Ref. Ares(2014)3655910 - 04/11/2014

EINZIGES DOKUMENT

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

„STEIRISCHE KÄFERBOHNE“

EU-Nr.:

☐ g.g.A. ☒ g.U.

1. NAME

Steirische Käferbohne

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

Die „Steirische Käferbohne“ bezeichnet den im geografisch abgegrenzten Gebiet angepassten zweifärbig gefleckten oder marmorierten Typ innerhalb der botanischen Art der *Phaseolus coccineus* L. (Feuerbohne). Sie wird als Trockenbohne sowie essfertig angeboten. Als Frischware ist sie aufgrund ihrer begrenzten Haltbarkeit nur für kurze Zeit erhältlich.

Physische Merkmale der trockenen Steirischen Käferbohne:

- Tausendkorngewicht: beträgt mindestens 1200g
- Samenform: breit, nierenförmig
- Farben: zweifärbig (variiert von violett-schwarz bis braun-beige)
- Verteilung der Zweitfarbe: fleckig oder marmoriert

Die nach obiger Beschreibung hauptsächlich verwendeten Sorten sind „Bonela“ und „Melange“, welche im nationalen und europäischen Sortenregister eingetragen sind. Auch die von steirischen Landwirten selbst selektierten Samen der Steirischen Käferbohne sind ebenso wie Neuzüchtungen zulässig, sofern sie der obigen Beschreibung der Steirischen Käferbohne entsprechen.

Die Steirische Käferbohne variiert in ihrem Aussehen sowohl in der Farbintensität als auch im Farbanteil, ist aber aufgrund der Fleckung oder Marmorierung eindeutig zuordenbar. Einfarbige Bohnen sowie Bohnen mit Weiß als Grundfarbe (das ist die Farbe mit dem höchsten Anteil) sind nur im Rahmen einer geringfügigen Toleranz von bis zu 5% bezogen auf das Gewicht zulässig.

Mindestanforderungen für die verkaufsfertige Trockenbohne sind:
Bruchbohnen sind bis zu 10% bezogen auf das Gewicht zulässig. Ein abweichendes Aussehen in Form und/oder Farbe von der definierten Beschreibung ist bis zu 5% bezogen auf das Gewicht zulässig.

Die Steirischen Käferbohnen werden durch Aufquellen und Kochen oder Dämpfen bzw. ähnliche Verfahren aufbereitet. Dadurch wird die Bohne wesentlich größer und schwerer und verfärbt sich bräunlich. Die Zugabe von Flüssigkeiten (z.B. Wasser, Essig, etc.) ist üblich und zulässig. Ebenso ist die Zugabe von festen Stoffen (z.B. Salz, Zucker, Säuerungsmittel oder Ähnlichem) zum Haltbarmachen und Würzen gestattet. Die zur Aufbereitung herangezogene trockene Ware muss zu 100% aus Steirischen Käferbohnen bestehen und darf maximal 10% Bruchbohnen bezogen auf das Gewicht enthalten.

Organoleptische Eigenschaften der essfertigen Steirischen Käferbohne:
Essfertige Steirische Käferbohnen schmecken ähnlich der Edelkastanie und haben einen zart-nussigen Geschmack. Die Konsistenz ist fein, cremig, im Mund zergehend und nicht mehlig. Eine Besonderheit der Steirischen Käferbohne ist ihre Verwendung in pikanten und in süßen Speisen.

Inhaltsstoffe:
100g gekochte Steirische Käferbohnen haben im Durchschnitt einen Brennwert von 396kJ und enthalten ca. 7,08g Eiweiß, 0,77g Fett, 11,55g Kohlenhydrate und 6,35g Ballaststoffe. Der mittlere Gehalt an ausgewählten Inhaltsstoffen bei getrockneten Samen je 100g essbarem Anteil beträgt 17,59g Eiweiß, 1,68g Fett, 27,95g Kohlenhydrate, 34,4g Ballaststoffe. Der Brennwert liegt bei 1112kJ. Alle Angaben betreffend die vorgenannten Inhaltsstoffe unterliegen natürlichen Schwankungen.

