauernde Verankerung in der Landwirtschaft und Gastronomie der Region verdeutlicht.

Dank der Arbeit von Generationen von Einheimischen und ihrem Anbau-Know-how hat „Ludbreški hren“ eine gewisse Bekanntheit erlangt, die von vielen landwirtschaftlichen und wissenschaftlichen Fachzeitschriften bestätigt wurde und auch im Handel anerkannt ist.

Um zu verhindern, dass traditionelle Erzeugnisse wie „Ludbreški hren“ in Vergessenheit geraten, werden in der Gespanschaft Varaždin seit vielen Jahren zahlreiche didaktische Workshops in Kindergärten und Klassen der Unterstufe durchgeführt. Die Kinder lernen hier, wie man traditionelle einheimische Erzeugnisse zubereitet, damit sie diese auch im Erwachsenenalter schätzen und weiter verwenden können. Ebenso wurde die „Ludbreška slovarica“ [Ludbreg-Fibel] erstellt, die in den Grundschulklassen von Ludbreg verwendet wird, um den Schülern beim Erlernen des Alphabets zu helfen, aber auch, um sie mit ihrer Region vertraut zu machen. In dem Werk ist unter Buchstabe H unter anderem ein Eintrag zu „Ludbreški hren“ zu finden (Ludbreška slovarica, 2017).

Auch die Tatsache, dass das Erzeugnis mit der g. g. A. „Ludbreški hren“ regelmäßig auf Festivals, Ausstellungen und Veranstaltungen in der Gespanschaft Varaždin präsentiert wird, zeugt von dessen Ansehen. Die lokale Aktionsgruppe Izvor, die für die Region Ludbreg zuständig ist, nahm 2015 an der Messe „Okusi hrvatsko“ [So schmeckt Kroatien!] in Baška voda teil, auf der die besten hausgemachten Erzeugnisse und Werbematerialien aus der Region der Gruppe vorgestellt und beworben wurden; zu den ausgestellten Produkten gehörten auch das hausgemachte Erzeugnis mit der g. g. A. „Ludbreški hren“ (Hrvatska Mreža za ruralni razvoj, 2015, Okusi hrvatsko, S. 36). Der Anbau des traditionellen Erzeugnisses mit der g. g. A. „Ludbreški hren“ durch Kleinerzeuger trägt zur Bewahrung dieser Tradition bei und schützt die Herstellung traditioneller Erzeugnisse vor dem Aussterben. Gleichzeitig genießt „Ludbreški hren“ ein wachsendes Interesse bei den Verbrauchern.

In verschiedenen Online-Veröffentlichungen über die Zubereitung von kulinarischen Köstlichkeiten, in Rezepten und Reiseführern wird „Ludbreški hren“ als typisches Erzeugnis der Region Varaždin beschrieben, das von vielen Verbrauchern als eine Varaždiner Spezialität angesehen wird (Čuvari tradicije, okusa i mirisa Varaždinskog županije [Hüter der Traditionen, Geschmäcker und Aromen der Gespanschaft Varaždin], 2019, S. 35).

„Ludbreški hren“ ist auch im Verzeichnis der traditionellen und einheimischen Erzeugnisse der Region Varaždin als typisches Produkt der Region aufgeführt (Katalog proizvoda i proizvođača Varaždinske županije [Verzeichnis der traditionellen Erzeugnisse und Erzeuger der Gespanschaft Varaždin], 2020, S. 15).

Die Kroatische Zentrale für Tourismus hat zur Bewerbung Kroatiens und seiner Regionen auch verschiedene Veröffentlichungen (Broschüren, Blogs) über die Zubereitung kulinarischer Köstlichkeiten sowie Rezepte und Reiseführer auf seine Website gestellt, in denen „Ludbreški hren“ als typisches Erzeugnis der Gegend von Ludbreg beschrieben wird, das eine alte einheimische Gemüsesorte darstellt, die noch immer in kleinen Familienbetrieben in der Region angebaut wird (Kroatische Zentrale für Tourismus, Gastronomie und Önologie, Meerrettich – Hren).

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

https://poljoprivreda.gov.hr/UserDocsImages/dokumenti/hrana/proizvodi_u_postupku_zastite-zoi-zozp-zts/Specifikacija_proizvoda_Ludbreski_hren.pdf