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

Die Bohnen, die als Saatgut verwendet werden, müssen eindeutig den Steirischen Käferbohnen zuordenbar sein. Das Saatgut, das aus eigenem Anbau (Nachbau) bzw. Selektion der Landwirte stammt, muss ausschließlich aus dem abgegrenzten Gebiet kommen.

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

Der Anbau der Steirischen Käferbohne sowie sämtliche Schritte der Aufbereitung zur essfertigen Steirischen Käferbohne müssen im abgegrenzten geografischen Gebiet stattfinden.

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

Steirische Käferbohnen werden als Frischware (in geringem Umfang), als Trockenbohnen und essfertig in Verkehr gebracht und sind als Steirische Käferbohne g.U. gemäß den gesetzlichen Vorgaben zu kennzeichnen.

Übersetzungen der Bezeichnung „Steirische Käferbohne" sind unter der Voraussetzung der gleichzeitigen Angabe der deutschsprachigen Ursprungsbezeichnung „Steirische Käferbohne" zulässig.

Wird die Steirische Käferbohne als Zutat in anderen Produkten (z.B. Bohnensuppe mit Steirischen Käferbohnen, etc.) verwendet, gilt Folgendes:
Es gilt die „EU-Leitlinie der Kommission für die Kennzeichnung von Lebensmitteln, die Zutaten mit geschützten Ursprungsbezeichnungen (g.U.) und geschützten geografischen Angaben (g.g.A.) enthalten", ABl 2010/C341/03, welche für verbindlich erklärt wird. Produkte, die Steirische Käferbohnen als Zutat enthalten, dürfen Steirische Käferbohnen in der Sachbezeichnung (z.B. Bohnensuppe mit Steirischen Käferbohnen) nur ausloben, wenn der Gesamtbohnenanteil zu 100% aus spezifikationsgemäß erzeugten Steirischen Käferbohnen besteht und der Prozentanteil der Steirischen Käferbohnen am Füllgewicht mindestens 10% beträgt. Der Prozentanteil der Steirischen Käferbohne am Füllgewicht muss jedenfalls in der Zutatenliste angegeben werden. Beträgt dieser Anteil weniger als 10% ist die Angabe der geschützten Bezeichnung nur in der Zutatenliste möglich. Generell ist bei Produkten, die die Steirische Käferbohne als Zutat enthalten sowohl die Verwendung von Bruchbohnen als auch von ganzen Bohnen zulässig. Bei Produkten, die die Steirische Käferbohne als Zutat enthalten, ist es zulässig, das Zeichen der Europäischen Union (g.U. Logo) in unmittelbarer Nähe zur Zutatenliste zu führen, wenn der Prozentanteil der Steirischen Käferbohnen am Füllgewicht mindestens 10% beträgt.

4. KURZBESCHREIBUNG DER ABGRENZUNG DES GEOGRAFISCHEN GEBIETS

Bundesland Steiermark

5. ZUSAMMENHANG MIT DEM GEOGRAFISCHEN GEBIET

5.1. Besonderheit des geografischen Gebiets

Klima (Vorlandklima, auch illyrisches Klima genannt) und Boden (leicht bis mittelschwere, kalkhaltige, humose Lehmböden, sehr mineralhaltig) des Anbaugebietes führen zu einer optimalen Ausprägung der Eigenschaften und der daraus entstehenden hohen Qualität der Steirischen Käferbohne. Das Anbaugebiet in der Steiermark weist Parallelen zum Klima des ursprünglichen Abstammungsgebietes der *Phaseolus coccineus* L. in Nordmexiko und Guatemala (Mittelamerika) auf, da die geografische Lage des steirischen Hügellandes Windarmut, eine Abschwächung von Witterungsextremen und eine häufige Schwüle (10-20 Tage) mit Gewittern und hohen Niederschlagsmengen in den Sommermonaten sowie höhere Temperatursummen bedingt, wodurch erst eine erfolgreiche Kultivierung der Steirischen Käferbohne ermöglicht wird. Die besonderen Ansprüche der Steirischen Käferbohne an Klima und Boden werden im Vergleich zu anderen Gebieten Österreichs bestmöglich nur im abgegrenzten geografischen Gebiet erfüllt.

Durch hohes fachliches Know-How der Erzeuger der Steirischen Käferbohne, das von Generation zu Generation weitergegeben wird, konnte durch weiterführende Züchtungen des Saatgutes in der Steiermark (die züchterische Beschäftigung mit der Käferbohne in der Steiermark ist bis ins 19. Jahrhundert nachweisbar) eine noch bessere Anpassung an das Klima und die Bodenverhältnisse im geografischen Gebiet erreicht werden. Die regionalen Erzeuger verfügen über große Erfahrungen in Bezug auf die Grundlagen und Methoden des Bohnenanbaus. Dies betrifft insbesondere die Selektion des Saatgutes, die Erhaltungszüchtung, die Kultivierungsformen, die Auswahl der richtigen Stützpflanzen für den Mischanbau (z.B. mit Mais), die Anbau- und Erntetechnik, die Festlegung des richtigen Erntezeitpunktes sowie die schonende Trocknung und spezielle Aufbereitung des Ernteproduktes. Die hohe fachliche Kompetenz der Hersteller beruht auf traditionellem bäuerlich-handwerklichen Können der Erzeuger in dieser Region,

welche über viele Generationen hinweg perfektioniert wurde und eine entscheidende Rolle für die Qualität der Steirischen Käferbohne spielt.

5.2. Besonderheit des Erzeugnisses

Die Steirische Käferbohne unterscheidet sich von anderen Bohnen deutlich aufgrund ihrer Größe (mindestens 1200g Tausendkorngewicht, wegen ihrer hohen Wasseraufnahmefähigkeit vergrößert sie sich um ca. das Doppelte bei der Aufbereitung zur essfertigen Bohne), der besonderen Farb- und Mustergebung (zweifärbig variierend von violett-schwarz bis braun-beige, fleckig oder marmoriert), im Geschmack (zart-nussig, ähnlich der Edelkastanie) und in ihrer Konsistenz (fein, cremig, im Mund zergehend und nicht mehlig). Eine weitere Besonderheit der Steirischen Käferbohne liegt in ihrer vielfältigen kulinarischen Anwendbarkeit sowohl in pikanten als auch in süßen Speisen.

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

Die Steirische Käferbohne ist ein Qualitätserzeugnis, das ausschließlich aufgrund des Zusammenwirkens natürlicher Gegebenheiten (Klima- und Bodenverhältnisse) mit dem traditionellen Know-How der Erzeuger im geografischen Gebiet entsteht. Nur dieses Zusammenspiel garantiert die unverwechselbare Qualität dieses Erzeugnisses. Der typische Geschmack und das charakteristische Aussehen sind auf die über mehrere Generationen währende Auseinandersetzung mit dieser speziellen Bohne in der Steiermark zurückzuführen. Schon bevor die Sorten „Bonela" und „Melange" verfügbar waren, selektierten steirische Landwirte ihr eigenes Saatgut. Über Jahrhunderte hinweg entwickelte sich aus dieser Selektion die an das Klima der Steiermark besser angepasste Steirische Käferbohne. Die Selektion des eigenen Saatgutes ist auch heute noch üblich. Diese fortdauernde Anpassung sowie die durchgeführten Erhaltungszüchtungen ermöglichen zusammen mit der Erfahrung bzw. dem Wissen der Landwirte im Bereich Kultivierung und Technik eine für die Landwirte wirtschaftliche Produktion. Dies führte in den letzten Jahrzehnten zu einer stetigen anbautechnischen Entwicklung und Steigerung der Anbauflächen in der Steiermark.

Durch die nachweisliche Auseinandersetzung mit der Steirischen Käferbohne seit dem 19. Jahrhundert entwickelte sich ein Steirisches Leitprodukt von besonderer Qualität und charakteristischen Eigenschaften, dessen Bedeutung sich insbesondere auch in der starken Verwurzelung innerhalb der Bevölkerung und dem hohen Identifikationsgrad der steirischen Bevölkerung (Namen, vielfältige kulinarische Anwendung, kulturelle Veranstaltungen, Verwendung im Design etc.) mit der Steirischen Käferbohne widerspiegelt.

HINWEIS AUF DIE VERÖFFENTLICHUNG DER SPEZIFIKATION

(Artikel 8 Absatz 2 lit. d der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012)

Der vollständige Wortlaut der Spezifikation ist abrufbar unter http://www.patentamt.at/Media/Steirische_Kaeferbohne_Antrag.pdf

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